



@SASSASUSHI WWW.SASSASUSHI.COM.BR

PARA • BELISCAR •

SHISSÔ TEMPURÁ COM TARTAR DE ATUM - 4 UNIDADES	39
4 unidades de tempurá shissô crocante com tartar de atum temperado com ovas massago, pimenta sriracha.	
ROBATINHA DE QUEIJO COALHO NO MOLHO TARÊ - 2 UNIDADES	22
Espetinhos grelhadas na brasa com molho tarê.	
GUIOZA - 6 UNIDADES SALMÃO PORCO	33
Pastelzinho chinês recheado.	
ROBATINHA DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO - 2 UNIDADES	45
Espetinhos grelhados na brasa com cebola.	
HARUMAKI - 12 UNIDADES QUEIJO LEGUMES CAMARÃO	39
Rolinho primavera crocante no molho agridoce.	
BAO WAGYU BURGUER - 2 UNIDADES	39
Pãozinho oriental no vapor recheado com carne Wagyu, rabanete, folhas de agrião e maionese temperada levemente apimentada.	
OSTRAS FRESCAS - 6 UNIDADES	44
Ostras in natura com limão-siciliano, pimenta sriracha e molho cítrico.	
MARISCOS À VINAGRETE - 6 UNIDADES	46
Mariscos na casca com vinagrete de cebola roxa.	
EBI HOT TEMPURÁ - 4 UNIDADES	62
4 camarões grandes empanados na farinha panko com molho agridoce.	

PORÇÕES

EDAMAME	33
NIRÁ	35
Salada de alho japonês.	
KAKIAGUE DE MILHO	38
Tempurá de milho-doce crocante.	
WAKAME	41
Salada de alga de marinha.	
SHIMEJI & SHITAKE TRUFADOS COM GEMA	44
Mix de cogumelos shimeji e shitake com azeite trufado e gema de ovo.	
TEMPURÁ DE LULA EM TIRAS	69
Com nabo ralado em conserva e molho ponzu.	

• TEMAKIS •

ESCOLHA OS ACOMPANHAMENTOS DO RECHEIO

VEGETARIANO - COM SHIMEJI E PEPINO	29
Cebolinha Gergelim Crispy de Couve Molho Tarê	
SALMÃO BATIDO ATUM BATIDO	33
Cebolinha Cream Cheese Gergelim Pimenta Sriracha Crispy de Couve Molho Tarê	
SALMÃO EM CUBOS ATUM EM CUBOS	36
Cebolinha Cream Cheese Gergelim Pimenta Sriracha Crispy de Couve Molho Tarê	
CAMARÃO	42
Ovas Massago Cebolinha Cream Cheese Gergelim Pimenta Sriracha Crispy de Couve Molho Tarê	
POLVO	46
Ovas massago Cebolinha Cream Cheese Gergelim Pimenta Sriracha Crispy de Couve Molho Tarê	

ESPECIAL

TEMAKI DE TRUTA ROSA	35
Temaki premium de truta rosa com baixo teor de gordura em cubos com cebolinha e pimenta sriracha. Sem arroz.	

• COMBOS EXECUTIVOS • COM ACOMPANHAMENTOS

COMBO EXECUTIVO - 10 PEÇAS + 1 TEMAKI SALMÃO VARIADO	62
4 sushis variados, 2 uramakis, 2 sakemakis, 4 hossomakis. Acompanha 1 temaki de salmão e saladinha sunomono.	
COMBO ISAKAYA LOW CARB - 7 PEÇAS ESPECIAIS + 2 ENTRADAS	69
5 sashimis de salmão com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão-siciliano, 2 fatias de salmão maçaricado com ovo codorna trufado. Acompanha 2 tiras de atum selado com crosta de gergelim no molho tarê e 4 bochechas de salmão tempurá.	
COMBO LUNCH - 16 PEÇAS + 2 ENTRADAS SALMÃO VARIADO	72
4 sashimis, 4 uramakis, 4 hossomakis, 2 niguiris, 2 dyo's de salmão. Acompanha saladinha sunomono e 2 guiozas.	
COMBO BATERÁ ESPECIAL - 8 PEÇAS + 2 ENTRADAS	73
2 salmão com crispy de couve, 2 atum com pimenta sriracha, 2 haddock defumado, 2 shimeji com cream cheese. Acompanha 2 tiras de atum selado com crosta de gergelim no molho tarê e 4 bochechas de salmão tempurá.	
COMBO PREMIUM - 16 PEÇAS ESPECIAIS + 2 ENTRADAS	93
6 sashimis (Salmão Vieira Haddock), 2 baterá salmão maçaricado, 2 niguiiri salmão maçaricado, 2 niguiiri barrigas de salmão, 4 enrolados de camarão empanado com ovas massago. Acompanha saladinha de truta rosa em cubos e shissô tempurá de atum.	

