

MnZU
JAPANESE CUISINE

MnZU

No Mazu, a decoração e a fusão de sabores se unem para criar uma **atmosfera autêntica e acolhedora**, proporcionando aos nossos clientes uma verdadeira **imersão na cultura japonesa**. Aqui, buscamos não apenas satisfazer, mas encantar nossos clientes.

Nossa equipe é dedicada a proporcionar um **atendimento excepcional**, recebendo todos com um sorriso caloroso e atendendo às suas necessidades com atenção e cuidado.

Nosso cardápio oferece uma variedade irresistível de pratos e drinks autênticos, autorias e deliciosos que vão transportar você diretamente para o Japão.



Acompanhe nosso Instagram:
 [mazujapanesecuisine](https://www.instagram.com/mazujapanesecuisine)

Confira aqui nossas novidades e promoções

Kaiten Sushi

Combinando tradição e modernidade, o Kaiten é uma forma inovadora de servir sushi e outros pratos deliciosos de maneira interativa e divertida.

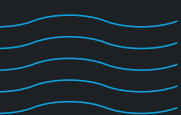
O conceito do Kaiten proporciona uma maneira conveniente de escolher os pratos que desejam provar. À medida que os pratos se movem pela esteira, você têm a liberdade de pegar o que lhe agrada, experimentando uma ampla variedade de opções.

Experimente a frescura dos frutos do mar, a delicadeza do arroz e a combinação perfeita de sabores tradicionais japoneses.

ITADAKIMAZU!



OTSU MIAMI



OTSUMAMI

ENTRADAS

100. Edamame 23,00

Tradicional vagem de soja com um leve toque de flor de sal.

100. Edamame



101. Edamame Spicy 25,00

Vagem de soja salteada na manteiga finalizada com pimenta togarashi.

102. Gyoza 32,00

Suculentos pastéis de carne suína cozidos a vapor, ligeiramente grelhado e finalizado com cebolinha e molho de soja. (5 unidades)

102. Gyoza



103. Harumaki Ebi 32,00

Massa crocante recheada com camarão, gengibre e cebolinha, acompanha geléia de pimenta agridoce. (5 unidades)

103. Harumaki Ebi



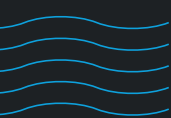
105. Missoshiru 19,00

Saudável sopa de pasta de soja com tofu em cubos e alga wakame.

150. Nori Potato 28,00

Batata rústica com flor de sal finalizada com aonori.

ISSHO NI TABERU



ISSHO NI TABERU

PARA COMER JUNTOS

151. **Salmon Cake 32,00**

Bolinho de salmão crocantes com deliciosa geléia de pimenta. (5 unidades)

152. **Ebi Spicy 88,00**

Crocantes camarões empanados, envolto em maionese da casa levemente picante finalizado com cebolinha.

155. **Sakana Fried 46,00**

Crocantes filezinhos de peixe empanado acompanhado com o cremoso molho tártaro.

156. **Kinoko Batayaki 48,00**

Seleção de cogumelos na manteiga ao shoyu, sake, finalizados com óleo de gergelim.

157. **Yasai no tempurá 32,00**

Seleção de legumes empanados em massa tempura acompanhados de molho tsuyu.

158. **Ebi Panko Salmão 76,00**

Camarões rosa empanados na panko, envoltos por lâminas de salmão sob creme de alho poró. (6 unidades)

152. Ebi Spicy



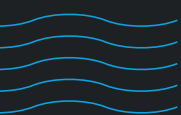
157. Yasai no Tempurá



158. Ebi Panko Salmão



MEINKOSU



MEINKOSU

PRATOS PRINCIPAIS

153. **Orange Chicken 42,00**

Suculento frango empanado glaceado com molho de laranja e gengibre, finalizado com gergelim branco.

154. **Yakiniku 98,00**

Churrasco japonês finalizado na mesa, onde você pode escolher entre as opções de carne bovina (Fraldinha Black Angus) ou frutos do mar (Camarão Rosa e Polvo), acompanhados de legumes salteados e arroz de coco.

200. **Yaki Noodles 74,00**

Suculento macarrão japonês com mignon e mix de cogumelos ao molho de yakisoba.

201. **Yakimeshi 34,00**

Arroz temperado com lombo suíno em cubos, ovos, cebolinha, shoyu com um leve toque de óleo de gergelim.

203. **Tonkatsu 48,00**

Barriga suína empanada, acompanha coleslaw roxo de repolho e molho especial tonkatsu.

