

# *Menu* MENU

restaurante asiático  
*galangal*

# ENTRADAS



Tartar

Salada Goi Tom



Thai Soup

# ENTRADAS



**Trouxinha Thai** R\$ 42  
*Trouxinha tradicional tailandesa com recheio de camarão e carne suína, servida com geleia de gengibre.*



**Spring Roll**

*Rolinho vietnamita crocante recheado acompanhado de molhos especiais.*

Vegetais  
Camarão

R\$ 43  
R\$ 54



**Guioza (sabores a consultar)**

R\$ 38

*Pasteizinhos chineses cozidos no vapor, grelhados no óleo de gergelim e servidos com geleia de pimenta e molho tarê.*



**Camarões empanados em panko**

R\$ 85

*Camarão empanado na farinha panko acompanhado de geleias e chutney.*



**Pão chapati com chutneys indianos**

R\$ 42

*Tradicional pão indiano, produzido artesanalmente, acompanhado de chutneys de abacaxi, manga, berinjela defumada e geleia de pimenta.*

Chutneys adicionais  
Porção extra de pão chapati

R\$ 8  
R\$ 18



**Salada Goi Tom**

R\$ 53

Salmão | Camarão | Cogumelos

*Mix de folhas, camarões ao gengibre e tamarindo, frutas da estação e chips de batata doce, servido com molho raita indiano de iogurte, pepino, mel e hortelã.*



**Edamame**

*Soja tradicional japonesa.*

Tradicional (com flor de sal)  
Picante (com curry picante)

R\$ 42  
R\$ 48





# ENTRADAS



## Sunomono

Salada de pepino japonês

Tradicional

R\$ 18

Picante

R\$ 20

Salmão

R\$ 28



## Misso Shiru

R\$ 28

Tradicional caldo japonês à base de pasta de soja fermentada.



## Ceviche

Cubos de peixe marinados ao leite de tigre com coentro e pimenta.

Oriental Clássico

R\$ 46

Salmão

R\$ 53

Misto

R\$ 58



## Shitake e Shimeji na manteiga

R\$ 44

Cogumelos shitake e shimeji salteados no wok com ghee, shoyu e cabolete



## Thai Soup

R\$ 42

Sopa Tailandesa de frutos do mar, cogumelos shitake e green curry.



## Tartar

R\$ 48

Tartar de salmão com tobico, emulsão de curry, crocante de nori, gema de ovo de codorna e molho ponzu defumado.



## Nori Crocante

R\$ 36

(2 unidades)

Crocante de nori com tartar de salmão, abacate, emulsão de curry e páprica.





# PRATOS



## Nasi Indiano

Legumes salteados no wok com arroz jasmim, cubos de abacaxi e curry indiano, servido dentro de um abacaxi.

Cogumelos ou Frango

R\$ 88

Filé ou Camarão

R\$ 92



## Pad Thai

Talharim crocante de arroz com legumes salteados no wok, green curry, tamarindo e oyster sauce.

Cogumelos ou Frango

Filé ou Camarão

R\$ 89

R\$ 95



## Tom Yum Goong

(Camarão ou Frutos do Mar)

Creme típico tailandês, leite de coco thai, gengibre, green curry. Acompanha arroz thai jasmim.

R\$ 95



## Risoto Thai

Risoto de camarão com arroz thai jasmim, leite de coco, damasco, abacaxi, coentro e green curry. Servido com amendoim e chips de batata doce.

Cogumelos ou Frango

Filé ou Camarão

R\$ 89

R\$ 96



## Oseng Oseng Daging

Prato típico Indonésio com arroz thai jasmim coberto por carne, shitake, shimeji, pimenta, cebola e shoyu doce.

Cogumelos ou Frango

Camarão ou Filé

R\$ 89

R\$ 94





### Filé Thai

R\$ 110

Medalhões de filé mignon grelhados ao molho de leite de coco com geleia de pimenta, servido com risoto de arroz negro cozido no saquê.

| ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA

R\$ 91

### Fish Curry

Filé de peixe branco ao molho green curry e leite de coco acompanhado de arroz de bananas e farofa de castanha do Pará.

| ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA



### Shrimp Curry

R\$ 96

Camarões cozidos ao molho green curry e leite de coco, acompanhado de arroz de bananas e farofa de castanha do Pará.

| ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA

R\$ 89

### Tilápia Galangal

Tilápia empanada no coco, servida com arroz cítrico de limão.



### Salmão ao toque de Canela

R\$ 91

Salmão grelhado com crosta de ervas frescas regado com molho de laranja e canela, batatas rústicas e mix de folhas verdes com frutas da estação e molho raita.

