





83



90



84



77



80



81



- 77. Espetinho de shimeji (4 unid.)** 22
Lâminas de salmão, levemente seladas,
recheadas com cream cheese e shimeji salteados.
Finalizados com tarê e cebolinha.
- 78. Missoshiro** 20
Tradicional sopa japonesa com tofu.
- 79. Duo Shissô (2 unid.)** 25
Folha de shissô empanada, coberta com
salmão batido levemente apimentado,
cebolinha, tarê e ovas.
- 80. Salmão com Queijo (15 unid.)** 38
Cubos de salmão grelhados, cobertos
com queijo, maçaricados, tarê e cebolinha
- 81. Bolinho da casa (4 unid.)** 18
Bolinhos de salmão feito na casa,
com mayo tsu.
- 82. Crispy Rice (4 unid.)** 35
Arroz empanado, coberto com salmão
spicy, ovas, flocos tempurá, tarê e cebolinha.
- 83. Snack Salmon (8 unid.)** 32
Salmão cru, batido com temperos da casa,
sobre chips de batata baroa.
- 84. Edamame** 34
Soja na vagem, servido com flor de sal.
- 85. Edamame trufado** 36
Finalizado com azeite trufado e flor de sal
- 86. Ninho de Vieiras** 75
Vieiras salteadas sobre crispy de couve e
alho poró.
- 87. Tofu (4 unid.)** 29
Queijo de soja defumado e temperado
com shoyu e gengibre.
Opcional: Empanado com molho tarê.
- 88. Sunomono com kani** 15
- 89. Sunomono especial** 29
Pepino, salmão, polvo, camarão e kani.
- 90. Cogumelos na Chapa** 43
Shitake e shimeji salteados na manteiga
com shoyu, saquê e cebolinha.



96



91



97



92



99



para
Comegar & Compartilhar

91. Robatas	25,90
Grelhados na manteiga, servido com molho tarê e limão. 1 unid. Salmão / 1 unid. Camarão	
92. Espetinhos Tsuru's (2 unid.)	24
Camarões e queijo no palito, empanados na farinha panko.	
93. Tempurá de legumes	38
Legumes empanados em massa leve e crocante. Acompanha molho tempurá	
94. Guioza (2 unid.)	11
Bovino ou Suíno / Frito ou vapor.	
95. Harumaki (1 unid.)	
Camarão	18
Salmão	18
Queijo	16
96. Rock Tempurá (6 unid.)	46
Camarões rosa empanados em massa tempurá, com molho cremoso picante	
97. Fish and Chips	32
Batata rústica e peixe branco ou salmão empanado. Acompanha molho.	
98. Lula Crocante (6 unid.)	29
Acompanha molho tarê.	
99. Camarão Soltinho (400gr)	74
Acompanha Maionese da casa ou picante.	
110. Avocado Rice (4 unid.)	35
Base de arroz, coberto com salmão empanado, avocado, maionese picante, tarê e cebolinha.	

101



106



108



- 100. Carpaccio Tradicional 32**
Regados ao molho ponzu, togarashi, flor de sal e cebolinha.
Opções: Salmão / Peixe branco
- 101. Carpaccio Trufado 35**
Regados ao azeite trufado, toque picante do chef.
Opções: Salmão / Peixe branco
- 102. Carpaccio Salmão Passion 38**
Regados ao molho de maracujá e crocante de batata.
- 103. Carpaccio Panda 35**
Regados ao molho de ostra, cebolinha e raspas de limão.
Opções: Salmão / Peixe branco
- 104. Carpaccio Polvo trufado 44**
Servidos com salsa trufada e ovas.
- 105. Carpaccio Vieiras 53**
Regados ao molho cítrico e trufado.
- 106. Carpaccio Salmão Tsuru's 38**
Regados com molho Fuji e crocante de Harumaki.
- 107. Carpaccio Selado 40**
Selados no maçarico, regados com molho de ostras e crispy de cebola roxa.
Opções: Salmão / Peixe branco
- 108. Carpaccio Lula defumada 38**
Finos cortes de lula defumada, servida com Sweet chili.



