



Ryūū

menu



Entradas

- GUIOZA LOMBO (4 unid.) 22
- GUIOZA VEGETARIANO (4 unid.) 20
- HARUMAKI DE LEGUMES (3 unid.) 18
- HARUMAKI DE QUEIJO (3 unid.) 18
- SHIMEJI (porção) 26
- WONTON (6 unid.) 27
- MISSOSHIRO 13
- HOT ROLL (12 unid.) 30
- HARU HOT (6 unid.) 28
- CROQUETE RYUU (6 unid.) 25
- PASTELZINHO SALMÃO RYUU (6 unid.) 27
- BOLINHO DE ATUM COM QUEIJO (6 unid.) 27
- TEMPURA DE CAMARÃO (8 unid.) 50
Camarão empanado e perfeitamente frito em massa de tempura
- CAMARÃO RYUU (6 unid.) 59
Camarão empanado em uma massa especial, recheado com queijo e finalizado com panko
- LULA FARAI (8 unid.) 45
- CEVICHE DE TILÁPIA 28
- TEMPURA DE LEGUMES (6 unid.) 38
- SHIMEJI COM LULA NA MANTEIGA 44
- SALMÃO FESTIVO (3 unid.) 47
Pequenas postas em crosta de gergelim, tarê e palha
- PORÇÃO BATATA FRITA 23
- FISH FURAI 40
Tiras de tilápia temperada e delicadamente empanada e frita

SALADAS

- SUNOMONO 15
Finas fatias de pepino japonês ao molho agri-doce, finalizado com gergelim
- BIFUM 17
Fino macarrão a base de arroz, com cenoura, Kani e gergelim

Ussuzukuri / Carpaccio

- SALMÃO 55
25 Finas fatias regadas ao molho ponzu
- SALMÃO TRUFADO 60
25 Fatias delicadamente finas de salmão regadas ao molho ponzu trufado e crispy couve
- SELEÇÃO 54
25 Finas fatias de peixes variados regados ao molho ponzu
- PEIXE BRANCO 49
25 Fatias delicadamente finas de peixe branco e limão regadas ao ponzu

Temaki

- CALIFÓRNIA - Manga, pepino, kani, arroz e nori 17
- NEGUI-MAGURO - Atum , cebolinha, arroz e nori 25
- SPICE TUNA - Atum, sriracha, cebolinha, arroz e nori 26
- NEGUI SALMÃO - Salmão, cebolinha, arroz e nori 25
- SALMÃO PHILADELPHIA - Salmão, cream cheese, cebolinha, arroz e nori 26
- SALMÃO TEX-MAX - Salmão, cream cheese, arroz, doritos e nori 25
- SKIN LEMON - Pele do salmão frita, fatias de limão, arroz e nori 19
- EBY - Camarão, cream cheese, arroz e nori 32
- POLVO - Polvo, cebolinha, arroz e nori 32
- HOT ROLL 27

Principal

- LULA RECHEADA COM SHIMEJI 44
Acompanha molho tarê e gergelim e gohan
- SALMÃO GRELHADO EM CROSTA 58
Posta de salmão grelhado envolto em uma deliciosa crosta de gergelim e tarê, acompanhado de legumes salteados e gohan

Teppanyaki

Servidos na chapa, acompanha gohan, legumes e missoshiro

- TEPPANYAKI DE CAMARÃO 65
- TEPPANYAKI DE SALMÃO 69
- TEPPANYAKI DE PEIXE BRANCO 47
- TEPPANYAKI DE MIGNON 69
- TEPPANYAKI DE FRANGO 47

Yakisoba

O clássico macarrão levemente crocante regado em um equilibrado molho de verduras

