



# CARDÁPIO



*menu 2023*

---



## *primeiro* PASSO

### **ESPECIFIQUE OS QUE DESEJA FRITO**

Todos os Uramakis, Norimakis e Temakis são crus. Se desejar que algum deles seja frito, especifique na hora de fazer o pedido para que não haja erro.

## *segundo* PASSO

### **ESPECIFIQUE OS QUE DESEJA FLAMBADO**

Todos os Oshizushi e Gunkans são originalmente crus, mas podem ser flambados. Caso deseje, especifique no momento de fazer o pedido.

## *Especial* DA SEMANA

### **CONSULTE A DISPONIBILIDADE DO PRATO DE HOJE**

Nosso intuito é sempre trazer pratos diferentes e inovadores aos nossos clientes. Pensando nisso, todas as semanas, produzimos pratos especiais com edição limitada de segunda-feira a sábado.





**M E N U 2 0 2 3**

---

**NOSSO SUSHI TEM O TAMANHO CERTO**

Nosso Chef, em mais de 14 anos de experiência, passou por diversas cozinhas e vivenciou modos de cozinhar diferentes, aperfeiçoando sua técnica.

Seu conhecimento e a tradição passada por sua batchan, chegou ao sushi que o Nori traz hoje; um sushi contemporâneo que combina o clássico oriental e a inovação do ocidente, que preza pelo sabor e equilíbrio na quantidade de cada ingrediente.

*Seja bem-vindo(a)*  
**A ESSE NOVO  
GRAU DE SABOR**





Ceviche



Salmão Ebi



Shimeji

# ENTRADAS

---

## SUNOMONO SIMPLES

Pepino agri-doce.

**\$15**

## SUNOMONO ESPECIAL

Pepino, Kani, Camarão,  
Salmão e Bifum.

**\$37**

## CEVICHE

Peixe cortado em cubos e  
cozido em molho cítrico.

**\$55**

## SALMÃO EBI

Camarão empanado envolto

por salmão e cream cheese.

2 UNIDADES

**\$35**

6 UNIDADES

**\$64**

## PASTÉIS DE QUEIJO

6 UNIDADES

**\$34**

## HARU DE CARANGUEJO

Mini massa de harumaki  
recheada com caranguejo  
ao bechamel.

5 UNIDADES

## SHIMEJI

**\$44**

## MISSOSHIRO

Sopa a base de misso,  
tofu e cebolinha.

**\$15**

## SALMÃO TOAST

Finas fatias de salmão  
com alcaparras, cebola  
roxa e molho agri-doce.

Acompanha torradas.

**\$54**

## CAMARÕES AO MEDITERRÂNEO

Porção de camarões  
grelhados e cozidos ao  
molho de manteiga, vinho

branco, azeitonas, tomate  
confitado, ervas e lâminas  
de alho. Acompanha  
torradinhas.

**\$79**

## CROQUETES:

6 UNIDADES

**\$42**

CUPIM:

Deliciosos bolinhos  
de cupim desfiado, empanados  
em farinha crocante.

Acompanha maionese de alho.

COSTELA E BACON:

Deliciosos bolinhos de costela  
suína desfiada, empanados em  
farinha crocante. Acompanha

Haru de  
Caranguejo



Camarões ao  
Mediterrâneo



Salmão  
Toast



# ENTRADAS

---

## GUIOZA SUÍNO

6 UNIDADES

**\$38**

## CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO

Camarão ao molho de queijo  
parmesão gratinado.

**\$68**

## ROLINHO PRIMAVERA

(DUPLAS)

SALMÃO

**\$29**

CAMARÃO

**\$31**

## FILEZINHO NA MANTEIGA

Filé na manteiga com  
chips de batata doce.

**\$49**

## PORÇÃO DE CHIPS DE BATATA DOCE

**\$24,00**

## TARTARE SALMÃO

Salmão cortado em cubos,  
temperado com tarê da casa  
e gergelim. Acompanha  
chips de batata doce  
temperada.

