



NOBU SÃO PAULO DINNER MENU

SHUKO

Edamame Japones	24
Edamame Trufado	32
Pimenta Shishito	26
Lula Salt and Pepper	36
Black Cod com Miso na Baby Alface (3 unidades)	38
Baby Milho Yuzu Kosho	28

FRIOS

Toro Tartar com Caviar	136
Salmão ou Yellowtail Tartar com Caviar	69
Yellowtail com Jalapeño	42
Nobu Style Tiradito de Peixe Branco	44
Nobu Style Tiradito de Polvo	48
Peixe Branco com Dry Miso	44
New Style Sashimi de Salmão ou Peixe Branco	44
New Style Sashimi de Vieiras	84
Salmão Tataki Karashi Su Miso	54
Salmão Nashi	58
Tempura Roll de Salmão	36
Tempura Roll de Atum	38
Atum Bluefin Tataki com Tosazu	76
Ceviche de Frutos do Mar Nobu Style	54
Mix de folha com Lâminas de Vegetais e Matsuhisa Dressing	32
Salada de Sashimi de Salmão Matsuhisa Dressing	52
Salada de Sashimi de Atum Matsuhisa Dressing	60
Salada de Lagosta e Shitake com Spicy Lemon Dressing	65
Salada Nobu Caesar	46
Salada de Baby Espinafre com Dry Miso	42

*adicional salada Camarão Grelhado 36 Lagosta 48 Avocado 15



QUENTE

Couve Flor Jalapeño Salsa e Soy Salt	34
Nasu Miso	34
Rock Shrimp Tempura com Ponzu, Creamy Jalapeño ou Creamy Spicy	58
Robalo Tempura com Amazu Ponzu	58
Salada Morna de Cogumelos com Yuzu Dressing	45
Tempura de Lagosta Amazu Ponzu Truffle	150
Gyoza de Wagyu (5 unidades)	62
Black Cod Miso	150
Crispy Camarão Aguachile	69
Lagosta Dynamite	220
Pasta de Lula Light Garlic Sauce	52
Polvo Assado Miso Anticucho	97
Robalo Yuzu Kosho Aioli com Mel Trufado	75
Vieiras Jalapeño	86
Salmão Grelhado	68
Com Wasabi Pepper, Teriyaki ou Anticucho	
Toban-yaki de Frutos do Mar	86
Toban-yaki Filé Mignon	64
Filé Mignon Grelhado	64
Com Wasabi Pepper, Teriyaki ou Anticucho	
Filé Mignon Trufado com Pickles de Cebola Roxa Crocante	85
Prime Ribeye (preço por 100g)	35

VEGETARIANO

Vegetais da Estação com Spicy Garlic	38
New Style Sashimi de Tofu	26
Toban-Yaki de Tofu e Cogumelos	46



NOBU TACOS

2 peças mínimo

Atum	15	Wagyu	18
Salmão	13	Legumes	8
Lagosta	18	Caranguejo Centolla	18

MATSUHISA CRISPY RICE

Avocado	29	Atum Spicy	38	Salmão	36
---------	----	------------	----	--------	----

WAGYU BRASILEIRO

Tataki ou New Style	75
Steak Grelhado com Molhos Nobu (160g)	150

JAPANESE A5 WAGYU

Tataki	115
Hot Stone (100g)	240

SOPAS

Sopa de Miso	12
Gohan	10
Arroz com Trufa e Parmesão	56

TEMPURA

Avocado	25	Camarão	39
Cogumelos	34	Shojin	32



SUSHI & SASHIMI

Atum	Dupla	35	3 fatias	38
Camarão	Dupla	40	3 fatias	40
Chu Toro	Dupla	52	3 fatias	55
Caranguejo Centolla	Dupla	62	3 fatias	70
O-Toro	Dupla	82	3 fatias	78
Polvo	Dupla	32	3 fatias	32
Salmão	Dupla	29	3 fatias	20
Unagui	Dupla	45	3 fatias	48
Barriga de Salmão	Dupla	31	3 fatias	26
Vieira	Dupla	38	3 fatias	38
Yellowtail	Dupla	24	3 fatias	20
Ikura	Dupla	38	3 fatias	n/a
Pargo	Dupla	24	3 fatias	20
Tamago	Dupla	22	3 fatias	24
Carapau	Dupla	24	3 fatias	20
Robalo	Dupla	26	3 fatias	30
Massago	Dupla	26	3 fatias	n/a

