



YUKKI

SUSHI DRINK HALL



SEQUÊNCIAS DE SUSHIS SERVIDO NA MESA À VONTADE

TRADICIONAL

FESTIVAL

PREMIUM

VAIS



Experiência gastronômica extraordinária da cozinha japonesa tradicional e contemporânea

FESTIVAL TRADICIONAL

ENTRADAS

- Pepino agridoce
- Ceviche
- Hots variados
- Tartár especial de lula
- **Shimeji e yakissoba** (solicitar ao garçon)

R\$ 119,90

(Livre individual)

PRATOS ESPECIALIDADES

- Seleção de uramakis, tokay, togú, guioza e hossomakis

PRATOS PRINCIPAIS

- Combinado de sushis (Niguiris, futomaki) e sashimis (salmão, peixe branco e lula defumada)

TEMAKI [com arroz] (solicitar ao garçon)

- Salmão, skin, philadelphia, califórnia, hotphila, kani

SOBREMESAS

- Banofle de banana e doce de leite

FESTIVAL PREMIUM

ENTRADAS

- Pepino agridoce
- Ceviche
- Hots variados
- Guioza
- Camarão Yukki (camarão GG empanado)
- Tartár especial de lula
- **Shimeji e yakissoba** (solicite ao garçon)

R\$ 159,90

(Livre individual)

PRATOS ESPECIALIDADES

- Monte fuji (salmão com molho de ostras)
- Seleção de niguiris e hossomakis
- Djo's de salmão e uramakis especiais
- Carpaccio de salmão trufado com flor de sal e limão siciliano
- Degustação de sushis especiais com camarão, atum, ovas, molhos tradicionais e contemporâneos

PRATOS PRINCIPAIS (servido no gelo)

- Combinado de sushis e sashimis (atum, salmão, prego e lula defumada)
- Tartar de salmão

ESPECIAL DO CHEF [cortesia sem repetição]

TEMAKI [com ou sem arroz] (solicitar ao garçon)

- Salmão, skin, philadelphia, califórnia, hotphila, yukki (salmão, atum e kani)

SOBREMESAS

- Mini fondue e chocolate e banofle de banana e doce de leite

CRIANÇAS E 6 À 10 anos
PAGA 50% DO VALOR

FESTIVAL

EXPERIENCE



*Bowl Especial

ESTÁ PRONTO PARA UMA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL?

ENTRADAS

CEVICHE <small>(Pescados marinados com cebola roxa e pimentões ao toque de suco de limão e laranja com especiarias)</small>	R\$ 35,90
COGUMELOS <small>(Cogumelos salteados na manteiga com shoyu e sake)</small>	R\$ 45,90
SUNOMONO <small>(Salada de pepino japonês finalizada com vinagre de arroz e gergelim)</small>	R\$ 23,90
GUIOZA RECHEADO • 4UN <small>(Pastel chinês feito com massa fina e leve)</small>	R\$ 24,90
THAIHOLL • 8UN <small>(Enrolado tailandês frito em haromaki, recheado com salmão, camarão e finalizado com geleia de pimenta, teriyaki e cebolinha)</small>	R\$ 39,90
HOT ESPECIAL • 8UN <small>(Arroz japonês enrolado na alga frita, empanado na farinha panko e finalizado com cream cheese, teriyaki, tataki de salmão e cebolinha)</small>	R\$ 29,90
HOT PHILADELPHIA • 8UN <small>(Arroz japonês enrolado na alga frita, empanado na panko, finalizado com cream cheese, teriyaki e cebolinha)</small>	R\$ 25,90
HOT PREMIUM • 8UN <small>(Salmão enrolado na alga frita, recheado com kani-kama, alho poró e cream cheese, finalizado com teriyaki e cebolinha)</small>	R\$ 29,90

ユッキー
yukki
食(物)

IGUARIAS (2 UNIDADES)

NIGUIRI CAMARÃO	R\$ 34,90
NIGUIRI POLVO TRUFADO	R\$ 29,90
NIGUIRI DE VIEIRA	R\$ 40,90
DJO CODORNA	R\$ 22,90
DJO VIEIRA	R\$ 48,90
DJO TRUFADO	R\$ 28,90
DJO CAMARÃO	R\$ 29,90
EBI HOLL <small>(Netamaki de salmão com camarão, cream cheese, geleia de pimenta, molho tarê e cebolinha)</small>	R\$ 30,90
SALMÃO TRUFADO* <small>(Cubos de salmão com omelete trufado e flor de sal)</small>	R\$ 39,90
SALMÃO AO MARACUJÁ* <small>(Cubos de salmão em molho especial de maracujá)</small>	R\$ 48,90
TARTÁR DE ATUM* <small>(Atum finamente picado, molho de ostras, gergelim moído e cebote)</small>	R\$ 49,90

*Porção exclusiva

FESTIVAL EXPERIENCE

R\$ 239,90
(Livre individual)