R\$ 67

### Sopa Pho

Sopa tradicional vietnamita com caldo artesanal feito na brasa a base de ossobuco e especiarias, talharim de arroz, entrecot, limão e ervas aromáticas

| ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA





# MENU DO CHEF



R\$ 130  
por pessoa

## TAILÂNDIA

### Entrada:

*Thai Soup*

### Prato Principal:

*Pad Thai*

### Sobremesa:

*Manga Thai*

 ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA



## INDONÉSIA

### Entrada:

*Salada de manga com camarões*

### Prato Principal:

*Nasi Goreng de filé mignon*

### Sobremesa:

*Texturas de chocolate com sorvete de chai e calda de laranja*

 ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA



## GALANGAL

### Entrada:

*Pão chapati com camarão agri-doce*

### Prato Principal:

*Tilápia galangal*

**Sobremesa:** *Banana ao molho de maracujá, leite de coco e sorvete de limão.*

 ESCOLHA A INTENSIDADE DE PIMENTA





# MENU INFANTIL



## Kids

*Isclas de filé mignon frango ou salmão acompanhadas de arroz e batatas sorriso.*

Isclas de Filé ou Frango

R\$ 42

Salmão

R\$ 56

## Porções Extras

Feijão

R\$ 12

Arroz

R\$ 10

Batata Sorriso

R\$ 12

Batata Palito

R\$ 14

Ovo Frito

R\$ 5

Servido apenas para crianças até 12 anos



# SUSHI BAR



## SASHIMIS

7 peças

Misto  
Salmão

R\$ 35  
R\$ 42

14 peças

Misto  
Salmão

R\$ 70  
R\$ 81

27 peças

Misto  
Salmão

R\$ 135  
R\$ 150



## NIGUIRIS (par)

Salmão

R\$ 12

Atum

R\$ 13

Peixe Branco

R\$ 11

Skin

R\$ 11

Kani

R\$ 10

Polvo

R\$ 13

Lime Skin

R\$ 12

Lime Salmão

R\$ 13



## URAMAKIS

### Filadélfia

*Recheado com salmão e cream cheese.*

5 Peças  
10 Peças

R\$ 23  
R\$ 32

### Dragon Roll

*Recheado com tartar de atum e pepino, coberto com abacate maçaricado e molho curry.*

5 Peças  
10 Peças

R\$ 29  
R\$ 42

### Avocado

*Recheado com camarão empanado e cream cheese, coberto por abacate e molho tarê.*

5 Peças  
10 Peças

R\$ 39  
R\$ 56

### Alaska

*Recheado com salmão, abacate e cream cheese, coberto com salmão e abacate, molho tarê e cebolinha.*

5 Peças  
10 Peças

R\$ 40  
R\$ 58

### Ebifry

*Recheado com camarão empanado, coberto com salmão maçaricado, cream cheese e couve crispy e tarê.*

5 Peças  
10 Peças

R\$ 39  
R\$ 56





## URAMAKIS

### Tropical

Recheado com salmão e cream cheese, coberto por manga, crispy de haru maki, molho tropical e cinza de alho poró.

5 Peças

R\$ 33

10 Peças

R\$ 48

### Ura Crocante

Recheado de salmão empanado coberto com cream cheese e praliné de castanhas.

5 peças

R\$ 33

10 peças

R\$ 48

### Califórnia

Recheado com salmão, Kani Kama, manga e pepino.

5 Peças

R\$ 14

10 Peças

R\$ 20

### Skin

Recheado com Skin e cream cheese.

5 Peças

R\$ 15

10 Peças

R\$ 22



## HOSOMAKIS

(8 peças)

Salmão	R\$ 22
Atum	R\$ 23
Shitaki ou Shimeji	R\$ 23
Negitoro <i>atum e cebolinha</i>	R\$ 23
Pepino	R\$ 19
Kani	R\$ 19



## HOTS

Hot Filadélfia	R\$ 28
Hot Camarão	R\$ 42
Hot Cogumelos	R\$ 39
Hot Galangal <i>Rechedo com salmão, kani kama, pepino, cenoura e cream cheese.</i>	R\$ 43
Hot tartar furai <i>Recheado com abacate e cream cheese, coberto com tartar de salmão trufado.</i>	R\$ 48





## ESPECIAIS

### Steak de Salmão R\$ 75

(12 unidades)

Salmão levemente selado com ponzu defumado, geleia de pimenta e cebolinha.

### Steak de Salmão na pedra R\$ 68

(7 unidades)

Salmão levemente selado com crispy de alho poró e espuma de limão servido em pedra vulcânica.

### Carpaccio R\$ 69

(10 unidades)

Lâminas finas de salmão com geleia de pimenta, molho cítrico e raspas de limão siciliano.

\*Consulte opções de peixe

### Sashimi Especial R\$ 35

(6 peças)

Lâmina de salmão recheada de hortelã, cream cheese, physalis, salsa cressa e ponzu defumado

\*Consulte opções de peixe

### Sofia R\$ 17

(Par)

Lâmina de salmão maçaricado recheado com camarão ou salmão empanado, com tarê e geleia de pimenta.

