

**SATTORU**  
S U S H I

The logo for Sattoru Sushi features the word "SATTORU" in a bold, white, sans-serif font. Below the "SUSHI" portion of "SATTORU", the letters "S U S H I" are written in a smaller, white, spaced-out font. The final "RU" of "SATTORU" is partially enclosed by a solid red circle.

# ENTRADAS FRIAS

## SUNOMONO

Finas fatias de pepino japonês temperado ao molho e gergelim.

R\$17.00

## TARTAR DE ATUM

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

R\$44.00

## TARTAR DE SALMÃO

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

R\$ 49.00

## SUNOMONO DE PEIXES

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

R\$24.00

## CEVICHE DE PEIXES

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

R\$43.00



Tartar de Salmão



Ceviche de Peixes

# ENTRADAS QUENTES

## MISSOSHIRU

Sopa tradicional japonesa, a base de missô.

R\$14.00

## HARUMAKI DE QUEIJO

Rolinho primavera com queijo brie e geléia de pimenta.

R\$23.00

## CAMARÃO À MILANESA

Porção de camarão empanado em farinha panko servido ao molho agridoce.

R\$49.00

## BOLINHOS DE PEIXE 6 UNIDADES

Bolinhos de peixe ao molho agridoce.

R\$18.00

## SALMÃO TATAKI

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

R\$50.00

## HARUMAKI 1 UNIDADE

Rolinho primavera de carne e legumes, ao molho agridoce.

R\$17.00

## SHIMEJI

Shimeji na manteiga.

R\$37.00

## EDAMAME

Cozido no vapor e flor de sal.

R\$29.00

## LULA À MILANESA

Anéis de lula empanada em farinha panko.

R\$35.00

# TOP FUSION SATTORU

6 UNIDADES

## TORTILHAS DE NACHOS

Cubos de salmão, cream cheese e camarão, maçaricados em azeite de alho, servidos em nachos com geléia de pimenta e azeite de ervas críspes de couve mineira.

R\$ 53.00

## EBI STYLISH

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

R\$ 53.00

## EBI SATTORU ESPECIAL

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

R\$54.00

## OYSTER SATTORU

Ostras a milanesa em lâminas de salmão levemente maçaricados com azeite de alho regado ao molho de ostras e poró.

R\$53.00

## SALMÃO TAMAGO

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

R\$53.00

## SELEÇÃO FUSION

Variedades top gourmet satoru 2 unidades de cada opção.

R\$ 99.00



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\$ 44.00

### ATUM TATAKI 6 UNIDADES

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

R\$ 43.00

### SASHIMI BRJE 8 UNIDADES

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

R\$ 56.00

### SASHIMI TAMAGO 8 UNIDADES

Sashimi de salmão levemente maçaricado, regado com flor de sal, azeite trufado e um toque de ovas massago.

R\$ 53.00

### BARRIGA DE SALMÃO 10 UNIDADES

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

R\$ 62.00

### SALMÃO CRISPY 8 UNIDADES

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

R\$ 49.00

### USSUZUKURI DE PEIXE BRANCO 14 UNIDADES

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

R\$ 51.00

### USSUZUKURI SALMÃO 20 UNIDADES

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

R\$ 79.00

### SALMÃO TRUFADO 8 UNIDADES

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

R\$ 62.00

### SASHIMI DE AMÊNDOAS 7 UNIDADES

Finas fatias de salmão levemente maçaricadas, em cama de farofa crocante da casa, regadas ao molho tarê cobertas com lâminas de amêndoas

R\$ 56.00

## SASHIMIS TRADICIONAIS

7 UNIDADES

SALMÃO  
R\$ 45.00

BRANCO  
R\$ 36.00

ATUM  
R\$ 39.00

# NIGUIRIS ESPECIAIS

## NIGUIRIS 2 UNIDADES

### TATAKI

Niguiris de salmão levemente maçaricados regados ao tarê e poró.

R\$17.00

### BARRIGA DE SALMÃO ESPECIAL

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

R\$19.00

### SALMÃO BRIE

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

R\$19.00

### ATUM SPICY

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

R\$17.00

### SALMÃO TAMAGO

Niguiri de salmão levemente maçaricado, cobertos com creme tamago, ovas e flor de sal.

R\$ 19.00

### SALMÃO TRUFADO

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

R\$22.00



Especial Niguirí 10 Peças

### OYSTER

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

R\$17.00

### SALMÃO CRISPY

Salmão levemente maçaricado, cobertos com tarê e cebola crispy.

R\$ 18.00

### ESPECIAL NIGUIRI 10 PEÇAS

2 oyster, 2 tamago, 2 brie, 2 tataki e 2 salmão trufado.

R\$ 78.00

# NIGUIRIS TRADICIONAIS

## NIGUIRIS 2 UNIDADES

### ATUM

R\$14.00

### BRANCO

R\$13.00

### SALMÃO

R\$15.00

### KANI

R\$13.00



Ebi Dragon

## URAMAKIS

10 UNIDADES

### FILADÉLFIA DE SALMÃO

Uramaki com gergelim por fora, salmão e cream cheese.