- 111. Tartar Salmão na pedra de sal** 42
Salmão batido, servido em cima da pedra de sal. Acompanha chips de batata doce.
- 112. Tartar Fresh** 36
Salmão, maçã verde e pepino.
- 113. Tartar Especial** 69
Salmão, vieiras e camarões.
- 114. Tartar da Casa** 63
Salmão ou atum batidos na ponta da faca, temperados a moda do chef. Acompanha crispy de Harumaki.
- 115. Tartar Mix** 52
Cubos de salmão levemente selados, avocado, shimeji, crispy de alho poró e molho cítrico.
- 116. Ceviche Fire** 88
Polvo, camarão e tomates salteados na manteiga, limão, furikake, cebola roxa, pimenta, hondashi e chips de batata baroa.
- 117. Ceviche Clássico** 56
Cubos de peixes, polvo, camarão, limão, cebola roxa, togarashi, coentro e milho tostado.
- 118. Tsuru's Ceviche** 59
Cubos de peixes, polvo, camarão, togarashi, limão, cebola roxa, tabasco, hondashi e crispy de cebola roxa.
- 119. Ceviche Nikkei** 56
Peixe branco, polvo, camarão, limão, óleo de gergelim, cebola roxa, coentro, pimenta e chips de batata doce.
- 120. Ceviche avocado** 65
Salmão, camarão, polvo, cebola roxa, pimenta dedo de moça, molho a base de avocado. Acompanha crispy de cebola roxa.

122



125



128



- 121. Kodomu** **61**
Cubos de salmão, cebolinha, molho à base de shoyu e gengibre, cobertos com crispy de couve.
- 122. Shake Fuji** **61**
Cubos de salmão, cebolinha, molho à base de ostras com laranja, cobertos com crispy de batata baroa.
- 123. Shake Don** **61**
Cubos de salmão, cebolinha, molho à base de ostras com limão, cobertos com crispy de Harumaki.
- 124. Maguro Crispy** **55**
Cubos de atum, amêndoas tostadas, pimenta dedo-de-moça, shoyu, azeite de oliva, cobertos com crispy couve.
- 125. Tako dan** **52**
Polvo, furikake, sunomono, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, cebolinha, óleo de gergelim, cobertos com crispy de cebola roxa.
- 126. Salmon Juice** **64**
Cubos de salmão, molho de ostras, sweet chilli, cobertos com mix de crispy de couve, alho poró e cebola roxa.
- 127. Fire Salmon Juice** **64**
Cubos de salmão levemente selados, molho de ostra, Sweet chilli, cobertos com mix de crispy de couve, alho poró e cebola roxa.
- 128. Tuna Avocado** **52**
Cubos de atum marinados em shoyu, servidos com avocado, cobertos com cogumelos salteados e chips de batata baroa.
- 129. Trio de Mini Clássicos da Casa** **89**
Deixe o Chef surpreender você ou escolha 3 opções.

