



	Edamame	22	
	Sunomono	20	
	Sashimi de atum ao maçarico	44	
	Sashimi de salmão ao maçarico	42	
	Carpaccio de peixe branco	33	
	Carpaccio de salmão 8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	33 (+5)	
	Carpaccio de salmão 16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	60 (+10)	
	Carpaccio de barriga de salmão 8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	40 (+5)	
	Carpaccio de barriga de salmão 16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	73 (+10)	
	Carpaccio de polvo espanhol	98	
	Carpaccio de atum	37	
	Ussuzukuri	57	
entrada	Tartar de salmão	59	
	Tartar de spicy tuna	59	
	Tartar de centolla trufado	185	
	Tartar especial salmão, vieira e camarão	66	
	Ceviche	88	
	Crispy rice spicy tuna	35	
	Crispy rice salmão	35	
	Ostras frescas seis unidades	45	
	Ostras empanadas duas unidades	25	
	Lula crocante ao molho de wasabi	46	
	Shimeji	40	
	Shitake	40	
	Hana-nirá com polvo espanhol	72	
	Guioza	28	
	Rock shrimp spicy	50	
	Shot Nakka	45	
	caviar giaveri	Tartar de atum com caviar	130
		Tartar de toro com caviar	178
Siberian Baerii lata de 15g		380	
Ossetra lata de 15g		420	
Beluga Siberian lata de 15g		490	

batera	Salmão	37
sushi prensado	Spicy tuna	37
hot roll	Philadelphia	37
	Salmão	37
uramaki	Salmão	35
	Califórnia	26
	Spicy tuna	37
	Skin	33
	Ebiten	44
	Ebiten especial	51
	Enguia	150
hossomaki	Atum	26
	Toro com cebolinha	66
	Salmão	22
	Pepino	19
	Kani-Kama	20
	Camarão	30
temaki	Atum	30
	Toro	68
	Salmão	26
	Barriga de salmão	29
	Califórnia	22
	Spicy tuna	29
	Camarão	33
	Camarão especial	
	camarão, pepino, azeite e limão	35
	Ebiten	35
	Ovas	75
	Enguia	90
	Salmão skin	24
	Vieira canadense	56
	Vieira canadense e camarão	49
	Polvo espanhol	42
	Centolla chilena	95
	Ouriço	70

	Maguro	Atum	30
	Toro	Atum gordo	44
	Akami bluefin	Atum bluefin	70
	Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin	78
	Toro bluefin	Atum gordo bluefin	98
	Hamachi	Yellowtail	44
	Shake	Salmão	29
	Suzuki	Robalo	26
	Hirame	Linguado	24
	Tai	Pargo	26
	Buri	Olho de boi	26
	Katsuo	Serra	24
	Aji	Carapau	24
	Toro Saba	Cavalinha	29
	Ebi	Camarão	37
	Ika	Lula	31
	Tako	Polvo espanhol	52
	Hotategai	Vieira canadense	54
	Uni	Ouriço	37
	Ikura	Ovas de salmão	48
	Unagui	Enguia	120
		Jo de salmão trufado	40
		Jo de ovo de codorna trufado	40
		Salmão trufado	40
		Lula trufada	40
		Vieira canadense trufada	59
		Polvo espanhol trufado	56
		Atum com foie gras	42
		Jo de atum com foie gras	40
		Lichia com foie gras	42

sushis
tradicionais
dupla

sushis
trufados
dupla

sushis com
foie gras
dupla

sushis ao maçarico dupla	Atum ao maçarico	35
	Salmão ao maçarico	30
	Barriga de salmão ao maçarico	35

Barriga de salmão	33
Salmão skin	24
Spicy tuna	26
Jo de salmão	24
Jo de ovas de salmão	48
Jo de ovas de salmão com ovo de codorna	50
Polvo espanhol com curry e massago	60

sushis especiais dupla	Ouriço com ovo de codorna	46
	Wagyu	37
	Bijupirá	26
	Centolla chilena	90
	Shitake	29
	Enguia com avocado e ovas	120
	Wakame	29
	Experiência de atum bluefin Toro, Chutoro e Akami (uma unidade de cada)	107

