

Entradas / Appetizers

MISSÔSHIRU • sopa de soja / <i>missô soup</i>	13,50
NEGUI NUTA • cebolinha cozida com molho misso NOVIDADE	13,50
KIMPIRA GOBÔ • bardana, hijiki e cenoura refogadas com óleo de gergelim NOVIDADE	23,00
SUNOMONO HARUSSAMI WAKAMI • pepino marinado em vinagre japonês / <i>cucumber salad seasoned in japanese vinegar</i>	18,00
EDAMAME • feijão de soja cozido / <i>cooked soy beans</i>	23,00
AGUENASU CHUKA • beringela japonesa, marinada em dashi, cebolinha e gengibre NOVIDADE	23,00
CROCK FISH (5 UN) • bolinhas crocantes com peixe / <i>crispy japanese fish balls</i>	23,00
GYOUZÁ (5 UN) • pastel no vapor recheado com porco / <i>pork dumplings</i>	26,00
NIRÁ ORGÂNICO • broto de alho / <i>green garlic sprouts</i>	34,50
HARUMAKI LEGUMES (2 UN) • rolinho primavera / <i>vegetarian spring rolls</i>	18,00
HARUMAKI CAMARÃO (2 UN) • rolinho primavera com camarão, catupiry e alho-poró / <i>shrimp spring rolls filled with cream cheese and wild leek</i>	25,00
SHIMEJI • cogumelo japonês pequeno com abacaxi / <i>small japanese mushrooms with pineapple</i>	32,90
SHITAKE • cogumelo japonês grande com abacaxi / <i>big japanese mushrooms with pineapple</i>	32,90
GYUTAN • língua de boi com temperos orientais NOVIDADE	23,00
IWASHI FURAI (2 UN) • sardinha empanada NOVIDADE	18,00
BUN (2 UN) • pão cozido no vapor de massa branquinha e fofa recheado com porco crocante, sunomono, pickles de cebola roxa e aioli de wasabi / <i>steamed soft white bread filled with crunchy pork, sunomono, purple onion pickles and wasabi aioli</i>	28,00
GYOUZÁ COGUMELOS (5 UN) • pastel no vapor recheado com cogumelos / <i>mushroom dumplings</i>	32,00
CEVICHE • peixe branco marinado ao molho do chef / <i>white fish marinated with chef's sauce</i>	34,00
LULA RECHEADA • recheada com shimeji, shitake e nirá / <i>squid stuffed with shimeji, shitake and nirá</i>	39,00
MIX DE COGUMELOS COM AZEITE DE TRUFAS NEGRAS • com abacaxi / <i>assorted mushrooms seasoned with black truffleolive oil and pineapple</i>	38,90
TARTARE DE SALMÃO • temperado com cebolinha, ovas massago, pimenta e outras especiarias / <i>salmon tartare with chives, masago roes, japanese papper and spices</i>	34,50
NAMA KAKI (6 UNIDADES - DISPONÍVEL DE QUINTA À DOMINGO) • ostras frescas acompanha molho ponzo, togarashi e limão / <i>oysters seasoned with ponzo sauce, togarashi pepper and lime</i>	37,50
TATAKI DE ATUM COM GEMA CAIPIRA • atum, ovo caipira, sal de kombucha, cebolinha, pepino, gergelim moido ao molho ponzu NOVIDADE	36,00

Ussuzukuri / Carpaccio


ATUM COM MOLHO DE MISSÔ • 12 finas fatias de atum com molho de missô levemente apimentado / <i>12 thin sliced tuna pieces,lightly spiced missô sauce</i>	26,00
BARRIGA DE SALMÃO COM MOLHO DE YUZU • 12 finas fatias de salmão com molho yuzu e sunomono / <i>12 thin sliced salmon belly pieces with yuzu sauce and sunomono</i>	27,50
USSUZUKURI ATUM E PEIXE BRANCO (25 FATIAS) • carpaccio de peixe branco e atum com molho ponzu / <i>white fish and tuna carpaccio with ponzu sauce (25 slices)</i>	39,00
USSUZUKURI DE SALMÃO (25 FATIAS) • <i>salmon carpaccio (25 slices)</i>	42,50
USSUZUKURI DE BARRIGA DE SALMÃO (25 FATIAS) • carpaccio de barriga de salmão com azeite de trufas negras e raspas de limão siciliano / <i>salmon belly carpaccio with black truffle oil and sicilian lemon zest (25 slices)</i>	48,50



