



otsumami

Petiscos cheios de umami!

OTOSHI (3 entradinhas frias) - 55 🍶

KIMCHI acelga à moda coreana - 33 🍷 🍶

NATTO grãos de soja fermentados - 34 🍷 🍶

KIMPIRAGOBO raiz de bardana, cenoura e alga hijiki - 37 🍷

EDAMAME vagem de soja cozida - 49 🍷 🍶

NASU berinjela frita com shoyu, gengibre e alho - 44 🍷

KOENJI SALAD salada de vegetais crus, fritos e cozidos, servida com molho à base de missô - 42 🍷

POTATO MAYO salada de batata à moda japonesa, servida com maionese kewpie, bacon, ovo cozido e cebolinha - 54 🍶

GYOZA (5 un.) carne suína com nirá - 44 🍶

GYOZA VEGGIE (5 un.) harusame, repolho, cenoura, acelga e nirá - 44 🍷

NAPORITAN KOROKKE (2 un.) croquete cremoso de tomate, queijo e bacon - 50

HIRÁ BUNS (1 un.) pão chinês recheado com barriga de porco, pepino, aioli de leite e pasta de pimenta - 38

EMI BUNS (1 un.) pão chinês recheado com hambagu crocante de camarão, alface americana, maionese cítrica e pasta de pimenta - 38

VEGGIE BUNS (1 un.) pão chinês recheado com berinjela empanada, nori crocante, molho tonkatsu, pepino, aioli de leite e pasta de pimenta - 37 🍷

ONIGURI (1 un.) bolinho de arroz envolto em alga nori - 25 🍷

KAKI FURAI (5 un.) ostra empanada servida com molho tonkatsu artesanal - 62 🍶

TORI KARAAGUE frango frito crocante marinado no shoyu, gengibre e alho, servido com geleia de pimenta - 63 / meia porção - 45 🍶

NAGOYA TEBASAKI asinhas de frango fritas ao estilo de nagoya - 44 🍷 🍶

KARIKARI MAGURO (4 un.) crocante de nori com tartar de maguro, maionese kewpie e ovos do dia - 71 🍶

NEGUI CHASHU fatias de barriga de porco grelhada cobertas com cebolinha - 50 🍶

EBI MAYO (4 un.) camarão frito servido com maionese kewpie de alho e gochujang, acompanha gema curada - 105 🍷 🍶

MABODOFU tofu em molho picante coberto com lombo moído - 47 🍷 🍶

GINDARA SAIKYO YAKI cod marinado no miso dare - 85 🍷 🍶

SANMA cavallinha do pacífico japonesa grelhada inteira - 52 🍷 🍶

OKONOMIYAKI panqueca japonesa feita com cará ralado, repolho, cenoura, cebola, bacon caseiro e camarão, coberta com maionese kewpie e katsuobushi (preparo: 30 minutos) - 65 🍶

GYUTAN PASUTORAMI língua bovina curada e cozida, temperada com cebolinha, cebola roxa, azeite e karashi - 60

CRUS

GYU TATAKI tataki de carne bovina temperado com shissô e molho yakiniku - 72

SASHIMI DO DIA (8 fatias) 2 tipos de peixe do dia - 72 🍷 🍶

SASHIMI HIRÁ (16 fatias) peixes variados, vieira e ovos do dia - 189

USUZUKURI DO DIA finas fatias de peixe branco, servidas com molho ponzu, cebola roxa, shissô e ovos do dia - 80

TATAKI DE ATUM atum servido com molho ponzu, shisso, gengibre e cebola roxa - 77 🍶

TATAKI DO DIA peixe do dia servido com molho ponzu, shisso, gengibre e cebola roxa - 72 🍶

OSTRAS IN NATURA com momiji oroshi e cebolinha - 65 🍷 🍶

YAMAKAKE atum em cubos, cará ralado, natto, kimchi, shisso e gema de ovo crua - 60 🍷 🍶

SUGAKI (5 un.) ostras em molho ponzu, pepino, shisso e momiji oroshi - 59 🍶

TEKKA DON shari coberto com sashimi de atum,

atum batidinho com cebolinha, tamagoyaki e ovos do dia - 94 🍷 🍶

MINI TEKKA DON shari coberto com atum batidinho com cebolinha, maionese japonesa kewpie, gergelim e ovos do dia - 61 🍶

BARAZUSHI shari coberto com cubos de peixes variados, edamame, takuan, tamagoyaki, benishoga e ovos do dia - 91 🍷 🍶

MINI BARAZUSHI shari coberto com cubos de peixes variados, edamame, takuan, tamagoyaki, benishoga e ovos do dia - 59 🍷 🍶

futomakis

Sushi enrolado grosso

FUTOMAKI HIRÁ (8 un.) atum, camarão, tamagoyaki, kampyo, takuan, benishoga, pepino e soboro - 91 / meia porção (4 un.) - 59 🍶

FUTOMAKI VEGGIE (8 un.) tempê frito, tamagoyaki, kampyo, takuan, benishoga, e pepino - 91 / meia porção (4 un.) - 59 🍷 🍶

A alma do izakaya!