LEGUMES	32
FRANGO	42
CARNE	49
MISTO (CARNE E FRANGO)	46



Sushi Bar

Combinados

- **COMBINADO GRELHADO SUSHI/ SASHIMI** 75
1 salmão crosta, 1 wonton cream cheese, 1 guioza lombo, 6 hot roll, 1 harumaki, 4 sashimi salmão, 2 joy, 1 joy couve, 2 niguri salmão, 2 niguri skin e 2 uramaki skin
- **SASHIMI RYUU INDIVIDUAL** 85
5 sashimi Individual, 1 rúcula maki, 1 uramaki philadelphia, 1 mexicamaki, 1 uramaki califórnia, 1 niguri skin, 1 niguri salmão, 1niguri atum, 1 joy, 1 joy couve, 1 batera, 1 niwa nihon shimeji 2 hossomaki, 2 kappa maki e 1/2 shimeji
- **SASHIMI RYUU DUPLO** 160
12 sashimi Individual, 2 rúcula maki, 2 mexicamaki, 2 uramaki califórnia, 2 niguri salmão, 2 niguri atum, 2 joy, 2 kappa joy, 2 uramaki ryuu, 2 hossomaki, 2 kappa maki, 2 batera, 6 hot roll e 1 shimeji
- **SALMÃO INDIVIDUAL** 59
4 sashimi salmão, 2 uramaki salmão, 3 hossomaki salmão, 2 niguri skin, 2 niguri salmão, 2 joy e 2 batera
- **COMBINADOS LOW CARB** 80
3 sashimi de salmão, 3 sashimi atum, 3 sashimi de peixe branco, 2 niwa nihon de shimeji envolto por salmão maçaricado, 2 niwa nihon de rúcula e tomate seco, 2 joy salmão e cebolinha, 2 joy couve e porção de shimeji

Combinados Premium

- **COMBINADO SENDAI** 90
19 PÇ - 3 sashimi salmão flor de sal, 3 sashimi atum flor de sal, 3 sashimi peixe branco raspa de limão, 2 hossomaki, 2 futomaki, 2 niguri atum com ovas, 2 niguri barriga de salmão com ovas negras, 2 uramaki salmão avocado, acompanha porção shimeji
- **COMBINADO NIKKO** 132
25 PÇ - 4 sashimi salmão flor de sal, 3 sashimi atum flor de sal, 2 sashimi peixe branco raspa de limão, 2 joy tuna, 4 futomaki, 2 niguri atum com ovas, 2 niguri barriga de salmão com ovas black, 2 niguri peixe branco com gengibre, 2 niguri salmão trufado maçaricado, 2 joy salmão e codorna maçaricado, acompanha porção shimeji
- **COMBINADO KYOTO** 198
36 PÇ - 4 sashimi salmão flor de sal, 4 sashimi atum flor de sal, 4 sashimi peixe branco raspa de limão, 2 joy tuna e ovas black, 2 joy salmão trufado e raspa de limão siciliano, 2 joy salmão e codorna maçaricado, 2 sake maki, 4 futomaki, 4 uramaki salmão avocado, 2 niguri atum com ovas, 2 niguri barriga de salmão trufado, 2 niguri polvo e shoga, 2 niguri salmão maçaricado e ovas, acompanha porção shimeji
- **OMAKASSÊ** 210
40 peças elaboradas pela criatividade do sushiman

Sushis À la carte

Hossomaki 8 unid.

Enrolado tradicional de nori, arroz e opções deliciosas

- SHAKEMAKI Salmão 29
- TEKKAMAKI Atum 26
- KAPPA-MAKI Pepino 16
- SHIMEJI 18
- KANIKAMA 18
- CAMARÃO 28
- DINAMITE CAMARÃO 33
Recheio de camarão crocante e cream cheese, com uma fina camada de salmão
- FUTOMAKI 32
Salmão, atum, tilápia e ciboulette

Uramaki 8 unid.