Sashimi (5 fatias de peixe / 5 slices of fish)

ATUM / TUNA	21,00
ROAST TUNA • em crosta de gergelim / in sesame crust	24,00
SALMÃO / SALMON	21,00
ROAST SALMON • em crosta de gergelim / in sesame crust	24,00
BARRIGA DE SALMÃO • salmão gordo / salmon belly	27,90
NAMORADO / PARGO / CARAPAU / OLHO DE CÃO • SAZONAL WHITE FISH - CHECK AVAILABILITY	18,90
LINGUADO / ROBALO / OLHO DE BOI (BURI) • SAZONAL WHITE FISH - CHECK AVAILABILITY	21,00
POLVO / OCTOPUS	21,00

Sushi em Duplas (bolinho de arroz com fatia de peixe / sliced fish on top of sushi rice)

KANI / KANIKAMA	7,00
SALMON SKIN • salmon's fried skin	8,00
ATUM / TUNA	12,00
SALMÃO / SALMON	12,00
NAMORADO / PARGO / CARAPAU / OLHO DE CÃO • SAZONAL WHITE FISH - CHECK AVAILABILITY	11,00
LINGUADO / ROBALO / OLHO DE BOI (BURI) • SAZONAL WHITE FISH - CHECK AVAILABILITY	14,00
POLVO / OCTOPUS	14,00
CAMARÃO / SHRIMP	14,00
SHITAKE • big mushroom 	11,00

Sushi Especial em Duplas (bolinho de arroz com fatia de peixe / sliced fish on top of sushi rice)

TAMAGOYAKI • tradicional omelete japonês adocicado NOVIDADE	21,00
BARRIGA DE SALMÃO • salmão gordo / salmon belly	21,00
SALMÃO ZUKE • salmão marinado em técnica japonesa NOVIDADE	18,90
GUNKAN FILADÉLFIA • salmão em volta e salmão batido com cebolinha e cream cheese por cima / salmon wrapped sushi rice topped with minced salmon and scallions and cream cheese	15,00
GUNKAN IKURÁ • salmão com ovas de salmão por cima / salmon wrapped sushi rice topped with salmon's roe	31,00
ATUM COM AZEITE DE TRUFAS NEGRAS • tuna with black truffle olive oil	18,90
ATUM COM MOLHO MISSÔ • tuna with misso sauce	18,90
ATUM COM FOIE GRAS E MANGA • tuna with foie gras and mango	36,00
OSTRAS • oysters (DISPONÍVEL DE QUINTA À DOMINGO)	17,00
LAGOSTIM • crawfish	24,00
MASSAGO • ovas de peixe voador / flying fish roe	21,00
IKURÁ • ovas de salmão / salmon's roe	29,00
ENGUIA • unagui (SAZONAL / CHECK AVAILABILITY)	39,00
VIEIRA • scallops	27,00
VIEIRA ESPECIAL • special scallops	32,00
UNI • sea urchin (SAZONAL / CHECK AVAILABILITY)	28,00
CAMARÃO VG	35,00



Makimonos (enrolados em 8 peças / rolls in 8 pieces)

