



ENTRADAS FRIAS

SUNOMONO

Finas fatias de pepino japonês temperado ao molho e gergelim.

R\$6.00

TARTAR DE ATUM

Cubos de atum finamente temperados, cobertos com guacamole, regados ao molho ponzo, ovas de massago e chips de batata doce.

R\$33.00

TARTAR DE SALMAO

Cubos de salmão finamente temperados, cobertos com guacamole, regados ao molho ponzo e chips de batata doce.

R\$36.00

SUNOMONO DE PEIXES

Cubos de peixes temperados com cebolinha e gengibre, finas fatias de pepinos regados ao molho com gergelim.

R\$14.00

CEVICHE DE PEIXES

Cubos de peixe marinados em limão, temperados com cebola roxa, pimenta dedo de moça e pimenta biquinho regados ao leite de tigre e chips de batata baroa.

R\$35.00



Tartar de Atum



Ceviche de Peixes

ENTRADAS QUENTES

MISSOSHIRU

Sopa tradicional japonesa, a base de missô.

R\$6.00

HARUMAKI DE QUEIJO

Rolinho primavera com queijo brie e geléia de pimenta.

R\$17.00

CAMARÃO A MILANESA

Porção de camarão empanado em farinha panko servido ao molho agri-doce.

R\$40.00

BOLINHOS DE PEIXE 6 UNIDADES

Bolinhos de peixe ao molho tonkatsu.

R\$16.00

EDAMAME

Cozido no vapor e flor de sal.

R\$22.00

HARUMAKI 1 UNIDADE

Rolinho primavera de carne e legumes, ao molho agri-doce.

R\$9.00

TOP FUSION SATTORU

TORTILHAS DE NACHOS

Cubos de salmão, cream cheese e polvo, maçaricados em azeite de alho, servidos em nachos com geleia de pimenta e azeite de ervas e crispe de couve mineira.

R\$35.00

EBI STYLISH

Camarão, cream cheese em laminas de salmão a milanesa em farinha especial panko, com molho tarê, mostarda djon e cebolinha.

R\$35.00

EBI SATTORU ESPECIAL

Camarão frito em farinha panko, em laminas de salmão, maçaricados ao azeite de alho, molho tarê e azeite de ervas, salpicados com cebolinha.

R\$35.00

OYSTER SATTORU

Ostras no vapor em laminas de salmão levemente maçaricados com azeite de alho regado ao molho de ostras e poró.

R\$35.00

SALMAO TAMAGO

Cubos de salmão maçaricado, cobertos com tamago trufado e ovas de massago.

R\$35.00

ESPECIAL 10 PEÇAS

Variedades top gourmet sattoru 2 unidades de cada opção.

R\$59.00



Ebi Sattoru Especial



Salmão Tamago



Salmão Oyster

SASHIMIS ESPECIAIS

SALMÃO OYSTER 6 UNIDADES

Salmão levemente maçaricado, molho de ostra em cama de poró e raspa de limão siciliano.

R\$29.00

ATUM TATAKI 6 UNIDADES

Atum levemente maçaricado, regado ao molho tarê salpicado com cebolinha e gergelim em cama de crispe de batata doce.

R\$34.00

SASHIMI BRIE 8 UNIDADES

Sashimi de salmão levemente maçaricado, cobertos ao queijo brie, geléia de pimenta e azeite de ervas.

R\$46.00

BARRIGA DE SALMÃO 10 UNIDADES

Finas fatias de barriga de salmão, raspas de limão siciliano e flor de sal.

R\$40.00

USSUZUKURI SALMÃO 20 UNIDADES

Finas fatias de salmão ao molho ponzo salpicadas com ovas de massago e azeite trufado.

R\$46.00

USSUZUKURI DE PEIXE BRANCO 14 UNIDADES

Finas fatias de peixe branco ao molho ponzo, ovas de massago, azeite trufado salpicados com cebolinha e crispe de couve.

