



M E N U

BEM-VINDOS À GASTRONOMIA NIKKEI

Vamos te proporcionar uma experiência deliciosa e única, resultado da gastronomia Nikkei com o nosso jeito gaúcho.

A fusão dos ingredientes inspira pratos, coquetéis e sobremesas. O Menu é assinado pelo renomado Chef Peruano Carlos Paredes, amante da culinária e sem fronteiras.

O significado de gastronomia Nikkei, é pura e simplesmente a junção da culinária peruana e japonesa. A gastronomia Nikkei combina ingredientes antigos e de alta qualidade, transformando os pratos peruanos, ao usar sabores e técnicas japonesas. O resultado é uma cozinha com muita personalidade e identidade individual.

Nossa carta de drinks é assinada pelo Bar Manager Peruano Diego Valdívía, especialista em bebidas que vão tornar o seu momento surpreendente.

Estas duas pessoas incríveis e profissionais qualificados, juntamente com toda a equipe ISOJ, vão mudar o seu conceito de desfrutar momentos.

ISOJ é banhado pelo nosso Guaíba e seu belíssimo pôr do sol, onde cada detalhe da nossa atmosfera contemporânea é pensada para despertar os seus sentidos e sensações.

PETISCOS

Starters

MARISCOS AL FUEGO - *Mariscos al fuego*  R\$ 95,00

Camarão, lula e polvo flambados no pisco, manteiga oriental e molho inglês

Shrimp, squid, octopus, flamed in pisco, oriental butter and Worcestershire sauce

EBI CRYSPI  R\$ 60,00

Camarões empanados com panko da casa, acompanha molho teriyaki

Breaded shrimps with house panko, with teriyaki sauce

PATACONES TUNA-SAKE   R\$ 55,00

Crocante de banana verde com tartar de salmão e atum e maionese de siracha e pimentão

Crunchy green banana with salmon and tuna tartar, sriracha mayonnaise and peppers

VIOLINHA NO PANKO - *Fish in Panko* R\$ 55,00

Violinha apanada no panko, com patacones de mandioca e maionese nikkei

Fish fried in panko, with cassava patacones and nikkei mayonnaise

BOLINHOS DE SALMÃO - *Salmon Balls* R\$ 60,00

Bolinhos crocantes de salmão no panko da casa com molho acevichado

Crunchy dumpling in house panko with ceviche sauce

CHICHARRON DE LULA - *Squid Chicharron* R\$ 65,00

Aros de lula crocantes, mandioca frita, criollita e molho tártaro

Crunchy Squid hoops, fried cassava, criollita and tartar sauce



SEMG LÚTEN



SEM LACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO

ENTRADA

Snacks

NIKKEI SALAD - Nikkei Salad 🌿🍄🍷 R\$ 38,00

Mix de folhas de estação, vinagrete Nikkei, palmito e cogumelos salteados com tempero oriental

Mix of season leaves, Nikkei vinaigrette, heart of palm and salted mushrooms with oriental seasoning

PORK SPRING ROLLS - Pork Spring Rolls 🍷 R\$ 45,00

Rolito crocante recheado de porco confitado e molhos orientais
Crispy rolls stuffed with confined pork and oriental sauces

GYOSAS DE SALMÃO - Salmon Gyosas 🍷 R\$ 55,00

Feitas no vapor recheadas de salmão, amendoim, molho de ostras, cebolinha em molho huancaína

Steamed, stuffed with salmon, peanuts, oyster sauce, chives in huancaína sauce

ANTICUCHO DE LOMO - Filet Mignon Anticuchos 🍷🍷 R\$ 55,00

Cortes de filé mignon, molho anticuchera, batata salteada com tomate cereja e chimichurri nikkei

Filet mignon cuts, anticuchera sauce, sautéed potatoes with cherry tomatoes and Nikkei chimichurri