SALMON LIGHT • salmão, cebolinha e cream cheese envolto em folha de pepino / salmon, scallions and cream cheese wrapped in thinly cucumber slices	27,00
EBITEN ESPECIAL • camarão tempura, salmon brùlée, ovas de massago / tempura shrimp, salmon brùlée, capelin roe	32,00
LAGOSTIM ESPECIAL • lagostim temperado com ovas de massago / seasoned crawfish with masago roes	29,90
KAPPAMAKI • pepino / cucumber	17,90
CALIFÓRNIA • manga, kani, pepino e gergelim / mango, kanikama, cucumber and sesame	21,00
SALMÃO SKIN • salmon's fried skin	19,90
SHAKEMAKI • salmão / salmon	22,90
SPICY SALMON MAKI • salmão apimentado	25,90
TEKKAMAKI • atum / tuna	22,90
SPICY TUNA MAKI • atum apimentado	25,90
EBIMAKI • camarão / shrimp	22,90
FILADÉLFIA • salmão, cebolinha e cream cheese / salmon, scallions and cream cheese	25,90
URAMAKI SHITAKE • big japanese mushrooms roll	25,90
FUTOMAKI • tamagoyaki, gengibre, pepino, soboro, kani e salmon skin NOVIDADE	49,00

Hots (6 peças / 6 piece roll)

HOT FILADÉLFIA • salmão, cream cheese, cebolinha enrolados e fritos em massa especial / salmon, scallions and cream cheese fried roll	28,00
HOT COGUMELOS • cogumelo, cream cheese, cebolinha enrolados e fritos em massa especial / mushroom, scallions and cream cheese fried roll NOVIDADE	28,00
HOT SPICY • salmão, pimenta, alho-poró enrolados e fritos em massa especial / salmon japanese pepper and wild leek fried roll	31,00
HARU HOT (8 PEÇAS) • salmão, cream cheese, cebolinha em folha harumaki / salmon, cream cheese and scallions in harumaki leaf fried roll (8-piece roll)	31,00
HARU HOT ESPECIAL (8 PEÇAS) • salmão, cream cheese, cebolinha, camarão e nirá em folha de harumaki / salmon, cream cheese, scallions, shrimp and green garlic sprouts in harumaki leaf fried roll (8-piece roll)	33,00

Temaki (cone / hand roll • Temaki sem arroz com acréscimo de R\$6,00 / without rice + R\$ 6,00)

CALIFÓRNIA • manga, kani, pepino e gergelim / mango, kani, cucumber and sesame	18,90
SALMON SKIN • salmon's fried skin	18,90
SALMÃO • salmon	20,90
SPICY SALMON • salmão apimentado	20,90
ATUM • tuna	20,90
SPICY TUNA • atum apimentado	20,90
FILADÉLFIA • salmão, cebolinha e cream cheese / salmon, scallions, cream cheese	22,90
CAMARÃO • shrimp	22,90
EBITEN • camarão empanado com cream cheese / breaded shrimp with cream cheese	24,90
HARU • camarão empanado com cream cheese e salmão / breaded shrimp with cream cheese and salmon	28,90



Combinados Tradicionais

(Permitido realizar única troca. Troca extra de Skin por Salmão com acréscimo de R\$3,50 / One change allowed. Salmon Skin for Fish extra change + R\$ 3,50)

