



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 agri-doce.

R\$49.00

BOLINHOS DE PEIXE 6 UNIDADES

Bolinhos de peixe ao molho agri-doce.

R\$18.00

HARUMAKI 1 UNIDADE

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

R\$19.00

LULA À MILANESA

Anéis de lula empanda em farinha panko.

R\$35.00

SHIMEJI

Shimeji na manteiga.

R\$37.00

EDAMAME

Cozido no vapor e flor de sal.

R\$29.00

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 críspe 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 sattoru
2 unidades de cada opção.

R\$ 99.00



Ebi Sattoru Especial



Salmão Tamago



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 crispe 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 crispe 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

Niguri 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 Niguri 10 Peças

OYSTER

Niguri 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 NIGURI 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

SKIN

R\$ 12.00



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 uramakis [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 uramakis [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 uramakis [4 salmão 2 atum]

R\$ 159.00 30 unidades

SATISFAÇÃO

12 sashimis [4 salmão, 4 atum ,4 branco]
12 uramakis [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

SKIN

Pele do salmão grelhada, cream cheese, tarê e cebolinha.

R\$25.00

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

SALMÃO ESPECIAL

Jyos com salmão batido temperados com cebolinha e cream cheese.

R\$ 15.00

AMÊNDOAS

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

R\$ 17.00

CROCANTE

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

R\$ 17.00

OSTRAS

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

R\$ 17.00

CAMARÃO

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

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

SHIMEJI

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

R\$ 17.00

JYO TAMAGO

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

R\$ 17.00

PORÓ

Enrolado de salmão tarê e crispy de alho poró.

R\$ 17.00

BRIE

Salmão e brie, levemente maçaricados com azeite de alho, molho pesto e geléia de pimenta.

R\$ 15.00

COMBINADO DE JYOS 6 PEÇAS

2 amêndoas, 2 crocantes e 2 trufados.

R\$ 54.00



PRATOS QUENTES

YAKISSOBA DE CARNE.

Macarrão, legumes e carne.

R\$54.00

YAKISSOBA LEGUMES E COGUMELOS

Macarrão, legumes e cogumelo.

R\$49.00

TUNA TATAKI

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

R\$60.00

YAKISSOBA CAMARAO

Macarrão, legumes e camarão.

R\$57.00

FILE KIDS

Carne, batatas e macarrão

Exclusivo para crianças*

R\$ 43.00

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 SENSACÃO

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 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

CORONA

R\$15.00

KAIRÓS RENDEIRAS WITBIER

R\$ 33.00

EISENBAHN PILSEN

R\$12.00

HEINEKEN ZERO

R\$15.00

HEINEKEN

R\$15.00

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

GIN TÔNICA

Gin e tônica.

R\$ 34.00

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante seival brut e Club soda.

R\$ 31.00

TEA SATTORU

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

R\$ 28.00

GIN SATTORU

Gin, tônica e frutas [morango e amora]

R\$ 34.00

KIR ROYAL

Espumante seival brut e licor de cassis.

R\$ 31.00

MOSCOW MULE

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

R\$ 33.00

SAMURAI

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

R\$ 35.00

PISCO SOUR

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

R\$ 35.00

BRAMBLE

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

R\$ 33.00

NEGRONI

Drink a base de gin, Campari e Vermute doce.

R\$ 33.00



Bramble

DESTILADOS DOSES

RED LABEL

R\$ 25.00

JACK DANIELS

R\$ 27.00

GIN IMPORTADO

R\$ 25.00

BLACK LABEL

R\$ 29.00

VODKA ABSOLUT

R\$ 27.00

VODKA SMIRNOFF

R\$ 24.00

SAQUÊS NACIONAIS

AZUMA KIRIN
RÓTULO DOURADO

R\$ 35.00 Dose

R\$ 158.00 Garrafa

SAQUÊS IMPORTADOS

HAKUSHIKA
TRADICIONAL

R\$ 45.00 Dose

R\$ 255.00 Garrafa

HAKUSHIKA DAÍ-GUINJO

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

R\$ 579.00 Garrafa

JUNMAI KIMOTO

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

R\$ 310.00 Garrafa



Saquê Hakushika



Saquê Junmai Kimoto

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