SEMG LÚTEN



SEM LACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO



SASHIMIS



SALMÃO - Salmon

4 cortes (4 cuts)		R\$ 25,00
8 cortes (8 cuts)		R\$ 40,00

SHIROMI - Shiromi

4 cortes (4 cuts)		R\$ 20,00
8 cortes (8 cuts)		R\$ 35,00

ATUM - Tuna

4 cortes (4 cuts)		R\$ 30,00
8 cortes (8 cuts)		R\$ 45,00

POLVO - Octopus

4 cortes (4 cuts)		R\$ 90,00
8 cortes (8 cuts)		R\$ 165,00

SALMÃO PEPPER - Pepper Salmon

4 cortes (4 cuts)		R\$ 35,00
8 cortes (8 cuts)		R\$ 49,00



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO



NIGIRIS ESPECIAIS

Specials Nigiris (x 2 units)

NIGIRI ISOJ   R\$ 40,00

Filé mignon tataki, ovo de codorna, molho anticuchera e pico de gallo
Tataki Filet mignon, quail egg, anticuchera sauce and vinaigrette
pico de gallo

NIGIRI ACEVICHADO  R\$ 35,00

Shiromi, ovas negras, cebolinha e molho acevichado
Shiromi, black roe, chive and acevichado sauce

NIGIRI PULPO GRILL   R\$ 55,00

Polvo sous vide e grelhado, cebolinha, yuso e pico de gallo
Octopus sous vide and grilled, chive, yuso and vinaigrette
pico de gallo

NIGIRIS CLÁSSICOS

Classic Nigiris (x 4 units)  

NIGIRI DE SALMÃO - Salmon R\$ 35,00 NIGIRI DE ATUM - Tuna R\$ 35,00

NIGIRI DE SHIROMI - White Fish R\$ 35,00 NIGIRI DE POLVO - Octopus R\$ 45,00



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO

TIRADITOS

TIRADITO DE POLVO CONFITADO - Octopus Confit Tiradito **R\$ 90,00**

Lâminas de polvo, emulsão de azeitonas, limão, azeitona desidratada com crocante de gergelim

Octopus slices, olive emulsion, lemon, dehydrated olives and crispy sesame seeds

TIRADITO CLÁSSICO - Classic Tiradito  **R\$ 55,00**

Peixe branco, molho de rocoto, limão, coentro e alho crocante

White fish, rocoto sauce, lemon, coriander and crispy garlic

TIRADITO CARPASSION **R\$ 55,00**

Lâminas de salmão em molho de maracujá e limão siciliano, servido com fios crocantes de massa filo e brotos de manjerição

Salmon slices in passion fruit and lemon sauce, served with crispy strands of filo pastry and basil sprouts

TIRADITO NIKKEI   **R\$ 55,00**

Lâminas de atum com molho de gergelim e cítricos, servido com fios de batata doce e cebolinha

Tuna slices with sesame and citrus sauce, served with crispy strands of sweet potatoes and chives



SEMLÚTEN



SEMLACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO



NOSSOS ROLLS

Our Rolls

ACEVICHADO ROLL - Acevichado Roll R\$ 48,00

Camarão furai, avocado, shiromi flambado, chicharrom de lula com molho acevichado

Furai shrimp, avocado, flamed shiromi, squid chicharrom with acevichado sauce

TROPICAL ROLL - Tropical Roll R\$ 41,00

Salmão, queijo philadelphia, manga, massa crocante de gergelim com molho de maracujá

Salmon, philadelphia cheese, mango, crunchy sesame pasta with passion fruit sauce

AVOCADO ROLL - Avocado Roll R\$ 43,00

Camarão tempura, queijo philadelphia, avocado caramelizado com molho tarê oriental

Tempura shrimp, philadelphia cheese, caramelized avocado with oriental tare sauce