**\$59**

## BRUSQUETA

Torrada com creme de ricota,  
tomate confitado e parmesão

. 2 UNIDADES

**\$29**

## CAMARÃO EMPANADO

10 unidades de camarões  
empanados. Acompanha  
geleia de abacaxi.

**\$72**



Guioza Suíno



Uramaki Regional (Frito)



Uramaki Sensações



# URAMAKI *(10 peças)*

---

## CALIFÓRNIA

Pepino, kani e manga.

**\$28**

## SKIN

Pele de salmão assada com tempero japonês.

**\$28**

## VEGETARIANO

Acelga, tomate seco e molho de pimentão.

**\$26**

## CAMARÃO

Camarão, cream cheese e cebolinha.

**\$38**

## CAMARÃO EMPANADO

Camarão empanado, cream cheese e cebolinha.

**\$38**

## SALMÃO

Salmão, cream cheese e cebolinha.

**\$38**

## SALMÃO CRISPY DE COUVE

Salmão com crispy de couve, cream cheese e cebolinha.

**\$44**

## URAMAKI OISHII

5 UNIDADES

Salmão e cream cheese coberto por shimeji.

**\$26**

## SKIN ESPECIAL

Pele de salmão assada com tempero japonês, coberto por mix de crispy e molho da casa.

**\$29**

## PATÊ SALMÃO GRELHADO

Patê de salmão grelhado, cream cheese e cebolinha.

**\$37**

## ANCHOVA DEFUMADA

Anchova defumada e cream cheese.

**\$40**

## ANCHOVA DEFUMADA E CRISPY DE ALHO PORÓ

Anchova defumada, crispy de alho poró, cream cheese e cebolinha.

**\$41**

## SALMÃO COM CRISPY DE ALHO PORÓ

Salmão, crispy de alho poró e cream cheese.

**\$41**

Uramaki Gravlax



Uramaki Salmão Pepper



# URAMAKI (10 peças)

---

## SALMÃO COM OVAS DE MASSAGO

Salmão, cream cheese cobertos por ovas de massago. Acompanha cebolinha.

**\$39**

## REGIONAL

Peixe Branco e cream cheese, cobertos por queijo do marajó flambado, castanha do Pará e molho tarê caseiro.

**\$39**

## URAMAKI GRAVLAX

Recheado com tempura de salmão e pepino. Coberto por salmão marinado em molho especial e molho confitado

**\$39**

## URAMAKI DRAGON

Recheado por salmão e coberto por fatias de salmão.

**\$44**

## SALMÃO PEPPER

Recheado com salmão e cream cheese, coberto por molho de pimentão, pimenta biquinho e pimenta togarashi.

**\$39**

## SALMÃO MIX

Seleção dos sabores mais saídos da casa: 2 un. farofa panko, 2 un. crispy de couve, 2 un. crispy de alho poró, 2 un. castanha-do-Pará e queijo do marajó, 2 un. tartare.

**\$45**

## URAMAKI EBI ESPECIAL

Recheado com camarão empanado, coberto por salmão e molho da casa.

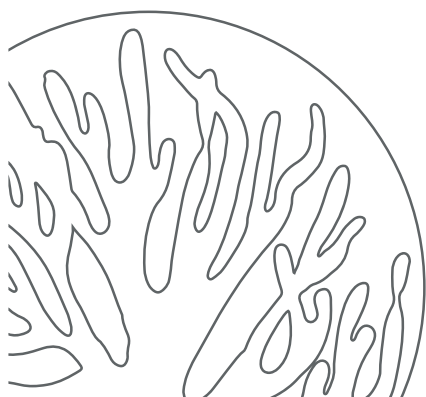
**\$44**

## URAMAKI SENSAÇÕES

5 UNIDADES

Tempurá de salmão skin, leve crocância em massa fina, salmão, mini balls de salmão temperado, cream cheese e geleia de pimenta.

**\$27**





Uramaki Salmão Mix



# NORIMAKI (10 peças)

## KANI

Envolto de alga por fora, recheado de kani. Acompanha cebolinha.

