

JAPANESE CUISINE ジュラシー

# ENTRADAS

## COUVERT

### SALMÃO ABURI

Sashimi de salmão maçaricado com azeite trufado

### KOBE BEEF

Kobe beef com foie gras e flôr de sal

### MAGURO FOIE GRAS

Sashimi de atum maçaricado com foie gras e molho teriyaki

### MAGRET TATAKI

Sashimi de peito de pato servido ao molho picante

### USSUZUKURI

Finas fatias de peixe ao molho especial

### IKA-SU

Lula fatiada com ovas, flôr de sal e limão

### TARTARE DE VIEIRAS

Tartare de vieiras com atum, foie gras e sal trufado

### CEVICHE

Peixe branco fatiado, marinado com limão e flôr de sal

### GUIOZA DE CAMARÃO

Pastel de camarão e legumes no vapor ao molho ponzu

### VIEIRAS COM SENTOLLAS

Vieiras selada no azeite, carpaccio de sentollas e caviar

### TARTARE DE ATUM

Atum com foie gras e azeite de ervas

### TUNA EGG

Tartare de atum e spicy com ovo de codorniz,  
ovas salmão, azeite trufado e flôr de sal

#### **SUNOMONO**

Polvo, camarão e pepino ao molho su

#### **CROC MAGURO**

Finas fatias de atum sobre massa fina,  
broto de nabo, azeite e sal trufado

#### **TAMAGO FURAI**

Ovo à milanesa com ovas de salmão,  
flôr de sal e azeite trufado

#### **TARTARE DE SALMÃO**

Salmão picado, com azeite de ervas

#### **HARUMAKI**

Confit de pato com ervas, enrolado em massa fina

#### **SHIMEJI**

Cogumelos na manteiga

#### **SHIITAKI**

Cogumelos grandes na manteiga

#### **CANAPÉ DE SPICY TUNA**

Tempura de folha de shisso, cobertura de atum apimentado

## DEGUSTAÇÃO

#### **OMAKASSE ESPECIAL AYA**

Couvert, uma entrada fria, quinze sushis variados entre peixes e iguarias, dois pequenos pratos quentes e sobremesa

#### **OMAKASSE AYA**

Couvert, seis fatias de sashimi, nove sushis variados, um pequeno prato quente e sobremesa

#### **SUGESTÃO DO CHEFE PARA 2 PESSOAS (MESA)**

Duas entradas frias, duas entradas quentes, dezesseis sushis e vinte e cinco sashimis

#### **TIRASHISUSHI**

Composto por arroz sushi, peixes e iguarias

#### **SUSHI AYA**

Dez sushis variados e quatro uramakis de salmão

## SASHIMIS

#### **SASHIMI AYA**

Composto por vinte e cinco fatias de peixes variados

### SASHIMIS ESPECIAIS 5 FATIAS

#### **TORO**

Atum gordo

#### **CHU-TORO**

Atum com nível médio de gordura

#### **SALMÃO DO ALASKA**

Salmão selvagem

#### **BURI TORO**

Peixe olho de boi gordo

*aya*

# SUSHIS

## SASHIMIS 5 FATIAS

### **MAGURO**

Atum

### **SAKE**

Salmão

### **BURI**

Olho de boi

### **HAMACHI**

Olhete

### **SUZUK**

Robalo

### **HIRAME**

Linguado

### **TAI**

Pargo

### **KATSUO**

Serra

### **BIJUPIRA**

Peixe semelhante ao olho de boi

### **ANCHOVA NEGRA**

### **MEKA**

### **TAKO**

Polvo

## SUSHIS ESPECIAIS

### **ATUM COM FOIE GRAS**

Maçaricado ou cru

### **TORO**

Atum gordo

### **CHU TORO**

Atum com nível médio de gordura

### **SALMÃO TRUFADO**

Salmão maçaricado com manteiga e trufas

### **CAVIAR PETROSSIAN**

### **CAVIAR MUJOL**

### **KOBE BEEF**

Carne de boi japonês (waguio)