131



136



141



- 130. Shakejun** **26**
Lâminas de salmão seladas, recheadas com cream cheese, salmão empanado e crispy de alho poró. Cobertos com tarê, geleia de pimenta e cebolinha.
- 131. Magnific** **26**
Lâminas de atum, recheadas com cream cheese, cogumelos shitake e crispy de alho poró. Cobertos com tarê, ovas e cebolinha.
- 133. Fabuloso** **28**
Lâminas de salmão seladas, recheadas com cream cheese e camarão empanado. Cobertos com geleia de abacaxi, tarê e canela.
- 134. Hoshi** **26**
Lâminas de salmão, recheadas com cream cheese, salmão empanado e crispy de couve. Regados com azeite de oliva e tarê.
- 135. Saburo** **26**
Lâminas de salmão, recheadas com shimeji e cream cheese, flambados.
- 136. Soban** **29**
Lâminas de salmão, recheadas com camarão, cream cheese e shitake. Cobertos com crispy de couve, molho tarê e cebolinha.
Opções: Cru ou Selado
- 137. Tamajiro** **29**
Lâminas de salmão, recheadas com camarão empanado e cream cheese. Cobertos com molho de maracujá e ovas.
- 138. Pingo de Salmão** **26**
Lâminas de salmão, recheadas com cream cheese e salmão. Cobertos com azeite de oliva, flor de sal e cebolinha.
- 140. Tsu Prime** **29**
Lâminas de salmão seladas, recheadas com cream cheese, aspargos e cogumelos. Cobertos com geleia de pimenta, ovas e tarê.
- 141. Shake Hotate** **45**
Lâminas de salmão, recheadas com vieiras seladas, cream cheese, azeite trufado, raspas de limão siciliano e toque de pimenta.

145



144



142. Vegan Deluxe 22

Fatias de pepino, recheadas com cogumelos, cenoura, crispy de couve e tarê.

143. Juice Deluxe 32

Lâminas de salmão seladas, recheadas com cream cheese, camarão empanado, coberto com molho de ostras, sweet chilli e mix de crispy de couve, alho poró e cebola roxa.

144. Ebi Salmon 35

Camarão empanado, envolto com lâmina de salmão e cream cheese. Regado ao molho tarê e cebolinha.

145. Tsu Fusion 35

Lâminas de salmão seladas, recheada com cream cheese e salmão empanado. Coberto com pasta de queijo maçaricado e finalizado com tarê e cebolinha.

146. Raiser 35

Lâminas de salmão seladas, recheadas com cream cheese, camarão empanado e crispy de couve. Coberto com cream cheese trufado maçaricado, tarê e cebolinha.

161



170



333



**SASHIMIS
TRADICIONAIS**
(8 unidades)

155. Sashimis Atum	35
156. Sashimis Salmão	39
157. Sashimis Polvo	45
158. Sashimis Peixe branco do dia	32

SASHIMIS ESPECIAIS
(10 unidades)

160. Polvo Marinado	45
Polvo, molho de limão com shoyu, togarashi e cebolinha.	
161. Selado	44
Salmão ou atum, temperados e selados na manteiga, servidos com cebolinha e tarê. Opcional: levemente apimentado.	
162. Selado do Chefe	49
Salmão, selados no azeite de oliva quente, servidos com toque de pimenta, shoyu e cebolinha. Acompanha par de gunkans.	
163. Tojiro	46
Salmão, temperados com molho de ostra, servidos com raspas de limão.	
165. Crostado	47
Salmão ou atum, crostados no gergelim preto e branco, servidos com tarê.	
166. Kurihara	49
Salmão, temperados, selados na manteiga com crosta de gergelim moído, servidos com molho sensei e coroados com crispy de batata baroa.	
168. Maguro Style	48
Atum, temperados, selados na crosta de gergelim, servidos com couve-flor salteada.	
170. Fish Crostado	45
Salmão ou atum, crostados no gergelim, servidos com espaguete de legumes.	
171. Shake Mush	52
Salmão ou atum, selados e servidos sobre cama de cogumelos e aspargos.	
172. Top Tsuru's	52
Salmão ou atum, selados, servidos com alho poró em duas texturas, gengibre, sweet chilli, molho de ostra, flocos de tempura e ovas.	
173. Refresh	48
Salmão, levemente selados, servidos com maçã verde, mayo Tsu, ovas, cebolinha e tarê.	
174. Hiro	48
Salmão, molho secreto, flocos de tempura crocante.	
333. Salmon cheese	48
Salmão, coberto com cream cheese trufado e maçaricado. Finalizado parmesão, tarê e cebolinha.	