Amplo, variado e completo - uma sequência de sushis e sashimis preparados com as partes mais nobres dos melhores peixes e frutos do mar

ENTRADAS

- Sunomono ✓
- Ceviche
- Shimeji ✓
- Tartár
- Harumaki
- Hot's especiais
- Camarões vannamei na panko com sweet chilli

PRATOS ESPECIALIDADES

- Degustação de Djo's especiais
- Degustação de Uramakis
- Peças Especiais (7 tipos, algumas incluindo camarão)
- Carpaccio de salmão trufado com flor de sal
- Carpaccio de salmão ao molho nikkei e ovas
- Atum ao molho amamissô (corte exclusivo)

PRATOS PRINCIPAIS

Bowl Especial
No gelo contemplando os melhores cortes, molhos e peixes nobres
Uma experiência única e exclusiva

- Vieiras canadenses
- Ostras frescas
- Camarões vannamei
- Salmão black
- Ovas
- Haddock
- Salmão, atum, prego, lula, polvo e demais pescados conforme disponibilidade

PRATOS QUENTES - *Solicite ao garçom

- Risoto
- Yakissoba ✓

TEMAKIS EXCLUSIVOS

- Atum, polvo, salmão, prego, salmão black, lula defumada, camarão

SOBREMESAS

- Sushis doces
- Brownie de chocolate com brigadeiro
- Petit Gateau com sorvete e chocolate

- Barriga gorda de salmão com omelete trufado
- Polvo ao molho Yukki
- Camarões flambados finalizados em pimenta peruana
- Carpaccio de atum
- Criações exclusivas do chef

À LA CARTE

URAMAKIS

(8 UNIDADES)

YUKKI R\$ 36,90

(Salmão, cream cheese, arroz, capa de salmão, finalizado com geleia de pimenta, teriyaki e cebolinha)

PHILADELFIA R\$ 32,90

(Salmão, cream cheese, arroz)

EBI R\$ 45,90

(Camarão, cream cheese, capa de salmão finalizado com geleia de pimenta, tarê e crispy de couve)

AVOCADO R\$ 39,90

(Camarão empanado com capa de abacate e finalizado com teriyaki)

HOSSOMAKIS

(8 UNIDADES)

SALMÃO R\$ 24,90

(Enrolado fino com alga, salmão e arroz)

ATUM R\$ 25,90

(Enrolado fino com alga, atum, arroz e cebolinha)

CARPACCIO

CARPACCIO SALMÃO TRUFADO R\$ 79,90

(Corte de barriga salmão, azeite trufado, flor de sal e limão siciliano)

CARPACCIO SALMÃO R\$ 74,90

(Corte de barriga salmão, ponzu, flor de sal)

CARPACCIO POLVO AMAMISSÔ R\$ 119,90

(Polvo, ovas e cebolinha)

CARPACCIO ATUM R\$ 89,90

(Atum, molho nikkei, cebola roxa, ovas e cebolinha)

Carpaccio de salmão



*Imagem meramente ilustrativa

SASHIMIS

(5 UNIDADES)

POLVO R\$ 39,90

ATUM R\$ 29,90

SALMÃO R\$ 26,90

SALMÃO SELADO R\$ 26,90

SALMÃO BLACK R\$ 30,90

LULA DEFUMADA R\$ 24,90

PREGO R\$ 28,90

NIGUIRIS

(5 UNIDADES)

SALMÃO R\$ 18,90

SALMÃO SELADO R\$ 18,90

ATUM R\$ 20,90

DJO'S

(5 UNIDADES)

SALMÃO R\$ 29,90

SALMÃO SELADO R\$ 29,90

ATUM R\$ 32,90

GORGONZOLA R\$ 32,90

PHILADELFIA R\$ 29,90

GELEIA R\$ 29,90

ユ
ツ
キ
ー
y
u
k
k
i

食
べ
物



ENTRADAS

CEVICHE (Pescado Cortado em cubos marinados no limão, laranja, flor de cebolinha, cebola roxa e ovas de massago)

- Salmão | R\$ 48,90
- Yukki (Pescados variados) | R\$ 38,90

TARTARE (Pescado Cortado em cubos com manga, ovas de massago e flor de sal)

- Salmão | R\$ 60,90
- Atum | R\$ 68,90
- Lula defumada | R\$ 52,90

HOT SUSHI (salmão, cream cheese & topping's)

- HOT PHILADELPHIA - 8 unid. | R\$ 25,90
- HOT FURAI (camarão) - 8 unid. | R\$ 29,90
- HOT VARIADO - 8 unid. | R\$ 22,90
- HOT DORITOS - 8 unid. | R\$ 25,90

GUIOZA - 4 unid.
(Pastel japonês recheado) R\$ 28,90

SHIMEJI
(Cogumelos salteados na manteiga e shoyo) R\$ 39,90

SUNOMONO ESPECIAL
(Salada pepino agridoce, kami, polvo e gergelin) R\$ 23,90

BAO - 4 unid.
(Pãozinho cozido no vapor) recheado R\$ 59,90

ユ
ツ
キ
ー
y
u
k
k
i

食
へ
物

LOW CARB R\$ 149,90

Nossa linha exclusiva Low Carb Zero Arroz é ideal para quem se preocupa com a saúde, sem abrir mão do sabor. Com ingredientes selecionados, traz uma refeição nutritiva e equilibrada, perfeita para o seu estilo de vida saudável!