R\$ 46.00

### FILADÉLFIA DE ATUM

Uramaki com gergelim por fora, atum e cream cheese.

R\$ 43.00

### SATTORU

Uramaki de camarão empanado, cream cheese, couve mineira e molho tarê.

R\$ 44.00

### SALMÃO TAMAGO

Uramaki com salmão empanado, envolto em salmão, levemente maçaricado com azeite de alho, coberto com creme tamago, ovas e flor de sal.

R\$ 48.00

### 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\$ 53.00

### SKIN MARACUJÁ

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

R\$ 39.00

### ABACATE

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

R\$ 53.00

### BRIE

Uramaki de salmão empanado, envolto em salmão, coberto com queijo brie, geléia de pimenta e molho pesto.

R\$ 48.00

### ATUM SPICY

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

R\$ 49.00

### SALMÃO TRUFADO

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

R\$ 58.00

### FILADÉLFIA DE CAMARÃO

Uramaki com gergelim por fora, cream cheese e camarão.

R\$ 47.00

---

# HOSOMAKIS

---

8 UNIDADES

## SHAKEMAKI

Alga, arroz e salmão.

R\$ 32.00

## KAPPAMAKI

Alga, arroz, pepino japonês e gergelim.

R\$ 25.00

## KANIMAKI

Alga, arroz e kani kama.

R\$ 29.00

## TEKKAMAKI

Alga, arroz e atum.

R\$ 32.00

## EBI MAKI

Alga, arroz e camarão.

R\$ 33.00



---

# HOTS

---

8 UNIDADES

## HOT FILADELFIA

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

R\$ 31.00

## HOT ESPECIAL

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

R\$ 34.00

## HOT EBI

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

R\$ 34.00

# COMBINADOS

## MURAKAMI SÓ SALMÃO

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

**R\$199.00** 35 unidades

## HIMEJI

6 sashimis [2 atum, 2 branco, 2 salmão]  
5 niguiris [2 salmão, 2 atum, 1 branco]  
4 uramakís [2 salmão 2 atum]  
3 jyos [1 crocante, 1 especial, 1 atum]  
4 camarão na folha

**R\$119.00** 22 unidades



Murakami Só Salmão

## NAHA

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

**R\$ 159.00** 30 unidades

## SATISFAÇÃO

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

**R\$ 229.00** 42 unidades



# TEMAKIS

## SALMÃO

Salmão em cubos, cream cheese e cebolinha.

**R\$35.00**

## ATUM

Atum em cubos, cream cheese e cebolinha.

**R\$33.00**

## VEGANO

Legumes, shimeji com poró.

**R\$35.00**

## DO CHEFE

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

**R\$28.00**

## ATUM OU SALMAO OYSTER

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

**R\$37.00**

## TATAKI

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

**R\$ 38.00**

## ESPECIAL TRUFADO

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

**R\$42.00**

\*Sem arroz, é acrescentado 5 reais ao valor do Temaki.



Temaki de Salmão

# JYOS ESPECIAIS

## JYOS 2 UNIDADES

### SALMÃO

Jyos de salmão, cobertos com salmão levemente batido.

R\$ 15.00

### CROCANTE

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

R\$ 17.00

### TRUFADOS

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

R\$ 20.00

### PORÓ

Enrolado de salmão tarê e crispy de alho poró.

R\$ 17.00

### SALMÃO ESPECIAL

Jyos com salmão batido temperados com cebolinha e cream cheese.

R\$ 15.00

### OSTRAS

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

R\$ 17.00

### SHIMEJI

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

R\$ 17.00

### CAMARÃO NA FOLHA

R\$ 16.00

### AMÊNDOAS

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

R\$ 17.00

### CAMARÃO

Jyo de salmão levemente maçaricado cobertos com camarão molho tare, cebolinha e gergelim

R\$ 17.00

### JYO TAMAGO

Jyo de salmão ao creme tamago, levemente maçaricado com flor de sal e cebolinha.

R\$ 17.00

### COMBINADO DE JYOS 6 PEÇAS

2 amêndoas, 2 crocantes e 2 trufados.

R\$ 48.00



# PRATOS QUENTES

## YAKISSOBA DE CARNE.

Macarrão, legumes e carne.

**R\$54.00**

## YAKISSOBA CAMARAO

Macarrão, legumes e camarão.

**R\$57.00**

## YAKISSOBA LEGUMES E COGUMELOS

Macarrão, legumes e cogumelo.

**R\$49.00**

## FILE KIDS

Carne, batatas e macarrão

Exclusivo para crianças\*

**R\$ 43.00**

## TUNA TATAKI

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

**R\$60.00**

## SHAKE SUMMER FRESH

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

**R\$63.00**



Tuna Tataki



Shake Summer Fresh

---

## SOBREMESAS

---

HARUMAKI DE BANANA  
E DOCE DE LEITE

R\$20.00

HARUMAKI MORANGO  
E CREME DE AVELA

R\$26.00

PETIT GÂTEAU CREME

R\$ 32.00

BOLA DE SORVETE  
AMORATO CREME

R\$ 15.00

**CRUMBLE DE MAÇÃ**

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

R\$34.00

**HOT SENSAÇÃO**

Hot de chocolate coberto com creme avelã e pedaços de morango

R\$ 26.00

**HOT BANANA**

Hot banana com doce de leite e cobertura de chocolate.