Camarão | Salmão

### Joe R\$ 17

(Par)

Shari enrolado em lâmina de salmão, com coberturas diversas

Tartar | Shitake | Shimeji | Ovo de codorna | Ceviche

\*Consultar opções vegetarianos

### Salmão Defumado R\$ 38

Salmão defumado em crosta batayaki, com shitake, shimeji e brotos.





# TEMAKIS



<b>Temaki Salmão Filadélfia</b> <i>Arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 36
<b>Temaki Salmão com Skin</b> <i>Arroz, salmão, skin, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 36
<b>Temaki Hot</b> <i>Temaki empanado com arroz, salmão cream cheese, cebolinha e tarê.</i>	R\$ 42
<b>Temaki Salmão Empanado</b> <i>Arroz, salmão empanado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 38
<b>Temaki Camarão Empanado</b> <i>Arroz, camarão empanado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 43
<b>Temaki Camarão Grelhado</b> <i>Arroz, camarão grelhado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 48
<b>Temaki do Chefe</b> <i>Arroz, Salmão, cream cheese, cebolinha, amêndoa laminada e crispy de alho poró.</i>	R\$ 42
<b>Temaki Vegetariano</b> <i>Consulte opções</i>	R\$ 36
<b>Temaki Low Carb</b> <i>Salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 49
<b>Temaki Maguro</b> <i>Atum marinado, pepino, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 38



# CHIRASHIS



<b>Chirashi Salmão Filadélfia</b> <i>Arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 45
<b>Chirashi Salmão Empanado</b> <i>Arroz, salmão empanado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 48
<b>Chirashi Camarão Empanado</b> <i>Arroz, camarão empanado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 52
<b>Chirashi de Camarão Grelhado</b> <i>Arroz, camarão grelhado, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 58
<b>Chirashi do Chef</b> <i>Arroz, salmão, cream cheese, cebolinha, amendoa laminada e crispy de alho poró.</i>	R\$ 52
<b>Chirashi Low Carb</b> <i>Salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 59

## PORÇÕES

Gari	R\$ 6
Wasabi	R\$ 6
Tarê	R\$ 6
Cream Cheese	R\$ 6
Gergelim	R\$ 6





# COMBINADOS



14 peças	Especial do Chef Só sushi Só Salmão Tradicional	R\$ 84 R\$ 55 R\$ 76 R\$ 63
27 peças	Especial do Chef Só sushi Só Salmão Tradicional	R\$ 162 R\$ 98 R\$ 146 R\$ 122
35 peças	Especial do Chef Só sushi Só Salmão Tradicional	R\$ 210 R\$ 135 R\$ 189 R\$ 150
45 peças	Só sushi Só Salmão Tradicional	R\$ 174 R\$ 243 R\$ 199
67 peças	Só sushi Só Salmão Tradicional	R\$ 250 R\$ 359 R\$ 289
Combinado do chef vegano	14 peças 27 peças	R\$ 82 R\$ 168
Combinado do chef Low Carb	14 peças 27 peças	R\$ 97 R\$ 178

Só sushi: Somente peças com arroz.  
Só salmão: Sushis e sashimis de salmão.  
Tradicional: Sushis e sashimis de peixes mistos.  
Especial do Chef: Combinado com peças especiais do chef.



# SEQUÊNCIA



## Sequência especial

R\$ 150

*Entradas, hot filadélfia, combinado tradicional de sushis e sashimis, prato quente, steak de salmão na pedra vulcânica, salmão defumado, combinado do chef e sobremesa.*

## Sequência Kids

R\$ 99

*Entradas, hot filadélfia, combinado tradicional de sushis e sashimis, prato quente e sobremesa.  
Servida apenas para crianças até 9 anos.*

*\*Com repetições de entradas, hot filadélfia, sushis e sashimis tradicionais.  
Servida somente a partir das 18h*



# SOBREMESAS



Brownie com sorvete e geleia de pimenta R\$ 33

Brownie com sorvete e ganache R\$ 33

Delicia de Shiva R\$ 31

*Sorvete artesanal de wasabi coberto de ganache.*

Apple Passion R\$ 29

*Cubos de maça salteados com açúcar mascavo, maracujá e leite de coco. Servido com sorvete de creme*

Manga Thai R\$ 36

*Leque de manga flambada na cachaça, cozida em calda de laranja, servida com sorvete de creme.*

Sorvete de Creme R\$ 18

Tempurá de Sorvete R\$ 39

*Sorvete empanado, frito, servido com frutas e ganache de chocolate.*

Sorvete de Creme com Ganache R\$ 26

Mini Sobremesas R\$ 18

*Consulte opções.*





restaurante asiático  
galangal