- 4 Sashimi salmão
- 4 Sashimi atum especial
- 2 EBI Roll camarão
- 4 Salmão especial Kyurimaki
- 2 Barriga salmão trufado com ovas massagô
- 2 Salmão creme tamagô trufado
- 2 Djo salmão com salmão black

PRATOS QUENTES

PIZZAS

Produzida com os melhores insumos, você irá saborear cada pedaço deliciosamente.

Tempo Aproximado (25 min) Tamanho (20x30 cm)

FILE COM GORGONZOLA

ÁLHO PORÓ COM GORGONZOLA

CALABRESA

FIGO COM PARMA

MILHO

COSTELA COM PROVOLONE

CAPRESE (mussarela, pesto de rúcula e tomate cereja) ✓

NINHO COM NUTELLA

PRETO E BRANCO COM NOZES

R\$ 68,90

PETISCOS

Tempo Aproximado (15 min)

BATATA RÚSTICA

R\$ 32,90

POLENTA FRITA

R\$ 29,90

ANÉIS DE CEBOLA

R\$ 37,90

BOLINHO DE SALMÃO

R\$ 49,90

BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 69,90

YAKISSOBAS

Tempo Aproximado (30 min)

CARNE (cubos de mignon)

R\$ 69,90

FRANGO (cubos de peito de frango)

R\$ 59,90

FRUTOS DO MAR (lula, camarão e polvo) R\$ 79,90

VEGETARIANO (legumes variados) R\$ 59,90

MENU KID'S

R\$ 38,90

Todos os pratos acompanham uma kids salada (alface e tomate) e 1 suco de laranja

Tempo Aproximado (20 min)

CHEESE BURGER KID'S
(pão, carne, queijo, molho catchup)

MASSINHA BOLOGNESE OU MANTEIGA
(massa de trigo acompanhada de molho)

TEMAKIS

Salmão	R\$ 32,90
Philadelphia	R\$ 29,90
Atum	R\$ 36,90
Skim	R\$ 24,90
Camarão empanado	R\$ 35,90
Hot salmão	R\$ 35,90
Califórnia ✓	R\$ 29,90
À sua escolha	R\$ 45,90

(Fale conosco e solicite ao seu modo).

ユ
ツ
キ
ー
y
u
k
k
i

食
べ
物

*Temaki salmão



MONTE SEU POKE

TODOS POKES POSSUEM COMO
BASE ARROZ JAPONÊS OU SALADA

R\$ 55,90

1º ESCOLHA 1 OPÇÃO

PROTEÍNA

- Salmão
- Camarão
- Atum
- Salmão Empanado

2º ESCOLHA ATÉ 3 OPÇÕES

ADICIONAIS

- Sunomono
- Cebola roxa
- Cebolinha
- Edamame
- Alface
- Kani
- Shimeji
- Abacate
- Manga
- Morango

3º ESCOLHA ATÉ 2 OPÇÕES

MOLHOS

- Tarê
- Cream cheese
- Passion
- Sweet chilli
- Geleia de frutas

4º ESCOLHA ATÉ 2 OPÇÕES

TOPPINGS

- Doritos
- Crispy couve
- Crispy alho poró
- Gergerlim

ESPECIAL

COMBOS



CBO TRADICIONAL

- 6 Sashimis salmão
- 6 Sashimis branco
- 6 Sashimis lula defumada
- 6 Uramaki philadelphia
- 6 Niguri salmão
- 6 Hossomaki salmão
- 6 Uramaki variados
- 6 Capamaki variados
- 8 Hot's variados

R\$ 169,90

CBO PREMIUM

- 6 Sashimis salmão
- 6 Sashimis branco
- 6 Sashimis lula defumada
- 6 Sashimis atum
- 6 Uramaki philadelphia
- 6 Djo's salmão
- 6 Netamaki camarão
- 6 Tokay salmão doritos
- 8 Hot's variados

R\$ 209,90

CBO EXPERIENCE

- 6 Sashimis salmão
- 6 Sashimis atum
- 6 Sashimis lula defumada
- 6 Sashimis polvo
- 8 Uramaki especial
- 4 Netamaki camarão
- 8 Djo's salmão especiais
- 4 Tokay salmão com doritos
- 8 Peças surpresas

R\$ 269,90

IT'S SUSHI O'CLOCK



@yukkisushi

+55 (54) 9 9184-3238

AV. JÚLIO DE CASTILHOS, 2792
SÃO PELEGRINO, CAXIAS DO SUL - RS.

