

Nossa história.

Inaugurado em 03 de dezembro de 2016 o restaurante "ZUR Culinária Japonesa" nasceu da união, da criatividade e do bom gosto, acompanhado de requinte e vasta experiência no seguimento.

Seu time de colaboradores sempre com atendimento especial e inovador trás um menu de dar água na boca.

Todos os pescados são selecionados pelo Chef Jefferson Previdelli Matsumoto, com carinho, experiência, aliado à técnicas de preparo que conservam ainda mais os nutrientes dos alimentos, transformando seu prato em uma experiência única.

Aqui você vai degustar os mais diversos pratos e petiscos ou simplesmente apreciar um bom vinho em um ambiente agradável e acolhedor.

Obrigado por permitir que o "ZUR" faça parte de mais uma página da sua vida.

Arigatô !

Jefferson Previdelli Matsumoto



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Drink's e Bebidas

Gin Especial

maracujá

Gin befeater com limão siciliano espremido, xarope de gengibre especial, água tônica e finalizado com maracujá

R\$
42,00



Apple Martini

Delicioso drink de vodka com cointreau (licor de laranja) finalizado com nosso especial xarope de maçã verde.

R\$
35,00

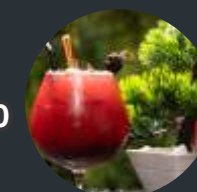


Gin Especial Frutas

Vermelhas

Gin befeater com xarope de gengibre especial, água tônica e finalizado com frutas vermelhas frescas.

R\$
42,00



Negroni

Delicioso coquetel italiano a base de gin befeater, campari e carpano clássico finalizado com casca de laranja

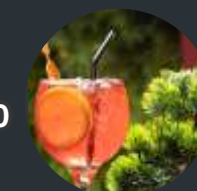
R\$
38,00



Aperol Sprits

Aperol com espumante brut finalizado com água com gás e rodela de laranja

R\$
35,00



Caipiroska

Frutas vermelhas, limão, kiwi e maracujá.

R\$
39,90

Vodka importada
Vodka nacional

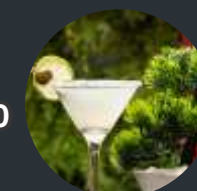
R\$
33,90



Margarita

Drink a base de tequila prata e cointreau (licor de laranja) e limão espremido finalizado com sal na borda da taça.

R\$
37,90



Caipirinha

Frutas vermelhas, limão, kiwi e maracujá.

R\$
26,90

Cachaça nacional
Cachaça premium

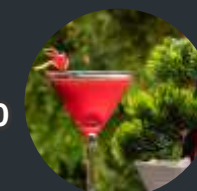
R\$
33,90



Cosmopolitan

Um clássico drink que combina vodka, suco de cranberry, cointreau (licor de laranja) finalizado com suco de limão.

R\$
35,00



Saquerinha

Frutas vermelhas, limão, kiwi e maracujá.

R\$
34,90

Sake nacional
Sake importado

R\$
43,90





Conheça nosso menu de vinhos:

“ Vinhos Nacionais
e Importados.

Vinhos Tinto,
Branco, Frisante
e espumante. ”



Sake importado

1.8 L	R\$ 350,00
720 ml	R\$ 190,00
(Dose)	R\$ 45,00



Sake nacional

720 ml	R\$124,90
(Dose)	R\$ 29,90

Não alcoólicos

água	R\$ 6,90	Energético	R\$ 22,90
água com gás	R\$ 6,90	Suco natural	R\$ 9,90
água tônica	R\$ 9,90	Suco bombom	R\$ 24,90
Refrigerante	R\$ 9,90	Água de coco	R\$ 12,90

Café expresso

R\$ 7,90

Cervejas long neck

Heineken	Original	R\$ 12,90
Stella artois	Cerpa	
Budweiser	Corona	
Patagonia	Spaten	
Becks		

Cervejas 600 ml

Heineken	Becks	R\$ 22,90
Stella artois	Original	
Budweiser	Spaten	
Patagonia		

Whisk's (Dose)

