



Na lingua japonesa SAIKOO SIGNIFICA EXCELENTE, isso é o
que sempre buscamos em tudo para nossa casa e para você.

ENTRADAS

TARTARE DE SALMÃO OU ATUM	59 – 62
Salmão ou Atum, crisp de mandioca, crisp de alho poró, molho tabasco e molho ponzu	
CEVICHE	48
Ceviche clássico de tilápia e chips da casa	
CEVICHE RASAC	59
Salmão marinado, óleo de gergelim, crisp couve e manga. Servido com chips da casa	
CEVICHE MACHU PICCHU	74
Ceviche clássico de tilápia e salmão, lula, camarão e chips da casa	
CARPACCIO DE SALMÃO	49
Lâminas ultra finas de salmão, molho especial de carpaccio, finalizado com cebolinha, gergelim e pimenta dedo de moça	
CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO	59
Lâminas ultra finas de salmão, molho especial de carpaccio, finalizado com cebolinha, gergelim e pimenta dedo de moça, finalizado com azeite trufado	
EDAMAME	29 – 35
Clássica vagem chinesa. Normal ou Trufado	
POKE	49
Base de arroz ou folhas verdes, salmão, atum ou peixe branco em cubos, molho oriental, crisp de couve, avocado e manga	
KONZAI SAIKOO	69
Salmão batido com cream cheese e chips	
HARUMAKI (2 unid.)	19 – 17 – 33
Queijo, legumes ou camarão	
MIX SHI/SHI	37
Shitake e Shimeji na cumbuca	
CHIPS HARUMAKI	12
MISSÔSHIRU	0
Clássica sopa do Japão, fermentado de soja, tofu e cebolinha	

VIEIRAS

VIEIRA TOROPIKARU	38
Dupla de vieiras seladas na manteiga de ervas geleia de maracujá e farofa citrica	
VIEIRA PESUTO	42
Dupla de vieira selada na manteiga com gomos de laranja e molho pesto	
VIEIRA TAIYŌ	38
Dupla de vieiras com limão e tangerina	
VIERA TRUFADA	47
Dupla de vieiras seladas na manteiga de ervas, finalizadas com limão, azeite trufado, ovas negras e flor de sal	

ESPECIALIDADES

EBI BLACK	44
6 joys de salmão recheado com camarão empanado, ovas negras e toque picante, sem arroz	
LULA SPICY	38
6 enrolados de tilápia recheado com lula empanada e crisp de couve, finalizados com galéia de pimenta	
SAIKOO EBI	44
6 joys de salmão com recheio de camarão maçaricado com batera de salmão em tempero especial, sem arroz	
SAIKOO GURUME	46
6 cubos de salmão maçaricado, finalizados com azeite trufado, flor de sal e ovas negras	
FUTOMAKI	47
10 futomakis de salmão e shari com camarão empanado, shimeji e cream cheese	
DRAGOMAKI SAIKOO	38
6 enrolados de salmão maçaricado, recheados com shimeji e cream cheese, sem arroz	
CRISP ROLL	44
10 uramakis recheados com camarão empanado e cream cheese, finalizados com crisp de panko temperado	
SAIKOO STYLE	38
6 enrolados de salmão, recheados com crisp de alho poró e cream cheese, finalizados com azeite trufado, flor de sal e maionese de wasabi	
NORI SAIKOO	37
6 niguiris com shari, skin de salmão, salmão, cream cheese, molho tarê; sobre alga nori	
SHAKE EBI	43
6 joys de salmão recheados com shari, camarão, cream cheese, manteiga de ervas; sobre molho ponzu	
JOY PONZU	42
6 joys de salmão recheados com shari, patê de camarão e kanikama, finalizados com geleia de maçã com pimenta, molho tarê, salsa crespa e gergelim; sobre molho ponzu	
EBITUNA	48
6 dragomakis de atum recheados com camarão, finalizados com molho Ponzu, manteiga de ervas e ovas Tobiko laranja	
BATERÁ DE SALMÃO	35
10 baterás de salmão prensado com ovas negras e tempero especial da casa	
FRIED CHEESE & FIG	38
6 joys de tilápia, recheados com cream cheese, chutney de figo e finalizados com castanhas	





SASHIMI |



NIGIRI |

SASHIMIS

SALMÃO	44
10 lâminas de salmão	
ATUM	45
10 lâminas de atum	
POLVO	89
20 lâminas de polvo temperadas	
MAÇARICADO TRUFADO DE SALMÃO	54
10 lâminas de salmão maçaricadas, temperadas com flor de sal e azeite trufado	
TATAKI DE SALMÃO	51
10 lâminas de salmão seladas na manteiga de ervas e saquê, finalizadas com gergelim	
TATAKI DE ATUM	52
10 lâminas de atum seladas na manteiga de ervas e saquê, finalizadas com gergelim	
BARRIGA DE SALMÃO	51
10 lâminas de barriga de salmão	

NIGUIRIS (06 unid.)