### **SUSHI DE MAGRET DE PATO COM FOIE GRAS**

Peito de pato com foie gras maçaricado,  
com molho teriyaki e flôr de sal

## SUSHIS POR UNIDADE

### **BURI TORO**

Olho de boi gordo

### **MAGURO**

Atum

### **SAKE**

Salmão

### **SUZUKI**

Robalo

### **BURI**

Olho de boi

*aya*

# MAKIMONOS

## **TAI**

Pargo

## **KATSUO**

Serra

## **UNAGUI**

Enguia de água doce

## **HOTATEGAI**

Vieira com sal trufado

## **IKURA**

Ovas de salmão

## **UNI**

Ovas de ouriço com limão e flôr de sal

## **IKA**

Lula com sal vulcânico

## **TAKO**

Polvo com molho picante

## **ANAGO**

Tempura de anchova negra com mel trufado

## **HOKIGAI**

Marisco pedra com limão siciliano e flôr de sal

## **TAMAGO YAKI**

Preparo de ovo com ovas de arenque, algas e sal trufado

## **URAMAKI DE TORO**

Recheado com atum gordo e cebolinha

## **TEMPURA-MAKI**

Recheado com camarão empanado

## **URAMAKI SAKE**

Recheado com salmão e cebolinha

## **TEMAKI DE IKURA**

Recheado com ovas de salmão

## **TEMAKI DE TORO**

Recheado com atum gordo e cebolinha

## **TEMAKI DE MAGURO**

Recheado com atum e cebolinha

## **TEMAKI SAKE**

Recheado com salmão e cebolinha

## **TEKKA-MAKI**

Porção com seis unidades recheados com atum

## **KAPPA-MAKI**

Porção com seis unidades recheados com pepino

## PRATOS QUENTES

### CAUDA DE LAGOSTA

Cauda de lagosta com molho de mostarda e mel

### MERLUZA

Merluza negra grelhada com missô e legumes

### EBI FURAI

Camarão à milanesa

### TEPPAN-YAKI DE SALMÃO

Salmão grelhado na chapa com legumes e calda de laranja

### CARRÉ DE CORDEIRO

Carré de cordeiro cozido ao molho shoyu e nabo, servido com purê de inhame

### HAMBURGUER AYA

Hamburguer de kobe beef sobre risoto de camarão

### TEPPAN-YAKI DE FILÉ MIGNON

Filé grelhado na chapa com legumes

### CHICKEN KATSU

Filé de frango à milanesa

### TEPPAN-YAKI DE FRANGO

Frango grelhado na chapa com legumes

## TEMPURA

### TEMPURA POR UNIDADE

CAMARÃO

ENGUIA

HOTATEGAI  
vieira

CENOURA

CEBOLA

ABOBRINHA

SHITAKE

SHIMEJI

BRÓCOLIS

BERINJELA

BATATA DOCE

SHISSO

LINGUADO

## ACOMPANHAMENTOS

### YAKIMESHI

Arroz temperado com legumes, frango e ovo

### GOHAN

Arroz japonês

### MISSOSHIRU

Consomé de soja

## INVERNO

### MINI SUKIYAKI

Contra filé e legumes cozidos ao molho levemente adocicado

### TEMPURA UDON

Macarrão japonês grosso com tempura

### LAMEM

Macarrão lamem com caldo de shoyu

## SOBREMESAS

### SUFLÊ DE CHOCOLATE

Suflê de chocolate assado no forno acompanhado de sorvete de chá verde

### FUTON DE FRUTAS VERMELHAS

Morango, framboesa e amora com sorvete de gengibre

### LICHIA SWEET

Lichia recheada com doce de leite, sobre fatia de pitaia e calda de frutas vermelhas

### FRUTAS GRELHADAS

Banana, maçã e manga grelhadas com calda de caramelo e sorvete de mel

### BANANA CROCANTE

Banana crocante com mel e sorvete de creme

### MOUSSE DE CÔCO

Mousse de côco com frutas em cubo e calda de frutas vermelhas

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate com morango fatiado e calda de morango

### FRUTAS DA ESTAÇÃO

Fruta do dia

### PUDIM DE CÔCO

Pudim de côco com calda de caramelo cozido em banho-maria

### SORVETE

Mel, creme, figo, lichia, gengibre, chá verde e shisso

# BEBIDAS

## ÁGUAS

### ÁGUA SÃO PELLEGRINO 250ML

### ÁGUA SÃO PELLEGRINO 500ML

San Pellegrino um complemento indispensável para os melhores vinhos e iguarias. Referenciada como o champanhe das águas minerais e conhecida em todo o mundo como símbolo de vida italiano. É muito mais que uma simples garrafa verde cheia de água, representa um estado de espírito. Nasce nos Alpes Italianos, percorrendo 20km entre as rochas dos Alpes, para repousar num reservatório a 600 metros de profundidade.

Ph 7,6

### ÁGUA PANNA 250ML

Acqua Panna nasce nas colinas da Toscana, é extremamente leve, com uma nota tônica preferida pelas Associações de Sommeliers para acompanhar as degustações de vinhos. Conhecida pela sua limpidez e frescura com sabores sutís, mas muito agradável. É o patrimônio e a elegância da Toscana.

Ph 8,0

### ÁGUA VOSS 330ML

### ÁGUA VOSS 500ML

Considerada a água mais pura do mundo, a Voss vem de uma fonte no sul da Noruega, em um ambiente primitivo no deserto gelado. A água fica em uma fonte subterrânea, sob uma formação rochosa protegida do ar e de qualquer tipo de contaminação externa. Apreciada pelos amantes de vinhos, que reconhecem a sua leveza única e incomparável.

Ph 6,0

### ÁGUA PRATA 300ML

Fundada em 1876, fonte serra da Mantigueira - águas da Prata S. Paulo, rica em sais minerais, pura e leve.

