



## NOBU SAO PAULO DINNER MENU

### SHUKO

Edamame Japones	24
Pimenta Shishito	24
Salt and Pepper Squid	30
Black Cod with Miso na Baby Alface (2 unidades)	32

### VEGETAIS

Nasu Miso	26
Couve de Bruxelas Crisp com den miso e ikura	29
Vegetais da estação com Spicy Garlic	35
Salada de Cogumelos assados da estação com Yuzu Dressing e limão	45
Couve flor assada com Jalapeño Salsa e Soy Salt	32
Shojin Tempura	38

### COLD

Toro Tartare com Caviar	79
Hamachi ou Salmão Tartar com Caviar	52
Hamachi Sashimi com Jalapeño	36
Tiradito 'Nobu Style' de Peixe Branco ou Polvo	39
Sashimi de Peixe Banco com Dry Miso, Azeite de Oliva Extra Virgem e Yuzu	42
New Style Sashimi com Peixe branco ou Salmão	38
Bluefin Tuna Tataki com Tosazu	44
Ceviche de quinoa com Lagosta (2 unidades)	38
Ceviche de Frutos do Mar Nobu	47
Ostras com molhos Nobu (3 unidades)	45
Mix de folhas com Vegetais laminados e molho Matsuhisa *	26
Sashimi Salad com Matsuhisa Dressing *	56
Salada de Lagosta com Shitake ao Molho Spicy Lemon	60
Salada de Pupunha e Kohlrabi com molho Jalapeño	38
Baby Spinach Salad with Dry Miso and Yuzu Truffle Oil*	32

#### \* Extras para Saladas:

Camarão grelhado +25	Lagosta +40	Avocado +8
----------------------	-------------	------------



## HOT

Black Cod com Miso	107
Squid "Pasta" com Light Garlic Sauce	48
Shrimp Tempura com Creamy Spicy, Ponzu, or Creamy Jalapeño	56
Robalo Tempura Amazu Ponzu	56
Wagyu Gyoza (5 unidades)	48
Robalo Yuzu Kosho Aioli com Mel Trufado	68
Toban-Yaki de Filé Mignon (140g)	52
Toban-Yaki de Frutos do Mar	65
Toban-Yaki de Frango	46
Polvo com molho Miso Anticucho	80
Lagosta 'Dynamite'	m/p
Filé Mignon Yuzu Truffle com Cebola Crisp Marinada (180g)	78
Filé Mignon com Molhos Nobu, Pickles da casa por (180g)	62
Frango Orgânico com Molhos Nobu, Pickles da casa	46
Salmão grelhado com Molhos Nobu, Pickles da casa	68
Prime Ribeye - Especial do dia (500g)	165

## NOBU STYLE SASHIMI TACOS

*2 minimo, preco por peça*

Tuna	12	Wagyu Beef	18
Salmon	10	Grilled Vegetables	8
Lobster	13	Crab	16

## MATSUHISA CRISPY RICE

Avocado	29	Spicy Tuna	38	Salmão	36
---------	----	------------	----	--------	----

## KUSHIYAKI

*2 pcs per order*

Beef	34	Chicken	24
Salmon	36	Asparagus	18

## BRAZILIAN WAGYU

Tataki ou New Style (por cada pedido mínimo de 60 g)	75
Grilled Steak com molho Nobu ou pedra de sal Himalayan (por 120g)	150



## SOUPS AND RICE

Miso Soup	12
Sopa de cogumelos da estação	34
Gohan	10
Gohan com parmesão trufado	65

## NIGIRI & SASHIMI

*Price per pc*

Atum	13	Camarão	18
Chu Toro	m/p	Caranguejo	25
O-Toro	m/p	Polvo	14
Hamachi	12	Unagui	20
Barriga de Salmão	15	Vieras	16
Salmão	12	Cavalinha	12
Ikura	25	Lula	14
Pargo	11	Atsuyaki Tamago	15
Linguado	11		

## SUSHI ROLLS

Atum ou Spicy Tuna	Hand Roll 25	Cut Roll 29
Negi Toro	Hand Roll 45	Cut Roll 50
Salmão ou Spicy Salmon	Hand Roll 22	Cut Roll 25
Salmão Avocado	Hand Roll 24	Cut Roll 28
Hamachi Jalapeño	Hand Roll 26	Cut Roll 30
Shrimp Tempura	Hand Roll 32	Cut Roll 35
California	Hand Roll 36	Cut Roll 40
Soft Shell Crab		Cut Roll 69
Spicy Scallop	Hand Roll 32	Cut Roll 35
Unagui Kyuri	Hand Roll 45	Cut Roll 45
Vegetariano		Cut Roll 26
House Special Roll		Cut Roll 43

\* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.