DOIS SAKES - Two sakes 🍣🍣 R\$ 50,00

Tartar de salmão, avocado, salmão pepper tataki com molho picante ISOJ

Salmon tartar, avocado, pepper tataki salmon with spicy ISOJ sauce

DOIS TUNAS - Two Tunas 🍣🍣 R\$ 50,00

Tartar de atum, pepino japonês, atum tataki com molho shizo

Tuna tartar, Japanese cucumber, tataki tuna with shizo sauce

NEW YORK COM PHILADELFA - New York com Philadelphia 🍣 R\$ 50,00

Salmão, cream cheese Philadelphia e avocado

Versão hot (New York furai com molho tarê oriental)

Salmon, philadelphia cream cheese and avocado

Hot version (New York furai with oriental tare sauce)



NOSSOS CEVICHES

Our Ceviches

CEVICHE CLÁSSICO - Classic Ceviche 🍷🌱..... R\$ 45,00

Peixe branco, leite de tigre, cebola roxa com batata doce, milho peruano e chicharrom de lula

White fish, "Leche de tigre", red onion with sweet potatoes, Peruvian corn and squid chicharon

CEVICHE MISTO - Mixed Ceviche 🍷🌱🌱..... R\$ 75,00

Peixe branco, polvo, camarão e lula crocante, cebola roxa com batata doce, milho peruano e leite de tigre de ají amarillo

White fish, octopus, shrimp and crispy squid, red onion with sweet potatoes, Peruvian corn and "Leche de tigre ají amarillo"

CEVICHE DE SALMÃO ISOJ - Isoj Salmon Ceviche 🍷🌱..... R\$ 55,00

Salmão fresco, cebola roxa, kiuri, leite de tigre de maracujá e caju, crocante de wantan

Fresh salmon, red onion, kiuri, passion fruit and cashew "Leche de tigre", wantan crispy

CEVICHE NIKKEI - Nikkei Ceviche 🍷🌱..... R\$ 65,00

Atum fresco, kiuri, avocado marinado em leite de tigre nikkei

Fresh tuna, kiuri, avocado marinated in nikkei "Leche de tigre"

CEVICHE VEGANO - Vegan Ceviche 🌱🌱🌱..... R\$ 45,00

Cogumelos frescos salteados, kiuri, cebola roxa, batata cocktail, abobrinha, leite de tigre de oliva

Fresh sautéed mushrooms, kiuri, red onion, cocktail potato, zucchini, olive "Leche de tigre"

DEGUSTAÇÃO DE 3 VARIEDADES DE CEVICHES..... R\$ 95,00

Tasting of 3 varieties of ceviches

3 variedades a sua escolha

3 varieties to choose from





**DESFRUTE
DA NOSSA
GASTRONOMIA**



PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

WOK DE EBI - Ebi Wok  **R\$ 65,00**

Salteado de camarão, legumes, ovo e arroz com molho de ostras, soshu e molho agridoce

Sautéed shrimp, vegetables, egg and rice with oyster sauce, soy sauce and sweet and sour sauce

Versão: Wok de Filé Mignon  **R\$ 70,00**
Filet Mignon Wok

Version: Wok de Shiromi  **R\$ 65,00**
Shiromi Wok

YAKIMESHI VEGAN    **R\$ 65,00**

Tofu Marinado, legumes, shitake salteados com gohan e temperos orientais

Marinated Tofu, vegetables, sautéed shitake with gohan and oriental spices

SEA FOOD GRILL - SeaFood Grill    **R\$ 160,00**

Grill de camarão, polvo, lula e peixe branco temperados em pimentas peruanas e chimichurri. Acompanhamento: Gohan ou Arroz ao wok ou legumes salteados.

