



Cardápio A la Carte

SUNSAKI

RESTAURANTE . DELIVERY . EVENTOS

Scaneie o QR Code
para ter acesso ao cardápio com fotos



ou digite www.sunsaki.com.br/alacarte



Novidades SUNSAKI

Ussuzukuri de

WAGYU

Sabor supremo e inigualável, Wagyu é uma raça bovina milenar de origem japonesa, cuja carne é considerada a mais saborosa do mundo, com altíssima seleção do gado e atenção aos mínimos detalhes.

R\$ 59,90 10 unidades



OSTRAS

R\$ 15 2 unidades

BEM VINDOS CARDÁPIO A LA CARTE SUNSAKI

Se preferir o serviço FESTIVAL OMAKASÊ / RODÍZIO, consulte o cardápio especial.

Missoshiro sopinha de soja, tofu e cebolinha **porção** R\$ 12,9

Sunomono **porção** tradicional saladinha de pepino com kani, gergelim e molho de vinagre de arroz **R\$ 15,9**



Ceviche Sunsaki **porção** mix de peixes variados, camarões, molho cítrico cebola roxa, coentro e azeite **R\$ 37,9**



Ceviche Quente de Lula **porção** camarão, lula e salmão com molho quente de limão e gambi " couve crocante " **R\$ 37,9**



Edamame **porção** tradicional vagem de soja cozida, salpicada com flor de sal **R\$ 21,9**



Robata **2 unidades** lâmina de salmão maçaricado, recheado com shimeji na manteiga **R\$ 13,9**



Shitake Flambado **porção** molho shoyo, saquê e azeite **R\$ 33,9**



De acordo com a Lei 2424/95 Fornecemos água potável filtrada aos clientes.

Telefones úteis: Vigilância Sanitária Niterói 2613-2805 ramal 21 Defesa do Consumidor Procon Niterói 2719-5177 e Procon 151 Formas de Pagamentos Aceitas: Dinheiro, Cartão de Débito ou Crédito (Visa e Mastercard)

Tradicional porção

salmão com molho ponzu, gergelim moído e cebolinha R\$ 29,9

Trufado Especial porção salmão com cream cheese, flor de sal, ovas e ampola de azeite trufado R\$ 36,9



Trufado porção salmão com raspas de limão siciliano, flor de sal e ampola de azeite trufado R\$ 33,9



Amora porção salmão maçaricado com molho especial de amora e redução de vinho do porto R\$ 29,9



Maracujá porção salmão maçaricado com molho de maracujá R\$ 29,9



Peixe Branco Trufado porção

peixe branco, flor de sal, cream cheese, ampola de azeite trufado, ovas, de azeite trufado R\$ 33,9



Polvo porção

lâminas de polvo, flor de sal, levemente apimentado com togarashi e ampola de azeite trufado R\$ 39,9



Carpaccio Oriental

8 unidades fatias de salmão, rúcula, molho ponzu e gergelim

R\$ 29,9



Tataki Atum porção

batido na ponta da faca com abacate, limão, ovos black, azeite trufado, flor de sal e teriyaki

R\$ 35,9



Arroz Crispy Philadélfia

4 unidades

arroz crispy com tartar de salmão com cream cheese, raspas de limão siciliano e geleia de pimenta

R\$ 16,9



Arroz Crispy Ebi 4 unidades

arroz crispy com camarão, cream cheese, raspas de limão siciliano e geleia de pimenta

R\$ 16,9



Porco laqueado porção

molho agridoce e furikake de limão

R\$ 24,9



Salmão com Brie 4 unidades

salmão maçaricado com queijo brie e mel trufado

R\$ 19,9



TAÇA DE CAMARÕES CLÁSSICO SUNSAKI

Camarões Empanados na farinha de Panko com molho Chilimayo

R\$ 44,9

Camarões Grelhados salpicao com Lemon Pepper

R\$ 44,9

Para Compartilhar

Para Compartilhar

Furai Sunsaki porção

Camarão R\$ 59,9 Lula R\$ 49,9

Peixe Branco R\$ 45,9



Guioza unidade

Porco R\$ 6,9



Harumaki

unidade

Camarão
R\$ 12,9

Legumes
R\$ 8,9

Salmão
R\$ 12,9

Brie com geleia
damasco
R\$ 12,9



Tempurá porção

Legumes R\$ 29,9

Camarão e

Legumes
R\$ 44,9



Teppanyaki

Grelhados porção

Servido na chapa, acompanha arroz colorido,
yakissoba de legumes ou yasai de legumes