TRUFADO DE SALMÃO	38
Shari, salmão, flor de sal e azeite trufado	
BARRIGA DE SALMÃO	40
Shari, barriga de salmão, flor de sal, azeite trufado e raspas de limão siciliano	
ATUM TRUFADO	39
Shari, atum, flor de sal, azeite trufado e suco de limão	
POLVO	49
Shari, polvo, flor de sal e páprica picante	
CAMARÃO	42
Shari, camarão, flor de sal, azeite trufado e ovas negras	
MAÇARICADO DE SALMÃO	35
Salmão flambado, cream cheese, geleia de pimenta e gergelim	
CAMARÃO EMPANADO	43
Shari, camarão empanado, geleia de pimenta e hortelã	
LULA MAÇARICADO	36
Shari, lula, flor de sal e raspas de limão siciliano	
SALMÃO	31
Shari e salmão	
NIGUIRI DE SALMÃO BLACK	43
6 niguiris com shari, salmão marinado 24 horas no shoyu, vodka, açúcar mascavo, gengibre e pimenta dedo de moça, finalizados com molho de mostarda defumada com mel e ovas negras	
SKIN	19
Shari, pele de salmão crocante e cream cheese	
SELEÇÃO DE NIGUIRI	41
1 salmão trufado, 1 atum, 1 lula maçaricado, 1 salmão black, 1 barriga de salmão e 1 camarão	



SUSHI |



JOY |



IZAKAYA |

SUSHI TRADICIONAIS E HOLLS

HOSSOMAKI SALMÃO (8 unid.)	29
URAMAKI DE SALMÃO (10 unid.)	37
URAMAKI SAIKOO (10 unid.)	42
Recheado com camarão grelhado e shimeji	
HOT ROLL (10 unid.)	31
HOT ROLL SEM ARROZ (10 unid.)	37
HOT ROLL SHIMEJI (10 unid.)	30
EBI HOT (6 unid.)	37
Enrolado frito de salmão, camarão e cream cheese	
HOT SAIKOO (12 unid.)	34
HOT SALMÃO (9 unid.)	36

JOYS (06 unid.)

JOY SALMÃO	33
Shari, cream cheese, cebolinha	
JOY ATUM	34
Tartare de atum, maionese de nori e ovas negras	
JOY FLAMBADO DE SALMÃO	36
Joy de salmão com crisp de couve	
JOY GELEIA	37
Cream cheese e geleia, opções: amora ou pimenta	
LEEK JOY	38
Salmão flambado, patê de salmão e crisp de alho poró, sem arroz	
JOY SALMÃO EMPANADO	34
Salmão batido grelhado e molho tarê	
JOY SHIMEJI	33
Shimeji, cream cheese e cebolinha	

IZAKAYA (O clássico botequim japonês)

TSUKUNÊ	37
6 bolinhos de frango com curry, gengibre, molho de ostra, sobre geleia de maracujá tostada e finalização de pistache	
TEMPURÁ DE NORI COM TARTARE DE ATUM	36
6 unidades com maionese de pimenta kimchee	
KATSUSANDO	38
Sandwich tradicional oriental de pão de miga tostado na manteiga, barriga de porco empanada, tonkatsu de amora, maionese de nori e sunomono	
LULA À DORÊ	54
Lula empanada frita ou grelhada	
TILÁPIA CROCANTE	58
Tilápia empanado e frito	
GUIOZA	14
2 de barriga de porco	
TEMPURÁ DE VEGETAIS	26
Brócolis, couve-flor e cenoura com trio de sôsu	
Trio de sôsu: Maionese de Alga Nori, Maionese de Kimchee (ardência baixa) e Tonkatsu de Amora (agridoce) (adicional R\$ 5,00 por cada molho)	