204. **Sukiyaki 63,00**

Cubos de mignon bovino com tofu, macarrão ramen, broto de feijão, alho poró, cogumelo shitake e molho sukiyaki.

154. Yakiniku
Frutos do Mar



154. Yakiniku Fraldinha



200. Yaki Noodles



203. Tonkatsu



205. **Pad Thai 72,00**

Uma releitura do clássico prato tailandês, feito com talharim de arroz, ovos, camarão e molho de peixe com temperos finos.

205. Pad Thai



206. **Ostra Assada com Pancetta Suína 74,00**

Premiadas ostras frescas, originárias de Guaratuba-PR, assadas com creme bechamel de alho poró e limão, finalizado com pancetta suína. (6 unidades)

206. Ostra Assada



209. **Yakisoba de Camarão 69,00**

Macarrão frito com camarão, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga e molho especial da casa.

209. Yakisoba de Camarão

210. **Yakisoba de Mignon 59,00**

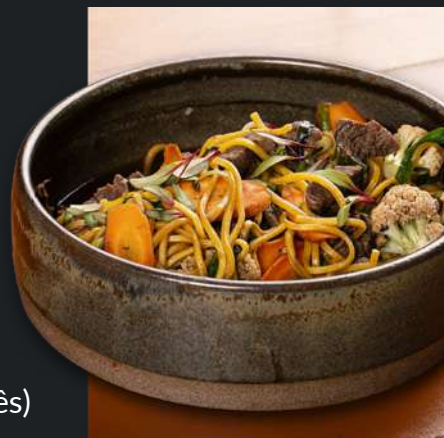
Macarrão frito com tiras de mignon, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga, cebolinha e molho especial da casa.



211. **Yakisoba Vegan com Cogumelos 49,00**

Macarrão frito com cogumelos, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga, cebolinha e molho especial da casa.

210. Yakisoba de Mignon



250. **Bara-Tirashi 49,00**

Tradicional Donburi de arroz de sushi coberto com Tamagoyaki (Omelete Japonês) peixes frescos do dia cortados em cubos variados. Para finalizar, edamame cozido no vapor, acompanhado de ovas e shissô fresco.

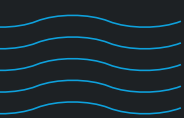
251. Hotatekai

251. **Hotatekai 79,00**

Vieiras peruanas seladas na manteiga trufada, marinadas em molho ponzu finalizadas com salsa de trufas e cebolinha. (6 unidades)



SUSHI OTSUMAMI



SUSHI OTSUMAMI

SUSHI ENTRADAS

106. Ostra Perfeita **26,00**

Ostra fresca, geralmente originária de Guaratuba - PR, acompanha ovas de massago, gema de ovo de codorna e molho ponzu.

106. Ostra Perfeita



253. Sunomono **18,00**

Maravilhosa salada de pepino agri-doce com leve toque de gergelim e wakame.

254. Salmon Oister



254. Salmon Oister **42,00**

Delicados cubos de salmão com molho de ostras e cebolinha.

255. Ceviche de Peixe Branco

255. Ceviche de Peixe Branco **66,00**

Cubos de peixe branco marinados ao leite de tigre, com cebola roxa, coentro, pimenta aji amarillo, finalizado com chips de batata doce.



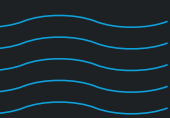
258. Ceviche Mazu **79,00**

Cubos de peixe branco, vieiras, camarão e lagostim marinados ao molho cítrico, finalizado com chips de banana da terra.

258. Ceviche Mazu



TOKUSEI RYŌI



TOKUSEI RYŌI

AUTORAIS MAZU JAPANESE

(Sushi Chef Rafael de Brito)

455. **Baterá Salmon
Avocado 46,00**

Sushi prensado coberto com salmão batido finalizado com guacamole, pangratato e azeite trufado. (6 unidades)

456. **Nikô 47,00**

Lâminas de salmão enrolado sob couve na manteiga, recheado com cream cheese e camarão empanado, finalizado com molho teriyaki quente. (6 unidades)

457. **Tuna Hara com
Ceviche de Banana
49,00**

Barriga de atum com ceviche de banana, raspas de botarga e limão siciliano ao molho missô. (6 unidades)

458. **Bo Sushi 56,00**

Sushi de salmão barriga com manteiga trufada, creme de limão siciliano, ovas de Tobiko Black e crispy de daikon (nabo). (6 unidades)

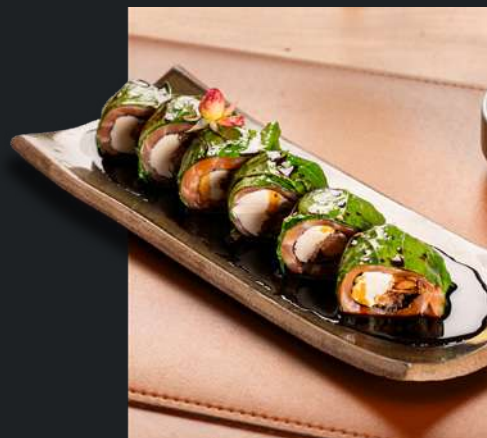
460. **Tempurá de Ostra 69,00**

Premiadas Ostras Frescas, originárias de Guaratuba-Pr, servidas na tempurá com molho teriyaki da casa.