Grilled shrimp, octopus, squid and white fish seasoned in Peruvian peppers and chimichurri. Side dish: Gohan or rice in wok or sautéed vegetables)

TACO PANKA - Taco Panka   **R\$ 155,00**

Polvo confitado ao grill com molho anticuchera acompanhado com purê oriental e chimichurri de ervas

Octopus confit al grill with anticuchera sauce accompanied by oriental purée and herb chimichurri

LOMO SALTADO NIKKEI - Lomo Saltado Nikkei   **R\$ 70,00**

Clássico peruano, dados de filé mignon salteados com cebola e tomate cereja e shitake com tempero oriental acompanhado de batata rústica e gohan

Peruvian classic, sautéed filet mignon with onion and cherry tomatoes and shitake with oriental seasoning accompanied by rustic potatoes and gohan

ISOJ STEAK - ISOJ Steak  **R\$ 90,00**

Bife de chorizo angus, legumes grelhados e purê de batata baroa aereada

Chorizo angus steak, grilled vegetables and mashed baroa potatoes

MENU DEGUSTAÇÃO R\$ 170,00

Tasting Menu

COUVERT (BEM-VINDA) - Couvert (Welcome)

Min pao e patê de vegetais
Min pao and vegetable pate

NIGIRI ACEVICHADO - Nigiri Acevichado 🍴

Shiromi, ovas negras, cebolinha e molho acevichado
Shiromi, black roe, chive and sauce acevichado

AVOCADO ROLL - Avocado Roll

Camarão tempura, queijo philadelphia, avocado caramelizado com molho tarê oriental
Tempura shrimp, philadelphia cheese, caramelized avocado with oriental tare sauce

LOMO SALTADO NIKKEI - Lomo Saltado Nikkei 🍴🍴

Clássico peruano, dados de filé mignon salteados com cebola e tomate cereja e shitake com tempero oriental acompanhado de batata rústica e gohan
Peruvian classic, sautéed filet mignon with onion and cherry tomatoes and shitake with oriental seasoning accompanied by rustic potatoes and gohan

TACO PANKA - Taco Panka 🍴🍴

Polvo confitado ao grill com molho anticuchera acompanhado com purê oriental e chimichurri de ervas
Octopus confit and grilled with anticuchera sauce accompanied by oriental purée and herb chimichurri

SUSPIRO NIKKEI - Suspiro Nikkei 🍴

Creme de suspiro e merengue com redução de vinho do Porto
Cream meringue and meringue with Port wine reduction



DE TERÇA À SEXTA-FEIRA, DAS 12H ÀS 15H

MENU EXECUTIVO..... R\$ 55,00

Executive Menu

A escolher uma proteína, 2 acompanhamentos e um molho
Choose a protein, 2 side dishes and a sauce

NOSSAS PROTEÍNAS - Our Proteins 🍴🍴

Filé Mignon - Filet Mignon
Bife de chorizo - Chorizo steak
Peixe branco (shiromi) - Shiromi (White fish)
Salmão - Salmon
Camarão - Shrimp

ACOMPANHAMENTO - Side Dish

Arroz ao Wok (yakimeshi) - Rice in wok (yakimeshi) 🍴🍴
Yasaitame (legumes salteados) - (sautéed vegetables) 🍴🍴
Batata rústica -Rustic potatoes 🍴🍴
Salada fresca - Fresh salad 🍴🍴
Gohan (Arroz branco) - Gohan (White rice) 🍴🍴
Purê de abóbora Japonesa - Japanese Pumpkin Purée
Legumes ao Grill - Grilled Vegetables 🍴🍴

MOLHOS - Molhos

Teriyaki da casa 🍴🍴
Alioli de Rocoto - Rocoto Alioli 🍴🍴
Vinagrete nikkei - Nikkei vinaigrette 🍴🍴
Ponzú 🍴🍴
Maionese temperada - Spiced mayonnaise 🍴🍴

COMBINADO EXECUTIVO..... R\$ 65,00

Executive Combined

4 PEÇAS DE SASHIMI SALMÃO OU SHIROMI
4 pieces of salmon or shiromi sashimi

4 PEÇAS NIGIRI SALMÃO OU SHIROMI
4 pieces nigiri salmon or shiromi

2 PEÇAS NIGIRI ACEVICHADO
2 pieces nigiri acevichado

1 CLASSIC ROLL OU HOT ROLL
1 Classic Roll or Hot Roll

TARTAR DE SALMÃO OU ATUM COM PATACONES
Salmon or Tuna with patacones

MENU INFANTIL

Children's Menu

INFANTIL STEAK OU SALMÃO   R\$ 45,00

Filé Mignon, legumes salteados ou batata frita e gohan
Filet Mignon, sautéed vegetables or french fries and gohan