ESPECIALIDADE DO CHEF |



TEMAKI |

ESPECIALIDADES DO CHEF

LÁMEN	54
Caldo de porco com missô e molho shoyu, fatias de barriga de porco grelhadas, moyashi, ovo com gema mole, alga nori, cebolinha e macarrão típico oriental	
YAKISSOBA	43
Carne, frango ou misto	
YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR	59
Frutos do mar com sobá frito ou cozido	
ZHÛ DÚ	51
Barriga de porco laqueada, glacé de porco agri-doce, purê de batata roxa defumado e farofa cítrica de pão	
LULA RECHEADA	44
Com mix de shitake, shimeji e cream cheese	
TEPAN	67
Posta de salmão grelhado, shari e legumes na manteiga	
LAGOSTA	83
Lagosta e shitake na mostarda dijon e azeite de manjerição	

TEMAKIS

TRADICIONAL	36
Salmão, cream cheese, cebolinha e gergelim	
SUPREMO CEBOLINHA	36
Salmão e cebolinha	
SALMÃO CRISP & TABASCO	36
Salmão, cream cheese, cebolinha, crisp de mandioca e Tabasco	
NACHOS PICANTE	36
Salmão, Tabasco, cream cheese, cebolinha e nachos	
SALMÃO SKIN	36
Pele de salmão grelhada, cream cheese e molho tarê	
ESPECIAL SAIKOO	36
Salmão, cream cheese picante e cebolinha	
CRISP ALHO	36
Salmão, cream cheese picante, alho desidratado e alho poró	
SALMÃO EMPANADO OU GRELHADO	36
Salmão empanado ou grelhado, cream cheese e molho tarê	
CAMARÃO ESPECIAL	36
Camarão, cream cheese, cebolinha e gergelim	
SAIKOO LEMON	36
Peixe branco, cream cheese lemon, raspas de limão	
ATUM	36
Atum, cebolinha, cream cheese e gergelim	
MIX SHITAKE/SHIMEJI	36
Shitake, shimeji, cream cheese e cebolinha	

TEMAKIS PREMIUM

TEMAKI TODO EMPANADO	42
Salmão, cream cheese, cebolinha e gergelim	
TARTARE	42
Nosso famoso tartare envolto em chips saikoo (s/ arroz)	
CAMARÃO EMPANADO	42
Camarão empanado com cream cheese e molho tarê	

Temakis sem arroz, acréscimo de R\$ 10,00.

COMBINADOS |



COMBINADOS

COMBINADO 20 PEÇAS	89
4 niguri flambado, 4 joy salmão, 4 dragomaki saikoo, 4 joy empanado e 4 ebi hot	
COMBINADO SEM ARROZ 20 PEÇAS	106
Sushis sem arroz sendo, 5 leek joy, 5 dragomaki saikoo, 5 saikoo ebi, 5 ebi black e 1 mini tartare	
COMBINADO 40 PEÇAS	172
8 sashimi temperado, 4 niguri trufado, 4 niguri flambado, 4 joy salmão, 4 joy flambado, 4 baterá de salmão, 4 dragomaki saikoo, 4 hot joy e 4 saikoo ebi	
COMBINADO 60 PEÇAS	219
6 sashimis de salmão, 6 niguris de salmão trufado, 6 niguris de salmão flambado, 6 dragomakis, 6 hot rolls Saikoo ebi, 6 Saikoo style, 6 Saikoo gurumes, 6 leek joys, 6 joys ponzu e 6 joys de salmão flambado	
COMBINADO 80 PEÇAS	283
16 sashimi de salmão temperado, 4 niguri trufado, 4 niguri flambado, 4 joy salmão, 4 joy flambado, 4 baterá de salmão, 4 dragomaki saikoo, 4 hot joy, 4 saikoo ebi, 4 hot holl, 4 ebi hot, 4 niguri skin, 4 leek joy, 4 joy shimeji, 8 sashimi peixe branco e 4 niguri peixe branco	
REI DOS MARES	189
4 niguri polvo trufado, 4 saikoo ebi, 4 ebi black, 5 crisp roll, 4 lula spicy, 4 saikoo style, 5 hot sem arroz com batera, 8 sashimis maçaricado trufado	
COMBINADO SAIKOO 10 ANOS	189
4 sashimi salmão, 4 sashimi atum, 4 niguri black, 4 ebi black, 4 saikoo gurume, 4 dragomaki saikoo, 4 saikoo style, 4 shake ebi, 4 joy ponzu e 4 saikoo ebi	



