

Aperitivos

edamame ✓

soja verde, sal marinho (no vapor)

shimeji ✓

cogumelos, abacaxi, shoyu, manteiga (ou margarina)

ebi spicy

camarões (tempura), maionese spicy

guioza ✓

vegetais, salmão ou carne suína com molho ponzu

tempura tartar

shissô (tempura), atum, ovas de capelin

tamago furai

ovo mollet (empanado), ikura, azeite trufado, batata doce crocante

tartar barriga

salmão barriga, limão siciliano, yuzu, chips de inhame

tartar misto

salmão barriga, torô, limão siciliano, yuzu, chips de inhame

tartar crab

caranguejo, massagô, creme de abacate com wasabi, ponzo de yuzu

tuna tataki

atum selado, massagô, molho tataki

Temakis

enrolado nas mãos

salmão

salmão, cebolinha

atum avocado

atum, kaiware, abacate, massagô, gergelim

atum spicy

atum, tabasco

massagô

ovas de massagô

ebi tempura

camarão (tempura), molho tarê

crab

caranguejo, abacate, pepino, kaiware, massagô, gergelim

ikura shissô

shissô, ovas de ikura

unagui

shissô, enguia, molho tarê

vieira massagô

vieiras, ovas de massagô

skin

pele de salmão (grelhada)

Saladas

sunomono

pepino, gergelim, molho agridoce

marinada

rúcula, salmão, limão siciliano, dedo de moça

tuna

atum selado, folhas verdes, molho de gergelim

estação

ingredientes da estação

Ussuzukuri

finas fatias, molho ponzu, cebolete, dedo de moça

robalo

salmão

anchova negra

mix

polvo, robalo, salmão (spicy)

Rolls

hot salmão

alga, arroz, salmão, cream cheese, molho tarê (tempura)

shake maki

alga, arroz, salmão

ebi tempura shake

arroz, alga, camarão (tempura), salmão, molho tarê

shake massagô

arroz, alga, salmão, cebolinha, massagô, gergelim

maguro

arroz, alga, atum, cebolinha, gergelim

califórnia

arroz, alga, salmão, pepino, manga, caranguejo, gergelim

unagui

arroz, alga, enguia, shissô, gergelim, tarê

kappa maki ✓

alga, arroz, pepino

acelga massagô

acelga, salmão, cebolinha, massagô

pepino

pepino, atum, massagô, cebolinha

Se você tiver restrição a algum alimento ou ingrediente, favor avisar seu atendente

Sashimi

Nami

seleção de peixes do dia
(12 unidades)

Dyo

seleção de peixes do dia e frutos do mar
(12 unidades)

Do chef

seleção do chef
(25 unidades)

Trio salmão

maçaricado, selado e natural
(12 unidades)

Salmão e atum

(12 unidades)

5 unidades

atum

salmão

salmão barriga

prego

robalo

buri

carapau

polvo

Sashimi especial

cortes finos de sashimi, servidos com molho (7 unidades)

atum

limão, shoyu, óleo de gergelim

vieira

azeite, sal negro, limão

crab

sal rosa, manteiga trufada, wakame

polvo

ponzu, cebôlete, dedo de moça

buri

yuzu, alho chips, gengibre, massagô, cebolinha

Sushi

Nami

seleção de peixes do dia
(7 unidades variadas)

Dyo

seleção de peixes do dia e frutos do mar – (7 unidades variadas)

Do chef

seleção do chef
(7 unidades variadas)

Chirashi

arroz (shari), peixes e frutos do mar variados.

Vegano ♡

por unidade
(pergunte as opções do dia)

Batera

sushi prensado
(8 unidades)

crab

salmão

Gunka

arroz envolto de alga com recheio por cima
(4 unidades)

salmão

crab

atum

merluza

ikura

codorna

Do chef

por unidade

atum avocado

ikura codorna trufado

buri com alho

atum foie

enguia avocado nori

salmão barriga trufado

atum thai

ika no missô

crab no yuzu

robalo e gelatina

vieira e ovas

polvo e alga

Cozinha

yakisoba

camarão, polvo, mini legumes

ebi tempura

tempura de camarão, molho dip (2 unidades)

Robatas

espetinhos grelhados na churrasqueira
(pergunte ao garçom sobre outras opções do dia)

frango

tsukune

salmão

donburi

file mignon (empanado), legumes, ovo,
gohan, dashi

gohan ✓

arroz japonês

Yakimono

pratos especiais preparados na churrasqueira
(pergunte ao garçom sobre outras opções do dia)

polvo

camarão

salmão

edamame ✓

momo

tebasaki

brócolis ✓

batata-doce ✓

kabocha ✓

“No Japão dizem que as tartarugas vivem dez mil anos e, por isso, são um símbolo de felicidade e bom agouro. Diz a lenda que as tartarugas adoram saquê, e os pescadores, quando as encontram em suas redes, não as devolvem ao mar sem antes oferecerem-lhes bastante saquê, por isso recebem o apelido de beberronas. Antigamente era bastante comum decorar um restaurante com desenhos de tartarugas, visando prosperidade e fregueses habituais, comendo e bebendo bastante saquê. KO significa tartaruga e também significa a excelência do número 1. Por isso chamamos nosso restaurante de Kosushi, porque oferecemos a excelência do mais delicioso sushi.”

– Taketo Okuda

Nosso menu segue a filosofia japonesa de trabalhar ao máximo com produtos sazonais e locais. No coração dessa prática está o fato de oferecer ingredientes da estação e que, por isso, estão em seu momento mais rico e saboroso. Bem-vindo ao Kosushi e ao nosso menu de outono.

KOSUSHI

Rua Viradouro, 139 - Itaim
+55 11 3167 7272

KOSUSHI

CIDADE JARDIM

Av. Magalhães de Castro, 12.000
4º piso - Shopping Cidade Jardim
+55 11 3552 7272

KOSUSHI

MIAMI

801 S. Pointe Drive
Miami Beach FL 33139
+1 (786) 647 7272