Maguro	Atum	44
Toro	Atum gordo	102
Akami bluefin	Atum bluefin uma fatia	35
Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin uma fatia	39
Toro bluefin	Atum gordo bluefin uma fatia	49
Hamachi	Yellowtail	102
Shake	Salmão	39
Suzuki	Robalo	31
Hirame	Linguado	31
Tai	Pargo	31
Buri	Olho de boi	31
Katsuo	Serra	31
Aji	Carapau	31
Tako	Polvo espanhol	88
Hotategai	Vieira canadense	59

sashimis
tradicionais
cinco fatias

sashimis trufados	Salmão trufado	66
	Polvo espanhol trufado	92
	cinco fatias Vieira canadense trufada	66
sashimis especiais	Wagyu seis fatias	66
	Barriga de salmão cinco fatias	55
	Barriga de salmão maçaricada cinco fatias	59
	Salmão com ovo de codorna trufado duas fatias	40
	Wagyu com foie gras e trufas negras duas fatias	51
	Centolla chilena duas patas	218
	Lagosta canadense (sob disponibilidade) uma cauda	210
cozinha quente	Salmão com misso, brócolis, aspargos e gohan	53
	Peixe branco com misso, brócolis, aspargos e gohan	54
	Pargo no azeite de manjeriço com wakame e gohan	53
	Beef shogayaki com gohan	54
tempura dupla	Camarão	44
	Abóbora japonesa	16
	Abobrinha	16
	Aspargos	16
	Berinjela	16
	Brócolis	16
	Cenoura	16
	Quiabo	16
	Batata doce	16
	Cebola	16
	Shitake	16
	Shimeji	16
	Palmito com shissô	16
	Milho	24
Shissô spicy tuna	37	
Shissô spicy salmon	37	
Shissô uni (ouriço)	56	

	Aspargos	15
	Brócolis	15
	Berinjela	15
	Quiabo	15
	Abobrinha	15
	Queijo coalho	17
	Abobrinha com queijo coalho e mel trufado	17
robata	Pancetta	17
	Tulipa de frango	17
	Filet mignon	24
	Filet mignon empanado	24
	Frango empanado	18
	Ovo de codorna empanado	18
	Shitake	20
	Shimeji com bacon	22
	Vieira canadense com salmão	66
	Polvo espanhol	104
acompanhamento	Gohan Arroz	10
	Missoshiro Sopa a base de soja	11
	Panna cotta umeshu	24
	Cake de tofu com calda de goiaba fresca	24
	Brownie de chocolate com sorvete	24
sobremesa	Brigadeiro de colher	24
	Mochi de sorvete sorvete artesanal envolto por massa fina de arroz	24
	Sorvete Cremagelati	16
	Fruta da estação	16

Coquetéis criados pela mixologista Jéssica Sanchez com sabores ícones da nossa culinária.

	Acabou a espuma Divertido	32
	Clássico do Vizinho Gastrobar, no Rio de Janeiro Vodka, xarope de chiclete, óleo saccharum de siciliano e ácido cítrico	
	Plum Saboroso e frutado	32
	Vodka, grapefruit, Peychaud's Bitters e soda artesanal de ameixa japonesa	
	Gimlet Intenso	32
	Gin, yuzu e cordial de limão artesanal	
	Martin Persistente	32
	Gin, suco de grapefruit, Luxardo Maraschino e limão	
	Marmalade N. 1 Saboroso	32
	Gin Tanqueray, marmelada de grapefruit com yuzu, capim limão e lichia	
coquetéis nakka	Don't Touch my Cocktail Amargo	32
	Mix de amaros, Ginger Ale artesanal, Fernet e espuma cítrica	
	Try #1 Refrescante	32
	Gin infundado em capim limão, tônica artesanal, melancia e bitter de aipo	
	Smoke on the Water Frutado e defumado	40
	Bacardi 8 Años, shrub de abacaxi, xarope de pipoca e Whisky Laphroaig	
	Mexican Boy Refrescante	32
	Tequila, calda de abacaxi, hortelã, spiced Ginger Ale e Angostura Bitters	
	Under My Umbrella Temperado	32
	Rum Sailor Jerry, falernum artesanal, marmelada de abacaxi e Angostura Bitters	
	On the wood Divertido	32
	Sake, gin, calda de grapefruit com tangerina e espuma de melão	
	Tropical Julep Frutado	32
	Whiskey, hortelã, maracujá, suco verde e xarope de baunilha	
	Coffee Negroni	35
	Gin com infusão de café, vermute tinto, campari e chocolate meio amargo	

coquetéis
clássicos

Será um prazer preparar
seu coquetel preferido.