SALMÃO R\$ 89,9

FILE PEIXE DO DIA R\$ 64,9

ATUM R\$ 64,9

FRUTOS DO MAR R\$ 79,9



Yakisoba

porção 450ml / 750ml

Carne

R\$ 31,9 / R\$ 41,9

Frango

R\$ 27,9 / R\$ 37,9

Legumes

R\$ 22,9 / R\$ 32,9

Camarão

R\$ 38,9 / R\$ 49,9



SKIN FIRE R\$ 15,9

salmão skin, tabasco, arroz de sushi, cebolinha e gergelim

PHILADELPHIA R\$ 22,9

salmão, arroz de sushi, cream cheese, cebolinha e gergelim

SALMÃO R\$ 22,9

salmão, arroz de sushi, cebolinha e gergelim

Temakis



ATUM R\$ 21,9

atum, arroz de sushi, cebolinha e gergelim

EBI R\$ 23,9

camarão empanado, arroz de sushi, cream cheese e cebolinha

HOT R\$ 21,9

salmão empanado, arroz de sushi, cream cheese, cebolinha e gergelim

Combinados

60 Peças R\$ 209,9

12 Hot Philadelphia + 6 Hot Ebi + 6 Roll Philadelphia
+ 6 Roll Califórnia + 10 Sashimis Salmão + 10 Sashimis Atum
+ 2 Niguri Salmão Com Redução De Laranja Brullê
+ 2 Gunka Salmão E Ovo De Codorna Trufada
+ 2 Gunka Brullê Com Camarão
+ 2 niguri atum com aceto balsâmico trufado
+ 2 niguri de salmão trufado com raspa de limão

40 Peças R\$ 145,9

6 Hot Philadelphia + 6 Hot Ebi + 4 Roll Skin + 4 Roll Califórnia
+ 4 Roll Philadelphia + 5 Sashimis Salmão
+ 5 Sashimis Atum-2 Niguri Salmão Com Ampola Redução De Laranja
+ 2 Niguri Atum Com Ampola Aceto Balsamico
+ 2 Gunka Brûlée Com Camarão

20 Peças R\$ 75,9

5 Hot Philadelphia + 5 Roll Philadelphia + 5 Sashimis Salmão
+ 2 Niguri Salmão + 2 Arroz Crispy Philadelphia
+ 1 Gunka Ovo De Codorna Trufado

Vegano R\$ 65,9

1 Missoshiro + 1 Sunomo
+ 14 Peças Sushis Veganos elaborados pelo Chef

**** MONTE O SEU BARCO OU SUA PEDRA DE SAL**

Mínimo 15 Peças | R\$ 4,5 A Peça**

**SUNSAKI**

RESTAURANTE . DELIVERY . EVENTOS

SUNSAKI

RESTAURANTE . DELIVERY . EVENTOS

Atum com Aceto Trufado

2 unidades

atum levemente maçaricado com ampola de aceto balsâmico trufado

R\$ 8,9



Salmão Trufado

2 unidades

salmão com raspas de limão siciliano e ampola de azeite trufado

R\$ 8,9



Salmão Brûlée

2 unidades

salmão levemente maçaricado com ampola de redução de laranja e gengibre

R\$ 9,9



Salmão Maçaricado

2 unidades R\$ 8,9



Atum Gordo Maçaricado

2 unidades R\$ 8,5



Salmão com Trufas

2 unidades

barriga de salmão salpicado com ovas red e trufas autenticas

R\$ 9,9



Atum com Abacate

2 unidades

atum com lâmina de abacate e ovas black

R\$ 8,9



Congro Negro

2 unidades

congro negro e ovas black

R\$ 9,9



Gunka Joy

Congro Negro 4 unidades

arroz, topo de tartar com alcaparras e pimenta rosa **R\$ 16,9**



Atum Massaricado 4 unidades

arroz, topo de polvo marinado ao molho teriyaki **R\$ 16,9**



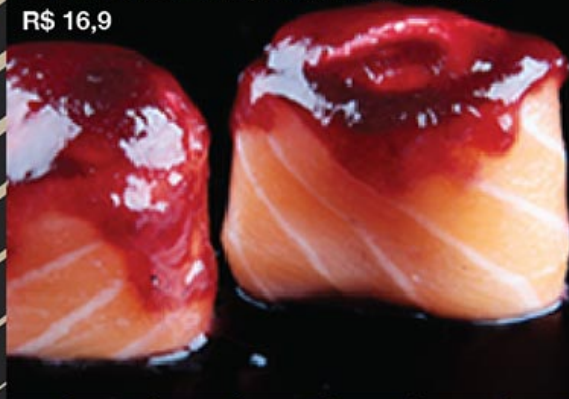
Salmão Maracujá 4 unidades

salmão, cream cheese e molho especial de maracujá **R\$ 16,9**



Amora 4 unidades

salmão, cream cheese e molho especial de amora com redução de vinho do porto **R\$ 16,9**



