



	Edamame	22	
	Sunomono	20	
	Sashimi de atum ao maçarico	44	
	Sashimi de salmão ao maçarico	42	
	Carpaccio de peixe branco	33	
	Carpaccio de salmão 8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	33 (+5)	
	Carpaccio de salmão 16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	60 (+10)	
	Carpaccio de barriga de salmão 8 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	40 (+5)	
	Carpaccio de barriga de salmão 16 fatias (opção de adicionar azeite trufado)	73 (+10)	
	Carpaccio de polvo	60	
	Carpaccio de atum	37	
	Ussuzukuri	57	
entrada	Tartar de salmão	59	
	Tartar de spicy tuna	59	
	Tartar de centolla trufado	120	
	Tartar especial salmão, vieira e camarão	65	
	Ceviche	59	
	Crispy rice spicy tuna	35	
	Crispy rice salmão	35	
	Ostras frescas seis unidades	45	
	Ostras empanadas duas unidades	25	
	Lula crocante ao molho de wasabi	46	
	Shimeji	40	
	Shitake	40	
	Hana-nirá	50	
	Guioza	28	
	Rock shrimp spicy	50	
	Shot Nakka	45	
	caviar giaveri	Tartar de atum com caviar	130
		Tartar de toro com caviar	170
		Siberian Baerii lata de 15g	380
Ossetra lata de 15g		420	
Beluga Siberian lata de 15g		490	

batera	Salmão	37
sushi prensado	Spicy tuna	37
hot roll	Philadelphia	37
	Salmão	37
uramaki	Salmão	35
	Califórnia	26
	Spicy tuna	37
	Skin	33
	Ebiten	44
	Ebiten especial	51
	Enguia	53
hossomaki	Atum	26
	Salmão	22
	Pepino	19
	Kani-Kama	20
	Camarão	30
temaki	Atum	29
	Salmão	26
	Barriga de salmão	29
	Califórnia	22
	Spicy tuna	29
	Camarão	33
	Camarão especial	
	camarão, pepino, azeite e limão	35
	Ebiten	35
	Ovas	75
	Enguia	60
	Salmão skin	24
	Vieira canadense	56
	Vieira canadense e camarão	49
	Polvo espanhol	42
	Centolla chilena	72
	Ouriço	70

	Maguro	Atum	30
	Toro	Atum gordo	44
	Akami bluefin	Atum bluefin	64
	Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin	74
	Toro bluefin	Atum gordo bluefin	92
	Shake	Salmão	29
	Suzuki	Robalo	26
	Hirame	Linguado	24
	Tai	Pargo	26
sushis tradicionais dupla	Buri	Olho de boi	26
	Katsuo	Serra	24
	Aji	Carapau	24
	Toro Saba	Cavalinha	29
	Ebi	Camarão	37
	Ika	Lula	31
	Tako	Polvo espanhol	42
	Hotategai	Vieira canadense	54
	Uni	Ouriço	37
	Ikura	Ovas de salmão	48
	Unagui	Enguia	61
sushis trufados dupla		Jo de salmão trufado	40
		Jo de ovo de codorna trufado	40
		Salmão trufado	40
		Lula trufada	40
		Vieira canadense trufada	59
		Polvo espanhol trufado	47
sushis com foie gras dupla		Atum com foie gras	42
		Jo de atum com foie gras	40
		Lichia com foie gras	42

sushis ao maçarico	Atum ao maçarico	35	
	Salmão ao maçarico	30	
	Barriga de salmão ao maçarico	35	
dupla			
	Barriga de salmão	33	
	Salmão skin	24	
	Spicy tuna	26	
	Jo de salmão	24	
	Jo de ovas de salmão	48	
	Jo de ovas de salmão com		
	ovo de codorna	50	
sushis especiais	Polvo espanhol com curry	44	
	Ouriço com ovo de codorna	46	
dupla	Wagyu	37	
	Bijupirá	26	
	Centolla chilena	80	
	Shitake	29	
	Enguia com avocado e ovas	65	
	Wakame	29	
	Experiência de atum bluefin Toro, Chutoro e Akami (uma unidade de cada)	105	
	Camarão	44	
	Abóbora japonesa	16	
	Abobrinha	16	
	Aspargos	16	
	Berinjela	16	
	Brócolis	16	
	Cenoura	16	
	Quiabo	16	
tempura	Batata doce	16	
	Cebola	16	
	Shitake	16	
	Shimeji	16	
	Palmito com shissô	16	
	Milho	24	
	Shissô spicy tuna	37	
	Shissô spicy salmon	37	
	Shissô uni (ouriço)	56	
	dupla		

