



NOBU SÃO PAULO DINNER MENU

SHUKO

Edamame Japonês	24
Edamame Trufado	32
Pimenta Shishito	26
Lula Salt and Pepper	36
Black Cod com Miso na Baby Alface (3 unidades)	38
Couve de Bruxelas com Ikura	32
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 Tataki Jalapeño Dressing	54
Salmão Nashi	58
Atum Bluefin Tataki com Tosazu	76
Ceviche de Lagosta e Quinoa (3 unidades)	39
Ceviche de Frutos do Mar Nobu Style	54
Ostras com Seleção de Molhos Nobu (3 unidades)	56
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 de Pupunha com Salmão Tataki e Jalapeño Dressing	56
Salada Nobu Ceasar	46
Salada de Baby Espinafre com Dry Miso	42

*adicional salada Camarão Grelhado 36 Lagosta 48 Avocado 15

*adicional salada Atum Bluefin Tataki 50



QUENTE

Couve Flor Jalapeño Salsa e Soy Salt	34
Nasu Miso	34
Pork Belly Spicy Caramel Miso	48
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, Black Pepper Teriyaki, Anticucho ou Nobu Sauces	
Toban-yaki de Frutos do Mar	86
Toban-yaki Filé Mignon	64
Filé Mignon Grelhado	64
Com Wasabi Pepper, Black Pepper Teriyaki, Anticucho ou Nobu Sauces	
Filé Mignon Trufado com Pickles de Cebola Roxa Crocante	85
Prime Ribeye (preço por 100g)	35

VEGETARIANO

Vegetais da Estação com Spicy Garlic	38
Ceviche de Tomate e Avocado	32
Avocado Tartar	35
New Style Sashimi de Tofu	26
Toban-Yaki de Tofu e Cogumelos	46



NOBU TACOS

2 peças mínimo

Atum	12	Wagyu	18
Salmão	10	Legumes	8
Lagosta	13	Caranguejo Centolla	18
Pork Belly	13		

MATSUHISA CRISPY RICE

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

WAGYU BRASILEIRO

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

JAPANESE A5 WAGYU

Tataki	115
Nigiri (2 unidades)	55
Hot Stone (100g)	240

SOPAS

Sopa de Miso	12
Gohan	10
Arroz com Trufa e Parmesão	56
Quinoa com Trufa e Parmesão	37

TEMPURA

Avocado	25	Camarão	39
Cogumelos	34	Shojin	32



SUSHI & SASHIMI

	Dupla 3 fatias			Dupla 3 Fatias	
Atum	35	38	Camarão	40	40
Chu Toro	52	55	Caranguejo Centolla	62	70
O-Toro	82	78	Polvo	32	32
Salmão	29	20	Unagui	45	48
Barriga de Salmão	31	26	Vieira	38	38
Ikura	38	n/a	Cavalinha	24	20
Yellowtail	24	20	Lula	30	42
Pargo	24	20	Atsuyaki Tamago	22	24
Linguado	24	20	Centolla Jalpeño	64	n/a
Robalo	26	30	Hokkigai	30	n/a
Uni	50	n/a	Massago	26	n/a
Carapau	24	20			

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
Maki Bluefin Tataki		n/a	Maki	65
Hot Tempura Roll		n/a	Maki	36
Hot Tempura Roll		n/a	Maki	38



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
Kakigori de frutas da estação. 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>	
Pudim de Matcha	26
<i>Pudim de Matchá com caramelo de tonka, sorvete de baunilha e limão, tuile de limão e castanha de caju caramelizada</i>	
Seleção de Mochis (3 unid)	36
Seleção de Gelato ou Sorbet (3 bolas)	24

Por favor, alerte nossa equipe para alergias ou restrições alimentares antes de realizar o pedido.

O consumo de carnes, aves, frutos do mar, mariscos e ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos, especialmente se você tiver certas condições médicas. Existe um risco associado ao consumo de ostras cruas. Se você tem uma doença crônica do fígado, do estômago ou tem um distúrbio imunológico do sangue, você corre um grande risco de ter doenças sérias por ostras cruas e deve comer ostras totalmente cozidas. Informamos que nossos preços estão sujeitos a alterações e que uma taxa de serviço de 18% será adicionada ao final da sua conta.