



POKE  
GARDEN

## ENTRADAS

**Lótus Tartar** **R\$ 25**  
Tartar de salmão trufado com cream cheese sobre uma fatia de Raíz de Lótus delicadamente empanada

**Dadinho de Tofu** **R\$ 22**  
Acompanhado de mayonese jalapeño e mayonese garden

**Garden Roll** **R\$ 25**  
Roll de massa vietnamita com recheio de salmão, kelp noodle, pepino e cenoura

**Tuna Ball** **R\$ 20**  
Bolinha de Atum com crosta de ervilha de wasabi

## SIGNATURE BOWLS Todos os bowls acompanham cebola roxa, cebolinha e gergelim

**Salmão Shimeji** **R\$ 41**  
Kelp noodle, salmão e shimeji, shoyu com wasabi, wakame, tomate cereja, abacate, ervilha de wasabi, mayonese sriracha e nori garden com toque de azeite trufado

**Vegetariano** **R\$ 41**  
Mix verde, shimeji, molho tropical, pepino, cenoura, abacate, coco crocante, nori e furikake

**Black Style** **R\$ 41**  
Arroz negro, salmão selado, ponzu sriracha, moyashi, raíz de lótus, tomate cereja, couve crispy, ovas de ikura orange e nori garden, finalizado com raspas de limão

**Hot Garden** **R\$ 41**  
Arroz branco, hot roll garden, Home Ponzu, wakame, raíz de lótus, edamame, couve crispy, mayonese de wasabi e hot skin, finalizado com folhas de hortelã

**Salmão Crispy** **R\$ 32**  
Arroz branco com salmão marinado ao ponzu sriracha, tomate, cenoura e cebola crispy

**Salmão Garden** **R\$ 32**  
Arroz branco com salmão à base de Home Ponzu, abacate e edamame

**Mango Tuna** **R\$ 38**  
Arroz branco com atum marinado ao Home Ponzu, manga e ervilha de wasabi

## CREATIONS **R\$41** Todos os bowls acompanham cebola roxa, cebolinha e gergelim

### I **BASE** escolha 1

Arroz Branco  
Arroz Integral  
Kelp Noodle  
Mix Verde (alface americana e radicchio)  
Arroz de Couve-Flor  
Arroz Negro + R\$ 3  
Quinoa + R\$ 4

### III **MOLHO** escolha 1

Home Ponzu  
Ponzu Sriracha 🍴  
Shoyu com Wasabi 🍴  
Shoyu Clássico

### V **TOP IT** escolha 2

extra: + R\$ 3

Nori Garden	Raíz de Lótus
Chips de Batata Doce	Hot Skin
🍴 Pimenta Sirasha	Mayonese Jalapeño 🍴
Furikake	Mayonese Garden
Ovas de Wasabi	Mayonese Wasabi 🍴
Ovas de Massago Orange	Cream Cheese Garden

### VII **FINISH IT** escolha 1

extra: + R\$ 3

Raspas de Limão Siciliano  
Azeite Trufado  
Alho Provence Crocante  
Folhas de Hortelã  
Folhas de Manjerição

### II **PROTEÍNAS** escolha 1 ou 2

dobro de proteína + R\$ 18

Salmão  
Salmão Selado  
Atum  
Atum Selado com Crosta de Gergelim + R\$ 5  
Frango Grelhado ao Estilo Garden  
Shimeji  
Hot Roll de Salmão Garden com Cream Cheese + R\$ 5

### IV **MAKE IT** escolha 3

extra: + R\$ 3

Pepino Japonês	Cubos de Beterraba
Kani	Milho
Moyashi	Edamame
Tomate Cereja	Cenoura
Manga	Wakame
Abacate	Romã

### VI **CRUNCH IT** escolha 1

extra: + R\$ 3

Couve Crispy	Ervilha Wasabi 🍴
Cebola Crispy	Batata Palhíssima
🍴 Amendoim Spicy	Castanha de Cajú
Coco Crocante	Milho Crunch com Mel e Mostarda

 comida apimentada.

Caso possua alergia a algum alimento, por favor informe nossa equipe.

Alguns itens do nosso cardápio podem estar temporariamente indisponíveis devido à sazonalidade de seu cultivo.



POKE  
GARDEN

## SOBREMESAS

<b>Dupla de Mochi</b> <i>Escolha dois: doce de leite, nutella, lichia, matcha</i>	<b>R\$ 19</b>
<b>Creme de abacate com limão siciliano e mel</b> <i>Com ou sem leite</i>	<b>R\$ 14</b>

## BEBIDAS

Água sem gás	<b>R\$ 5</b>		
Água com gás	<b>R\$ 5</b>		
Coca-Cola   Coca-Cola Zero	<b>R\$ 6</b>		
Guaraná   Guaraná Zero	<b>R\$ 6</b>	<b>Cervejas</b>	
Schweppes Citrus	<b>R\$ 6</b>	Heineken	<b>R\$ 9</b>
Soda   Soda Zero	<b>R\$ 6</b>	Stella Artois	<b>R\$ 9</b>
Água Tônica   Água Tônica Zero	<b>R\$ 6</b>		
Suco de laranja natural	<b>R\$ 7</b>	<b>Cafés</b>	
Suco de laranja com framboesa	<b>R\$ 9</b>	Expresso	<b>R\$ 5,90</b>
Limonada Natural com água de rosas e hortelã	<b>R\$ 9</b>	Expresso Duplo	<b>R\$ 7,90</b>

## GIN TÔNICAS

<b>Classic Mãa</b> <i>Gin, tônica e duas fatias de pepino ou duas rodela de limão</i>	<b>R\$ 28</b>
<b>Giardino</b> <i>Gin, tônica, framboesa, toque de suco de lima da pérsia, finalizado com água de rosas</i>	<b>R\$ 30</b>
<b>Jardin Jardin</b> <i>Gin, tônica, capim santo, finalizado com xarope de jasmim</i>	<b>R\$ 30</b>

## VINHOS

Rosé   Covela <i>Portugal</i>	<b>R\$ 112</b>
Rosé   Real Cia de Vinos <i>Espanha</i>	<b>R\$ 78,40</b>
Branco   Finca La Colonia, Chardonnay <i>Argentina</i>	<b>R\$ 88,20</b>
Branco   Anakena, Sauvignon Blanc <i>Chile</i>	<b>R\$ 77</b>
Tinto   Les Jamelles, Pinot Noir <i>França</i>	<b>R\$ 105</b>
Tinto   Real Cia de Vinos, Garnacha <i>Espanha</i>	<b>R\$ 78,40</b>

## SAKÊS

	<i>dose</i>	<i>garrafa 720mL</i>	<i>garrafa 1.8L</i>
Hakushika Honjozo Shu	<b>R\$ 29</b>	<b>R\$ 135</b>	<b>R\$ 250</b>
Hakutsuru Josen	<b>R\$ 35</b>	<b>R\$ 170</b>	<b>R\$ 275</b>

ALL YOU NEED  
IS POKE