Red Label	R\$ 29,90
Black Label	R\$ 35,90
Chivas	R\$ 38,90
Old Park	R\$ 38,90
Jack Daniel's	R\$ 38,90

Whisk's (Garrafa)

Red Label	R\$ 209,90
Black Label	R\$ 259,90
Chivas	R\$ 289,90
Old Park	R\$ 289,90
Jack Daniel's	R\$ 289,90

Gin Beefeater

Dose	R\$ 37,90
Garrafa	R\$ 279,90

Licores

Dose	R\$ 35,90
------	-----------



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Entradas Quentes

Edamame

Deliciosa soja na vargem verde levemente cozida e temperado com flor de sal. R\$ 34,90



Shimeji com camarão

Shimeji e camarão salteado na manteiga, shoyu e molho de ostra finalizado com cebolinha fresca. R\$ 74,90



Guioza

06 unidades de pastelzinho japonês levemente grelhado ou a vapor com recheio de salmão ou carne suína. R\$ 34,90



Shimeji

Shimeji salteado na manteiga, shoyu e finalizado com cebolinha fresca. R\$ 34,90



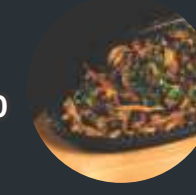
Missoshiro

Sopa de soja com cubos de tofu finalizado com cebolinha fresca. R\$ 14,90



Shimeji com shitaki

Shimeji e shitake salteado na manteiga, shoyu e finalizado com cebolinha fresca) R\$ 38,90



Croquete de salmão

Salmão levemente temperado com cebola roxa, nira palha, hondashi e empanado. com 08 unidades R\$ 34,90



Shitake

Shitake salteado na manteiga, shoyu e finalizado com cebolinha fresca) R\$ 42,90



Gohan

Arroz japonês cozido na água R\$ 15,00





Entradas Sushi Bar

Ceviche misto

Pescados cortados em cubos temperados com flor de sal, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça e finalizado com molho leite de tigre e chips de batata doce

R\$
44,90



Ceviche salmão

Salmão cortado em cubos temperado com flor de sal, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça e finalizado com molho leite de tigre e chips de batata doce.

R\$
42,90



Ceviche peixe branco

Peixe branco cortado em cubos temperado com flor de sal, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça e finalizado com molho leite de tigre e chips de batata doce.

R\$
40,90



Salmão selado

Fatias de salmão levemente maçaricado temperado com azeite trufado, flor de sal, shoyu especial finalizado com ovas e salsa trufada.

R\$
33,90



Atum selado

Fatias de atum levemente maçaricado temperado com azeite trufado, flor de sal, shoyu especial finalizado com ovas e salsa trufada.

R\$
36,90



Tartar de atum

Batido de atum temperado com flor de sal, cebolinha, azeite trufado, maionese spice finalizado com ovas de massago e molho cítrico.

R\$
42,90

Tartar de salmão

Batido de salmão temperado com flor de sal, cebolinha, azeite trufado, maionese spice finalizado com ovas de massago e molho cítrico

R\$
40,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Carpaccio

Carpaccio barriga de salmão

Finas fatias de salmão premium temperado com azeite trufado, raspa de limão siciliano e flor de sal.

R\$
54,90

Carpaccio de peixe branco

Finas fatias de peixe branco temperado com molho especial da casa

R\$
52,90

Carpaccio de salmão

Finas fatias de salmão temperado com molho cítrico

R\$
49,90

Carpaccio de atum

Finas fatias de atum temperado com molho especial da casa

R\$
54,90

Carpaccio de polvo

Finas fatias de polvo premium, azeite trufado, flor de sal e molho exclusivo

R\$
79,90

Carpaccio de vieira

Finas fatias de vieira temperado com molho cítrico, azeite trufado e flor de sal

R\$
79,90





ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Sashimi

Sashimi de atum

06 fatias de atum R\$ **29,90**

Sashimi atum toro

06 fatias do atum mais nobre consultar valor no dia R\$ **45,90**

Sashimi salmão

06 fatias de salmão R\$ **28,90**

Sashimi salmão temperado

06 fatias de salmão com raspa de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal R\$ **33,90**