	Maguro	Atum	44
	Toro	Atum gordo	94
	Akami bluefin	Atum bluefin uma fatia	35
	Chutoro bluefin	Atum semi-gordo bluefin uma fatia	39
	Toro bluefin	Atum gordo bluefin uma fatia	49
	Shake	Salmão	39
	Suzuki	Robalo	31
sashimis tradicionais cinco fatias	Hirame	Linguado	31
	Tai	Pargo	31
	Buri	Olho de boi	31
	Katsuo	Serra	31
	Aji	Carapau	31
	Tako	Polvo espanhol	59
	Hotategai	Vieira canadense	59
		Nakka Sashimi dezoito fatias	108
sashimis trufados cinco fatias	Salmão trufado		66
	Polvo espanhol trufado		72
	Vieira canadense trufada		66
sashimis especiais	Wagyu seis fatias		66
	Barriga de salmão cinco fatias		55
	Barriga de salmão maçaricada cinco fatias		59
	Salmão com ovo de codorna trufado duas fatias		40
	Wagyu com foie gras e trufas negras duas fatias		51
	Centolla chilena duas patas		120
	Lagosta canadense (sob disponibilidade) uma cauda		210
cozinha quente	Salmão		53
	Peixe branco		54
	Pargo no azeite de manjericão		53
	Merluza negra ao molho de missô sob disponibilidade		75
	Beef shogayaki		54

	Aspargos	15
	Brócolis	15
	Berinjela	15
	Quiabo	15
	Abobrinha	15
	Queijo coalho	17
	Abobrinha com queijo coalho e mel trufado	17
robata	Pancetta	17
	Tulipa de frango	17
	Filet mignon	24
	Filet mignon empanado	24
	Frango empanado	18
	Ovo de codorna empanado	18
	Shitake	20
	Shimeji com bacon	22
	Vieira canadense com salmão	55
	Polvo espanhol	60
acompanhamento	Gohan Arroz	10
	Missoshiro Sopa a base de soja	11
	Panna cotta umeshu	24
	Cake de tofu com calda de goiaba fresca	24
	Brownie de chocolate com sorvete	24
sobremesa	Brigadeiro de colher	24
	Mochi de sorvete sorvete artesanal envolto por massa fina de arroz	24
	Sorvete Cremagelati	16
	Fruta da estação	16

Coquetéis criados pela mixologista Jéssica Sanchez com sabores ícones da nossa culinária.

coquetéis nakka	Acabou a espuma Divertido	32
	Clássico do Vizinho Gastrobar, no Rio de Janeiro Vodka, xarope de chiclete, óleo saccharum de siciliano e ácido cítrico	
	Plum Saboroso e frutado	32
	Vodka, grapefruit, Peychaud's Bitters e soda artesanal de ameixa japonesa	
	Gimlet Intenso	32
	Gin, yuzu e cordial de limão artesanal	
	Martin Persistente	32
	Gin, suco de grapefruit, Luxardo Maraschino e limão	
	Marmalade N. 1 Saboroso	32
	Gin Tanqueray, marmelada de grapefruit com yuzu, capim limão e lichia	
	Don't Touch my Cocktail Amargo	32
	Mix de amaros, Ginger Ale artesanal, Fernet e espuma cítrica	
Try #1 Refrescante	32	
Gin infundado em capim limão, tônica artesanal, melancia e bitter de aipo		
Smoke on the Water Frutado e defumado	40	
Bacardi 8 Años, shrub de abacaxi, xarope de pipoca e Whisky Laphroaig		
Mexican Boy Refrescante	32	
Tequila, calda de abacaxi, hortelã, spiced Ginger Ale e Angostura Bitters		
Under My Umbrella Temperado	32	
Rum Sailor Jerry, falernum artesanal, marmelada de abacaxi e Angostura Bitters		
On the wood Divertido	32	
Sake, gin, calda de grapefruit com tangerina e espuma de melão		
Tropical Julep Frutado	32	
Whiskey, hortelã, maracujá, suco verde e xarope de baunilha		
Coffee Negroni	35	
Gin com infusão de café, vermute tinto, campari e chocolate meio amargo		

coquetéis
clássicos Será um prazer preparar
seu coquetel preferido.