R\$24.00 8 unidades

**HOT BEIJINHO**

Hot a base de leite condensado e côco ralado.

R\$ 26.00



Crumble de Maçã

---

## BEBIDAS

---

**REFRIGERANTE LATA**

Coca, Coca Zero, Sprite, Fanta Guaraná, Fanta Guaraná Zero e Schweppes citrus.

R\$8.00

**ENERGÉTICO RED BULL**

R\$20.00

**CHÁ GELADO**

Shefa Limão, Yai Lichia e Yai frutas vermelhas.

R\$13.00

**ÁGUA**

Com ou sem gás 350ML.

R\$6.00

**AQUARIUS FRESH**

Harmoniza com peixes mais leves, comida japonesa e saladas.

R\$11.00

**CAFÉS NESPRESSO**

Ristretto, leggero, descafeinado.

R\$7.00

**SUCO DE UVA INTEGRAL  
300 ML**

R\$16.00

**WEWI TÔNICA ORGÂNICA  
/ORGÂNICA ROSÊ**

R\$13.00

**SODA ITALIANA**

Xarope de maçã com água gaseificada.

R\$14.00

## CERVEJAS

STELLA ARTOIS

R\$13.00

BUDWEISER

R\$12.00

HEINEKEN

R\$15.00

KAIRÓS RENDEIRAS WITBIER

R\$ 33.00

HEINEKEN ZERO

R\$15.00

EISENBAHN AMERICAN IPA

R\$14.00

EISENBAHN PILSEN

R\$12.00

KAIRÓS IPAGUAÇÚ

R\$ 33.00

BADEN BADEN CRISTAL

Cerveja de 600 ML

R\$26.00

BADEN BADEN IPA

Cerveja de 600 ML

R\$28.00

KAIRÓS KAPITAL CREAM ALE

R\$ 33.00

## SAQUERINHAS/CAIPIRAS

CAIPIROSKA VODKA  
SMIRNOFF

R\$29.00

CAIPIRINHA DE CACHAÇA  
ARTESANAL

R\$29.00

SAQUERINHA DE AZUMA  
RÓTULO DOURADO

R\$29.00

SAQUERINHA HAKUSHIKA  
TRADICIONAL

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

R\$35.00

CAIPIRISSIMA  
DE BACARDI

R\$ 29.00

CAIPIROSKA  
DE ABSOLUT

R\$35.00



# COQUETÉIS

## MOJITO

Rum bacardi, suco de limão e hortelã.

R\$ 28.00

## TEA SATTORU

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

R\$ 28.00

## MOSCOW MULE

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

R\$ 33.00

## BRAMBLE

Coquetel a base de gin, suco de limão siciliano, açúcar e licor de amora.

R\$ 33.00

## GIN TÔNICA

Gin e tônica.

R\$ 34.00

## GIN SATTORU

Gin, tônica e frutas [morango e amora]

R\$ 34.00

## SAMURAI

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

R\$ 35.00

## NEGRONI

Drink a base de gin, Campari e Vermute doce.

R\$ 33.00

## APEROL SPRITZ

Aperol, espumante seival brut e Club soda.

R\$ 31.00

## KIR ROYAL

Espumante seival brut e licor de cassis.

R\$ 31.00

## PISCO SOUR

Drink a base de Pisco, clara de ovo e limão siciliano.

R\$ 35.00



Moscow Mule



Bramble

# DESTILADOS DOSES

## RED LABEL

R\$ 25.00

## BLACK LABEL

R\$ 29.00

## LICOR COINTREAU

R\$ 25.00

## JACK DANIELS

R\$ 27.00

## VODKA ABSOLUT

R\$ 27.00

## GIN IMPORTADO

R\$ 25.00

## VODKA SMIRNOFF

R\$ 24.00

# SAQUÊS NACIONAIS

AZUMA KIRIN  
RÓTULO DOURADO

R\$ 35.00 Dose

R\$ 158.00 Garrafa

# SAQUÊS IMPORTADOS

HAKUSHICA  
TRADICIONAL

R\$ 45.00 Dose

R\$ 225.00 Garrafa

HAKUSHICA DAÍ-GUINJO

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

R\$ 549.00 Garrafa

JUNMAI KIMOTO

Um dos melhores saquês naturais do Japão, ideal para momentos especiais e datas comemorativas.

R\$ 280.00 Garrafa



Saquê Hakushika




Saquê Junmai Kimoto



## Aluguel de lanchas

  @voudelancha

 (48) 98836-9215

[WWW.INSTAGRAM.COM/SATTORUSUSHI](http://WWW.INSTAGRAM.COM/SATTORUSUSHI)  
[WWW.FACEBOOK.COM/SATTORUSUSHI](http://WWW.FACEBOOK.COM/SATTORUSUSHI)

[SATTORUSUSHI@GMAIL.COM.BR](mailto:SATTORUSUSHI@GMAIL.COM.BR)

CONTATO: (48) 3065 6040

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