331



180



175



187



201



194



196



175. Salmão	16
176. Ovas massagô	18
177. Salmão flambado	18
178. Salmão siciliano	15
179. Shimeji / Shitake	16
180. Top Gunkan Camarão e ovas.	19
181. Gunkan do Chef Salmão, cobertos com skin, fatia de limão e tarê, levemente selados.	18
182. Gunkan Especial Salmão, salmão grelhado, alho poró e tarê.	18
183. Gunkan Kin Salmão, salmão empanado e geleia de framboesa.	18
184. Gunkan Hot Bolinhos de salmão e arroz empanados, fritos, servidos com tarê e cebolinha.	19
186. Gunkan Vieiras Salmão e vieiras, trufados.	32
187. Gunkan Polvo Salmão e Polvo.	20
188. Gunkan Fusion Salmão, salmão grelhado, cobertos com pasta de queijo, maçaricados.	22
189. Gunkan Cota Salmão levemente maçaricado, salmão empanado, cobertos com geleia de pimenta, cebola crocante e tarê.	20
331. Gunkan Brie Salmão levemente maçaricado, queijo Brie, cobertos com geleia de pimenta, tarê e cebolinha.	23
332. Gunkan Tempurá Salmão levemente maçaricado, cream cheese trufado, flocos de tempurá.	22

190. Barriga salmão	14
191. Atum	14
192. Polvo	15
193. Peixe Branco do dia	12
194. Camarão	16
195. Skin / Kani	11
196. Lula defumada	16
199. Salmão Trufado	17
201. Vieiras Trufadas	35

204



208



221



HOSSOMAKIS

Enrolado de alga por fora,
arroz por dentro e recheio (8 unid.)

- 203. Pepino/ Kani/ Skin** 20
204. Salmão/ Atum / Polvo 24
205. Camarão 25
206. Top Salmão 26

Cobertos com salmão batido e cebolinha.

URAMAKIS TRADICIONAIS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora,
cream cheese e recheio (10 unid.)

- 207. Salmão grelhado com tarê e cebolinha** 35
208. Salmão 32
209. Salmão batido com cebolinha 30
210. Salmão Spicy 32
211. Skin 28
212. Peixe branco com raspas de limão 28
213. Polvo / Atum 32
214. Camarão / Camarão empanado 32
216. Califórnia / Kani 26
217. Cogumelos 32

URAMAKIS ESPECIAS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora,
cream cheese e recheio (10 unid.)

- 218. Top Filadélfia** 40
Recheados com salmão e skin, cobertos por finas fatias de salmão seladas, tarê e cebolinha.
- 219. Nova York** 45
Recheados de salmão, cobertos por finas fatias de salmão, farofa de skin, raspas de limão, azeite de oliva, tarê e cebolinha.
- 220. Nova York de Camarão Empanado** 46
Recheados de Camarão empanado, cobertos por finas fatias de salmão, farofa de skin, raspas de limão, azeite de oliva, tarê e cebolinha.
- 221 -Fusion** 43
Recheados de salmão grelhado, cobertos com queijo derretido, tarê e cebolinha.
- 222 -Fusion Ebi** 45
Recheados de camarão empanado, cobertos com queijo derretido, tarê, cebolinha e crispy de alho poró.
- 223. Koto** 36
Uramaki de salmão com cobertura.
Coberturas:
Farofa de skin com raspa de limão / Salmão batido com cebolinha/ Molho de ostra / Crispy de couve / Crispy Alho poró/ Crispy de cebola roxa.

226



230



231



URAMAKIS ESPECIAS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora, cream cheese e recheio (10 unid.)