Salmão, legumes salteados ou batata frita e gohan
Salmon, sautéed vegetables or french fries and gohan



SEMGLÚTEN



SEMLACTOSE



VEGETARIANO



APIMENTADO

SOBREMESAS

Desserts

MISO BRULÉE - Miso Brulée  R\$ 25,00

Clássica sobremesa com nosso toque nikkei
Classic dessert with our nikkei touch

SUSPIRO NIKKEI - Suspiro Nikkei  R\$ 28,00

Creme de suspiro e merengue com redução de vinho do Porto
Cream meringue and meringue with Port wine reduction

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS - Red Berries Cheesecake R\$ 38,00

Creme de frutas vermelhas com nosso cheesecake
Red Berries cream with our cheesecake

BROWNIE ISOJ - Brownie ISOJ R\$ 35,00

Brownie a nosso estilo com creme de suspiro e merengue de vinho do Porto e sake e sorvete de creme
Brownie in our style with sighing cream and Port wine meringue



SEMLÚTEN



SEMLACTOSE

B E B I D A S



VOCÊ JÁ
VIVEU
O HOJE?



APERITIVOS

Appetizers

DRAGÃO EM CALMA R\$ 30,00

Gin, Aperol, xarope de pitaya, suco de maracujá

Gin, Aperol, pithaya syrup, passionfruit juice

MEXEQUÊ R\$ 28,00

Cachaça branca, licor de cereja, suco de cranberry,
xarope de bergamota, suco de limão