• COMBINADOS •

COMBINADO VEGETARIANO - 12 PEÇAS	62
1 niguiiri de shitake, 1 niguiiri de abobrinha grelhada, 1 niguiiri de avocado, 1 niguiiri de berinjela, 2 uramakis de shimeji, 2 baterás de avocado com couve frita, 2 codorna roll temperados com pimenta sriracha, 2 kappamaki.	
COMBINADO CHEF - 12 PEÇAS	73
2 niguiris maçaricados de salmão, 2 baterá de salmão com crispy de couve, 1 uramaki ping spice tuna, 1 trouxinha de salmão com crispy de couve, 1 trouxinha de salmão com aspargos maçaricada, 1 à moda salmão, 2 sashimis de salmão, 2 sashimis de atum.	
COMBINADO STYLE - 12 PEÇAS SALMÃO TRUTA ROSA	75
4 sashimis, 2 niguiiri barriga de salmão, 2 dyo's nachos, 2 trouxinhas de salmão com crispy de couve, 2 à moda salmão.	
COMBINADO MASTER - 12 PEÇAS	76
6 sashimis (2 polvo, 2 atum selado, 2 salmão trufado), 1 baterá atum, 1 dyo salmão, 2 niguiiri barriga de salmão, 1 uramaki salmão, 1 niguiiri maçaricado salmão.	
COMBINADO LOW CARB - 12 PEÇAS	82
6 sashimis (2 salmão no azeite, 2 atum selado, 2 salmão azeite trufado), 2 dyo's de salmão sem arroz, 2 trouxinhas de couve, 2 fatias de salmão maçaricado com ovo de codorna trufado no molho ponzu.	
COMBINADO SEA FOOD - 12 PEÇAS	124
4 uramaki de camarão com ovas massago, 2 niguiiri de vieiras trufadas, 2 niguiiri de camarão, 2 niguiiri de lula maçaricada, 2 niguiiri de polvo com ovas massago. Acompanha 2 ostras frescas temperadas e tempurá de lula no molho tonkatsu.	

• TIRASHI & TARTAR • & CARPACCIO & CEVICHE

TIRASHI	75
Fatias de salmão chileno e atum com ovas tobico e massago, arroz shari, wakame, cebolinha, gengibre e gergelim.	
TIRASHI DE FRUTOS-DO-MAR	99
Fatias de salmão chileno, atum, polvo e camarão com ovas tobico e massago, wakame, arroz shari, cebolinha, gengibre e gergelim.	
TARTAR ATUM SALMÃO	59
Na ponta da faca, temperado com ovas massago, wakame, gergelim e chips de batata-doce.	
CARPACCIO DE ROBALO COM NIRÁ	79
Finas fatias de robalo no molho ponzo com ovas massago e nirá refogado.	
CARPACCIO FRESH JAPO	69
Finas fatias de salmão chileno regadas no azeite, limão, sal e pimenta ao molho ponzu.	
CARPACCIO DE HADDOCK DEFUMADO	72
Finas fatias de haddock com pimenta moída e ceboleto no molho cítrico.	
CARPACCIO DE TRUTA ROSA COM AZEITE TRUFADO	69
Finas fatias de truta rosa com baixo teor de gordura, azeite trufado, raspas de limão-siciliano e flor de sal.	
CARPACCIO DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO	69
Finas fatias de salmão chileno no azeite trufado com raspas de limão-siciliano e flor de sal.	
CEVICHE PEIXE-BRANCO SALMÃO	62
Cubos ao leite de tigre, temperados com sal, pimenta dedo-de-moça e coentro. Acompanha milho e chips de batata-doce.	