- 224. Natumi** 40
Recheados com camarão empanado e alface, cobertos com geleia de framboesa, tarê e cebolinha.
- 225. Ryoko** 40
Recheados com shitake, cobertos com salmão levemente selado, crispy de couve, tarê e cebolinha.
- 226. Ebi Golden** 42
Recheados com camarão empanado e alface, envoltos com ovas massagô.
- 227. Do Chef** 45
Recheados com salmão, camarão empanado, cobertos com molho de ostra e crispy de alho poró.
- 228. Salmão Trufado** 45
Recheados com salmão, cobertos com salmão maçaricado, azeite trufado, salsa trufada, raspas de limão, cebolinha, flor de sal e toque de pimenta.
- 229. Nounori** 42
Uramaki sem alga, recheados de salmão batido com cebolinha, envoltos com crispy de couve, cobertos com camarão empanado e tarê.
- 230. Ysai** 42
Recheados com salmão, camarão, envoltos em crispy de couve e tarê.
- 231. Mush** 45
Recheados com camarão empanado e shitake, cobertos com shimeji salteado na manteiga, tarê e cebolinha.

URAMAKIS INTERNACIONAIS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora, cream cheese e recheio (10 unid.)

- 232. San** 42
Recheados com salmão e avocado, cobertos com crispy de cebola roxa, sweet chili, raspas de limão, tarê e cebolinha.
- 233. Camarão avocado** 45
Recheados com camarão empanado e avocado, cobertos com fatias de salmão selado, molho de ostras, ovas, tarê e cebolinha.
- 234. Dragon Roll** 45
Recheados com camarão empanado e atum, cobertos com avocado, crispy de couve e tarê.
- 235. Top Tsuru's Roll** 48
Recheados com salmão, cobertos com atum, flocos Tempurá, alho poró duas texturas, sweet chili, gengibre e ovas. Acompanha molho de ostras para finalizar.

238



242



URAMAKIS INTERNACIONAIS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora, cream cheese e recheio (10 unid.)

- 236. Amazing Roll** 45
Recheados com camarão empanado e avocado, cobertos com avocado, salmão selado, mayo Tsu e ovas.
- 237. Prime Roll** 42
Recheados com atum Spicy e aspargos, cobertos com avocado, atum e salmão. Finalizado com mayo e sriracha..
- 238. Super Volcano Roll** 45
Recheados com aspargos e camarão empanado, cobertos com creme quente de vieiras, salmão, kani e ovas.
- 239. Salmon Crazy Roll** 45
Recheados com aspargos e salmão empanado. Cobertos com finas lâminas de salmão seladas, mayo, tarê e cebola crispy
- 240. Teppan roll** 48
Recheados com salmão grelhado, coberto com camarões salteados, mayo picante, tarê, cebolinha. Servido na chapa quente com fonduta de queijos
- 241. Golden Cheese** 48
Recheados com camarão empanado e cream cheese, coberto com salmão levemente selado, pasta de queijo e mayo picante. Servido na chapa quente com fonduta de queijos
- 249. Ebi Style** 48
Recheados com camarão empanado e cream cheese, coberto com camarões salteados, molho barbecue e crispy de alho poro.

SUSHI PRENSADO

Contém cream cheese (10 unidades)

- 242. Bateramaki da casa** 42
Arroz, salmão e atum batido com cebolinha, flocos de tempurá e tarê.
- 243. Bateramaki Especial** 44
Arroz, salmão batido com cebolinha e tabasco, lula defumada e crispy de batata baroa.
- 244. Batera Mush** 42
Arroz, salmão grelhado batido com cogumelos, tarê e cebolinha. Cobertos com crispy de couve.
- 245. Batera Fusion** 45
Arroz, salmão grelhado batido, tarê e cebolinha. Cobertos com pasta de queijo, maçaricado.



menú Especialidades

*Prove todas as especialidades do Chef,
deixe seu jantar em nossas mãos.*

**Caso você tenha alguma restrição comunique o garçom.*

Contém cream cheese

***Todas as opções são indicadas para 2 pessoas*

250. Sequência Premium 159

8 Carpaccios salmão trufado
1 Tartar mix
12 Sushis
12 Cortes de Sashimis
Acompanha 1 Petit Gateau de sobremesa.

251. Sequência Prime (12 peças) 95

2 Niguiris Vieiras Trufadas | 2 Niguiris de camarão
2 Gunkans de salmão com polvo | 2 Gunkans salmão
com ovas | 2 Deluxe Tsu Prime | 2 Deluxe Shakejun