*White cachaça, cherry liquor, cranberry juice,
bergamot syrup, lemon juice*

JULEP R\$ 33,00

Cachaça envelhecida, suco de maracujá,
manjerição, mel, suco de limão

*Cachaça Barrel Aged, passionfruit juice, basil,
honey, lemon juice*

MOTA R\$ 35,00

Gin, suco de bergamota, suco de limão, cointreau,
xarope de bergamota

*Gin, mandarin orange juice, lemon juice, cointreau,
Mandarin Orange syrup*

BERGA PUNCH R\$ 35,00

Pisco, xarope de bergamota, suco de bergamota,
manga, suco de limão

*Pisco, Mandarin Orange syrup, mandarin orange
juice, mango, lemon juice*

AMORA PUNCH R\$ 35,00

Pisco, xarope de amora, suco de laranja, suco de
limão, geléia de amora

*Pisco, blackberry syrup, orange juice, lemon juice,
blackberry jam*

PISCO SOUR CLÁSSICO R\$ 45,00

Pisco, suco de limão, xarope de clara, angostura
bitter

**também nos sabores Maracujá ou Gengibre*

Pisco, lemon juice, egg white syrup, angostura bitter

**also in Passionfruit or Ginger flavours*

CAIPIRINHA - CACHAÇA OU VODKA R\$ 28,00

Cachaça, limão, açúcar

**também nos sabores Morango, Melancia ou fruta
do dia*

Cachaça, lemon, sugar

**also in Strawberry, Watermelon or Fruit of the
day flavours*

REFRESCANTES

Refreshing

ISOJ R\$ 30,00

Gin, licor de menta, suco de abacaxi, suco de laranja, xarope de romã e alecrim

Gin, mint liquor, pineapple juice, orange juice, pomegranate and rosemary syrup

PÔR DO SOL R\$ 30,00

Pisco, saquê, melancia, pepino, suco de limão

Pisco, sake, watermelon, cucumber, lemon juice

SABSINTH R\$ 28,00

Saquê, absinto, suco de limão, xarope de capim limão e gengibre, soda

Sake, absinth, lemon juice, lemongrass and ginger syrup, soda

CAMPARI FRIZZ R\$ 28,00

Campari, vermute rosso, espumante prosecco, xarope de alecrim

Campari, rosso vermouth, prosecco, rosemary syrup

SAQUÊ FRIZZ R\$ 30,00

Saquê, cherry brandy, xarope de capim limão, espumante prosecco

Sake, cherry brandy, lemongrass syrup, prosecco

GIN FRIZZ R\$ 35,00

Gin, espumante prosecco, xarope de pitaya

Gin, prosecco, pithaya syrup

CARIBE VERMELHO R\$ 35,00

Rum branco, melancia, xarope de limão

White rum, watermelon, lemon syrup



DIGESTIVOS

Digestive

OLD POOH R\$ 30,00

Cachaça envelhecida, whiskey, mel
Aged cachaça, Bourbon Whiskey, honey

DAGA DE PRATA R\$ 35,00

Whiskey, Drambui, Gin
Bourbon Whiskey, Drambui, Gin

CHOCOTINI R\$ 35,00

Vodka, licor de café, licor de cacau, leite condensado
Vodka, coffee liquor, cocoa liquor, condensed milk

SAIDERA R\$ 30,00

Marula, licor de menta, marrasquino cherry
Marula, mint liquor, marrasquino cherry

BHA TCHÉ R\$ 40,00

Drambui, cointreau, underberg, suco de laranja, erva mate
Drambui, cointreau, underberg, orange juice, mate tea