• DYO'S •

DYO'S DE SALMÃO COM TARTAR - 4 PEÇAS	35
DYO'S DE SALMÃO COM GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS - 4 PEÇAS	35
DYO'S DE SALMÃO COM SHIMEJI - 4 PEÇAS	38
DYO'S DE SALMÃO COM NACHOS - 4 PEÇAS	38
DYO'S DE SALMÃO COM OVO DE CODORNA TRUFADO - 4 PEÇAS	38
DYO'S DE ATUM MAÇARICADO COM LICHIA E FOIE GRAS - 4 PEÇAS	66

• BATERÁ •

BATERÁ - 6 PEÇAS SALMÃO ATUM	37
<i>Com ovas massago, cebolinha, pimenta sriracha e gergelim.</i>	
BATERÁ FOIE GRAS - 6 PEÇAS	59
<i>Salmão maçaricado com foie gras e ovas massago.</i>	

• NIGUIRI •

ESCOLHA O PEIXE - 4 PEÇAS	30
<i>Salmão Chileno Salmão Maçaricado Atum (Maguro) Atum Maçaricado Robalo Truta Rosa</i>	
NIGUIRI DE SALMÃO COM OVO DE CODORNA TRUFADO - 4 PEÇAS	39
<i>Salmão chileno maçaricado no azeite trufado com ovo de codorna no topo.</i>	
NIGUIRI DE CARAPAU - 4 PEÇAS	41
NIGUIRI DE BARRIGA DE SALMÃO - 4 PEÇAS	45
<i>Azeite trufado, raspas de limão-siciliano e flor de sal.</i>	
NIGUIRI DE POLVO - 4 PEÇAS	50
NIGUIRI DE CAMARÃO - 4 PEÇAS	51
NIGUIRI DE VIEIRA COM AZEITE TRUFADO - 4 PEÇAS	55
<i>Azeite trufado, raspas de limão-siciliano e flor de sal.</i>	

ESPECIAIS

NIGUIRI DE UNI - 2 PEÇAS	43
<i>Sushi premium de ouriço-do-mar.</i>	
NIGUIRI DE TORO - 2 PEÇAS	45
<i>Sushi premium com a parte mais nobre e saborosa do atum.</i>	
NIGUIRI DE SALMÃO DO ALASKA - 2 PEÇAS	60
<i>Sushi premium com salmão selvagem.</i>	
NIGUIRI DE UNAGUI - 2 PEÇAS	77
<i>Sushi premium de enguia grelhada.</i>	

• URAMAKI & HOSSOMAKI & HOT ROLL •

URAMAKI - 8 PEÇAS SALMÃO ATUM	35
URAMAKI CALIFÓRNIA - 8 PEÇAS	30
<i>Com cream cheese, pepino, manga e kani.</i>	
URAMAKI AVOCADO - 8 PEÇAS	38
<i>Tartar de salmão com cobertura de avocado e pimenta sriracha.</i>	
URAMAKI PING SPICY TUNA - 8 PEÇAS	41
<i>Atum batido com cebolinha e pimenta sriracha.</i>	
URAMAKI TATA - 8 PEÇAS	42
<i>Salmão grelhado e cream cheese, finalizado com ovas massago.</i>	
SAKEMAKI TEKKAMAKI - 8 PEÇAS	30
<i>Hossomaki de salmão chileno ou atum (maguro).</i>	
KAPPAMAKI KANIMAKI - 8 PEÇAS	25
<i>Hossomaki de pepino ou kani.</i>	
SASSAMAKI - 8 PEÇAS	42
<i>Hossomaki de camarão empanado crocante com ovas massago.</i>	
KIURIMAKI - 8 PEÇAS	39
<i>Enrolado de pepino com salmão, kani, cebolinha e toque de tabasco.</i>	
HOT ROLL - 8 PEÇAS	39
<i>Com salmão chileno, cream cheese e kani.</i>	
HOT EBI ROLL - 8 PEÇAS	41
<i>Com camarão, cream cheese, salmão chileno e kani.</i>	
HOT ROLL COM FLOCOS DE ARROZ - 8 PEÇAS	43
<i>Fritos no flocos de arroz e cobertos com tartar de salmão temperado.</i>	