Salmão com Cream Cheese

4 unidades salmão, cream cheese e cebolinha **R\$ 15,9**



Salmão com Camarão 4 unidades

salmão, arroz, cream cheese e camarão **R\$ 16,9**



Gunka Joy

Shiromôto 4 unidades

lâmina de salmão recheado com camarão e cream cheese

R\$ 16,9



Haddock com Salmão

4 unidades haddock com tartar de salmão geleia de pimenta e flocos de arroz R\$ 17,9



Salmão com Gema de Codorna

4 unidades salmão levemente maçaricado com gema de codorna brülée, trufas autênticas e ovas R\$ 19,9



Salmão Brûlée com Camarão

4 unidades salmão com cream cheese e camarão, com um toque de gengibre e açúcar maçaricado

R\$ 17,9



Atum com Gema de Codorna

4 unidades

atum levemente maçaricado com gema de codorna brülée, trufas autênticas e ovas

R\$ 19,9

Salmão Brûlée

4 unidades

salmão com cream cheese, com um toque de gengibre e açúcar maçaricado

R\$ 17,9

Nigiri Clássicos

Salmão 2 unidades R\$ 7,9



Peixe Branco 2 unidades R\$ 6,9



Atum 2 unidades R\$ 7,9



Salmão com Cream Cheese 2 unidades R\$ 8,9



Camarão 2 unidades R\$ 8,9



Skin 2 unidades R\$ 4,9



Polvo 2 unidades R\$ 9,9



Haddock 2 unidades R\$ 8,9



Makimono Pink Ebi

4 unidades envolto em acelga, recheado com camarão empanado e cream cheese, com topo de camarão, cream cheese, alho poró e ovas R\$ 16,9



Shitake Roll 4 unidades envolto de salmão maçaricado e topo de creme de shitake R\$ 16,9



Baterá de Salmão 4 unidades

arroz e salmão prensado com raspas de limão siciliano, cebolinha, gergelim, cream cheese e teriyaki R\$ 16,9

Croatá Roll 4 unidades

camarão coberto com lâmina de abacate e gambei "couve frita" R\$ 15,9



Tuna Spicy 4 unidades

envolto de atum levemente maçaricado com topo de ovas e pimenta R\$ 16,9



Orlando Heart 4 unidades

recheio de manga com camarão, kani, molho chilimayo, cream cheese e topo com geleia de damasco R\$ 16,9



Salmão Spicy 4 unidades

envolto de salmão levemente maçaricado com topo de camarão empanado e geleia de pimenta R\$ 16,9



Maki Clássicos

Califórnia 4 unidades
com fruta da estação e kani **R\$ 9,9**



Ebi Roll 4 unidades
camarão, cream cheese
e cebolinha **R\$ 13,9**



Salmão Skin 4 unidades com pele
de salmão grelhada e teriyaki
R\$ 8,9



Philadelphia 4 unidades
salmão, cream cheese e cebolinha
R\$ 12,9



Sashimi Clássicos

4 unidades

Salmão **R\$ 18,9**

Atum **R\$ 17,9**

Kani **R\$ 9,9**

Congro Negro **R\$ 18,9**

Peixe Branco do dia **R\$ 17,9**

Polvo **R\$ 19,9**

Sashimi Especial

4 unidades

Sashimi Barriga de Salmão

parte nobre do salmão com ovas
black, raspas de limão siciliano
e azeite trufado

R\$ 21,9

Sashimi de Salmão Trufa Negra

com trufas negras autênticas

R\$ 23,9



Sashimi



BOLO DA VOVÓ

R\$ 27,90 banho de calda brigadeiro de leite ninho e Ovomaltine

VELUDO MARROM



R\$ 30,90 big taça com sorvete premium na famosa calda de chocolate com castanhas ou ovomaltine

Clássico Furai de Banana

4 unidades coberto com a nossa famosa calda de chocolate Sunsaki R\$17,90



Banana Caramelada 3 unidades

coberto com uma deliciosa calda caramelada R\$ 18,9



ROMEU E JULIETA

R\$ 27,90 sorvete de queijo com calda de goiabada

Hot's 6 unidades



Hot de Salmão, envolvo em pipoca de arroz, coberto com salmão marinado e ovas red **R\$ 20,9**



