

entrada

Edamame	32
Sunomono	24
Tartar de salmão com massago	68
Tartar de spicy tuna com massago	74
Tartar de centolla chilena trufado	185
Tartar especial (salmão, vieira canadense e camarão)	82
Ceviche (polvo espanhol, camarão e peixe branco)	98
Crispy rice spicy tuna salmão - 6 unidades	50 45
Ostras frescas - 6 unidades	62
Ostras empanadas - 2 unidades	27
Lula crocante com maionese de wasabi e massago	53
Shimeji Shitake	40
Hana-nirá com lula polvo espanhol	48 62 79
Guioza suína - 6 unidades	35
Rock shrimp spicy	74
Shot Nakka	45

carpaccio

opção de adicionar
azeite trufado
(+7) | (+14)

Atum - 8 16 fatias	48 90
Ussuzukuri de peixe branco salmão - 16 fatias	82 76
Peixe branco - 8 16 fatias	44 80
Salmão - 8 16 fatias	40 74
Barriga de salmão - 8 16 fatias	48 90
Polvo espanhol - 7 fatias	98

caviar giaveri

Tartar de atum com caviar	220
Tartar de toro com caviar	255
Siberian Baerii - lata de 15g	450
Ossetra - lata de 15g	520
Beluga Siberian - lata de 15g	600

sashimis tradicionais

cinco fatias

Maguro	Atum	52
Toro	Atum gordo	118
Hirame	Linguado	48
Tai	Pargo	48
Buri	Olho de boi	48
Katsuo	Serra	44
Aji	Carapau	44
Suzuki	Robalo	48
Hamachi	Yellowtail	116
Shake	Salmão	48
Hotategai	Vieira canadense	65
Tako	Polvo espanhol	102
Nakka Sashimi dezoito fatias		142

sashimis com trufas negras e massago	Salmão - 5 fatias		58
	Salmão com ovo de codorna - 2 fatias		44
	Vieira canadense - 5 fatias		75
	Polvo espanhol - 5 fatias		112
sashimis especiais	Atum ao maçarico - 6 fatias		64
	Atum akami bluefin - 1 fatia		39
	Atum chutoro bluefin - 1 fatia		45
	Atum toro bluefin - 1 fatia		56
	Bijupirá - 5 fatias		54
	Salmão ao maçarico - 6 fatias		60
	Barriga de salmão - 5 fatias		60
	Barriga de salmão ao maçarico - 5 fatias		63
	Centolla chilena - 2 patas		180
	Wagyu - 6 fatias		96
	Wagyu com foie gras e trufas negras - 2 fatias		96
sushis tradicionais dupla	Maguro	Atum	32
	Toro	Atum gordo	72
	Akami bluefin	Atum bluefin	77
	Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin	86
	Toro bluefin	Atum gordo bluefin	108
	Hirame	Linguado	30
	Tai	Pargo	30
	Buri	Olho de boi	30
	Katsuo	Serra	30
	Aji	Carapau	30
	Toro Saba	Cavalinha norueguesa	30
	Suzuki	Robalo	32
	Hamachi	Yellowtail	64
	Shake	Salmão	30
	Ikura	Ovas de salmão	48
	Unagui	Enguia	66
	Ika	Lula	30
	Ebi	Camarão	44
	Uni	Ouriço	66
	Tako	Polvo espanhol	53
Hotategai	Vieira canadense	68	
sushis com trufas negras e massago dupla	Salmão		40
	Jo de salmão		40
	Jo de ovo de codorna		42
	Lula		40
	Polvo espanhol		63
	Vieira canadense		78