**\$25**

## SALMÃO

Envolto de alga, recheado com salmão. Acompanha cebolinha.

**\$35**

## ANCHOVA DEFUMADA

Envolto de alga, recheado de anchova defumada. Acompanha cebolinha.

**\$32**

## CAMARÃO

Envolto de alga, recheado de camarão. Acompanha cebolinha.

**\$31**



Norimaki Salmão

# NORIMAKI ESPECIAL (10 peças)

## NORIMAKI TARTARE FRITO

Envolto de alga por fora, recheado com cream cheese e salmão. Coberto por nosso delicioso tartare de salmão por cima.

**\$46**

## NORIMAKI PAINAPURU FRITO

Envolto de alga por fora, recheado com cream cheese e salmão. Coberto por camarão empanado e geleia de abacaxi.

**\$44**

Norimaki Tartare Frito



## SASHIMI *(5 peças)*

**PEIXE  
BRANCO COM  
LIMÃO  
SICILIANO**  
**\$24**

**SALMÃO**  
**\$36**

**ANCHOVA  
DEFUMADA**  
**\$38**

**SALMÃO  
PESTO  
FLAMBADO**

Salmão com  
queijo do marajó,  
e molho pesto.

**\$36**

**SALMÃO  
TRUFADO**

Salmão com azeite  
trufado e flor de sal.

**\$42**



Nigiri Salmão

## **NIGURI** *(Duplas)*

**SKIN**

**\$12**

**CAMARÃO**

**\$18**

**CAMARÃO  
EMPANADO**

**\$19**

**SALMÃO**

**\$20**

**SALMÃO  
MAÇARICADO**

**\$22**

**PEIXE BRANCO  
COM LIMÃO  
SICILIANO**

**\$16**

**SALMÃO COM  
FLOR DE SAL  
E RASPAS  
DE LIMÃO**

**\$25**

**SALMÃO  
OVAS DE  
MASSAGO**

**\$21**

**KANI**

**\$13**

**SALMÃO  
PESTO**

Salmão com  
queijo do marajó,  
e molho pesto.

**\$25**



Handwritten Arabic calligraphy in white ink, located at the top of the page.



Temaki Premium



Temaki Supremo

Handwritten Arabic calligraphy in white ink, located at the bottom of the page.

# TEMAKI

---

## SALMÃO

Salmão, cream cheese e arroz envoltos por alga nori.

Acompanha cebolinha.

**\$37**

## CAMARÃO

Camarão, cream cheese e arroz envoltos por alga nori.

Acompanha cebolinha.

**\$38**

## TEMAKI PREMIUM

Temaki salmão, camarão, anchova defumada e crispy de alho poró.

**\$42**

## TEMAKI SUPREMO

Temaki camarão empanado e salmão cru com crispy de couve.

**\$42**

## TEMAKI VEGETARIANO

Shimeji, legumes frescos do dia, cream cheese, mix de crispy de couve e alho poró.

**\$36**

## 2 SABORES

Sabores a livre escolha do cliente.

**\$39**

## 3 SABORES

Sabores a livre escolha do cliente.

**\$40**

OPCIONAL TEMAKI HOT ADICIONAL **\$3**

OPCIONAL SEM ARROZ ADICIONAL **\$10**

# JOYS *(Sem arroz)*

---

## SALMÃO E SHIMEJI

2 UNIDADES

Envolto de salmão e recheado com shimeji, coberto por crispy de alho poró.

**\$26**

## SALMÃO E EBI

3 UNIDADES

Envolto de salmão, recheado com camarão empanado e coberto por molho da casa com crispy de couve.

**\$28**



Cunkan Salmão e Shimeji



Joy Salmão e Ebi



Joy Salmão e Shimeji

# GUNKAN *(2 peças)*

---

## SALMÃO

Arroz e cream cheese, envoltos com fatias de salmão.

**\$19**

## SALMÃO CRISPY

Arroz por dentro, envolto com salmão e cream cheese, coberto com nosso famoso crispy de couve. Acompanha cebolinha.

**\$20**

## SALMÃO E SHIMEJI

Recheado com arroz, envolto de salmão e coberto por shimeji.