Ph 6,3

### ÁGUA PRATA COM GÁS

Ph 6,8

## REFRIGERANTES

COCA COLA

COCA COLA ZERO

GUARANÁ

GUARANÁ ZERO

SCHWEPPS CITRUS

## SUCOS DE FRUTAS NATURAIS

FRUTA DA ESTAÇÃO

CAFÉ

CAFÉ NESPRESSO

CAFÉ ILLY

## CERVEJAS

CERPA

BOHEMIA

HEINEKEN

DUVEL

SAPORO

KIRIN

*aya*



## CHÁS

### VERDE – LONG JING

Long Jing é um dos mais famosos chás verdes da atualidade, produzido a partir de diversos cultivares. Poucos, contudo, podem dizer que já provaram do original, produzido a partir de arbustos do cultivar Long Jing # 43 cultivados no Pico do Leão (Shi Feng), no topo das montanhas que cercam a bela cidade de Hang Zhou. O Aya tem o orgulho de poder oferecer o Shi Feng Long Jing do hábil e talentoso mestre Weng Shang Yi. Há mais de 60 anos, Weng vem produzindo o autêntico Long Jing.

Um chá com mais de 100 anos de história como chá tributo e que originalmente era exclusividade dos imperadores da dinastia Qing. Suas folhas secas possuem um inconfundível formato achatado e sua infusão é de um verde amarelado claro que lembra braceletes de Jade. O aroma fresco e o corpo complexo que preenche a boca com um toque de nozes contribuem para tornar este um dos mais especiais chás verdes existentes.

### PRETO - QIMEN

Qi Men, ou Kenmum como também é conhecido, é o único chá preto que figura na lista dos 10 mais famosos chás chineses. A infusão possui uma cor âmbar forte, porém límpida, e um leve aroma de orquídeas frescas. O corpo da bebida preenche a boca com um sabor suavemente frutado com notas de cacau e chocolate. É um chá que rende muitas infusões e por isso torna-se uma interessante opção para um chá do dia-a-dia. Por conter uma quantidade relativamente alta de cafeína, é também uma boa opção para substituir o café.

### AROMATIZADO – JASMINE PEARLS

Esse chá é conhecido na China como Yin Zhu Silver Dragon Pearls. No início da primavera as folhas do nosso Jasmine Pearls são colhidas dos arbustos Da Bai Cha e enroladas à mão em pequenas pérolas de Chá. Feito isso, essas bolinhas de chá são envolvidas com flores frescas de dama-da-noite, que pela manhã são descartadas mas não antes de impregnar as pérolas de chá com um incrível e doce aroma floral. As folhas do início da primavera que são utilizadas, somadas ao sutil aroma da dama-da-noite, dão a esse chá um sabor sutil, doce e envolvente.

### ESTRELA MÁGICA

#### CHÁ VERDE E FLORES DE AMEIXEIRA

Uma estrela de um dos melhores chás verdes do leste chinês abrigando em seu interior um arco de flores de ameixeira. A estrela mágica é sem dúvida um dos mais bonitos chás display já criados pelo senhor Wang o mestre que criou esta categoria de chás.

**PORÇÃO PARA 3 PESSOAS**

### LEQUE DE CRAVOS

#### CHÁ VERDE E FLORES DE CRAVO

Esse display é feito com tenras folhas de chá verde de alta qualidade e flores de cravo. As flores de cravo emprestam a infusão um tom avermelhado e um sabor marcante e inconfundível, quando hidratadas as folhas e flores, o chá que inicialmente se parecia um leque, toma a forma de uma esfera radial salpicada de flores vermelhas.

**PORÇÃO PARA 3 PESSOAS**

### DOIS BROTOS

#### CHÁ VERDE E FLORES DE ROSAS

Uma amarração de chá verde e pequenos e delicados brotos de rosas, este display é uma das obras primas do mestre Wang um dos mais renomados mestres dessa categoria de chás.

**PORÇÃO PARA 3 PESSOAS**

### SOMBRERO

#### CHÁ VERDE E FLORES DE CRISÂNTEMO

Feito com tenras folhas de chá verde e crisântemo, este adocicado chá é uma verdadeira obra prima. Quando em infusão o topo do sombrero se abre liberando três andares de flores de crisântemo que conferem à infusão um toque adocicado e floral.

**PORÇÃO PARA 3 PESSOAS**

## DRINKS

### CAIPIRINHA VODKA ABSOLUT

Frutas da estação a escolher

#### MISTA

Frutas mistas

### CAIPIRINHA COM SAKE NACIONAL

Frutas da estação a escolher

#### MISTA

Frutas mistas

### CAIPIRINHA COM SAKE IMPORTADO

Frutas da estação a escolher

#### MISTA

Frutas mistas

### CAIPIRINHA DE CACHAÇA NÊGA FULÔ

Frutas da estação a escolher

#### MISTA

Frutas mistas

## LICORES

### UMESHU

### COINTREAU

## WHISKY DOSES

### JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

### JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

### JOHNNIE WALKER RED LABEL

### SUNTORY WHISKY JAPONÊS

## JAPANESE CUISINE

*aya*