Sugestão do chef!

ramen

os toppings podem variar
conforme a sazonalidade

o caldo da casa é o tontori paitan. feito com galinha e porco, rico em gordura e colágeno.
o caldo veggie leva apenas vegetais em sua composição.

TSUKEMEN

macarrão frio servido com caldo quente ton tori paitan, chashu, ovo cozido, cogumelo kikurage, naruto e nori (macarrão e caldo servidos à parte) - 71 🍴

KARA TSUKEMEN

macarrão frio servido com caldo quente e picante ton tori paitan, chashu, ovo cozido, cogumelo kikurage, naruto e nori (macarrão e caldo servidos à parte) - 71 🍴🔥

SHOYU PAITAN

macarrão no caldo ton tori paitan, temperado com shoyu dare, servido com chashu, ovo cozido, kikurage e cebolinha - 69 🍴

TONY LEE

macarrão no caldo ton tori paitan temperado com miso dare picante, servido com panceta picada, kimchi, cebolinha, nori e gema de ovo crua - 69 🍴🔥

RAMEN VEGGIE

macarrão no caldo de vegetais temperado com pasta de gergelim, servido com tempeh frito, ovo cozido, aspargos, tomate confitado, cebolinha e nori - 65 🌱🍴

nosso ramen veggie torna-se vegano se pedido sem ovo e com macarrão de arroz. nosso tempeh frito não leva ovos. 🌱

extras

GOHAN porção de arroz japonês - 16 🍴🌱

MISOSHIRU sopa de miso - 16 🍴🌱

MACARRÃO porção extra de macarrão de ramen - 13 🌱

MACARRÃO PHO troca por macarrão de arroz sem glúten (implica alguns minutos a mais no tempo de preparo) - 12 🌱

AJITAMA ovo levemente cozido - 11 🌱🍴

CHASHU (4 fatias) fatias extras de carne de porco - 16

NARUTO (5 fatias) fatias extras de massa de peixe - 11 🍴

TEMPEH FURAI (4 fatias) fatias extras de tempê empanado - 17 🌱

NORI (1 folha) 1 folha em 4 pedaços - 8 🍴🌱

KEWPIE porção de maionese japonesa - 12 🍴

GARI porção extra de conserva de gengibre - 15 🌱

FURIKAKE sachê de tempero tradicional para gohan - 3 🍴

UMEBOSHI (3 un.) - 7

noodles

MAZEMEN macarrão servido morno coberto com porco hoisin, panceta picada, kimchi, moyashi, alho poró tostado, cebola, cebolinha e gema de ovo - 74 🍴

JAJANMEN VEGAN macarrão servido frio coberto com grãos de soja verde, tomate e pepino julienne, alho poró tostado, cebola roxa, pasta de soja apimentada, cebolinha e amendoim - 72 🍴🌱

KIMCHI BARA EBI macarrão coberto com panceta picada, kimchi, camarão, chingensai e ovo frito - 77 🍴🔥

TAN TAN MAZE macarrão extra apimentado temperado com goma dare, servido com lombo moído, muito coentro, ovo cozido e castanha de caju - 73 🍴🔥

SOSU YAKISOBA macarrão servido com carne bovina, panceta, molho tonkatsu, ovo frito, katsuobushi e generosa maionese kewpie - 77 🍴

rice

BIBIMBAP DE FRUTOS DO MAR

risoto estilo coreano com polvo, mexilhão, camarão, nduja, chigensai, edamame, gema de ovo e maionese Kewpie temperada com alho e gochujang - 79 **picante** 🍴🔥🌱

BUTAMESHI

gohan com chashu picado, shoyu dare, cebolinha e toque de pasta de pimenta - 45 **levemente picante** 🍴🔥

sobremesa

CREMIA HIRÁ (feito sem as vacas de Hokkaido!) - softcream de baunilha servido com farofa doce crocante e a calda do dia - 28 🌱

🌱 **VEGETARIANO** 🌱 **VEGANO** 🍴 **SEM GLÚTEN** 🍴 **SEM LACTOSE** 🔥 **PICANTE**



@hiraizakaya

#japonêsnaoésosushi

hiraramenizakaya.com.br

ATENDEMOS POR ORDEM DE CHEGADA

recebemos grupos de até 8 pessoas. os grupos serão acomodados nas mesas apenas quando todos estiverem presentes. não seguramos lugares desocupados por mais de 15 minutos.

COBRAMOS TAXA DE R\$ 70 para vinhos, bolos de aniversário ou qualquer outro produto fora do menu consumidos em nossas mesas.

FORMAS DE PAGAMENTO

débito, crédito ou dinheiro. não aceitamos cheques.

VALES REFEIÇÃO VR, TR, pluxee, alelo