R\$37.00

SALMÃO CRISPE 8 UNIDADES

Fatias de salmão levemente maçaricados, com azeite de ervas, balsâmico, shoyu, crispe de batata baroa e toque de cebolinha.

R\$37.00

SALMÃO TRUFADO 8 UNIDADES

Fatias de salmão maçaricadas com azeite trufado, tartufo, ovas de massago, flor de sal e cebolinha.

R\$46.00

VIEIRA CANADENSE 6 UNIDADES

Vieira canadense maçaricada com azeite trufado, tartufo, massago, flor de sal e cebolinha.

R\$79.00

SASHIMIS TRADICIONAIS

7 UNIDADES

SALMÃO
R\$26.00

ATUM
R\$27.00

BRANCO
R\$26.00

POLVO

*Consultar o garçom

KANI
R\$19.00

NIGUIRIS ESPECIAIS

NIGUIRIS 2 UNIDADES

TATAKI

Niguiris de salmão levemente maçaricados regados ao tarê e poró.

R\$10.00

BARRIGA DE SALMÃO ESPECIAL

Niguiris de barriga de salmão, leve toque de tartufo, maçaricado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

R\$16.00

SALMÃO BRIE

Niguiris de salmão e brie levemente maçaricados, com leve toque de azeite de ervas ao molho de geléia de pimenta.

R\$11.00

ATUM TATAKI SPICY

Niguiris de atum maçaricados, tarê, cebolinha e pimenta coreana.

R\$12.00

VIEIRA CANADENSE

Vieiras canadenses, salsa tartufo, ovas de massago salpicadas com cebolinha e flor de sal.

R\$35.00

SALMÃO TRUFADO

Niguiris de salmão levemente maçaricados, azeite trufado, tartufo, pitadas de ovas de massago e flor de sal.

R\$13.00



Especial Nigiri 10 Peças

OYSTER

Nigiri de salmão maçaricado, molho de ostras, raspas de limão siciliano e poró.

R\$10.00

EBI FURAI

Niguiris de camarão a milanesa, cream cheese regados ao molho tarê, crispe de couve mineira e cebolinha.

R\$12.00

ESPECIAL NIGURI 10 PEÇAS

2 tatakis, 2 bries, 2 oyster, 2 salmão trufado, 2 atum spicy

R\$40.00

NIGUIRIS TRADICIONAIS

NIGUIRIS 2 UNIDADES

ATUM

R\$8.00

BRANCO

R\$7.00

POLVO

R\$13.00

SALMÃO

R\$9.00

KANI

R\$8.00



Ebi Dragon

URAMAKIS

8 UNIDADES

FILADÉLFIA DE SALMÃO

Uramaki com gergelim por fora, salmão e cream cheese.

R\$24.00

FILADÉLFIA DE ATUM

Uramaki com gergelim por fora, atum e cream cheese.

R\$23.00

CALIFÓRNIA

Uramaki com gergelim por fora, kani kama, pepino japonês e manga.

R\$22.00

FILADÉLFIA DE CAMARÃO

Uramaki com gergelim por fora, cream cheese e camarão.

R\$28.00

EBI DRAGON

Uramaki com camarão a milanesa, cream cheese envolto ao salmão levemente maçaricado em azeite de alho, regado ao tarê, azeite de ervas e poró.

R\$34.00

SKIN MARACUJÁ

Uramaki de salmão skin, envolto ao salmão regado a molho maracujá e raspas de limão siciliano.

R\$30.00

ABACATE

Uramaki de salmão, envolto em laminas de abacate e flor de sal.

R\$30.00

ATUM SPICY

Uramaki de atum temperado, envolto por abacate com leve toque de pimenta e farofa de nachos.

R\$33.00

ROOL EBI NA FOLHA

Couve manteiga, cream cheese, arroz e camarão, coberto de molho tarê e gergelim

R\$32.00

SALMÃO TRUFADO

Uramaki de salmão, envolto por salmão levemente maçaricado, azeite trufado, flor de sal, ovas de massago e cebolinha.

