

ORIGAMI

Na cultura oriental, o pássaro simboliza a sorte e a felicidade. É por isso que, em meio a tantas formas que um simples papel pode assumir através das dobras do origami, escolhemos esta para simbolizar o nosso restaurante. Porque justamente isso é que o Origami deseja a todos os seus amigos e clientes: sorte e felicidade - dobradas.

OTOSHI • ENTRADAS

01. Nirá - na chapa com molho especial
02. Nirá com lula - com molho especial e gergelim
03. Rolinho primavera - rolinho recheado com frango e legumes
04. Rolinho ebi harumaki - rolinho recheado com catupiry, camarão e alho poró
05. Missoshiru - sopa de soja, tofu e cebolinha
06. Lula recheada com camarão e couscous marroquino
07. Shimeji - cogumelos na chapa com manteiga
08. Shimeji com lula - cogumelos na chapa com anéis de lula e gergelim
09. Shitake - cogumelos na chapa com manteiga
10. Mix de cogumelos - shimeji e shitake na manteiga
11. Guioza - pastel de carne bovina ou frango
170. Guioza de batata doce ao perfume de trufas e castanhas do Pará picante
12. Atum ou salmão marinado
13. Sashimi empanado - salmão empanado com molho teriyaki - 6 unid
199. Roast tuna - 6 fatias de atum com molho especial

SALADAS

14. Tuna salad - atum fatiado empanado no gergelim com molho teriyaki, salada verde e molho de maracujá
15. Salmon salad - salmão defumado fatiado, alface, kani, mussarela de búfala e lascas de frutas

YAKITORIS • ESPETOS

17. Camarão
18. Lula
19. Salmão com shimeji e molho teriyaki
20. Carne
21. Frango
22. Shimeji
23. Shitake

DUPLAS

24. Ebi (camarão)
25. Shake (salmão)
26. Kani (carne de siri)
27. Unagui (enguia)
28. Shiromi (peixe branco)
29. Ikura (ova de salmão)
30. Massago ou Tobico (ova de caranguejo ou peixe voador)
31. Tako (polvo)
32. Tuna (atum)

33. Dango salmão (camarão empanado, cream cheese, salmão, molho de Tsukudani especial e cebolinha)

34. Shitake ou shimeji enrolados com polvo ou salmão
35. Camarão crocante (camarão, ova de caranguejo e maionese)
36. Spicy tuna ou shake (atum ou salmão)

PORÇÕES

37. Filé de peixe na chapa
38. Legumes na chapa
39. Arroz colorido
40. Gohan (arroz)

SASHIMIS • FILÉ DE PEIXE CRU

41. Ohayo - 25 peças (25 fatias de peixes variados)
42. Ookina - 37 peças (25 fatias de peixes variados, 5 salmões, 5 polvos e 2 kanis)
43. Sashimi especial - (25 fatias de peixes à escolha)

SUSHIS • BOLINHOS DE ARROZ COM FILÉ

44. Hitori sushi - 13 peças (6 peixes, 1 camarão, 1 kani e 5 califórnia)
45. Migoto sushi - 18 peças (8 peixes, 1 camarão, 1 kani, 1 salmão, 1 polvo e 6 furaimakis)
46. Kekkon sushi - 26 peças (8 peixes, 2 camarões, 2 kanis, 2 salmões, 2 polvos, 2 ovas, 4 tekkamakis e 4 kappamakis)

COMBINADOS • (só de salmão 10% à mais)

48. Kin - 18 peças (10 sashimis, 4 sushis e 4 tekkamakis)
49. Hoshi - 22 peças (10 sashimis, 6 sushis e 6 salmon skin)
50. Kofuku - 38 peças (15 sashimis, 6 sushis, 1 kani, 1 camarão, 2 ovas, 5 califórnia e 8 tekkamakis)
51. Ikka - 56 peças (30 sashimis, 8 sushis, 2 sushis de camarão, 2 salmões, 2 kanis, 2 ovas e 10 califórnia)
52. Inhochi - 75 peças (35 sashimis, 10 sushis, 3 salmões, 3 kanis, 3 camarões, 3 ovas, 2 califórnia, 8 kanimakis e 8 tekkamakis)
53. Jubun - 94 peças (40 sashimis, 12 sushis, 4 ovas, 4 salmões, 4 polvos, 4 camarões, 4 kanis, 10 califórnia, 4 kappamakis e 8 tekkamakis)
54. Matsuri - 150 peças (50 sashimis, 20 sushis, 8 salmões, 6 kanis, 6 camarões, 6 polvos, 6 ovas, 10 califórnia, 8 tekkamakis, 8 salmon skin, 8 kanimakis, 8 kappamakis e 6 hot rolls)