Bramble | Refrescante e frutado 32
Gin, creme de amoras pretas e limão

Aviation | Floral e elegante 38
Gin, licor de violeta, maraschino e limão

Martini 50/50 | Persistente 45
Plymouth gin, vermute seco e spray de limão

Penicillin | Intenso 38
Whisky, gengibre fresco, mel de laranjeira,
Islay Whisky e chá chinês Lapsang souchong

old is
cool Moscow Mule | Temperado 35
Vodka, Ginger Ale artesanal
e espuma de gengibre
O famoso Moscow Mule com espuma
desenvolvido por Marcelo Serrano

Cosmopolitan | Equilibrado 32
Vodka com infusão de cítricos,
Cointreau, limão e suco de cranberry

Boulevardier | Amargo e intenso 34
Whiskey, Campari e Vermouth Rosso

Bloody Mary | Temperado 36
Vodka orgânica, suco de tomate artesanal
e mix de temperos asiáticos

Escolha a sua infusão de gin preferida.

Floral 42
Flor de Hibisco, frutas vermelhas e roiboos

Frutado 42
Tangerina, Earl Grey, manga e cranberry

gin & tônica
no porthole infuser Cítrico 42
Gengibre, pepino e cítricos

Whats Up? 42
Pergunte ao bartender sobre
a infusão especial do dia.

Prove nossa receita tradicional ou escolha seu destilado e pergunte ao bartender as opções de frutas do dia.

caipirinhas	Caipirinha	25
	Cachaça, limão e açúcar	
	Com Vodka Ketel One	32
	Com Sake Japonês	32
cervejas	Stella Artois	13
	Heineken	14
	Cerpa	16
	Kirin	16
	Corona	16
	Praya	20
	Sapporo 650ml	60
sake beer	Yuzu Witbier 500ml	35
	Koy Life 500ml	46
	Koy Ultimate Life 720ml	120
não alcoólicos	Água mineral com ou sem gás	8
	Acqua Panna	15
	San Pellegrino	15
	Tônica Fever Tree	15
	Refrigerantes	8
	Chá Feel Good	10
	Água de coco	12
	Suco natural	12
	Limão, Laranja, Abacaxi e Melancia	
	Suco natural de tangerina	16
	Café	7
	Chá	8
coquetéis sem álcool	Suco de tomate caseiro	16
	Chá gelado de capim limão	10
	Chá gelado de hibisco com limão	10
	Mate da casa com limão, tangerina ou gengibre	10

	SAKES	1,8l	720ml	300ml	Dose 150ml	
futsushu	MIYAKO Homare Dry				30	
	KING Banshunishiki Josen				35	
honjozo	YAMAMOTO Honke Nama Chozou		140	65		
	HAKUSHIKA Honjozo	310	160		45	
	TAKASHIMIZU Seisen		190			
	HAKUTSURU Josen	320			40	
	HAKUTSURU Josen Karakuchi	320			40	
junmai	HAKUSHIKA Tokusen Junmai	420	190		50	
	HAKUTSURU Junmai Dry		210		55	
	HAKUSHIKA Junmai Gold		370			
	NIIDA Shizenshu Kan Atsurae Kimoto Junmai		400		100	
	HAKUTSURU Junmai Guinjo		250	120		
guinjo	YAMAMOTO Honke Mizu no Shirabe		260			
	NIWA No Uguisu		320			
	KIKUSUI Junmai Guinjo	720	390		100	
	TAKASAGO Junmai Taisetsu Ice Dome		400	170		
	JOZEN Mizuno Gotoshi (Jozen White)	910	490		130	
	DASSAI 45 Junmai Daiginjo		460			
daiginjo	HAKUTSURU Yamadaho Junmai Daiginjo		520			
	ZAKU Miyabi No Tomo Nakadori Junmai Daiginjo		690			
	DASSAI 23 Junmai Daiginjo		900			
	HAKUTSURU Daiginjo	560			60	
	nigori	HAKUTSURU Sayuri Junmai Nigori		250	100	70