Enrolado invertido de arroz por fora, nori e opções deliciosas

- CALIFÓRNIA 23
Kani, pepino e manga
- NEGUI-SALMÃO 28
Salmão batido e cebolinha
- SALMÃO SKIN 24
Salmão skin e tarê
- NEGUI-MAGURO 28
Atum com cebolinha
- SPICY TUNA 33
Atum picadinho, cebolinha e sriracha
- PHILADELFIA 30
Salmão cru ou grelhado e cream cheese e cebolinha
- EBY 40
Camarão empanado e cream cheese
- URAMAKI RYUU 32
Salmão, kani, cream cheese, coberto com uma fatia fina de salmão

Avocado 33

Salmão ou Atum, avocado com ovas por cima

Niguirizushi Duplinha

- SAKE Salmão 18
- SALMÃO ABURI Maçaricado e ovas 20
- SALMÃO TRUFADO 23
Levemente maçaricado, raspa de limão siciliano e azeite de trufas negras
- SALSA TRUFADO 26
Salmão ou atum com top salsa trufada
- BARRIGA DE SALMÃO TRUFADO 25
Levemente maçaricado, raspa de limão siciliano e azeite de trufas negras
- MAGURO Atum 19
- MAGURO TRUFADO Atum e azeite de trufas negras 22
- EBY Camarão 22
- TAKO Polvo e shogá - gengibre e cebolinha 21
- SKIN LEMON Pele do salmão empanada com delicada fatia de limão 15

Joy Quarteto

Arroz envolto por peixe e top

- SALMÃO 42
Top de salmão picado e cebolinha
- IKURA 35
Envolto de salmão e top de ovas
- IKURA TUNA 35
Envolto de atum e top de ovas
- COUVE 27
Envolto de salmão e top de couve crispy
- KAPPA 25
Envolto de pepino e top de salmão picado e cebolinha
- CODORNA TRUFADA 37
Salmão e gema levemente maçaricados com ovas e azeite trufado

Niwa Nihon Quarteto

Fatia de peixe com recheio. Sem arroz.

- NIWA SHIMEJI 35
Fatia de peixe a sua escolha com recheio shimeji. Sem arroz.
- NIWA RYUU 38
Fatia de salmão com recheio de polvo, limão e peixe branco. Sem arroz.
- NIWA RÚCULA 35
Fatia de peixe a sua escolha com recheio de rúcula e tomate seco. Sem arroz.

Tataki 6 Fatias

Tenas fatias de salmão, seladas ao fogo, crosta de gergelim e regadas com molho especial.

- SALMÃO Molho Tarê ou Sumisso 35
- ATUM Molho Tarê ou Sumisso 35
- PEIXE BRANCO Molho Tarê ou Sumisso 31

Sashimi 12 Fatias

- ATUM 60
- BARRIGA DE SALMÃO 67
- SALMÃO 60
- SALMÃO TRUFADO Sashimi de salmão, raspas de limão e azeite trufado 68
- TILÁPIA 50
- POLVO 62
- SASHIMI RYUU (20 Fatias Variadas) 99

Kids

Escolha proteína, acompanha Gohan (arroz japonês) e fritas

- Mignon Ryuu 30
- Frango Ryuu 27
- Tilápia Ryuu 27

Sobremesa Consulte nossa equipe



Combinado Vegetariano

54

ENTRADA

- 1 Temaki Shimeji ou Temaki Califórnia Vegetariano
- 1 Guioza Legumes
- 1 Hiramaki (Legumes ou Queijo)
- 1 Shimeji (Individual)
- 6 unid. Hot Roll Shimeji

PRATO PRINCIPAL

- 2 Tamagô
- 2 Hossomaki Shimeji
- 2 Hossomaki Pepino
- 2 Uramaki Banana
- 2 Uramaki Califórnia
- 2 Kappa Joy Couve
- 2 Kappa Joy Wakame
- 1 Kappa Joy Tofu com Pimenta Biquinho
- 2 Nigueri Avocado

HOT ROLL SHIMEJI (12 UNID.) 28

EDAMAME 29

TEMAKI SHIMEJI 22

Todas as imagens são ilustrativas



PROCON

Disque 151

Lei Municipal nº 7.547/93

Art. 5 - No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor deles.

Lei Federal nº 10.962/04

**Visite nossa
Cozinha**

Lei Municipal nº 8.431/1995