sushis com foie gras dupla	Atum	74
	Jo de atum	72
	Lichia	72
sushis especiais dupla	Spicy tuna	34
	Atum ao maçarico	36
	Bijupirá	34
	Salmão skin	27
	Salmão ao maçarico	36
	Barriga de salmão	36
	Barriga de salmão ao maçarico	40
	Jo de salmão	31
	Jo de ikura com ovo de codorna	52 54
	Enguia com avocado e massago	82
	Polvo espanhol com curry e massago	57
	Ouriço com ovo de codorna	84
	Centolla chilena	96
	Shitake	24
	Wakame	24
Experiência de atum bluefin (Toro, Chutoro e Akami - uma unidade de cada)	119	
uramaki 8 peças	Spicy tuna	48
	Salmão	44
	Skin	33
	Enguia com avocado e pepino	86
	Ebiten (com pepino e massago)	54
	Ebiten especial (com pepino, massago e salmão)	64
	Califórnia	33
hossomaki 6 peças	Atum	36
	Toro com cebolinha	78
	Salmão	32
	Camarão	41
	Kani-Kama	26
	Pepino	24

batera 8 peças	Spicy tuna com massago	56
	Salmão com massago	52
hot roll 8 peças	Philadelphia	42
	Salmão	44
temaki	Atum	33
	Spicy tuna	37
	Toro	68
	Salmão skin	26
	Salmão	30
	Barriga de salmão	34
	Ikura	75
	Massago	48
	Enguia	75
	Califórnia	24
	Camarão	45
	Camarão especial (camarão, pepino, azeite e limão)	47
	Ebiten	47
	Vieira canadense	56
	Vieira canadense e camarão	51
	Polvo espanhol	66
Ouriço	89	
Centolla chilena	95	
cozinha quente acompanha gohan	Salmão com missô, brócolis e aspargos	76
	Peixe branco com missô, brócolis e aspargos	76
	Pargo no azeite de manjeriço e wakame	76
	Beef shogayaki	76
	Black cod com missô, brócolis e aspargos	120
tempura dupla	Shissô spicy tuna spicy salmon	48 46
	Shissô uni (ouriço)	92
	Shissô palmito	28
	Camarão	58
	Abóbora japonesa	24
	Abobrinha	24
	Berinjela	24
	Brócolis	24
	Cenoura	24
	Quiabo	24
	Batata doce	24
	Cebola	24
	Aspargos	26
	Shitake shimeji	26
Milho	26	

robata	Vieira canadense com salmão e ovas de massago	124
	Polvo espanhol	132
	Pancetta	22
	Tulipa de frango	22
	Frango empanado	22
	Filet mignon	34
	Filet mignon empanado	34
	Aspargos	20
	Brócolis	20
	Berinjela	20
	Quiabo	20
	Abobrinha	20
	Queijo coalho	22
	Abobrinha com queijo coalho e mel trufado	22
	Ovo de codorna empanado	22
	Shitake	24
Shimeji com bacon	26	

guarnição	Gohan	Arroz	12
	Missoshiro	Sopa a base de soja	15

sobremesa	Sorvete Cremagelati	20
	Fruta da estação	20
	Panna cotta umeshu	31
	Cake de tofu com calda de goiaba fresca	31
	Brownie de chocolate com sorvete	31
	Brigadeiro de colher	31
	Mochi de sorvete	31
	sorvete artesanal envolto por fina massa de arroz	

coquetéis nakka

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

Plum | Saboroso e frutado 40
Vodka, grapefruit, Peychaud's bitters e soda artesanal de ameixa japonesa.

Gimlet | Intenso 40
Gin, yuzu e cordial de limão artesanal.

Smoke on the Water | Frutado e defumado 40
Bacardi 8 años, shrub de abacaxi, xarope de pipoca e whisky Laphroaig.

Mexican Boy | Refrescante 40
Tequila, calda de abacaxi, hortelã, ginger ale artesanal e Angostura bitters.

On the wood | Divertido 40
Sake, gin, calda de grapefruit com tangerina e espuma de melão.

Martin | Persistente 45
Gin, suco de grapefruit, Luxardo Maraschino e limão.

Marmalade N. 1 | Saboroso 45
Gin Tanqueray, marmelada de grapefruit com yuzu, capim limão e lichia.

Under My Umbrella | Temperado 45
Rum Sailor Jerry, falernum artesanal, marmelada de abacaxi e Angostura bitters.

Tropical Julep | Frutado 45
Whisky, hortelã, maracujá, suco verde e xarope de baunilha.