**\$20**

## PESTO

Salmão com queijo do marajó, e molho pesto.

**\$19**

## PAINAPURU

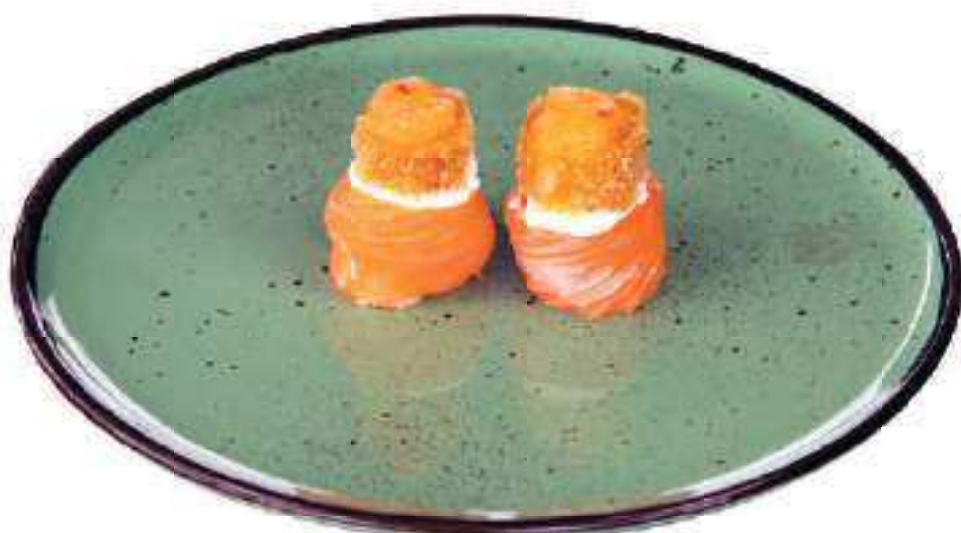
Recheado com arroz, envolto de salmão, coberto por camarão empanado e geleia de abacaxi.

**\$20**

## GUNKAN REGIONAL

Arroz e salmão coberto por queijo do Marajó e castanha do Pará.

**\$22**



Gunkan Painapuru



# Tirashi POKE

ARROZ TEMPERADO COBERTO  
POR INGREDIENTES À ESCOLHA

## TIRASHI DO CHEF

Seleção de variedades de pescados do dia e acompanhamentos à escolha do chef. Informe-nos antecipadamente caso tenha alguma restrição alimentar

**\$69**

## ESCOLHA 1 PROTEÍNA:

### PEIXE BRANCO

**\$41**

### SALMÃO

**\$64,00**

### CAMARÃO

**\$67,00**

INDIQUE SE PREFERE COZIDO, CRU OU EMPANADO.

## ESCOLHA 6 INGREDIENTES ADICIONAIS:

**KANI**

**CRISPY DE COUVE**

**MANGA**

**ALGAS NORI**

**CEBOLINHA**

**FAROFA PANKO**

**SUNOMONO**

**GENGIBRE EM CONSERVA**

**CHIPS DE BATATA DOCE**

**CASTANHA-DO-PARÁ**

**GERGELIM**



# Tirashi POKE

ARROZ TEMPERADO COBERTO  
POR INGREDIENTES À ESCOLHA

## ESCOLHA O MOLHO :

**MOLHO TARÊ CASEIRO**

**PIMENTÃO**

**MOLHO DE OSTRAS**

**CREAM CHEESE**

## OPCIONAIS:

**PORÇÃO DE CAMARÃO**

**\$25**

**MASSAGO**

**\$10**



Tirashi Poke Salmão



Harumaki Salmão com Crispy e Tarê



Yakisoba Simples

# HARUMAKI *(10 peças)*

---

## SALMÃO

Recheado com salmão, cream cheese e arroz envolto por massa crocante.

**\$41**

## CAMARÃO PAINAPURU

Recheado com salmão, arroz e cream cheese, coberto por camarão e geleia de abacaxi.