SUSHI MAKI

Atum ou Atum Spicy	Temaki	25	Maki	29
Negui Toro	Temaki	40	Maki	48
Salmão ou Salmão Spicy	Temaki	22	Maki	25
Salmão Avocado	Temaki	24	Maki	38
Yellowtail Jalapeño	Temaki	26	Maki	29
Camarão Tempura	Temaki	32	Maki	35
Califórnia de Caranguejo Centolla	Temaki	36	Maki	40
Siri Mole		n/a	Maki	69
Vieira Spicy	Temaki	35	Maki	38
Enguia Kyuri	Temaki	45	Maki	65
Vegetariano		n/a	Maki	24
House Special		n/a	Maki	43
Kappa Maki de Pepino	Temaki	15	Maki	15
Maki Avocado	Temaki	15	Maki	15
Toro Rossa Roll		n/a	Maki	65



SOBREMESA

Miso Cappuccino	29
<i>Creme de miso com nozes pecan caramelizadas, sorvete de baunilha e espuma de cappuccino, polvilhado com café</i>	
Toban de Banana e Shoyu	34
<i>Banana, caramelo de shoyu, nozes pecan caramelizadas e sorvete de Málaga</i>	
Satandagi de Beijinho	32
<i>Esfera de tempurá de chocolate recheada com beijinho, calda de maracujá com coco e sorvete de chocolate branco, manga e maracujá</i>	
Bento Box	34
<i>Fondant de chocolate amargo 70%, ganache de chocolate branco, gel de shisso, tuile de gergelim e sorvete de matchá</i>	
Kakigori	36.
<i>Kakigori de abacaxi com sorbet de coco finalizado com calda de abacaxi e leite condensado, morango, kiwi, coco fresco e mochi de shisso</i>	
Adicional: Rum Malibu 12	
Nobu Brownie	34
<i>Brownie de castanhas feito com farinha de arroz servido com sorvete de Málaga, calda blend de chocolate morno finalizado com crispy de caramelo salgado, tuile de soba e castanhas caramelizadas</i>	
Seleção de Mochi (3 unid)	36
Seleção de Gelato ou Sorbet (3 bolas)	24



BEBIDAS

SAKES NOBU HOKUSETSU

JUNMAI "Sado no Shu"

Corpo Medio, Rico em Notas Y final Cremoso

Glass	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Bt. 1.8L
53	73	130	580

HONJOZO Onikoroshi "Devil Killer"

Corpo Leve, Seco e Picante

Glass	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Bt. 1.8L
56	75	135	600

GINJO NIGORI

Não-filtrado, encorpado, seco e cremoso

Taça	Gf. 500ml
72	255

JUNMAI GINJO 71

Corpo médio, complexo, frutado com final intenso

Taça	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Gf. 720ml	Gf. 1.8L
125	170	310	590	1320

DAIGINJO "The Black Label - Original"

Corpo médio, mineral, leve e amendoado

Taça	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Gf 1.8L
135	185	345	1430

DAIGINJO "The Premium Sake" - TK40

Avelulado, limpo e complexo, floral e frutado

Taça	Tokkuri 180ml	Gf. 300ml	Gf. 500ml	Gf. 1.5L
155	210	340	550	1380

JUNMAI DAIGINJO Nobu "The Sake"