Hot Filadélfia clássico **R\$ 18,9**



Tuna (atum) Croc roll **R\$ 14,9**



Hot Harumaki de Salmão envolto na casquinha crocante **R\$ 19,9**



Hot de Siri massaricado com recheio de kani **R\$ 16,9**



Sunsaki Hot Ebi (camarão) **R\$ 20,9**



DRINKS AUTORAIS

Sachie Lake - Uma festa de sabor e refrescância na boca feito com Gin, frutas amarelas, xarope de romã e espumante R\$ 31
Clericot Sunsaki - Refrescante!! Martini bianco, Contreau, vinho branco e frutas da estação Jarrinha (1,5 litro) R\$ 79 Copo R\$ 29

GIN LOVERS

Biwa Lake - Lindo de ver, delícia de beber, feito com Gin, infusão de hibisco, fruit punch de frutas vermelhos R\$ 31
Motosu Lake - Um toque da deliciosa fruta brasileira, Gin, caju, mel e limão siciliano R\$ 31
Gin Tônica Sunsaki - Gin, lâmina de pepino, toque de flor de laranjeira, infusão de hibisco e zimbro R\$ 27
Gin Tônica - O clássico moderno feito com Gin, tônica, limão siciliano e alecrim R\$ 25
Gin Botânico - Gin, tônica, talos de manjerição, sherbet de limão e tomilho R\$ 25
Gin Green - Gin, tônica, dash e rodela de maçã verde, cardonomo e hortelã R\$ 27
Gin Uvas Verdes - Gin, tônica, uvas verdes e folhas de louro aquecidas R\$ 27
Gin Tangerine - Gin, tônica, tangerina, limão siciliano e alecrim R\$ 28
Gin Ginger - Gin, tônica, cordial de abacaxi e lâmina de gengibre R\$ 27
Sunsat - Gin, tônica, creme de cassis chá de frutas vermelhas e espumante Brut R\$ 27

DRINKS CLÁSSICOS

Mojito da casa - Refrescante feito de rum, hortelã, açúcar, toque limão R\$ 25
Moscow Mule - O drink da caneca de cobre! Mistura de Ginger Ale, vodka, limão, espuma de gengibre, hortelã e raspa de mix de limões R\$ 27
Aperol Spritz - Aperol, espumante Brut, água com gás e rodela de laranja R\$ 25
Cosmopolitan - O drink das mulheres lindas do Sexy & The City! Com Vodka, Contreau, cranberry e suco de limão R\$ 27
Negroni - Ele fez 100 anos este ano, e nada mais justo ele estar aqui: Gin, Campari e Vermute rosso R\$ 27
Croatá Collor - Vodka, triple sec, mix de siciliano com maracujá, toque de canela e espuma de gengibre R\$ 28
Margarita - Upa! Upa! Ela é refrescante e harmoniza muito bem com comida japonesa! Tequila, Cointreau, limão e sal R\$ 27
Blood Mary - Um clássico é um clássico! Feito com vodka, suco de tomate R\$ 25
Dry Martine - Batido ou misturado? A Bebida clássica do 007 - Dash Vermuth Dry, Gin e azeitonas R\$ 27
Manhattan - Preparado com whisky borbon, vermute bianco e licor de cereja R\$ 27
Old Fashioned - Preparado com whisky, zest de laranja e Angostura R\$ 27

DRINKS SEM ALCOOL

Soda Limonada - de maçã verde R\$ 19,90
Sunsaki Love - lichia com morango, vanilla, licor de laranja, borda de ovomaltine e mel R\$ 19,90

CAIPIRINHAS

Vodka Nacional R\$ 27 **Vodka Importada** R\$ 31 **Sakê** R\$ 29
Pinga R\$ 21 **Cachaça Premium** R\$ 27

Sugestões:

- Abacaxi com Hortelã • Kiwi com Lichia • Uva, lima e limão siciliano
- Lima, limão, mel e hortelã • Maracujá e pimenta dedo de moça
- Frutas vermelhas e alecrim • Caju • Tangerina • Morango e manjerição

OUTROS

Whisky 12 anos (dose) R\$ 27 **Whisky 8 anos (dose)** R\$ 25
Licores R\$ 21

SAKÉS Premium Japoneses

	720 ml garrafa	240 ml massú	50 ml shot
Hakushika Gold Sakê "Premium" tipo honjozo enriquecido com flocos de ouro, ideal para ocasiões especiais	R\$ 280	R\$ 95	R\$ 25
Hakushika Original (Premium) Sakê "Premium" mais vendido na linha hakushika no Brasil, é Sakê do tipo honjozo, muito bem balanceado	R\$ 140	R\$ 52,9	-
Hakushika Junmai Dai Ginjo (Super Premium) Sakê "Super Premium" mais fino da Hakushika, é produzido artesanalmente a partir do melhor arroz, o Yamadanishiki	R\$ 499	-	-