252. Sequência do Mestre (60 peças) 210

14 Sashimis | 7 Sashimis Especiais | 15 Uramakis
Especiais | 2 Gunkans Flambados | 2 Gunkans Ovas
4 Duplas Especiais | 6 Top Hots | 6 Hots Tradicionais.

253. Sequência de Gunkans (20 peças) 138

10 duplas de Gunkans selecionadas pelo Chef.





- 254. Trilogia de Gunkans (6 peças) 49**
2 gunkans de salmão, creme de gorgonzola e molho pesto;
2 gunkans de salmão, cobertos com queijo brie derretido, geleia de pimenta e tarê;
2 gunkans de vieiras trufadas.
- 255. Sequência de Niguiris Premium (20 peças) 115**
10 duplas de Niguiris e iguarias.
- 256. Combinado do Chef* (55 peças) 210**
25 Sashimis | 10 Uramakis Especiais | 10 Gunkans
10 Niguiris.
*Incluso ovas e iguarias do dia.
- 257. Combinado de Sashimis da Casa (55 unid.) 205**
5 tipos de peixes mais iguarias.
- 258- Sashimi Stone 92**
5 Polvo | 5 salmão e 5 vieiras, trufados, servidos na pedra de sal.



273



282



COMBINADOS DE SUSHIS E SASHIMIS

Enrolado de alga por dentro, arroz por fora, cream cheese e recheio (10 unid.)

259. Jun (40 peças)

12 sashimis, 10 uramakis, 8 hossomakis, 6 Niguiris, 4 gunkans.

PEIXES VARIADOS 120

TODO SALMÃO 130

260. Barca da Casa (40 peças)

10 sashimis, 20 uramakis, 10 hots sushi.

PEIXES VARIADOS 110

TODO SALMÃO 120

261. Tako (54 peças)

20 sashimis, 8 hossomakis, 10 uramakis, 12 niguiris, 4 gunkans.

PEIXES VARIADOS 169

TODO SALMÃO 179

HOT SUSHI

Sushis com recheio e cream cheese, empanados, fritos e cobertos com molho tarê. (10 unidades) *

270. Hot Salmão* 30

271. Hot Haru* 29

Enrolado em massa de harumaki, recheado com salmão e cream cheese.

272. Hot Skin* 26

273. Top hot* 35

Cobertos com salmão batido e cebolinha.

274. Hot Cou* 32

Cobertos com crispy de couve.

275. Hot Especial* 37

Recheados com salmão, camarão, skin e kani.

276. Hot Camarão* 36

279. New Hot (06 unid.) 30

Hot sem arroz, recheados com salmão, kani, camarão e cebolinha.

281. Hot do Chef* 35

Recheados com salmão, cobertos com finas fatias de limão, cebolinha e sweet chili.

282. Hot Style* 38

Recheados com salmão, cobertos com camarão salteado no barbecue, cebolinha e crocante de alho poró.

283. Hot Fusion* 38

Recheados com salmão, cobertos com pasta de queijo derretido e cebolinha.

290



315



317



TEMAKIS TRADICIONAIS
Enrolado em forma de cone. Contém
cream cheese. (1 unid.)

290. Salmão	29
291 -Salmão Grelhado	32
292. Atum	26
293. Camarão/ Camarão empanado	28
294. Peixe Branco	24
295. Polvo	28
296. Skin	24
297. Cogumelos	28
298. Califórnia ou kani	24

TEMAKIS ESPECIAIS
Enrolado em forma de cone. Contém
cream cheese. (1 unid.)