455. Baterá Salmon
Avocado



456. Nikô



458. Bo Sushi



457. Tuna Hara



460. Tempurá de Ostra



Rafael de Brito

571. **Sake Kumo 55,00**

Folha de arroz frito com salmão temperado molho de ostra e guacamole, gergelim e flor de sal. (2 unidades)

571. Sake Kumo



572. **Tropical Ikura 79,00**

Lâminas de sashimi de peixe branco fresco do dia, servidos sob leite de tigre e molho de maracujá ao mel, finalizados com a iguaria ovas de Ikura e cebola roxa. (6 unidades)

572. Tropical Ikura



573. **Baterá Yaki Salmão 39,00**

Sushi em formato retangular, servido com tartar de salmão temperado, finalizado com molho de maracujá e farofa de castanhas. (6 unidades)

573. Baterá Yaki Salmão



574. **Uramaki Tuna Missô 43,00**

Uramaki de atum picado com pimenta Toban Djan, ovas de Tobiko Black sob molho de missô de caramelo salgado e banana, finalizado com farofa de castanhas. (8 unidades)

574. Uramaki Tuna Missô



576. **Sashimi de Salmão com Molho de Physalis 52,00**

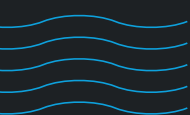
Lâminas de barriga de salmão regadas ao molho physalis com mostarda e brotos. (5 unidades)

576. Sashimi de Salmão c/ Molho de Physalis



577. **Sashimi Salmão Tamago 54,00**

Sashimi de salmão ao creme de tamago trufado, com leve pitada de flor de sal e levemente maçaricado. (5 unidades)



TARUTARU

TARTAR

256. Tartar de Salmão Misso 57,00

Cubos de salmão temperados com flor de sal, ovas Tobiko Black acompanhado de gema de codorna, cebolinha e molho de missô a base de feijões fermentados.

256. Tartar de Salmão Misso



257. Tartar de Atum Toban Djan 58,00

Raspas de atum temperadas com pimenta Toban Djan, flor de sal ovas de masago e brotos. Acompanha tempurá de shissô.

257. Tartar de Atum Toban Djan



259. Tartar de Salmão Kewpie Mayo 49,00

Tartar de salmão picado na ponta da faca com maionese kewpie, servido na tempurá de shisô e finalizando com ovas Tobiko Black.

259. Tartar de Salmão Kewpie Mayo



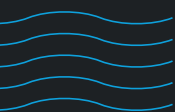
260. Tartar de Atum com Ovas Ikura 84,00

Tartar de atum picado na ponta da faca com pimenta Toban Djan e a iguaria ovas de Ikura finalizadas com flor de sal, servidas na tempurá de nori coreano.

260. Tartar de Atum Ovas Ikura



NIGIRI NIKAN



NIGIRI NIKAN

NIGUIRI DUPLAS

300. Salmão 24,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de salmão. (2 unidades)

301. Peixe branco 22,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de peixe branco do dia. (2 unidades)

302. Atum 22,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de atum. (2 unidades)

303. Camarão 28,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com camarão rosa cozido, finalizado com creme de limão siciliano e ovas de tobiko black.

305. Niguri Skin 20,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de pele de salmão finalizado com molho teriyaki. (2 unidades)

350. Salmão Barriga 30,00

Sushi de arroz moldado a mão com salmão barriga, azeite trufado e flor de sal. (2 unidades)

351. Atum Barriga 28,00

Sushi de arroz moldado a mão com barriga de atum e flor de sal. (2 unidades)

303. Niguri Camarão



350. Salmão Barriga



353. Vieira



352. Polvo 37,00

Sushi de arroz moldado a mão com polvo e ovas tobiko. (2 unidades)