MAKIMONOS

55. Tekkamaki - 8 enrolados com atum, arroz e alga
56. Kappamaki - 8 enrolados com pepino, arroz e alga
57. Califórnia - 10 enrolados com pepino, kani, abacate ou manga, arroz e alga
58. Furaimaki - 6 enrolados quentes com camarões e salmão empanados
59. New hot filadélfia - 6 enrolados com salmão, cream cheese, casquinha de harumaki e molho teriyaki
60. Ebi maki - 6 enrolados de camarões empanados, arroz e alga
61. New ebi maki - 6 enrolados de camarões empanados, cream cheese, cebolinha e gengibre envoltos em salmão
62. Vegetalmaki - 6 enrolados vegetarianos, arroz e alga
63. Kanimaki - 8 enrolados de kani, pepino, arroz e alga
64. Hot filadélfia - 6 enrolados de arroz, alga e salmão empanados com recheio de cream cheese e alho poró
65. Salmão skin - 8 enrolados com arroz, pele de salmão e molho teriyaki
66. Pepino roll - 6 enrolados de pepino, salmão e cream cheese
67. Batera de salmão - 10 enrolados com arroz, alga, lâminas de salmão e gergelim com cream cheese
68. Shimeji hot roll - salmão, cream cheese, shimeji, molho teriyaki
180. Origami fumegante - 6 enrolados com salmão, cream cheese, tempura de camarão flambado no cointreau
179. Makizushi ebi especial - 6 enrolados com salmão, cream cheese, ovas de massago e tempura de camarão

TIRASHIS

69. Simples 20 peças (20 fatias de peixes variados)

TEMAKIS

71. Salmão fresco
72. Hot filadélfia
73. Camarão empanado
74. Enguia
75. Atum
76. Ova (massago ou tobico)
77. Peixe branco
78. Ova de salmão
79. Salmão ou atum spicy
80. Camarão crocante
81. Salmão com shimeji ou shitake
82. Salmão ou atum marinado

TEMPURAS

83. Camarão
84. Misto
85. Legumes

TEPPAN - YAKIS

86. Salmão
87. Peixe
88. Camarão
89. Frutos do mar
90. Carne
91. Frango

YAKISOBAS

92. Frutos do mar com legumes
93. Peixes com legumes
94. Lula com legumes
95. Camarão com legumes
96. Salmão com legumes
97. Carne com legumes
98. Frango com legumes
99. Cogumelos (shitake, shimeji e champignon)
100. Legumes
101. 1/2 porção

ESPECIALIDADES

102. Salmão Origami - salmão recheado com cream cheese e shimeji na folha de couve e geléia de gengibre com arroz frito de polvo e chips de banana da terra
103. Frutos do mar à milanesa com yakisoba de legumes
104. Black ahi - atum empanado no gergelim mal passado com molho de gengibre, acompanha nirá com shitake
105. Salmão grelhado recheado com cream cheese e cebolinha com talharim negro e nirá
106. Namorado recheado com shitake e cream cheese acompanha purê de cenoura com alho poró e arroz de shimeji
107. Filet mignon com molho cingapura, acompanha couscous marroquino com algas e chips de batata baroa
108. Peito de frango à milanesa recheado com queijo prato e yakisoba de legumes

SOBREMESAS

109. Frutas carameladas
110. Frutas carameladas (1/2 porção)
111. Frutas frescas
112. Pera recheada com sorvete de creme e calda de chocolate
113. Torta mousse de chocolate com sorvete
114. Sorvete (1 bola)
115. Sorvete com calda de chocolate (1 bola)
116. Harumaki de banana com calda de chocolate, açúcar e canela, acompanha bola de sorvete
117. Cheese cake com cobertura de cassis ou morango..
118. Torta pecan
204. Tempura de sorvete de creme com calda de chocolate
205. Petit Gateau com sorvete de creme

BEBIDAS

120. Suco de frutas
121. Refrigerante
122. Ice tea
123. Matte
124. Água mineral
139. H2O
125. Tônica Schweppes
126. Cerveja Bohemia
140. Cerveja Stella
127. Cervejas Devassa loura ou Cerpa
128. Cerveja Devassa ruiva
129. Caipiríssima de frutas
130. Saqueríssima de frutas
131. Whisky importado 8 anos
132. Whisky importado 12 anos
133. Saquê nacional
134. Saquê importado
138. Saqueríssima importada
135. Vodka importada
136. Cachaça especial
137. Café expresso