Sashimi barriga de salmão

06 fatias da parte mais nobre do salmão temperado com raspa de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal R\$ **37,90**

Sashimi de vieira

06 fatias de vieira temperado com limão siciliano e flor de sal R\$ **38,90**

Sashimi de polvo

06 finas fatias de polvo temperado com molho cítrico e flor de sal R\$ **54,90**

Sashimi de peixe branco do dia

06 fatias de peixe branco R\$ **29,90**

Mix Sashimi ZUR especial

Seleção dos melhores pescados do dia salmão, atum, vieira, barriga de salmão e peixe branco. R\$ **84,90**



Sushi (dupla)

Sushi batera

Sushi com arroz temperado com ovas prensado e finalizado com recheio de salmão levemente temperado com azeite trufado, flor de sal, ovas, cebolinha e shoyu especial (8 unidades)

Jool de salmão

Finas fatias de salmão enrolado no arroz com recheio de salmão cebolinha e cream cheese (2 unidades)

Sushi de shissô

Delicada folha japonesa empanada com recheio de salmão ou atum levemente temperado com flor de sal, shoyu especial, azeite trufado e cebolinha (2 unidades)

Jool codorna

Finas fatias de salmão enrolado no arroz com gema de codorna levemente maçaricado temperado com azeite trufado, flor de sal e salsa trufada (2 unidades)

Jool atum foie gras

Finas fatias e atum enrolado no arroz com foie gras (fígado de ganso) finalizado com lichia, flor de sal e molho tarê (2 unidades)

BATERA DE SALMÃO

R\$ **47,90**

BATERA DE ATUM

R\$ **52,90**



R\$ **24,90**



R\$ **32,90**



R\$ **28,90**



R\$ **35,00**





Niguri

Niguri dupla de atum

Fatias de atum e arroz japonês
(2 unidades)

R\$
24,90

Jool spice tuna

Finas fatias de atum enrolado no arroz japonês com recheio de atum tataki levemente temperado com ovas de massago, flor de sal, cebolinha, pimenta siriracha shoyo especial
(2 unidades)

R\$
27,90

Niguri de atum toro

Fatias de atum toro (atum mais nobre) e arroz temperado com flor de sal
(2 unidades)

R\$
34,90

Niguri dupla de salmão

Fatias de salmão e arroz japonês
(2 unidades)

R\$
21,90

Niguri dupla de barriga de salmão

Fatias da parte mais nobre de salmão e arroz japonês temperado com raspa de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal
(2 unidades)

R\$
27,90

Niguri dupla de salmão selado

Fatias de salmão e arroz japonês levemente maçaricado temperado com flor de sal e azeite trufado
(2 unidades)

R\$
23,90

Niguri dupla de salmão temperado

Fatias de salmão temperado e arroz japonês com raspa de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado
(2 unidades)

R\$
24,90

Niguri dupla ebi especial

Camarão empanado com arroz japonês e salmão levemente maçaricado temperado com cream cheese especial, gergelim e molho tarê e servido na alga marinha
(2 unidades)

R\$
34,90

Niguri dupla de peixe branco

Fatias de peixe branco e arroz japonês temperado com ume (ameixa japonesa citrica)
(2 unidades)

R\$
21,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONÊSA

Temaki's Premium

Temaki marinado quente

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de salmão premium em cubos marinado, levemente maçaricado, cream cheese e gergelim

GRANDE
R\$ 39,90
CLÁSSICO
R\$ 34,90



Temaki de salmão skin

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de salmão skin (pele grelhada), cream cheese e cebolinha finalizado com molho tarê e gergelim