352. Polvo



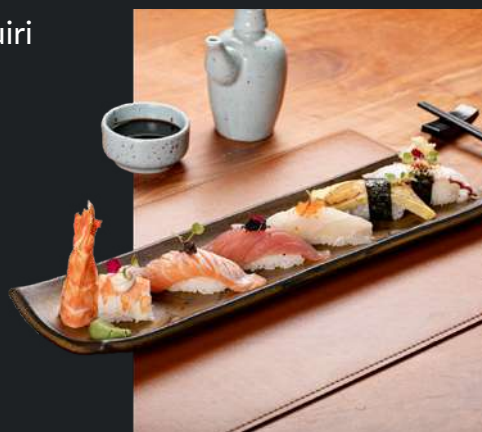
353. Vieira 42,00

Sushi de arroz moldado a mão com vieira e salsa trufada. (2 unidades)

359. Seleção de Niguiris Especiais 54,00

Saborosa experiência Mazu com 6 niguiris sugestão do chefe: Niguiiri de camarão com massagô / Niguiiri de tamagoyaki / Niguiiri de polvo ume / Niguiiri de atum ikura / Niguiiri de peixe branco com limão siciliano e tobiko / Niguiiri salmão selado trufado.

359. Seleção de Niguiris Especiais



GUNKAN JOY

459. Joy de Salmão Gorgonzola 28,00

Sushi de arroz moldado a mão, envolto em lâmina de salmão com queijo gorgonzola maçaricado, finalizados com molho tarê. (2 unidades)

459. Joy de Salmão Gorgonzola



355. Tamago Trufado 32,00

Sushi de arroz moldado a mão, envolto em lâmina de salmão com gema de ovo de codorna maçaricado, flor de sal e salsa trufada. (2 unidades)

355. Tamago Trufado



356. Joy Ebi 28,00

Sushi sem arroz, com camarão empanado e cream cheese finalizado com molho tarê. (2 unidades)

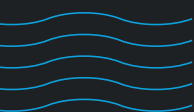
357. Joy Asama

357. Joy Asama 42,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com vieira peruana, selada finalizada com teriyaki. (2 unidades)



MAKI ROLLS



MAKIRÖRU

MAKIROLLS

400. **Hosomaki Kappa 16,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori, pepino e gergelim. (8 unidades)

401. **Hosomaki Shake 22,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e salmão. (8 unidades)

402. **Hosomaki Tekka 20,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e atum. (8 unidades)

407. **Futomaki 36,00**

Sushi enrolado com alga por fora, com recheio de camarão empanado, omelete japonês, pepino, abacate e ovas de masago. (8 unidades)

404. **Uramaki Filadélfia 36,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com salmão e cream cheese. (8 unidades)

405. **Uramaki Ebiten 34,00**

Sushi de arroz com gergelim, recheado com camarão empanado, cream cheese e cebolinha. (8 unidades)

406. **Uramaki Tuna 28,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com atum e pepino. (8 unidades)

403. **Hot Filadélfia 29,00**

Sushi frito de arroz com salmão, cream cheese, cebolinha e molho tarê. (8 unidades)

407. Futomaki



408. **Uramaki Vegan R\$ 32,00**

Enrolado de arroz com shitake na manteiga, finalizado com molho de ceviche e tomate cereja. (8 unidades)

408. Uramaki Vegan



409. **Uramaki Romeu e Julieta R\$ 28,00**

Enrolado de arroz recheado com cream cheese, goiabada e morango. (8 unidades)

MAKIRÖRU TOKUBETSU

MAKIROLLS ESPECIAS

450. **Filadélfia Especial 38,00**

Enrolado de arroz com salmão, creme de limão siciliano, mais uma camada de salmão, e crispy de massa de harumaki. (8 unidades)

450. Filadélfia Especial



451. **Ebi Especial 46,00**

Enrolado de camarão, cream cheese, mais uma camada de salmão, molho especial, molho teriyaki e gergelim branco. (8 unidades)

452. Tuna Especial



452. **Tuna Especial 37,00**

Enrolado de atum, pepino, abacate por cima e finalizado com molho tarê e sweet chilli. (8 unidades)

454. **Salmão Especial 36,00**

Enrolado de salmão com abacate, com mais uma camada de salmão por cima, finalizado com molho tarê e crispy de alho poró. (8 unidades)

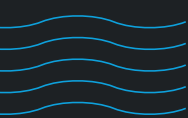
575. Uramaki Kinokosōsu



575. **Uramaki Kinokosōsu 59,00**

Sushi com arroz por fora, recheio de camarão na panko, cream cheese, envolto com lâmina de atum, finalizado com crispy de tempurá, cebolinha e molho katsu de cogumelos. (8 unidades) *Finalizado na mesa.