**\$42**

# HARUMAKI *Sem Arroz*

---

## KANI

**\$38**

## SALMÃO

**\$38**

## SALMÃO COM CRISPY E TARÊ

Recheado com salmão, arroz e cream cheese, envolto de massa crocante e coberto por crispy de couve e tare.

**\$44,00**

## CAMARÃO

**\$38**

## SALMÃO, CAMARÃO E KANI

**\$40**

# PRATOS QUENTES

---

## YAKISOBA SIMPLES

(2 PESSOAS)

Carne, frango, bacon e legumes.

**\$62**

## FRANGO XADREZ

(INDIVIDUAL)

Frango, pimentão, cenoura, amendoim e molho especial.

**\$40**

## YAKISOBA ESPECIAL

(2 PESSOAS)

Carne, frango, bacon, camarão e legumes.

**\$72**

ADICIONAL DE SHARI (ARROZ JAPONÊS AGRIDOCE)

**\$10**



Lamen Curry



Lamen Tonkotsu



Salada de Salmão

# SALADA

---

## SALMÃO

\$68

## FRANGO

\$45

ACOMPANHAMENTOS:

Folhas frescas do dia, cenoura em tiras, manga, tomate seco, fios de chuchu, cebolinha, amendoim e gergelim.

# RISOTOS

---

(PARMESÃO E CRISPY DE COUVE  
OU AÇAFRÃO COM CRISPY  
DE ALHO PORÓ)

## SALMÃO

\$85

## FILE MIGNON

\$84

## CAMARÃ

O\$85

# LAMEN

---

## TONKOTSU

(ÓLEOS SABORIZADOS)

\$49

## MISSO

(PASTA DE MISSO)

\$52

## SHOYUTARE

(SHOYU KIKKOMAN  
TEMPERADO)

\$49

## CURRY

(ACOMPANHA FRANGO  
EMPANADO AO INVÉS  
DO CHASHU)

\$49

BASE DE TODOS:

Caldo de carne de porco.

ACOMPANHAM:

Chashu: carne de porco cozida, selada e marinada em molho especial da casa. Ovo cozido e marinado. Crispy de alho poró. Cebolinha.

\*Para delivery: nosso caldo é enviado separadamente. O ideal é que o Lamen seja tomado bem quente, caso não chegue na temperatura ideal você pode esquentá-lo novamente.



# MASSAS

---

## FILÉ MIGNON

Filé mignon com fettuccine ao molho Alfredo.

**\$84**

## MOLHO SUGO

Fettuccine ao molho sugo.

Escolha a sua proteína:

FILÉ MIGNON **\$79**

SALMÃO **\$84**

CAMARÃO **\$87**

## CAMARÃO

Camarões com fettuccine mediterrâneo (manteiga, vinho branco, azeitonas, tomate cereja, ervas e lamina de alho).

**\$88**

# SOBREMESAS

---

## CANOLI HARU

Massa crocante recheada com ganache e castanhas, sobre cama de creme de paçoca e sorvete de doce de leite.

**\$27**

## CANOLI DUPLO

**\$33**

# BEBIDAS

---

## ÁGUA SEM GÁS

**\$6**

## ÁGUA COM GÁS

**\$7,00**

## COCA-COLA

LATA **\$8**

## COCA-COLA

ZERO LATA

**\$8**

## GUARANÁ LATA

**\$8**

## SUCO CUPUAÇU

400ML

**\$16**

## SUCO ACEROLA

400ML

**\$14**

## SUCO BON BON

UVA

**\$19**

## H2O

**\$8,50**

## LONG NECKS

(CONSULTE A DISPONIBILIDADE)

**\$15**

CONSULTE TAMBÉM  
NOSSA CARTA DE VINHOS.



Combo Enjoy

# COMBO

## COMBO ENJOY

Um combinado com os deliciosos joys e gunkans da casa.

**\$129**





**COZINHA**  
*Contemporânea*



@nori\_cont  
91 99123-3890

Não aceitamos cheque.  
Todos os valores do cardápio são em Real.