Coffee Negroni | Amargo 45
Gin com infusão de café, vermouth tinto, Campari e chocolate meio amargo.

Yuzu Sour (by Rubens Lima) | Refrescante 45
Sake Miyako dry, gin, yuzu, limão siciliano, xarope de melão e hortelã.

Mocktails

Frutado 28
Morango, abacaxi, amora, tomilho e xarope de açúcar.

Herbal 28
Água com gás, hortelã, pepino, suco de limão e xarope de açúcar.

Moscow mule virgin 28
Ginger ale e espuma cítrica.

Soda italiana 28
Xarope de maçã verde | romã e água com gás

Suco de tomate caseiro 28
Suco de tomate com mix de temperos asiáticos

coquetéis clássicos

Será um prazer preparar seu coquetel preferido.

old is cool

Bramble | Refrescante e frutado 40
Gin, creme de amoras pretas e limão.

Moscow Mule | Temperado 40
O famoso Moscow Mule com espuma desenvolvido por Marcelo Serrano. vodka, gengibre ale artesanal e espuma de gengibre.

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

Bloody Mary | Temperado 40
Vodka orgânica, suco de tomate artesanal e mix de temperos asiáticos.

Macunaíma | Cítrico e equilibrado 40
Cachaça, suco de limão, xarope de açúcar e Fernet branca.

Boulevardier | Amargo e Intenso 45
Whisky, Campari e vermouth Rosso.

Penicillin | Intenso 45
Whisky, gengibre fresco, mel de laranjeira, Laphroaig Islay whisky e chá chinês lapsang souchong.

Fitzgerald | Cítrico e refrescante 45
Gin, limão, xarope de açúcar e Angostura bitters.

gin & tônica

Com Gordons | Tanqueray 40 | 50
Gin, água tônica e fatias de limão siciliano.

Escolha a sua infusão de gin preferida.

Floral 45
Flor de hibisco, frutas vermelhas e rooibos.

Frutado 45
Tangerina, earl grey, manga e cranberry.

Cítrico 45
Gengibre, pepino e cítricos.

What's Up? 45
Pergunte ao bartender sobre a infusão especial do dia.

caipirinhas	Prove nossa receita tradicional ou escolha seu destilado e pergunte ao bartender as opções de frutas do dia.	
	Com cachaça Âmagô	35
	Com vodka Ketel One	42
	Com sake Miyako Homare Dry	42
whiskies japoneses	Yamazaky single malt	120
	Yamazaky 12 anos single malt	150
	Hakushu single malt	120
	Hakushu 12 anos single malt	150
	Chita single grain	90
	Hibiki Harmony blend	120
	Kakubin blend	90
	Régua de whisky (20ml cada) Chita single grain, Yamazaky single malt e Hibiki Harmony blend.	120
cervejas	Heineken Stella Artois Corona	18
	Cerpa Michelob (sem glúten)	20
	Praya	24
	Sapporo	36
não alcóolicos	Água mineral Prata com ou sem gás	12
	San Pellegrino Acqua Panna	30
	Refrigerantes	12
	Suco natural (Limão, Laranja, Abacaxi e Melancia)	20
	Suco natural de tangerina	28
	Chá Feel Good	18
	Chá gelado de capim limão hibisco com limão	22
	Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre	22
Café Chá	10	