KOMBOS

KOMBO 1 1 TEMAKI + 5 HOT ROLLS + 1 REFRI 290ml	56
KOMBO 2 2 TEMAKIS + 1 REFRI 290ml	73
KOMBO 3 1 TEMAKI + 6 JOY SALMÃO + 1 REFRI 290ml	74
KOMBO 4 1 TEMAKI + 10 SASHIMI (UNID.) (PEIXE BRANCO OU SALMÃO) + 1 REFRI 290ml	79
KOMBO 5 6 JOY SALMÃO + 10 HOT ROLLS + 6 SASHIMI (UNID.) (PEIXE BRANCO OU SALMÃO)	88

TEMAKIS PREMIUM NÃO INCLUSOS NOS KOMBOS

KOMBOS



SOBREMESAS

TRIO SAIKOO

Brigadeiro, morango e farofa crocante

32

JOY DE GOIABADA

6 joys de goiabada, recheados com cream cheese e morango

25

HARUMAKI DE CREME DE AVELÃ

1 Harumaki de creme de avelã

19

HARUMAKI BANANA OU MORANGO

1 Harumaki de banana ou morango

14

DOLCE SAIKOO

6 joys de massa de Harumaki recheados com doce de leite e creme de avelã, finalizados com hortelã

32

SOBREMESA |



BEBIDAS

REFRIGERANTE	9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Laranja, Sprite, Tônica Antártica, Tônica Zero Antártica, Schweppes Citrus	
ÁGUA SEM GÁS	7
ÁGUA COM GÁS	7
SUCOS NATURAIS	17
Laranja, morango, abacaxi ou limão	
H2O LIMÃO OU LIMONETO	10
RED BULL	17
Regular ou Tropical	
CAFÉ ESPRESSO	7

CERVEJAS

SOL LONG NECK	13
AMSTEL ULTRA LONG NECK	13
HEINEKEN LONG NECK	14
HEINEKEN ZERO LONG NECK	14
STELLA ARTOIS LONG NECK	13
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEM LONG NECK	14
CORONA LONG NECK	14
TIJUCA LONG NECK	14
CERPA EXPORT	16

DESTILADOS

WHISKY JHONNIE WALKER RED LABEL	26
WHISKY JHONNIE WALKER BLACK LABEL	30
VODKA ABSOLUT	19
VODKA KETEL ONE	19
LICOR 43	26
BAILEY'S	19
CAMPARY	18



SAKES

	Dose 60ml	Dose 100ml	Garrafa
AZUMA KIRIN (740ml)	14	20	70
GEKKEIKAN FINEST (750ml)	24	28	129
GEKKEIKAN GOLD (750ml)	28	33	219
HAKUSHIKA HONJOZO SHU (720ml)	28	32	202
HAKUSHIKA JOSEN KUROMATSU (1,8lts)	28	32	400



DRINKS |



DRINKS CLÁSSICOS

CAIPIRINHA Cachaça, açúcar e fruta	25
CAIPIROSKA Vodka Ketel One, açúcar e fruta	28
SAQUERITA Saque Azuma Kirin, açúcar e fruta	25
NEGRONI Gin Tanqueray, Campari e vermute tinto (Amargo e encorpado)	35
COMFORT NEGRONI Southern Comfort, Campari e vermute tinto (Reeleitura suave do clássico potente. Levemente amargo)	37
G&T TRADICIONAL Gin Gordon's, limão siciliano e tônica (Refrescante e levemente amargo)	33
G&T TROPICAL Gin Gordon's, laranja, alecrim e Red Bull tropical (Refrescante e levemente adocicado)	33
G&T ROYALE Tanqueray royale, limão siciliano, xarope artesanal de framboesa e tônica (Refrescante e levemente adocicado)	33
FITZGERALD Tanqueray, limão siciliano, açúcar e angostura (Cítrico e refrescante)	35
BEE'S KNEES Tanqueray, água de mel, limão siciliano e laranja (Cítrico e levemente adocicado)	35
CLOVER CLUB Tanqueray, xarope de framboesa artesanal, vermute branco e limão siciliano (Doce e cítrico)	35
MOSCOW MULE Vodka, limão siciliano, xarope de açúcar e espuma de gengibre (Cítrico e levemente adocicado)	32
APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut e água gaseificada (Refrescante, levemente amargo e seco)	32
MOJITO Rum Bacardi carta blanca, limão thaiti, hortelã e água gaseificada (Cítrico e refrescante)	29
MARGARITA Tequila José Cuervo prata, Cointreau e limão thaiti (Cítrico e refrescante)	33
PIÑA COLADA Rum Bacardi carta blanca, abacaxi, leite de coco e leite condensado (Doce e cremoso)	27