COMBINADO SUSHI SIMPLES (1 pessoa - 15 peças) sushis • 2 salmão, 2 atum, 1 sushi skin, 1 peixe branco e 1 camarão enrolados • 4 califórnia e 4 tekkamaki <i>/sushis • 2 salmon, 2 tuna, 1 salmon skin, 1 white fish, 1 shrimp</i> <i>/makimonos • 4 california, 4 tekkamaki</i>	43,00
COMBINADO SUSHI ESPECIAL (2 pessoas - 30 peças) sushis • 4 salmão, 4 atum, 2 sushi skin, 2 peixe branco e 2 camarão enrolados • 8 califórnia e 8 tekkamaki <i>/sushis • 4 salmon, 4 tuna, 2 salmon skin, 2 white fish, 2 shrimp</i> <i>/makimonos • 8 california, 8 tekkamaki</i>	86,00
COMBINADO MIX (1 pessoa - 15 peças) sashimis • 3 salmão sushis • 1 salmão, 1 atum, 1 sushi skin, 1 peixe branco e 1 gunkan filadélfia enrolados • 4 califórnia e 3 hot filadélfia <i>/sashimi • 3 salmon</i> <i>/sushis • 1 salmon, 1 tuna, 1 salmon skin, 1 white fish, 1 gunkan filadelfia</i> <i>/makimonos • 4 california, 4 hot filadelfia</i>	49,00
COMBINADO MIX ESPECIAL (2 pessoas - 30 peças) sashimis • 3 salmão e 3 atum sushis • 2 salmão, 2 atum, 2 sushi skin, 2 peixe branco e 2 gunkan filadélfia enrolados • 8 califórnia e 6 hot filadélfia <i>/sashimi • 3 salmon, 3 tuna</i> <i>/sushis • 2 salmon, 2 tuna, 2 salmon skin, 2 white fish, 2 gunkan filadelfia</i> <i>/makimonos • 8 california, 6 hot filadelfia</i>	98,00
SUPER COMBO (4 pessoas - 62 peças) sashimis • 4 salmão, 4 atum e 4 peixe branco sushis • 4 salmão, 4 atum, 4 peixe branco, 4 gunka filadélfia, 2 sushi skin e 2 massago enrolados • 8 califórnia, 8 tekkamaki, 8 sake lemon e 6 hot filadélfia <i>/sashimi • 4 salmon, 4 tuna, 4 white fish</i> <i>/sushis • 4 salmon, 4 tuna, 4 white fish, 4 gunkan filadelfia, 2 salmon skin, 2 masago</i> <i>/makimonos • 8 california, 8 tekkamaki, 8 sake lemon, 6 hot filadelfia</i>	206,00
COMBINADO SALMÃO (1 pessoa - 15 peças) 3 sashimis, 2 sushis, 1 sushi skin, 2 gunkan filadélfia, 4 shakemaki e 3 hot filadélfia (o combinado pode ser feito metade salmão e metade atum) <i>/3 sashimis, 2 sushis, 1 salmon skin, 1 gunkan filadelfia, 4 shakemaki, 3 hot filadelfia (your choice of salmon only, or salmon and tuna)</i>	54,50
COMBINADO SALMÃO ESPECIAL (2 pessoas - 30 peças) 6 sashimis, 4 sushis, 2 sushi skin, 4 gunkan filadélfia, 8 shakemaki e 6 hot filadélfia (o combinado pode ser feito metade salmão e metade atum) <i>/6 sashimis, 4 sushis, 2 salmon skin, 4 gunkan filadelfia, 8 shakemaki, 6 hot filadelfia (your choice of salmon only, or salmon and tuna)</i>	109,00
SASHIMI MIX (20 peças) 5 atum, 5 salmão, 5 peixe branco, 3 polvo, 2 ebi <i>/5 tuna, 5 salmon, 5 white fish, 3 octopus, 2 ebi</i>	82,90
TIRASHI ESPECIAL • Tradicional da culinária japonesa 15 sashimis variados, ikurá, kinchi, arroz temperado com massago e nori picadinho. Tradicional da culinária japonesa. <i>/15 assorted sashimis, ikura, kinchi, rice and masago with minced nori. Japanese cuisine traditional.</i>	82,90



Combinados Especiais - Menu Degustação / Tasting Menu: Special Combos
(Criações do Chef baseados no paladar pessoal. Pergunte ao atendente para maiores detalhes.)