DRINKS INTERNACIONAIS

International Drinks

MARGARITA R\$ 35,00

DRY MARTINI R\$ 33,00

APPLE MARTINI R\$ 33,00

COSMOPOLITAN R\$ 35,00

MANHATTAN R\$ 33,00

MOJITO R\$ 33,00

GARIBALDI R\$ 33,00

DAIQUIRI R\$ 28,00

APEROL SPRITZ R\$ 28,00

GIN FIZZ R\$ 35,00

TEQUILA SUNRISE R\$ 35,00

SEX ON THE BEACH R\$ 30,00

NEGRONI R\$ 33,00

ALEXANDER R\$ 35,00

RUSTY NAIL R\$ 30,00

CERVEJAS

Beer

BECKS LONG NECK 330ML R\$ 15,00

Teor alcoólico: 5% vol

Alcohol Content: 5% vol

CORONA EXTRA LONG NECK 330ML R\$ 15,00

Teor alcoólico: 4,6% vol

Alcohol Content: 4,6% vol

STELLA ARTOIS 275ML R\$ 15,00

Teor alcoólico: 5% vol

Alcohol Content: 5% vol

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN 330ML R\$ 15,00

Teor alcoólico: 5% vol

Alcohol Content: 5% vol

PATAGONIA AMBER LAGER 355ML R\$ 17,00

Teor alcoólico: 4,5% vol

Alcohol Content: 4,5% vol

PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER 355ML R\$ 17,00

Teor alcoólico: 5,2% vol

Alcohol Content: 5,2% vol

PATAGONIA WEISSE 355ML R\$ 17,00

Teor alcoólico: 4,4% vol

Alcohol Content: 4,4% vol

WALS SESSION 600ML R\$ 32,00

Teor alcoólico: 3,9% vol

Alcohol Content: 3,9% vol

GOOSE ISLAND IPA 355ML R\$ 22,00

Teor alcoólico: 5,9% vol

Alcohol Content: 5,9% vol

GOOSE ISLAND MIDWAY SESSION IPA 355ML R\$ 22,00

Teor alcoólico: 5,9% vol

Alcohol Content: 5,9% vol

CHOPP STELLA ARTOIS TAÇA 300ML R\$ 13,00

Teor alcoólico: 5,0% vol

Alcohol Content: 5,0% vol

SUCOS / CHÁS / CAFÉS COM LICOR

Juices / Tea / Liquor Coffee



SUCO DETOX ROXO - Purple Detox Juice	R\$ 15,00
Abacaxi, limão, melancia, chá frutos <i>Pinneapple, lemon, watermelon, fruits tea</i>	
SUCO DETOX VERDE - Green Detox Juice	R\$ 15,00
Abacaxi, limão, hortelã, couve e gengibre <i>Pinneapple, lemon, mint, kale, ginger</i>	
SUCOS - Juices	R\$ 13,00
Laranja, abacaxi, morango, manga, melancia, maracujá <i>Orange, pineapple, strawberry, mango, watermelon, passionfruit</i>	
CHÁ GELADO ISOJ - ISOJ Ice Tea	R\$ 13,00
Frutas da estação como abacaxi, pêssego, laranja e especiarias <i>Seasonal fruits such as pineapple, peach, orange and spices</i>	
CHÁ QUENTE ISOJ - ISOJ Hot Tea	R\$ 19,00
Frutas da estação como abacaxi, pêssego, laranja e especiarias <i>Seasonal fruits such as pineapple, peach, orange and spices</i>	
CAFÉS COM LICOR - Liquor Coffee	R\$ 19,00
Baunilha, chocolate, marula, licor de menta, whisky <i>Vanilla, chocolate, marula, mint liquor, Scotch Whisky</i>	
COCA-COLA 310ML	R\$ 10,00
COCA-COLA ZERO 310ML	R\$ 10,00
FANTA LARANJA 310ML	R\$ 10,00
KUAT GUARANÁ 350ML	R\$ 10,00
SPRITE 350ML	R\$ 10,00
ÁGUA TÔNICA SCHWEPES 350ML	R\$ 12,00
ÁGUA TÔNICA SCHWEPES CITRUS 350ML	R\$ 12,00
SUCO DEL VALLE PÊSSEGO 290ML	R\$ 10,00
SUCO DEL VALLE UVA 290ML	R\$ 10,00
SUCO DELL VALLE GOIABA 290ML	R\$ 10,00
ÁGUA MINERAL COM GÁS E SEM GÁS	R\$ 10,00
CAFÉ EXPRESSO - Espresso	R\$ 13,00
Xícara	

GARRAFAS

Bottle

SAQUE HAKUSHITA	R\$ 350,00
VODKA KETEL ONE	R\$ 320,00
VODKA GREY GOOSE	R\$ 450,00
GIN TANQUERAY	R\$ 300,00
GIN GORDONS	R\$ 200,00
WHISKEY JOHNNIE WALKER	R\$ 420,00
WHISKEY JACK DANIELS	R\$ 380,00
CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 150,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 350,00



ENERGÉTICOS

Energy Drink

MONSTER ENERGY 473ML	R\$ 17,00
MONSTER ENERGY ABSOLUTELY ZERO 473ML	R\$ 17,00
MONSTER ENERGY ULTRA VIOLET 473ML	R\$ 17,00
MONSTER ENERGY ULTRA 473ML	R\$ 17,00
MONSTER ENERGY JUICE 473ML	R\$ 17,00
MONSTER ENERGY DRAGON ICE TEA 473ML	R\$ 17,00

DOSES

VODKA KETEL ONE	R\$ 20,00
VODKA GREY GOOSE	R\$ 30,00
GIN TANQUERAY	R\$ 27,00
GIN GORDONS	R\$ 22,00
WHISKEY JOHNNIE WALKER 12 ANOS	R\$ 33,00
WHISKEY JOHNNIE WALKER	R\$ 30,00
WHISKEY JACK DANIELS	R\$ 25,00
CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 15,00
SAQUE HAKUSHITA	R\$ 35,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 25,00

COMBOS

GIN TANQUERAY E 4 MONSTERS	R\$ 450,00
VODKA KETEL ONE E 4 MONSTERS	R\$ 400,00
WHISKEY JOHNNIE WALKER E 4 MONSTERS	R\$ 550,00

**UMA EXPERIÊNCIA
GASTRONÔMICA QUE VAIA LÉM
DO QUE VOCÊ IMAGINA**





EMBARCADERO CAIS MAUÁ

**Av. Mauá, 1050 - Cais Mauá
Módulo 6 - Porto Alegre/RS
contatoisoj@gmail.com**