Corpo médio, floral e frutado

Taça	Tokkuri 180ml	Gf. 300ml	Gf. 500ml	Gf. 1.5L
165	225	360	580	1460



DAIGINJO Nobu YK35

Corpo médio, raro, luxuoso, aveludado e suave

Taça	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Gf. 1.5L
260	350	620	2750

OUTROS

JUNMAI Hakutsuru Seco

Corpo médio e seco

Taça	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Gf. 720ml
50	70	130	210

JUNMAI Hakutsuru Sayuri Nigori

Encorpado, doce e suave

Taça	Tokkuri 180ml	Tokkuri 360ml	Gf. 720ml
83	120	220	350

COQUETÉIS NOBU

REFRESCANTES

Meridian 77 36

Pisco, Shisô, Lichia, Limão Taiti, Açúcar & Clara de Ovo

Goji Fizz 37

Gin Beefeater, Goji Berries, Romã, Limão Siciliano & Espumante Brut

Grapefruit On The Rocks 38

Gin Beefeater, St-Germain, Grapefruit, Gengibre, Lichia & Limão Siciliano

Lychee Martini 39

Vodka Premium, Lichia & St-Germain

AROMÁTICO

Oni Negroni 40

Gin Premium, Sake, Aperol & Carpano Clássico

CÍTRICOS



T Sour 36
Guaajá Tiquira Amburana, Limão Siciliano, Açúcar & Clara de Ovo

Diamante Punch 40
Bourbon, Aperol, Maracujá, Grapefruit, Mel, Especiarias & Pimenta Jalapeño

Kumquat Cooler 40
Vodka Premium Citrus, Kinkan, Ponkan, Hortelã, Açúcar & Água C/ Gás

ENCORPADO

Ponkan Sidecar 45
Whisky Single Malt 12 anos, Grand Marnier, Ponkan & Açúcar

NÃO-ALCOÓLICOS

Spicy Lemonade 22
Mel, Especiarias, Açúcar Mascavo, Limão Siciliano, Pimenta Jalapeño & Água C/ Gás

VINHOS EM TAÇA

FRISANTES

Victoria Geisse Extra Brut Vintage, Rio Grande do Sul, Brasil 41

CHAMPAGNE

Perrier-Jouet Grand Brut, Épernay, França 120

VINHOS BRANCOS

Quinta da Covela Arinto, Vinho Verde, Portugal, 2017 41

Haras de Pirque Albaclara, Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile, 2017 45

Viña Cobos Felino, Chardonnay, Mendoza, Argentina, 2017 52



Saint Clair Marlborough Sun, Riesling, Marlborough
Nova Zelândia, 2018 54

VINHOS ROSÉS

Berne IGP Esprit di Mediterranée, Blend Rosé,
Côtes de Provence, França 36

Riccitelli Hey Rose, Malbec, Argentina, 2018 48

VINHOS TINTOS

Mirandelle L. Lurton Rouge, Bordeaux, França, 2017 44

Saint Clair Marlborough Sun, Pinot Noir, Marlborough
Nova Zelândia, 2016 45

Flor das Tecedeiras, Douro, Portugal, 2016 51

Errazuriz Max Reserva, Cabernet Sauvignon,
Vale do Aconcágua, Chile, 2016 60

CERVEJAS

Stella Artois, Brasil 14

Sapporo, Japão 29

Colorado Indica IPA, Brasil 36

Colorado Appia Weiss, Brasil 33

NÃO ALCOÓLICOS

Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Zero 8



Guaraná, Guaraná Zero	8
Água Tônica Antarctica	8
Água Tônica Riverside, Riverside Light	24
Red Bull, Red Bull Sugar Free	24

Sucos

Limão	11
Laranja	11
Maracujá	11
Tomate temperado	20

Água

Acqua Panna 250ml	13
San Pellegrino 250ml	13
Acqua Panna 500ml	19
San Pellegrino 500ml	19
Fiji 300ml	29