300. Salmão Crispy	29
301. Spicy Salmão ou Atum, batidos com cebolinha e tabasco.	32
302. Tsu Salmão, shitake na manteiga, cebolinha e crispy de couve.	32
303. Super Salmão Salmão, skin e tarê.	32
304. Thai Salmão, camarão e tarê.	32
305. África Salmão, salmão grelhado, tabasco e cebolinha.	33
307. Hel Camarão, salmão, skin, cebolinha e tarê.	33
308. Hot Temaki Temaki empanado e frito. Escolha o sabor	30
309. Super Temaki Salmão grelhado, camarão, alho poró e tarê.	33
310. Temaki sem arroz Escolha o sabor	39
314. Salmão Especial Servido com molho de ostras e crispy de alho poró.	32
315. Camarão Style Camarão salteado, molho barbecue, cebolinha e alho poró.	34
316. Salmão Style Salmão salteado, molho barbecue, cebolinha e alho poró	30
317. Magic Salmão, avocado, Sweet chili e alho poró	32

324



320



319. Quarteto Fantástico (800 gr.) 140

Camarões empanados, camarões no alho e óleo, camarões salteados na manteiga, camarões com barbecue e crispy de alho poró.

320. Chapa de Camarão (400 gr.) 96

Camarões salteados na manteiga, temperos verdes e toque de limão.

321. Salmão Especial 65

Cubos de salmão grelhados, servidos com molho de ostra e cebolinha. Cobertos com crispy de alho poró.

322. Salmão Crispy 46

Filé de Salmão empanado em farinha panko, servido com saladinha de repolho e molho Tonkatsu.

324. Salmão Primavera 79

Três filés de salmão grelhados na manteiga com seleção de legumes.

325. Salmão Tice 64

2 Filés de salmão grelhados, servidos com creme de gorgonzola, cream cheese e alho poró. Acompanha batata rustica frita.

326. Yakissoba

Legumes 29

Carne e frango 38

Yakissoba de Frutos do Mar 59

Lula, camarão, polvo e legumes.

327. Tataki Salmão (10 unid.) 59

Sashimis de salmão selados na manteiga, servidos sobre cama de alho poró salteados, na chapa quente.

330. PRATO KIDS 35

Cubos de salmão grelhados, arroz, babata sorriso e legumes.

328. Salmão 92

2 Postas ou filés de salmão grelhados na chapa.

329. Misto 115

1 Posta ou filé de salmão, lula, camarão e polvo grelhados na chapa.

335



339



342



340



- 335. Hot Doce** **32**
Recheados com banana ou morango, canela em pó e leite condensado. Acompanha sorvete de creme trufado.
- 336. Hot Nutella** **35**
Recheados com banana ou morango, cobertos com Nutella. Acompanha sorvete de creme trufado.
- 337. Petit Gateau** **25**
- 338. Brownie dos Sonhos** **25**
Acompanha sorvete de creme trufado e calda de chocolate quente.
- 339. Brigadeiro de Panela** **20**
- 340. Kone Ice** **23**
Casção com sorvete de creme trufado, Nutella e morangos.
- 341. Kone Gateau** **26**
Casção recheado com sorvete de creme trufado, bolinho de Petit Gateau, Nutella e morangos.
- 342. Banana Crunch (6 unid.)** **24**
Bananas empanadas nos sucrilhos, servidas com Nutella e sorvete.
- 343– Charuto Romeu e Julieta** **23**
Harumakis recheados com cream cheese e goiabada, servidos com sorvete.



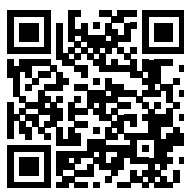
ATENDIMENTO SEGUNDA A SÁBADO

18H15 AS 23H

47 3087.5799

47 99180.2232

tsurussushibar.com.br



@tsurus



@tsurus.sushibar

Baixe nosso app de Delivery
TSUSHI E TSURU'S