• TROUXINHAS •

TROUXINHA DE SALMÃO COM CRISPY DE COUVE - 4 PEÇAS	38
<i>Com um toque de gergelim e molho tarê.</i>	
TROUXINHA DE SALMÃO MAÇARICADO COM ASPARGOS - 4 PEÇAS	39
<i>Com pasta de alho e pimenta sriracha.</i>	

• SASHIMIS •

ESCOLHA O PEIXE - 5 FATIAS	31
<i>Salmão Chileno Salmão Maçaricado Atum (Maguro) Atum Maçaricado Robalo Truta Rosa St. Peter</i>	
SASHIMI DE HADDOCK DEFUMADO - 5 FATIAS	35
SASHIMI DE BARRIGA DE SALMÃO AO AZEITE TRUFADO - 5 FATIAS	45
<i>Flor de sal e raspas de limão-siciliano.</i>	
SASHIMI DE POLVO - 5 FATIAS	50
SASHIMI DE VIEIRA - 5 FATIAS	55
<i>Temperado ao azeite trufado e flor de sal.</i>	

ESPECIAIS

SASHIMI DE SALMÃO DO ALASKA - 3 FATIAS	65
SASHIMI DE TORO - 3 FATIAS	65
<i>A parte mais nobre e gorda do atum.</i>	
SELEÇÃO - 40 FATIAS	199
<i>Robalo, Haddock Defumado, Salmão Chileno, Truta Rosa, Atum (Maguro), Polvo, Carapau e Vieira.</i>	

• ROBATAS •

ROBATA DE LEGUMES	52
<i>2 espetinhos com brócolis, abobrinha, berinjela e alho-poró grelhados. Acompanha legumes e gohan.</i>	
ROBATA DE FRANGO	59
<i>2 espetinhos com frango grelhado. Acompanha legumes e gohan.</i>	
ROBATA DE FILÉ MIGNON	62
<i>2 espetinhos com filé mignon grelhado. Acompanha legumes e gohan.</i>	
ROBATA DE FRUTOS DE MAR	79
<i>2 espetinhos com camarão, vieira e salmão grelhado. Acompanha legumes e gohan.</i>	

• CARNES •

GYUDON	52
<i>Tiras de filé mignon na redução de vinho acebolada, com gohan.</i>	
KATSU DE LOMBO DE SUÍNO	52
<i>Empanado de lombo suíno crocante em tiras no molho curry e gohan.</i>	
KATSU DE FRANGO	53
<i>Empanado de filé frango em tiras no molho curry e gohan, com gengibre vermelho.</i>	
KATSU DE FILÉ MIGNON	57
<i>Empanado de filé mignon em tiras no molho tonkatsu e gohan, com gengibre vermelho.</i>	

• PEIXES & FRUTOS DO MAR •

ATUM COM CROSTA DE GERGELIM	69
<i>Lombo de atum selado com crosta de mix de gergelim, crispy de batata doce e gohan.</i>	
TEPPANYAKI SALMÃO TILÁPIA ROBALO	85
<i>180g de peixe grelhado com gohan e legumes puxados na manteiga.</i>	
ARROZ NEGRO COM LULA & CAMARÃO	89
<i>Arroz na tinta de lula com camarões e lulas grelhados ao molho de laranja com gengibre.</i>	
GRELHADOS DO MAR	119
<i>150g de St. Peter, 120g de polvo, 4 camarões grandes e 4 vieiras chilenas grelhadas com limão-siciliano.</i>	

• LÁMEN & YAKISOBA •

	350ml	550ml
LÁMEN TRADICIONAL	47	62
<i>Caldo levemente apimentado com carne de porco, shitake, kamoboko e ovo.</i>		
LÁMEN DE FRANGO	47	62
<i>Caldo à base de missô com frango desfiado, katsuobushi, kamaboko, alga kombu e ovo.</i>		
LÁMEN GOURMET	53	72
<i>Caldo com lulas, shitake, salmão grelhado e gengibre.</i>		
LÁMEN DE FRUTOS DO MAR	64	86
<i>Caldo spicy com camarões, polvo, lulas, mariscos e nirá.</i>		
YAKISOBA FILÉ MIGNON FRANGO		61
<i>Massa cozida ou frita.</i>		
YAKISOBA DE FRUTOS DO MAR		79
<i>Massa cozida ou frita.</i>		