Bramble | Refrescante e frutado 32
Gin, creme de amoras pretas e limão

Aviation | Floral e elegante 38
Gin, licor de violeta, maraschino e limão

Martini 50/50 | Persistente 45
Plymouth gin, vermute seco e spray de limão

Penicillin | Intenso 38
Whisky, gengibre fresco, mel de laranjeira,
Islay Whisky e chá chinês Lapsang souchong

old is
cool

Moscow Mule | Temperado 40
Vodka, Ginger Ale artesanal
e espuma de gengibre
O famoso Moscow Mule com espuma
desenvolvido por Marcelo Serrano

Cosmopolitan | Equilibrado 40
Vodka com infusão de cítricos,
Cointreau, limão e suco de cranberry

Boulevardier | Amargo e intenso 34
Whiskey, Campari e Vermouth Rosso

Bloody Mary | Temperado 38
Vodka orgânica, suco de tomate artesanal
e mix de temperos asiáticos

Escolha a sua infusão de gin preferida.

Floral 42
Flor de Hibisco, frutas vermelhas e roiboos

Frutado 42
Tangerina, Earl Grey, manga e cranberry

gin & tônica
no porthole infuser

Cítrico 42
Gengibre, pepino e cítricos

Whats Up? 42
Pergunte ao bartender sobre
a infusão especial do dia.

Prove nossa receita tradicional ou escolha seu destilado e pergunte ao bartender as opções de frutas do dia.

caipirinhas	Caipirinha	25
	Cachaça, limão e açúcar	
	Com Vodka Ketel One	32
	Com Sake Japonês	32
cervejas	Stella Artois	16
	Heineken	16
	Cerpa	18
	Kirin	16
	Corona	16
	Praya	22
sake beer	Yuzu Witbier 500ml	35
	Koy Life 500ml	46
	Koy Ultimate Life 720ml	120
não alcoólicos	Água mineral com ou sem gás	8
	Acqua Panna	15
	San Pellegrino	15
	Tônica Fever Tree	15
	Refrigerantes	9
	Chá Feel Good	10
	Água de coco	15
	Suco natural	15
	Limão, Laranja, Abacaxi e Melancia	
	Suco natural de tangerina	18
	Café	8
	Chá	8
	coquetéis sem álcool	Suco de tomate caseiro
Chá gelado de capim limão		10
Chá gelado de hibisco com limão		10
Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre		10

	SAKES	1,8l	720ml	300ml	Dose 180ml
futsushu	MIYAKO Homare Dry				35
honjozo	YAMAMOTO Honke Nama Chozou		180		
	HAKUSHIKA Honjozo	380	180		54
	TAKASHIMIZU Seisen		260		
	HAKUTSURU Josen	340			45
	YAUEMON Honjozo Kanzukuri	390	190	100	
junmai	HAKUSHIKA Tokusen Junmai	420	190		57
	NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		400		120
	YAUEMON Junmai Karakuti	500	240	140	55
	HAKUTSURU Junmai Dry		210		
	HAKUTSURU Junmai Guinjo		250	120	
guinjo	YAMAMOTO Honke Mizu no Shirabe	880	320		145
	KIKUSUI Junmai Guinjo		480		
	TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome	920	640	310	147
	JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)		490		
daiginjo	DASSAI 23 Junmai Daiginjo		900		
	DASSAI 45 Junmai Daiginjo		460		
	ZAKU Miyabi No Tomo Nakadori Junmai Daiginjo		690		
	YAUEMON Daiginjo Karakuti		420	220	
	HAKUTSURU "YAMADAHO" Junmai Daiginjo		520		
	HAKUTSURU Daiginjo Honjozo	560			60

