

MAKOTO

COLD

TRUFFLE SALMON LÂMINAS DE SALMÃO, SAL NEGRO, DRY MISO, MOLHO CÍTRICO E AZEITE TRUFADO
SPICY TUNA GINGER TATAKI TATAKI DE ATUM, PONZU COM GENGIBRE, ALHO, LA-YU, SHISO
TAI SUDACHI BATATA PALHA, CHILES TOREADOS, PARGO E MOLHO CÍTRICO
TUNA PIZZA TOMATE CEREJA, AZEITONA PRETA, CEBOLA, MICRO COENTRO, SERRANO, AIOLI DE ANCHOVA
TOFU NAMERAKA HOMUS DE TOFU COM BERINJELA, TAPENADE DE EDAMAME COM SHISO, GENGIBRE,
MOLHO CÍTRICO E WONTON APIMENTADO
SUGI PONZU LÂMINAS DE BIJUPIRÁ, MICRO COENTRO, SERRANO, YUZU SOY, PURÊ DE ALHO
WAGYU CARPACCIO GENGIBRE, ALHO, LEMON SOY, MITSUBA, DAIKON E AZEITE TRUFADO
OCTOPUS NIDAKO CARPACCIO DE POLVO, ALCAPARRAS CROCANTES, AZEITE DE CURRY, SAL DEFUMADO, BROTO DE COENTRO
UMAMI KAMPACHI LÂMINAS DE OLHO DE BOI, MOLHO DE YUZU, SAL UMAMI
MAKOTO TARTARE CRACKER DE ARROZ, GUACAMOLE DA CASA, CEBOLA ROXA
TUNA BLUEFIN BLUEFIN OTORO SALMÃO

HOT

EDAMAME SAL MALDON
SPICY EDAMAME MOLHO SZECHUAN E BROTO DE COENTRO
DYNAMITE HANDROLL LAGOSTIM, KANIKAMA, CAMARÃO, FOLHA DE SOJA E GERGELIM E MOLHO DYNAMITE
OYSTER FOIE GRAS OSTRAS AO SAKE NO VAPOR COM UNI FOIE GRAS E TERIYAKI
MISO SOUP TOFU, ALGA WAKAME, CEBOLINHA
CRISPY RICE SALMÃO ou ATUM PICANTE, SERRANO
SPICY SHRIMP TEMPURA GOCHUJANG AIOLI
WAGYU BEEF GYOZA MOLHO DE SOJA E AIOLI DEFUMADO
BRUSSELS SPROUTS COUVE DE BRUXELAS, MOLHO KIMCHI
JAPANESE FRIED CAULIFLOWER TEMPURA DE COUVE FLOR, SHIMEJI, MOLHO FETA E TOFU, SALSÃO, HOT SPICY SAUCE
CORN TEMPURÁ TEMPURÁ DE MILHO DOCE, AIOLI PICANTE
TOMATO TARTARE MOCHI ASSADO NA BRASA, TARTARE DE TOMATE ASSADO, ALCAPARRAS, ECHALOTE, AZEITE E MICRO REPOLHO ROXO
SHRIMP TEMPURA TEMPURA DE CAMARÃO, SOBA DASHI E GENGIBRE

SALADS

MAKOTO HOUSE SALAD AGRIÃO, CHIKUWA, CEBOLA, CEBOLETE, AIOLI DE MISO E CRISPY TEMPURA
HEART OF PALMS SALAD PUPUNHA, SUCO DE YUZU, AZEITE TRUFADO, PARMESÃO E BATATA PALHA
SUNOMONO WAKAME PEPINO AGRIDOCE, SHISO, VINAGRETE DE TOSAZU, MOLHO DE UME
KANI SALAD SIRI, KANIKAMA, PEPINO, AVOCADO, SPICY WONTON, TOBIKO E YUZU KOSHO AIOLI

ROBATA JAPANESE GRILL

BABY CORN
MANTEIGA DE SHISO, SHOYU
E GERGELIM

AVOCADO
SPICY PONZU, SHICHIMI
E AZEITE TRUFADO

SHIITAKE MUSHROOM
PESTO DE SHISO
E FLOCOS DE PARMESÃO

CAULIFLOWER
FETA E TOFU,
HOT SAUCE

MAIN

SALMON BIBIMBAP GOHAN, ESPINAFRE, MOYASHI, PICLES DE NABO E CENOURA, SHIMEJI,
SALMÃO, MOLHO GOCHUJANG E GEMA DE OVO
UNI FROSTY FRIED RICE SHARI, FROSTY UNI, MIX DE VEGETAIS, MANTEIGA DE UNI E VINAGRETE APIMENTADO
MISO SEABASS MERLUZA NEGRA ASSADA COM MOLHO DE AMEIXA JAPONESA E MISO
BARA TIRASHI SHARI, SHISSO, TAMAGO E PEIXES DO DIA
SHORT RIB YAKI NOODLES BENI SHOJA AIOLI, MOLHO DE TAMARINDO, MIX DE COGUMELOS E AZEITE TRUFADO

MAKOTO PREMIUM STEAK

JAPANESE A5 WAGYU
KAGOSHIMA
1 GR

GRILLED FLAT IRON STEAK
PURE DE GENGIBRE E AVOCADO
350 GR

FILET STEAK TOBANYAKI
FILE MIGNON COM MOLHO TERIYAKI,
TOMATE CEREJA, SHIMEJI E BATATA FRITA
170 GR

@MAKOTOBASIL

#MAKOTOEXPERIENCE

FACEBOOK - MAKOTOBASIL