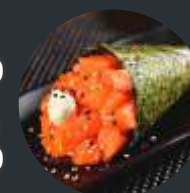
GRANDE
R\$ 29,90
CLÁSSICO
R\$ 22,90



Temaki de salmão

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de salmão, cream cheese e cebolinha

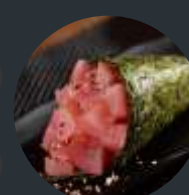
GRANDE
R\$ 37,90
CLÁSSICO
R\$ 29,90



Temaki de atum

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de atum cream cheese e cebolinha

GRANDE
R\$ 39,90
CLÁSSICO
R\$ 34,90



Temaki de salmão grelhado

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de salmão grelhado, cream cheese e cebolinha

GRANDE
R\$ 37,90
CLÁSSICO
R\$ 29,90



Temaki spice tuna

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de atum temperado com flor de sal, shoyo especial, ovas de massago, maionese spice e azeite trufado

GRANDE
R\$ 44,90
CLÁSSICO
R\$ 38,90



Temaki de barriga de salmão

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de barriga de salmão, temperado com raspa de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado

GRANDE
R\$ 42,90
CLÁSSICO
R\$ 36,90



Temaki de camarão

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de camarão cozido temperado cream cheese ou maionese spice, cebolinha e gergelim

GRANDE
R\$ 44,90
CLÁSSICO
R\$ 38,90





Temaki ebitem

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de camarão empanado com cream cheese ou maionese spice, cebolinha, gergelim e molho tarê

GRANDE
R\$ 44,90

CLÁSSICO
R\$ 38,90



Temaki de polvo

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de polvo em tiras, temperado com flor e sal, limão e gergelim

GRANDE
R\$ 44,90

CLÁSSICO
R\$ 38,90



Temaki de shimeji

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de shimeji salteado na manteiga, cream cheese, cebolinha, gergelim e molho tarê

GRANDE
R\$ 29,90

CLÁSSICO
R\$ 23,90



Temaki de peixe branco

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de peixe branco premium, cream cheese

GRANDE
R\$ 39,90

CLÁSSICO
R\$ 34,90



Temaki califórnia

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de kani desfiado, manga em tiras, pepino em tiras, finalizado com gergelim

GRANDE
R\$ 29,90

CLÁSSICO
R\$ 23,90



Temaki de kani

Alga enrolada em forma de cone no arroz com recheio de kani desfiado e gergelim

GRANDE
R\$ 29,90

CLÁSSICO
R\$ 23,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Uramaki's

Enrolado de alga com arroz por fora, cream cheese, cebolinha e gergelim com recheio a escolha:

Ebitem

Camarão empanado e cream cheese finalizado com molho tarê

8 UNID
R\$ 43,90

4 UNID
R\$ 32,90



Ebitem especial

Camarão empanado e cream cheese com finas fatias de salmão maçaricado finalizado com tarê e gergelim

8 UNID
R\$ 46,90

4 UNID
R\$ 35,90



Uramaki salmão

Salmão temperado com cream cheese e cebolinha

8 UNID
R\$ 34,90

4 UNID
R\$ 25,90



Uramaki Atum

Atum temperado cream cheese e cebolinha

8 UNID
R\$ 37,90

4 UNID
R\$ 28,90



Uramaki Salmão Skin

Recheio de salmão skin, cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim

8 UNID
R\$ 28,90

4 UNID
R\$ 21,90



Uramaki Atum Spice Tuna

Recheio de atum temperado com azeite trufado, ovas e massago, maionese spice, shoyo especial, cebolinha e flor de sal

8 UNID
R\$ 39,90

4 UNID
R\$ 29,90

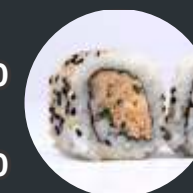


Uramaki Salmão grelhado

Recheio de salmão grelhado temperado com cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim

8 UNID
R\$ 34,90

4 UNID
R\$ 25,90



Uramaki Califórnia

Kani desfiado, pepino em tiras e manga em tiras

8 UNID
R\$ 24,90

4 UNID
R\$ 18,90





Roll's

Enrolado de arroz e alga por fora com recheio a escolha:

Hot Holl

Enrolado e empanado com alga e arroz, finalizado com molho tarê e recheio a escolha:

Hot Holl Salmão
8 UNID R\$ 34,90
4 UNID R\$ 24,90

Hot Holl Shimeji
8 UNID R\$ 29,90
4 UNID R\$ 19,90

Hot Holl Camarão
8 UNID R\$ 44,90
4 UNID R\$ 34,90

Hot Holl Kani
8 UNID R\$ 29,90
4 UNID R\$ 19,90

Hossomaki



Hossomaki salmão
8 UNID R\$ 24,90
4 UNID R\$ 19,90

Hossomaki Atum
8 UNID R\$ 26,90
4 UNID R\$ 21,90

Hossomaki Kani
8 UNID R\$ 21,90
4 UNID R\$ 18,90

Hossomaki Pepino
8 UNID R\$ 19,90
4 UNID R\$ 15,90

Hossomaki Camarão
8 UNID R\$ 32,90
4 UNID R\$ 24,90

Hossomaki salmão skin
8 UNID R\$ 19,90
4 UNID R\$ 16,90



Combinado ZUR



Combinado ZUR 1

para 1 pessoa
(nigiri: 02 und. salmão, 01 und. atum e 01 und. de peixe branco do dia)
(sashimi: 03 und. salmão, 02 atum e 02 peixe branco do dia) (hossomaki: 04 und. kani) (04 und. uramaki de salmão ou atum ou 04 und. de hot holl)

23 PEÇAS
R\$ 74,90

Combinado ZUR 2

para 2 pessoas
(nigiri: 04 und. salmão, 02 und. atum e 02 und. de peixe branco do dia)
(sashimi: 06 und. salmão, 04 atum e 04 peixe branco do dia) (hossomaki: 08 und. kani) (08 und. uramaki de salmão ou atum ou 08 und. de hot holl)

46 PEÇAS
R\$ 149,90

Combinado ZUR 3

para 3 pessoas
(nigiri: 06 und. salmão, 03 und. atum e 03 und. de peixe branco do dia)
(sashimi: 09 und. salmão, 06 atum e 06 peixe branco do dia) (hossomaki: 12 und. kani) (12 und. uramaki de salmão ou atum ou 12 und. de hot holl)

69 PEÇAS
R\$ 224,90

Combinado ZUR 4

para 4 pessoas
(nigiri: 08 und. salmão, 04 und. atum e 04 und. de peixe branco do dia)
(sashimi: 12 und. salmão, 08 atum e 08 peixe branco do dia) (hossomaki: 16 und. kani) (16 und. uramaki de salmão ou atum ou 16 und. de hot holl)

92 PEÇAS
R\$ 299,90



Combinado ZUR Especial



Combinado ZUR Especial 1

para 1 pessoa

(nigiri 01 und. de cada pescado: atum, salmão, barriga de salmão, jool codorna, peixe branco do dia, ebi especial, camarão shisso, jool salmão e foie grass (sashimi 02 und. de cada pescado: peixe branco do dia, barriga de salmão, atum, vieira e salmão selado)

20 PEÇAS
R\$ 95,90

Combinado ZUR Especial 3

para 3 pessoas

(nigiri 03 und. de cada pescado: atum, salmão, barriga de salmão, jool codorna, peixe branco do dia, ebi especial, camarão shisso, jool samão e foie grass (sashimi 06 und. de cada pescado: peixe branco do dia, barriga de salmão, atum, vieira e salmão selado)

60 PEÇAS
R\$ 287,90

Combinado ZUR Especial 2

para 2 pessoas

(nigiri 02 und. de cada pescado: atum, salmão, barriga de salmão, jool codorna, peixe branco do dia, ebi especial, camarão shisso, jool salmão e foie grass (sashimi 04 und. de cada pescado: peixe branco do dia, barriga de salmão, atum, vieira e salmão selado)