SAKÉS Tradicionais

Sakê Azuma Kirin Dourado (Brasil)	R\$ 89	R\$ 31	-
Sakê Jun Daiti (Brasil)	R\$ 89	R\$ 31	-

CERVEJA

Stella Artois long neck R\$ 10,9 | **Bohemia** long neck R\$ 9,9
Heineken long neck R\$ 11,9
Praya "Witbier" - Brasil | 600ml R\$ 21,9
Kaishi "Witbier" - Brasil | 500 ml R\$ 24,9
Sapporo "Premium American Lager" - Japão | 330ml R\$ 29,9

BEBIDAS

Água com e sem gás (330ml) R\$ 6,5
Refrigerante (lata) R\$ 8,9
Mate da casa orgânico natural ou limão
(copo 300ml) R\$ 10,9 (refil) R\$ 12,9

SUCOS CLÁSSICOS

copo 350 ml
• **Laranja** • **Limonada Suíça** • **Melancia** • **Abacaxi**
Abacaxi com Hortelã • **Manga** R\$ 10,9

SUCOS SUNSAKI

copo 350 ml
Yoshi San - Melancia, morango, amora e hortelã R\$ 14,9
Sol Imperial - Manga, capim limão e gengibre R\$ 11,9
Miyazaki - Morango, mel e capim limão R\$ 12,9
Limonada Japonesa - Limão, pepino, mel e hortelã R\$ 11,9

ESPUMANTE 750ml

ADOLFO LONA BRUT (Adolfo Lona/Brasil) R\$ 99
VILARNAU BRUT (Villarnau/Espanha) R\$ 240
VEUVE CLIQUOT (Moët Et Chandon/França) R\$ 440

BRANCO 750ml

UNDURRAGA U CHARDONNAY (Undurraga/Chile) R\$ 81
MOMENTOS RESERVA SAUVIGNON BLANC (Viña Los Boldos/Chile) R\$ 91
CALLIA PINOT GRIS (Bodegas Callia/Argentina) R\$ 112
RUTINI TRUMPETER CHARDONNAY (Rutini Wines/Argentina) R\$ 175
FINCA CONSTANCIA ALTOZANO VERDEJO / SAUVIGNON BLANC
(Altozano/Espanha) R\$ 106
HARDYS STAMP CHARDONNAY SEMILLION
(Hardys/Austrália) R\$ 126
LOUIS LATOUR CHABLIS (Louis Latour/França) R\$ 467

ROSE 750ml

ADOLFO LONA ROSÉ BRUT (Adolfo Lona/Brasil) R\$ 99
VINHO CHI ALIWEN RESERVA (Undurraga/Chile) R\$ 112

TINTOS 750ml



UNDURRAGA U CARMENÈRE TTO (Undurraga /Chile) R\$ 81
UNDURRAGA ALIWEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON CARMÉNÈRE
(Undurraga/Chile) R\$ 112
MOMENTOS RESERVA CABERNET SAUVIGNON
(Viña Los Boldos/Chile) R\$ 92
RUTINI CRUZ ALTA MALBEC (Rutini Wines/Argentina) R\$ 97
PORTILLO PINOT NOIR (Bodegas Sallentein/Argentina) R\$ 137
RUTINI MALBEC (Rutini Wines/Argentina) R\$ 750
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (Argiano/Italia) R\$ 893
LOUIS LATOUR MARSANNAY (Louis Latour/França) R\$ 521

MEIA GARRAFA 375ml

UNDURRAGA U CHARDONNAY (Undurraga/Chile) R\$ 57
UNDURRAGA U CABERNET SAUVIGNON (Undurraga/Chile) R\$ 57

SUNSAKI
RESTAURANTE DELIVERY EVENTOS

Para informações sobre Novidades, Eventos e Promoções, siga-nos em nossas redes sociais

 /restaurante.sunsaki
 /sunsakiniteroi

Para Dúvidas, Comentários ou Sugestões, por favor, nos escreva: marketing@sunsaki.com.br

De acordo com a Lei 2424/96 - Fornecemos água potável filtrada aos clientes.

Telefones úteis: Vigilância Sanitária Niterói 2013-2005 ramal 21 Defesa do Consumidor Procon Niterói 2719-5177 e Procon 161 Formas de Pagamentos Aceitas: Dinheiro, Cartão de Débito ou Crédito (Visa e Mastercard)