DRINKS AUTORAIS

IKIGAI (A razão pela qual eu acordo todos os dias pela manhã) Tanqueray Sevilla, Cointreau, limão siciliano e açúcar (Cítrico e levemente adocicado)	36
GAMAN (Suportar algo aparentemente insuportável) Tanqueray tradicional, xarope artesanal de pepino, limão siciliano e água gaseificada (Refrescante, levemente cítrico e adocicado)	36
SHIKATA GA NAI Ketel One Peach Orange, limão siciliano, vermute branco e açúcar (Leve e refrescante)	36
43 PASSION Licor 43, maracujá, limão thaiti e espuma de gengibre (Levemente adocicado e cítrico)	36
BAJIRU Tanqueray rangpur lime, manjerição, limão siciliano e açúcar (Cítrico e refrescante)	35
GIN SAIKOO Gin Gordon's, tangerina, água de mel, morangos e tônica (Doce e refrescante)	32
SAIKOORITA Saquê Gekkeikan Finnest, geleia artesanal de morango, licor de pêssego, limão thaiti e laranja (Doce)	32
FIVE O' CLOCK Fireball, chá preto com frutas vermelhas, água de mel, laranja e limão Thaiti (Doce e levemente picante – notas de canela)	32

MOCKTAIL'S

(Coquetéis sem álcool)

LIMONADA SUÍÇA Limão thaiti, leite condensado e água com gás (doce e cremoso)	19
BERRIES & CITRIC FREE Xarope artesanal de framboesa, laranja, limão siciliano e água com gás (Doce e refrescante)	19
SODA ITALIANA Xarope artesanal da casa, limão siciliano e água gaseificada (Refrescante) (Verifique os sabores disponíveis)	19

CARTA DE VINHOS |



TINTOS

 TERRANOBLE (CARMENERE)	95
 VILLA CARDETTO (SANGIOVESE)	127
 LA LINDA (MALBEC)	127
 SAURUS (PINOT NOIR)	141
 CUME (TINTA RORIZ, BARROCA E TINTO CÃO)	141
 AMALAYA (MALBEC)	141
 JOSE DE SOUZA (GRAND NOIR, TRINCADEIRA E ARAGONÊS)	187
 VILLARD GRAND VIN (SYRAH)	610

ROSÉS

 LAS MORAS (SYRAH)	94
 CLAUDE DE VAL (CINSAULT, GRENACHE, SYRAH)	125
 LA LINDA (MALBEC)	129
 LAVENDETTE (CINSAULT, GRENACHE, SYRAH)	170
 ROSÉ DI NERÉ (NERO D'AVOLA)	199

BRANCOS

 LAS MORAS (SAUVIGNON BLANC)	94
 VILLA CARDETO (PINOT GRIGIO)	122
 LAS MORAS BARREL SELECT (SAUVIGNON BLANC)	122
 LA LINDA (TORRONTÉS)	130
 LA LINDA (CHARDONNAY)	130
 OLLI (GRILLO)	205
 ALBINO ARMANI (SAUVIGNON BLANC)	205
 LOS INTOCABLES (CHARDONNAY)	210

ESPUMANTES

 ORPHICUS BRUT	87
 KRITER BRUT ROSE	200

DELIVERY SAIKOO

(17) 3324 1565

HORÁRIOS

TER E QUA: 18:30 ÀS 23:00H

QUI A SÁB: 18:30 ÀS 23:30H

DOM: 18:30 ÀS 23:00H

DECK SAIKOO



NOSSO DECK
É PET FRIENDLY

VISITE



SAIKOOBARRETOS



SAIKOOSUSHILOUNGE.COM.BR

NOSSAS CASAS

SAIKOO BARRETOS



EMPÓRIO SEO LUCIO