R\$36.00

HOSOMAKIS

8 UNIDADES

SHAKEMAKI

Alga, arroz e salmão.

R\$16.00

KAPPAMAKI

Alga, arroz, pepino japonês e gergelim.

R\$12.00

KANIMAKI

Alga, arroz e kani kama.

R\$13.00

TEKKAMAKI

Alga, arroz e atum.

R\$16.00

EBI MAKI

Alga, arroz e camarão.

R\$20.00



HOTS

8 UNIDADES

HOT FILADELFIA

Alga, arroz, salmão empanado em massa tempurá ao molho tarê e gergelim.

R\$17.00

HOT ESPECIAL

Hot em massa de harumaki. tarê, geleia de pimenta e cebolinha.

R\$23.00

HOT EBI

Alga, arroz, camarão crocante empanados em panko, molho tarê cebolinha e gergelim.

R\$22.00

COMBINADOS

MURAKAMI SÓ SALMAO

12 Sashimis [8 salmão, 4 oyster]
6 niguiris [2 salmão, 2 brie, 2 trufados]
5 jyos [2 crocantes, 1 salmão, 2 especiais]
6 uramakis [3 salmão, 3 skin maracujá]
6 Hots

R\$125.00 35 unidades

HIMEJI

6 sashimis [2 atum, 2 branco, 2 salmão]
5 niguiris [2 salmão, 2 atum, 1 branco]
4 uramakis [2 salmão 2 atum]
3 jyos [1 crocante, 1 especial, 1 atum]
4 hots [filadelfia]

R\$65.00 22 unidades



Murakami Só Salmão

NAHA

12 sashimis [3 salmão, 3 atum, 3 branco, 3 polvo]
6 niguiris [2 salmão, 2 atum, 2 branco]
6 jyos [2 crocante, 2 atum 2 especial salmão]
6 uramakis [4 salmão 2 atum]

R\$95.00 30 unidades

ESPECIAL VEGANO OU VEGETARIANO ESPECIAL

Especial vegetariano ou vegano, variedades
que surpreendem variação feita pelo chef.
*consultar disponibilidade

R\$55.00 12 unidades

SATISFAÇÃO

12 sashimis [4 salmão, 4 atum ,4 branco]
12 uramakis [8 salmão, 4 atum]
10 jyos [6 crocantes, 4 salmão especial]
8 hossomakis [4 salmão, 4 atum]
4 niguiris [salmão brie]

R\$119.00 46 unidades

TEMAKIS

SALMÃO

Salmão em cubos, cream cheese e cebolinha.

R\$21.00

ATUM

Atum em cubos, cream cheese e cebolinha.

R\$21.00

VEGANO

Legumes, shimeji com poró.

R\$22.00

*Sem arroz acrescenta R\$ 5.00

DO CHEFE

Salmão grelhado com cream cheese, molho tarê, crispy de batata doce e cebolinha.

R\$19.00

ATUM OU SALMAO OYSTER

Salmão ou atum em cubos regados ao molho de ostras e poró.

R\$22.00

CALIFORNIA

Pepino japonês, manga, kani kama e gergelim.

R\$22.00

TATAKI

Cubos de salmão maçaricado, cream cheese regado ao molho tarê e poró.

R\$22.00

ESPECIAL TRUFADO

Cubos de salmão levemente maçaricados, azeite trufado, raspas de limão siciliano, ovas de massago e flor de sal.

R\$24.00

ATUM SPICY

Cubos de atum, maionese, cebolinha e pimenta coreana.

R\$22.00



Temaki salmão

JYOS ESPECIAIS

JYOS 2 UNIDADES

SALMÃO

Jyos de salmão, cobertos com salmão levemente batido.

R\$11.00

SALMÃO ESPECIAL

Jyos com salmão batido temperados com cebolinha e cream cheese.

R\$12.00

AMÊNDOAS

Jyo de salmão, cream cheese, amêndoas e molho tarê.

R\$13.00

CROCANTE

Jyos de salmão, maçaricado ao azeite de alho, geléia de pimenta e farofa crocante de nachos.