40 PEÇAS
R\$ 191,90

Combinado ZUR Especial 4

para 4 pessoas

(nigiri 04 und. de cada pescado: atum, salmão, barriga de salmão, jool codorna, peixe branco do dia, ebi especial, camarão shisso, jool salmão e foie grass (sashimi 08 und. de cada pescado: peixe branco do dia, barriga de salmão, atum, vieira e salmão selado)

80 PEÇAS
R\$ 383,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Pokes e Saladas

Pokes

Poke Salmão

Premium

Salmão em cubos, abacate, pepino, cebola roxa, rabanete, manga em cubos, arroz gohan edamame e gergelim (400g)

R\$
54,90



Poke Light Especial

Salmão skin (pele de salmão crocante) manga em cubos, shimeji, beterraba ralada, cenoura ralada, cebola roxa, edamame, algas marinhas picadas e gergelim

R\$
48,90



Poke ZUR Especial

(Low Carb)

Salmão com atum, abacate, manga em cubos, edamame, repolho roxo, pepino, cebola roxa. Escolha o tipo de arroz ou sem arroz (500g)

R\$
69,90



Poke Low Carb

(Sem Arroz)

Uma explosão de sabores, em um só prato, uma combinação perfeita que alimenta seu corpo e sua alma. Lascas de salmão Premium levemente defumado, cubos de atum Premium, wakame, abacate, shimeji, crispy de alho poró cream cheese e cebolinha.

R\$
89,90



Saladas

Salada Pop ZUR

MIX FOLHAS, tomate cereja, abacate e molho exclusivo ZUR: escolha a proteína: salmão, san pitter ou filé de frango

R\$
67,90



Salada premium ZUR

Filé de frango em tiras, manga em cubos, edamame, fatias de pepino japonês, cebola roxa, cenora ralada, abacate, castanha de cajú, pimentas leves e molho especial

R\$
67,90





Yzakaya Petisco Japonês

Yzakaya

Manjubinha

Petisco de manjubinha frita acompanhado com batata canoa

R\$
59,90



Yzakaya de frango

Frango em tiras temperado e empanado com molho especial

R\$
44,90



Yzakaya

frutos do mar

Mix de frutos do mar, salteado com molho especial, acompanhado de batata canoa

R\$
99,00



Yzakaya Mix

de Niku

Filé mignon acebolado salteado na manteiga e molho especial acompanhado de batata canoa

R\$
89,90



Yzakaya de peixe

Peixe fresco do dia, em tiras temperado e empanado com molho especial

R\$
64,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONÊSA

Pratos Quentes

Salmão trufado

Filé de salmão premium grelhado, arroz negro, camarão na manteiga com molho de alcaparras e azeite de trufas negras.

R\$
94,90



Yakisoba

Yakisoba Misto

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado com filé mignon e frango e macarrão tipo yakisoba

R\$
48,90

Yakisoba de Carne

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado com filé mignon e macarrão tipo yakisoba

R\$
46,90

Yakisoba de Frango

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado com frango e macarrão tipo yakisoba

R\$
44,90

Yakisoba de Legumes

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado macarrão tipo yakisoba

R\$
39,90

Yakisoba de salmão

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado com salmão e macarrão tipo yakisoba

R\$
59,90

Yakisoba Frutos do Mar

(legumes cozidos, cenoura, brócolis, couve flor, repolho, acelga, ervilha torta) ao molho especial finalizado com frutos do mar e macarrão tipo yakisoba

R\$
69,90





Lamen



Lamen de carne

(sopa tradicional japonesa com caldo de carne macarrao caseiro, ovo cozido, alga marinha, finas fatias de lombo, kamaboko, uzumaki (carne de peixe) finalizado com cebolinha

R\$
45,90

Lamen de frango

(sopa tradicional japonesa com caldo de frango macarrao caseiro, ovo cozido, alga marinha, tiras de frango empanado, kamaboko, uzumaki (carne de peixe) finalizado com cebolinha

