

entrada

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
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 sushi prensado	Salmão	37
	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	53
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	60
	Salmão skin	24
	Vieira canadense	56
	Vieira canadense e camarão	49
	Polvo espanhol	42
	Centolla chilena	95
	Ouriço	70

sushis tradicionais
dupla

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
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	61

sushis trufados
dupla

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

sushis com foie gras
dupla

Atum com foie gras	42
Jo de atum com foie gras	40
Lichia com foie gras	42

sushis ao maçarico
dupla

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

sushis especiais
dupla

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
Ouriço com ovo de codorna	46
Wagyu	37
Bijupirá	26
Centolla chilena	90
Shitake	29
Enguia com avocado e ovas	65
Wakame	29
Experiência de atum bluefin | Toro, Chutoro e Akami (uma unidade de cada)	107

sashimis tradicionais
cinco fatias

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
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

Nakka Sashimi | dezoito fatias 108

sashimis trufados
cinco fatias

Salmão trufado	66
Polvo espanhol trufado	92
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 manjericão 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

robata

Aspargos	15
Brócolis	15
Berinjela	15
Quiabo	15
Abobrinha	15
Queijo coalho	17
Abobrinha com queijo coalho e mel trufado	17
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

sobremesa

Panna cotta umeshu	24
Cake de tofu com calda de goiaba fresca	24
Brownie de chocolate com sorvete	24
Brigadeiro de colher	24
Mochi de sorvete | sorvete artesanal envolto por massa fina de arroz	24
Sorvete Cremagelati	16
Fruta da estação	16

coquetéis nakka

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

Don't Touch my Cocktail | Amargo — 32
Mix de amaros, Ginger Ale artesanal, Fernet e espuma cítrica

Try #1 | Refrescante — 32
Gin infusionado 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

gin & tônica no porthole infuser

Escolha a sua infusão de gin preferida.

Floral — 42
Flor de Hibisco, frutas vermelhas e roiboos

Frutado — 42
Tangerina, Earl Grey, manga e cranberry

Cítrico — 42
Gengibre, pepino e cítricos

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

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei Estadual nº 15.428/2014

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

caipirinhas

Caipirinha Cachaça, limão e açúcar	25
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 Limão, Laranja, Abacaxi e Melancia	15
Suco natural de tangerina	18
Café	8
Chá	8

coquetéis sem álcool

Suco de tomate caseiro	16
Chá gelado de capim limão	10
Chá gelado de hibisco com limão	10
Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre	10

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei Estadual nº 15.428/2014

	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
junmai	HAKUSHIKA Tokusen Junmai	420	190		57
	NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		400		120
guinjo	YAMAMOTO Honke Mizu no Shirabe		320		
	KIKUSUI Junmai Guinjo	880	480		145
	TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome		640	310	
	JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)	920	490		147
dainguinjo	DASSAI 45 Junmai Daiguinjo		460		
	ZAKU Miyabi No Tomo Nakadori Junmai Daiguinjo		690		

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei Estadual nº 15.428/2014

		750ml	Taça 187ml
champagne	Veuve Cliquot Brut | Reims - França	580	
	Veuve Cliquot Rose | Reims - França	620	
	Dom Perignon Brut | Reims - França	1800	
espumantes	Chandon Réserve Brut | Garibaldi - Brasil	140	50
	Chandon Brut Rosé | Garibaldi - Brasil	160	60
vinho rosé	Maxime | Provence - França	140	40
	Garzón Pinot Noir | Maldonado - Uruguai	160	45
	M de Minuty | Provence - França	360	
	Minuty 281 | Provence - França	920	
vinho branco	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		
	Terrapura Sauvignon Blanc | Valle Central	140	40
	Armador Sauvignon Blanc Orgânico | Valle de San Antonio	155	
	Arboleda Sauvignon Blanc | Valle del Colchagua	290	
	URUGUAI		
	Garzón Estate Pinot Grigio | Maldonado	150	
	PORTUGAL		
	Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto | Bairrada	120	
	Luis Pato Maria Gomes | Bairrada	190	
	ESPANHA		
	Bayanegra Airen Blanco | La Mancha	135	

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei Estadual nº 15.428/2014

vinho branco

	750ml	Taça 187ml
ITALIA		
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	

vinho tinto

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	
ESPANHA		
Bayanegra Tempanillo | Albacete	140	
Marqués de Murrieta Reserva | Rioja	480	
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 IGP		
Comté Tolosan | Cahors	180	
D. Laurent Bourgogne "Cuv Numero 1" | Bourgogne	690	
Phillipe Pacalet Gevrey Chambe | Bourgogne	1250	

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei Estadual nº 15.428/2014

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