R\$13.00

OSTRAS

Jyos de salmão, cream cheese e ostra levemente maçaricados ao molho de ostras e poró.

R\$13.00

EBI

Jyos de salmão, cream cheese, camarão ao molho tarê, gergelim e cebolinha.

R\$14.00

TRUFADOS

Jyos de salmão, maçaricados ao azeite trufado, toque de salsa de tartufo, ovos de massago, cebolinha, salpicados com flor de sal.

R\$16.00

SHIMEJI

Jyos de salmão, cream cheese, shimeji ao molho tarê, gergelim e cebolinha.

R\$13.00

CRUNCH

Jyos de salmão, flocos de arroz, geléia de maracujá e raspa de limão taiti.

R\$13.00

PORÓ

Enrolado de salmão tarê e crispy de alho poró.

R\$13.00

COMBINADO DE JYOS 6 PEÇAS

2 shimeji, 2 crocante e 2 trufado.

R\$36.00



PRATOS QUENTES

YAKISSOBA DE FILÉ MIGNON

Macarrão, legumes e filé mignon.

R\$42.00

YAKISSOBA LEGUMES E COGUMELOS

Macarrão, legumes e cogumelo.

R\$39.00

TUNA TATAKI

Atum levemente selado, purê de cabutia, crispy de colve mineira e molho especial da casa.

R\$48.00

YAKISSOBA CAMARÃO

Macarrão, legumes e camarão.

R\$46.00

FILE KIDS

Carne, batatas e macarrão.

R\$29.00

SHAKE SUMMER FRESH

Tranche de salmão com saladas, um molho refrescante e farofa de ervas.

R\$49.00

SALMÃO TATAKI

Salmão levemente selado coberto com gergelim azeite de oliva e molho tarê.

R\$47.00



Tuna Tataki



Shake Summer Fresh

SOBREMESAS

HARUMAKI DE BANANA
E DOCE DE LEITE

R\$12.00

HARUMAKI MORANGO
E CREME DE AVELÃ

R\$19.00

PETIT GÂTEAU CREME

R\$16.00

BOLA DE SORVETE
AMORATO CREME

R\$9.00



Crumble de Maçã

CRUMBLE DE MAÇÃ

Uma sobremesa de maçã com calda de creme de leite, farofa especial e amêndoas.

R\$18.00

CREME BRULÉE

O creme brulée é uma das sobremesas mais famosas da França. Ele é delicioso porque é leve, tem um toque de baunilha e fica com uma tentadora casquinha.

R\$16.00

HOT BANANA

Hot banana com doce de leite e cobertura de chocolate.

R\$15.00 8 unidades

BEBIDAS

REFRIGERANTE LATA

Coca, coca zero, sprite, guaraná Antártica, guaraná zero e schweppes citrus.

R\$6.00

ÁGUA PREMIUM

Com ou sem gás 350ML.

R\$5.00

**SUCO DE UVA VILLAGGIO
GRANDO INTEGRAL 300 ML**

R\$14.00

ENERGÉTICO RED BULL

R\$15.00

AQUARIUS FRESH

Harmoniza com peixes mais leves, comida japonesa e saladas.

R\$8.00

WEWI TÔNICA ORGÂNICA

R\$8.00

CHÁ FEEL GOOD GELADO

Laranja com gengibre e limão.

R\$9.00

CAFÉS NESPRESSO

Ristretto, leggero, descafeinado.

R\$5.00

**WEWI TÔNICA
ORGÂNICA ROSÊ**

R\$8.00

LICORES

VINHO DO PORTO

R\$15.00

AMARULA

R\$15.00

CERVEJAS

KIRIN ICHIBAN

Cerveja elaborada com o mais puro malte, lúpulo e água, ideal para uma harmonização com a comida japonesa.