R\$
45,90

Teppan

Teppan de salmão

Salmão grelhado, brócolis, couve flor, cenoura, acelga, repolho e ervilha torta salteados na manteiga e gohan (arroz japonês)

R\$
67,90



Teppan de File Mignon

Filé mignon grelhado, brócolis, couve flor, cenoura, acelga, repolho e ervilha torta salteados na manteiga e gohan (arroz japonês)

R\$
67,90



Teppan de Frango

Filé de frango grelhado, brócolis, couve flor, cenoura, acelga, repolho e ervilha torta salteados na manteiga e gohan (arroz japonês)

R\$
54,90

Teppan de legumes

Brócolis, couve flor, cenoura, acelga, repolho e ervilha torta salteados na manteiga e gohan (arroz japonês)

R\$
39,90

Tempurá



Tempura de legumes

Legumes, cebola, beringela, batata doce e cenoura levemente empanado com molho da casa

R\$
34,90

Tempura misto

Legumes, cebola, beringela, batata doce e cenoura levemente empanado e 01 unidade de camarão grande empanado na farinha panko acompanhado com o molho especial

R\$
54,90

Tempura de camarão

Camarão levemente empanado na farinha panko com molho especial
04 unidades

R\$
52,90

Chicken Katsu

Filé de frango empanado acompanhado de gohan (arroz japonês) e missoshiro (sopa de soja)

R\$
44,90



Mignon com brócolis

Tiras de mignon com brócolis

R\$
64,90





Tilápia In Butter

Filé de tilápia premium na manteiga, marinada com molho de limão siciliano, alcaparras e legumes.

R\$ 59,90



Saint Peter

Filé de saint peter marinado com limão siciliano, saque e temperos levemente empanado e finalizado com molho agridoce, acompanha legumes e arroz japonês

R\$ 59,90



Arroz Thai

Arroz defumado com legumes, pimentão verde, amarelo, vermelho, cebolo roxa, ervilha torta, cebolinha finalizado com molho de ostra e filé mignon ou frango)

CARNE R\$ 49,90 FRANGO R\$ 46,90



ZUR
CULINÁRIA
JAPONESA

Sobremesas

Torta de Limão

Delicada nossa torta de limão contém uma crocante casquinha aromatizada com raspas de limão recheada com saboroso creme de limão e leite condensando, coberto artesanalmente com merengue flambado

R\$ 19,90



Pudim

Maravilhoso pudim de leite condensado com Leite Moça, coberto com calda de açúcar caramelizado em banho maria. No formato clássico brasileiro no tamanho individual

R\$ 19,90



Petit Gateau

Clássica sobremesa francesa, este pequeno bolo de chocolate possui uma fina e delicada camada de massa recheada com muita calda de chocolate meio amargo

R\$ 19,90



Torta Holandesa

Creмосa torta produzida com o mais puro creme holandês, generosamente coberta por a ganache de chocolate, coroada manualmente com um biscoito Calipso

R\$ 19,90





Sorvetes

Sorvetes sabores (creme, chocolate e gengibre).

R\$
19,90



Tiramissu

Clássica sobremesa italiana desenvolvida especialmente para o paladar brasileiro, composta por uma fina camada de pão de ló, banhada com o melhor do café, suave creme cheesecake versão italiana e coberta por uma camada de cacau aromatizada com café

R\$
19,90



Torta de Mousse de Chocolate

Mousse de chocolate, leve e aerada, produzida com chocolate de alta qualidade e coberta com longas raspas de chocolate meio amargo

R\$
19,90



Cheese Cake de Frutas Vermelhas

O tradicional creme cheesecake carregado com uma sofisticada calda de morangos e amoras, finalizada artesanalmente com amoras e silvestres

R\$
19,90



Banana Flambada

Deliciosa banana flambada no suco de laranja e açúcar e finalizado com sorvete de creme.

R\$
27,90