COMBINADO OMAKASSE HITORI (19 peças / 19 piece combo) 99,50

Combinado de criação do chef baseada no paladar pessoal e repleto de especialidades / *Chef's choice based on Haru's specialties*

COMBINADO OMAKASSE FUTARI (38 peças / 38 piece combo) 199,00

Combinado de criação do chef baseada no paladar pessoal e repleto de especialidades / *Chef's choice based on Haru's specialties*

Combinados Fit / Fitness Combos

(criado em parceria com o nutricionista Gabriel Alvarenga) 

COMBINADO FIT (1 pessoa - 15 peças) 54,50

sashimis • 3 salmão, 3 roast tuna e 2 polvo
enrolados • 4 uramaki shitaki e 3 salmon light
/sashimi • 3 salmon, 3 roasted tuna, 2 octopus
/makimono • 4 uramaki shitaki, 3 salmon light

COMBINADO FIT ESPECIAL (2 pessoas - 30 peças) 109,00

sashimis • 6 salmão, 6 roast tuna e 4 polvo
enrolados • 8 uramaki shitaki e 6 salmon light
/sashimi • 6 salmon, 6 roasted tuna, 4 octopus
/makimono • 8 uramaki shitaki, 6 salmon light




**COMBINADO
OMAKASSE FUTARI**



Teppanyaki (grelhados servidos na chapa com legumes / grills served with vegetables)

Yakissoba (macarrão com legumes / noodles with vegetables)

Bifun (Macarrão de arroz com legumes e ovos / Rice noodles with vegetables and eggs) *Gluten-free.*

VEGETARIANO • vegetarian 	22,60
FILET DE FRANGO • chicken fillet	36,60
CARNE • beef	46,60
SALMÃO • salmon	50,60
PEIXE BRANCO • white fish	50,60
LULA • squid	50,60
MIX DE COGUMELOS • assorted mushrooms	50,60
CAMARÃO • shrimp	58,60
FRUTOS DO MAR • assorted seafood	55,60
CAMARÃO VG (5 UNIDADES) • (SAZONAL / CHECK AVAILABILITY)	98,00

Lámen / Râmen

Tradicional macarrão japonês mergulhado em caldo extraído de verduras, legumes, carne suína, bovina e frango; temperados com shoyu e decorados com carne de porco, cebolinha.

Traditional Japanese noodles dipped in broth made with vegetables, pork, beef and chicken; seasoned with shoyu and decorated with pork, chives.

SHOYU LÁMEN • hossomen, fatias de chashu, naruto, cebolinha, folha de nori, hanjuku tamago / <i>Hossomen, chashu slices, naruto, chives, nori leaf and hanjuku tamago.</i>	39,00
---	--------------

Porco - Pratos Quentes Tradicionais / Pork based Traditional Japanese Dishes

BUTA NO SHOGAYAKI • fatias de carne de porco salteadas com molho de gengibre. Acompanha Gohan. NOVIDADE	30,50
KARÊ RICE • Cozido de vegetais e carne de porco temperados com especiarias, prato de influência indiana / <i>Pork and vegetables broth with assorted spices, Indian influence recipe.</i>	30,50
TONKATSU • Lombo de porco empanado e frito, servido com repolho verde picado e sopa de missô / <i>Breaded and deep fried pork with minced green cabbage and missô soup.</i>	36,50
TONKATSU KARÊ • Tonkatsu com cozido de vegetais e carne de porco temperados com especiarias / <i>Tonkatsu served with vegetables broth, pork and assorted spices.</i>	40,50
KATSUDON • Bowl com arroz e topping de milanesa de porco, ovo e cebola no molho levente adocicado / <i>Breaded Pork in a rice bowl, served with egg, onions and a slightly sweet sauce.</i>	46,50



Sobremesas / Desserts

HARUMAKI BANANA COM DOCE DE LEITE • <i>banana spring rolls with dulce de leche</i>	20,50
BOLA DE SORVETE DE CREME • <i>vanilla icecream</i>	8,00
BROWNIE COM SORVETE DE CREME • <i>brownie with vanilla icecream</i>	21,00
SASHIMI DE MANGA • <i>mango sashimi</i>	13,20
ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO • <i>pineapple served with lemon zest</i>	13,20
MOUSSE DE YUZU • <i>limão japonês</i>	18,00
BOLO DE MATCHA COM CALDA	21,00