R\$10.00

EISENBAHN PALE ALE

R\$10.00

BADEN BADEN CRISTAL

Cerveja de 600 ML

R\$24.00

HEINEKEN

R\$10.00

EISENBAHN STRONG GOLD ALE

R\$11.00

BADEN BADEN GOLDEN

Cerveja de 600 ML

R\$25.00

EISENBAHN PILSEN

R\$9.00

EISENBAHN WEIZENBIER

R\$11.00

BADEN BADEN WEISS

Cerveja de 600 ML

R\$25.00

EISENBAHN AMERICAN IPA

R\$11.00

STELLA ARTOIS

R\$10.00

BADEN BADEN IPA

Cerveja de 600 ML

R\$26.00

SAQUERINHAS/CAIPIRAS

CAIPIROSKA VODKA SMIRNOFF

R\$20.00

CAIPIRISSIMA DE BACARDI

R\$19.00

CAIPIRINHA DE CACHAÇA ARTESANAL

R\$20.00

CAIPIROSKA DE ABSOLUT

R\$25.00

SAQUERINHA DE AZUMA RÓTULO DOURADO

R\$21.00

SAQUERINHA HAKUSHIKA TRADICIONAL

FRUTAS: morango, kiwi, limão, lima da percia, maracujá, consulte o garçom sobre frutas da estação.

R\$24.00



COQUÉTEIS

BELINI

Espumante seival brut, purê de pêssego.

R\$21.00

BLACK PEARL

Vodka, amora, néctar de maçã e suco de limão.

R\$23.00

MOJITO

Rum bacardi, suco de limão e hortelã.

R\$19.00

CLERICOT 1 LITRO

Espumante seival brut, cachaça, suco de laranja e mix de frutas da época com sachurum de laranja.

R\$79.00

TEA SATTORU

Ban-chá[cha verde] maracujá, suco de limão e laranja, hortelã.

R\$15.00

GIN TÔNICA

Gin e tônica.

R\$24.00

GIN TÔNICA TROPICAL

Gin Tanqueray, tônica e frutas [morango e amora]

R\$28.00

SAMURAI

Coquetel a base de vodka, suco de limão, laranja, espuma cítrica e cerveja.

R\$23.00

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante seival brut e Club soda.

R\$23.00

KIR ROYAL

Espumante seival brut e licor de cassis.

R\$21.00

MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão e gengibre com açúcar demerara coberto com espuma cítrica raspas de limão e cerveja.

R\$22.00



Moscow mule

DESTILADOS DOSES

RED LABEL

R\$15.00

BLACK LABEL

R\$19.00

JACK DANIELS

R\$17.00

VODKA ABSOLUT

R\$17.00

GIN TANQUERAY

R\$14.00

VODKA SMIRNOFF

R\$11.00

SAQUES NÂCIONAIS

AZUMA KIRIN RÓTULO DOURADO

R\$ 18.00 Dose

R\$ 69.00 Garrafa

JUNMAI GARRAFA

Saque nacional porem puro, a produção do álcool é proveniente do arroz sem correção com álcool etílico, ótimo para acompanhar peixes grelhados e sashimi.

R\$89.00 Garrafa



SAQUÊS IMPORTADOS

HAKUSHICA TRADICIONAL

Dose: R\$ 26 / garrafa: 115,00

R\$ 26.00 Dose

R\$ 115.00 Garrafa

HAKUSHICA DAÍ-GUINJO

Já considerado o melhor saque do mundo é produzido ainda de maneira artesanal fermentação mais lenta, ótimo com sashimis.

R\$385.00 Garrafa

JUNMAI HAKUSHICA GOLD (COM FLOCOS DE OURO)

Saque japonês com flocos de ouro, ideal para momentos especiais e datas comemorativas.

R\$198.00 Garrafa

WWW.INSTAGRAM.COM/SATTORUSUSHI
WWW.FACEBOOK.COM/SATTORUSUSHI

SATTORUSUSHI@GMAIL.COM.BR

CONTATO: (48) 3065 6040

AVENIDA ENGENHEIRO MAX DE SOUSA, 710 - COQUEIROS - 88.080-000 FLORIANÓPOLIS