		750ml	Taça 187ml
champagne	Veuve Cliquot Brut Reims - França	580	
	Veuve Cliquot Rose Reims - França	620	
	Dom Perignon Brut Reims - França	1800	
espumantes	Chandon Réserve Brut Garibaldi - Brasil	140	50
	Chandon Brut Rosé Garibaldi - Brasil	160	60
vinho rosé	Maxime Provence - França	140	40
	Garzón Pinot Noir Maldonado - Uruguai	160	45
	M de Minuty Provence - França	360	
	Minuty 281 Provence - França	920	
	ARGENTINA		
	Andeluna Raíces Chardonnay Mendoza	120	
	Sophenia Altosour Reserve Chardonnay Mendoza	140	40
	Alto Las Hormigas Chenin Blanc Mendoza	180	
	Catena Chardonnay Mendoza	270	
	CHILE		
vinho branco	Terrapura Sauvignon Blanc Valle Central	140	40
	Armador Sauvignon Blanc		
	Orgânico Valle de San Antonio	155	
	Arboleda Sauvignon Blanc Valle del Colchagua	290	
	URUGUAI		
	Garzón Estate Pinot Grigio Maldonado	150	
	PORTUGAL		
	Villa Rosa Bical, Maria-Gomes, Arinto Bairrada	120	
	Luis Pato Maria Gomes Bairrada	190	
	ESPANHA		
	Bayanegra Airen Blanco La Mancha	135	

		750ml	Taça 187ml
	ITALIA		
	Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio Sicilia	140	40
	Bonacchi Pinot Grigio delle Venezie Toscana	150	
vinho branco	FRANÇA		
	Premier Rendez-Vous Sauvignon Blanc Gasgocne	140	40
	Prince de Gasgocne Gasgocne	160	
	Domaine de Pedrycourt Chablis Bourgogne	400	
	Domaine Laroche Chablis Bourgogne	540	
	ARGENTINA		
	Alto Las Hormigas Tinto Blend Mendoza	140	40
	Pulenta La Flor Cabernet Sauvignon Mendoza	180	50
	Catena Malbec Mendoza	280	
	El Enemigo Cabernet Franc Mendoza	380	
	CHILE		
	Mancura Etnia Carbenet Sauvignon Valle Central	120	35
	Leyda Reserva Pinot Noir Valle de Leyda	140	40
	Armador Carmenère Orgânico Valle de San Antonio	155	
	Arboleda Pinot Noir Valle do Aconcágua	290	
vinho tinto	ESPANHA		
	Bayanegra Tempanillo Albacete	140	
	Marqués de Murrieta Reserva Rioja	480	
	Valbuena n. 5 Ribera del Duero	2300	
	ITALIA		
	Bonacchi Primitivo IGT Puglia Toscana	150	
	Fantini Montepulciano d'Abruzzo Abruzzo	180	
	FRANÇA		
	Les Temps des Vendanges IGP		
	Comté Tolosan Cahors	180	
	D. Laurent Bourgogne "Cuv Numero 1" Bourgogne	690	
	Phillipe Pacalet Gevrey Chambe Bourgogne	1250	

executivo
sushi e sashimi 80

- 1 Entrada
- 1 temaki de salmão ou atum
- 1 Robata
- 3 Fatias de sashimi
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera ou hot roll
- 1 Missoshiro
- 1 Sobremesa

executivo nakka 90

- 1 Entrada
- 1 temaki de salmão ou atum
- 1 Robata
- 2 Sushis
- 4 Peças de batera ou hot roll
- 1 Prato quente
- 1 Missoshiro
- 1 Gohan
- 1 Sobremesa

Todos os pratos que fazem parte dos menus executivos serão determinados pelo chef a cada dia.

Disponível apenas durante o almoço, exceto finais de semana e feriados.



nakka

ITAIM

Rua Pedroso Alvarenga, 890

Itaim Bibi, São Paulo - SP

Telefone (11) 2594-2577

JARDINS

Rua Padre João Manuel, 811

Cerqueira César, São Paulo - SP

Telefone (11) 2594-4444

Instagram: [restaurantenakka](#)