Não Alcoólicas / Non-Alcoholic Beverage

ÁGUA MINERAL NATURAL • <i>natural spring water</i>	5,90
ÁGUA MINERAL GASOSA • <i>sparkling water</i>	5,90
COCA-COLA	6,90
COCA-COLA ZERO	6,90
GUARANÁ ANTÁRTICA	6,90
GUARANÁ ANTÁRTICA ZERO	6,90
ÁGUA TÔNICA	6,90
CLUB SODA	6,90
TÔNICA CITRUS	6,90
SUCO NATURAL • <i>limonada suíça - maracujá - abacaxi - abacaxi com hortelã - laranja / lemonade - passion fruit - pineapple - pineapple with mint - orange</i>	8,90
SUCO DE UVA BONBON • <i>Corean grape juice</i>	9,80

Drinks Não Alcoólicas / Non-Alcoholic Drinks

SODA DE HIBISCO • <i>água gasosa, hibisco e rodela de limão servido na taça com gelo</i>	8,90
SODA REFRESCANTE • <i>água gasosa, melancia, gengibre, rodela de limão e hortelã servido na taça com gelo</i>	8,90
MATE DA CASA PÊSSEGO	8,90
MATE DA CASA LIMÃO	8,90

Sakes



AZUMA KIRIN DOURADO

Sake pasteurizado, para ser consumido quente ou gelado. Aroma delicado e harmonioso, frutado com toques cítrico, levemente seco, sabor levemente ácido e corpo leve. Produzido respeitando as tradições de fabricação japonesa.

CLASSIFICAÇÃO: Levemente Seco
Teor Alcoólico: 15,5°

garrafa: R\$75, • taça: R\$21,

HAKUSHIKA HONJOZO SHU (HYOGO, JAPÃO)

Com corpo muito bem balanceado, sabor refrescante, suave e delicado.

CATEGORIA: Honjouzou (Tradicional) • TIPO: Honjouzou (Com adição de álcool destilado) • POLIMENTO: 70%
CLASSIFICAÇÃO: Levemente Seco +1 ACIDEZ: 1,40 • TEOR ALCOÓLICO: 15° a 16°

720ml: R\$129, • taça: R\$32,50



TAKASHIMIZU SEISEN SECO (AKITA, JAPÃO)

Saboroso e com ótima relação preço x qualidade, ideal para refeições no dia a dia. Com sabor inicial suave e depois seco, leve aroma remetendo a maçã.

CATEGORIA: Honjouzou (Tradicional)
TIPO: Honjouzou (Com adição de álcool destilado)
POLIMENTO: 60%
CLASSIFICAÇÃO: Muito Seco +8
ACIDEZ: 1,1
TEOR ALCOÓLICO: 15,5%

garrafa: R\$145,

Drinks

KIR ROYAL • espumante nacional com licor de cassis / sparkling wine and cassis liquor	23,00
GIN TÔNICA • 50ml de gin com água tônica e lâmina de pepino japonês / gin, tonic water and Japanese cucumber	25,00
JACK AND COKE • 50ml de Jack Daniel's com Coca-Cola	25,00
MOJITO • rum, hortelã masserado com açúcar, limão e água com gás / rum, mint, sugar, lemon and sparkling water	21,00
CUBA LIBRE • rum com limão e Coca-Cola / rum, lemon and Coca-Cola	23,00
APEROL SPRITZ • espumante, Aperol e água com gás / sparkling wine, Aperol and sparkling water	25,00
HIGHBALL • 50 ml whisky, club soda, limão e gelo / whisky, club soda, lemon and ice	32,00
CHU-HAI • 50 ml shochu, club soda, limão e gelo / shochu, club soda, lemon and ice	32,00

Caipirinhas

CAIPIRINHAS	21,80
CAIPVODKAS	23,80
CAIPVODKAS IMPORTADA	29,80
CAIPSAQUE	25,00
CAIPSAQUE IMPORTADA	37,00