SAKES

		1,8L	720ml	300ml	180ml Dose
futsushu	MIYAKO Homare Dry				45
	KING Banshunushiki Josen				45
honjozo	HONJIKOMI Urakasumi		140		
	HAKUSHIKA Honjozo	360	180		60
	HAKUTSURU Josen	400			50
	YAMAMOTO Honke Nama Chozou		200	110	
	YAUEMON Honjozo Kanzukiri	420	210	105	
	TAKASHIMIZU Seisen		220		
junmai	HOKUSHIKA Kimoto Junmai				50
	HAKUTSURU Junmai Dry		210		70
	HAKUSHIKA Tokusen Junmai	480	240		60
	YAUEMON Junmai Karakuti	540	270	135	
	SUIGEI Drunken Whale Tokubetsu Junmai		280		
	NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		420		
guinjo	YAMAMOTO Honke Mizu no Shirabe		290		
	KIKUSUI Junmai Guinjo	760	380		
	KOSHI NO KANBAI Sai Junmai Guinjo		460		
	JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)	960	480		
	NIIDA Shizenshu Junmai Guinjo		520		
	TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome		640	320	
daiginjo	HAKUTSURU Daiginjo Honjozo	560			70
	AMANOTO Junmai Daiginjo		340		
	YAUEMON Daiginjo Karakuti		440	220	
	DASSAI 45 Junmai Daiginjo		540		
	HAKUTSURU "YAMADAHO" Junma Daiginjo		560		
	DASSAI 23 Junmai Daiginjo		980		
nigori	HAKUTSURU Sayuri Nigori		280	140	
régua	Régua de sake (40ml cada)				120ml
	Honjozo, Junmai e Guinjo				50

		750ml	187ml
champagne	Veuve Cliquot Brut Reims - França	720	
	Veuve Cliquot Rosé Reims - França	760	
	Dom Perignon Brut Reims - França	2400	
espumantes	Cave Amadeu Pinto Bandeira - Brasil	140	
	Cave Amadeu Brut Rosé Pinto Bandeira - Brasil	140	
	Chandon Réserve Brut Garibaldi - Brasil	150	60
	Chandon Brut Rosé Garibaldi - Brasil	170	70
vinho rosé	A Mare Rosato Puglia - Itália	140	45
	Garzón Pinot Noir Maldonado - Uruguai	180	
	Lou Parais Provence - França	200	
	M de Minuty Provence - França	420	
vinho branco	ARGENTINA		
	Sophenia Altosur Reserve Chardonnay Mendoza	140	45
	Serbal Chardonnay Mendoza	160	
	Catena Chardonnay Mendoza	300	
	CHILE		
	Petirrojo Sauvignon Blanc Valle del Aconcagua	140	
	Terrapura Sauvignon Blanc Valle Central	140	45
	Arboleda Sauvignon Blanc Valle del Colchagua	290	
	URUGUAI		
	Garzón Estate Pinot Grigio Maldonado	180	
	PORTUGAL		
	Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto Bairrada	150	
Regueiro Trajadura Alvarinho Monção e Melgaço	160		
ITÁLIA			
Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio Sicilia	160	50	
FRANÇA			
Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc Gasgocne	160	50	
Domaine Chevallier Chardonnay Chablis	440		
vinho tinto	ARGENTINA		
	La Danza Malbec Mendoza	140	45
	Pulenta La Flor Cabernet Sauvignon Mendoza	200	60
	Catena Malbec Mendoza	300	
	CHILE		
	Mancura Etnia Cabernet Sauvignon Valle Central	140	45
	Petirrojo Cabernet Sauvignon Valle de Aconcagua	140	
	Leyda Reserva Pinot Noir Valle de Leyda	160	50
	Arboleda Pinot Noir Valle de Aconcagua	290	
	ESPAÑA		
	Bayanegra Tempanillo Albacete	140	
	ITÁLIA		
Bonacchi Primitivo GT Puglia Toscana	190		
Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG Toscana	860		
FRANÇA			
Les Temps des Vendanges GP Comté Tolosan Cahors	200		
ROLHA			
		100	

executivo sushi e sashimi	110
1 Entrada	
1 Temaki de salmão atum	
1 Robata	
3 Fatias de sashimi de salmão + 2 de atum	
2 Sushis	
4 Peças de batera hot roll	
1 Missoshiro	
1 Sobremesa	

executivo nakka	115
1 Entrada	
1 Temaki de salmão atum	
1 Robata	
2 Sushis	
4 Peças de batera hot roll	
1 Prato quente	
1 Missoshiro	
1 Gohan	
1 Sobremesa	

taça de vinho executivo

Pergunte ao garçom sobre as opções de vinho do dia.

Tinto Branco	20
----------------	-----------

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](#)