		750ml	Taça 187ml
champagne	Veuve Cliquot Brut Reims - França	580	
	Veuve Cliquot Rose Reims - França	620	
	Dom Perignon Brut Reims - França	2200	
espumantes	Chandon Réserve Brut Garibaldi - Brasil	140	50
	Chandon Brut Rosé Garibaldi - Brasil	160	60
	Anna de Cordorniu Reserva Blanc de Blancs Penedés - Espanha	160	
vinho rosé	B-LIVE Curicó - Chile	140	
	Maxime Provence - França	140	40
	Garzón Pinot Noir Maldonado - Uruguai	160	45
	M de Minuty Provence - França	360	
	Minuty Prestige Provence - França	490	
	Minuty 281 Provence - França	920	
ARGENTINA			
	Andeluna Raíces Chardonnay Mendoza	120	
	Sophenia Altosour Reserve Chardonnay Mendoza	140	40
	Alto Las Hormigas Chenin Blanc Mendoza	180	
	Catena Chardonnay Mendoza	270	
CHILE			
	Punta de Los Lobos Chardonnay Valle del Colchagua	130	
	Terrapura Sauvignon Blanc Valle Central	140	40
	Armador Sauvignon Blanc		
vinho branco	Orgânico Valle de San Antonio	155	
	Arboleda Sauvignon Blanc Valle del Colchagua	290	
URUGUAI			
	Garzón Estate Pinot Grigio Maldonado	150	
	Don Pascual Reserva Viognier Juanicó		
PORTUGAL			
	Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto Bairrada	120	
	Luis Pato Maria Gomes Bairrada	190	
	Pacheca Superior Douro	190	
ESPANHA			
	Bayanegra Airen Blanco La Mancha	135	

		750ml	Taça 187ml
vinho branco	ITALIA		
	Arcaica Pinot Grigio Terre Siciliane Sicilia	110	35
	Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio Sicilia	140	40
	Bonacchi Pinot Grigio delle Venezie Toscana	150	
	FRANÇA		
	Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc Gasgocne	140	40
	Prince de Gascogne Gasgocne	160	
	Domaine de Pedrycourt Chablis Bourgogne	400	
	Domaine Laroche Chablis Bourgogne	540	
	ARGENTINA		
Alto Las Hormigas Tinto Blend Mendoza	140	40	
Pulenta La Flor Cabernet Sauvignon Mendoza	180	50	
Catena Malbec Mendoza	280		
El Enemigo Cabernet Franc Mendoza	380		
CHILE			
Mancura Etnia Carbenet Sauvignon Valle Central	120	35	
Leyda Reserva Pinot Noir Valle de Leyda	140	40	
Armador Carmenère Orgânico Valle de San Antonio	155		
Arboleda Pinot Noir Valle do Aconcágua	290		
1865 selected Vineyards Cabernet Sauvignon Curicó	260		
vinho tinto	ESPANHA		
	Bayanegra Tempanillo Albacete	140	
	Marqués de Murrieta Reserva Rioja	480	
	Marqués de Riscal Reserva Rioja	460	
	Valbuena n. 5 Ribera del Duero	2300	
	ITALIA		
	Bonacchi Primitivo IGT Puglia Toscana	150	
	Fantini Montepulciano d'Abruzzo Abruzzo	180	
	FRANÇA		
	Les Temps des Vendanges GP Comté Tolosan Cahors	180	
D. Laurent Bourgogne "Cuv Numero 1" Bourgogne	690		
Phillipe Pacalet Gevrey Chambe Bourgogne	1250		

executivo
sushi e sashimi 80

- 1 Entrada
- 1 temaki de salmão ou atum
- 1 Robata
- 3 Fatias de sashimi
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera ou hot roll
- 1 Missoshiro
- 1 Sobremesa

executivo nakka 90

- 1 Entrada
- 1 temaki de salmão ou atum
- 1 Robata
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera ou hot roll
- 1 Prato quente
- 1 Missoshiro
- 1 Gohan
- 1 Sobremesa

Todos os pratos que fazem parte dos menus executivos serão determinados pelo chef a cada dia.

Disponível apenas durante o almoço, exceto finais de semana e feriados.



nakka

ITAIM

Rua Pedroso Alvarenga, 890
Itaim Bibi, São Paulo - SP
Telefone (11) 2594-2577

JARDINS

Rua Padre João Manuel, 811
Cerqueira César, São Paulo - SP
Telefone (11) 2594-4444

Instagram: [restaurantenakka](#)