TE DE TABERU



TE DE TABERU

TEMAKI ABERTO

500. **Salmão 30,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e gergelim. (1 unidade)

501. **Salmão Filadélfia 32,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e cream cheese. (1 unidade)

502. **Salmão Avocado 30,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e abacate. (1 unidade)

503. **Salmão Tartar 30,00**

Alga nori, arroz, salmão batido e cebolinha. (1 unidade)

504. **Atum 30,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos e gergelim. (1 unidade)

505. **Atum Spicy 32,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos, pimenta Toban Djan e cebolinha.
(1 unidade)

506. **Atum kappa 33,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos com pepino, maionese
e cebolinha. (1 unidade)



506. Atum Kappa

507. **Atum Tartar 32,00**

Alga nori, arroz, atum batido, flor de sal, azeite trufado e ovas de tobiko. (1 unidade)

508. **Ebi Mayo 34,00**

Alga nori, arroz, pepino, camarão cozido, molho picante e gergelim. (1 unidade)

509. **Ebi Tempura 34,00**

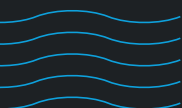
Alga nori, arroz, camarão empanado, maionese e sweet chilli. (1 unidade)

obs: Valor do cardápio por unidade, conferir com garçom o valor da dupla de temaki.

508. Ebi Mayo



Foto meramente ilustrativa; Valor do temaki por unidade.



SASHIMI

550. **Salmão 28,00**

5 fatias.

552. **Atum 30,00**

5 fatias.

554. **Peixe Branco (do dia) 32,00**

5 fatias.

555. **Polvo 34,00**

5 fatias.

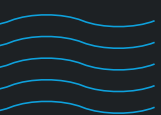
550. Sashimi de Salmão



555. Sashimi de Polvo



SASHIMI



SASHIMIS ESPECIAIS

551. Salmão Barriga 40,00

Sashimi de salmão barriga com azeite trufado, molho ponzu, flor de sal e raspas de limão siciliano. (5 fatias)

551. Salmão Barriga



557. Atum Selado 34,00

Sashimi de atum selado e marinado, com molho tozasu. (5 fatias)

557. Atum Selado



559. Vieira Selada 64,00

Com molho cítrico. (5 fatias)

562. Sashimi Especial do Chef 109,00

3 salmão barriga, 3 atum, 3 branco, 3 vieiras, 3 polvos.

562. Especial do Chef



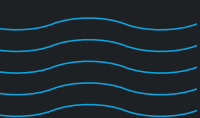
570. Sake no Yama 69,00

7 fatias de sashimi de salmão, sob molho de ostra finalizado com crispy de harumaki.

570. Sake no Yama



USUZUKURI



USUZUKURI

Carpaccios

556. **Carpaccio de Peixe Branco 64,00**

Lâminas de peixe branco finalizadas com crocante massa de harumaki e molho cítrico oriental. (10 fatias)

558. **Carpaccio de Polvo 60,00**

Lâminas de polvo ao molho ponzu, flor de sal e pangratatto com umeboshi. (10 fatias)

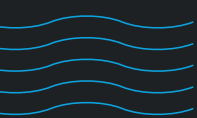
560. **Carpaccio Barriga de Salmão Trufada 67,00**

Lâminas de salmão barriga finalizadas no azeite trufado.(12 fatias)

558. Carpaccio Polvo



SUSHI SETTO



SUSHI SETTO COMBINADOS

600. Combinado Ichiban 22 peças 98,00

10 sashimis: 3 salmão, 3 atum, 4 peixe branco /
3 niguiris: salmão atum e peixe branco /
4 hosomakis salmão / 4 uramakis fladélfia
e 1 joy salmão.

601. Combinado
Ichiban



601. Combinado Ichiban 40 peças 168,00

20 sashimis: 5 salmão, 5 atum, 10 peixe branco / 8 niguiris:
2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 joy salmão / 8 uramakis
fladélfia, 4 hosomakis salmão.

602. Combinado Mazu Especial 22 peças 125,00

10 sashimis especiais: 3 barriga de salmão, 3 atum, 4 peixe branco /
3 niguiris: salmão, atum e peixe branco / 1 joy yolk / 4 uramakis
fladélfia especial, 4 baterá.

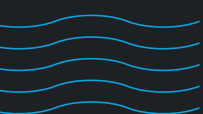
603. Combinado Mazu Especial 40 peças 197,00

20 sashimis: 5 salmão barriga, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo /
8 niguiris: 2 samão, 2 atum 2 peixe branco e 2 Joy yolk / 8 uramakis
fladélfia especial, 4 baterá.

602. Combinado Mazu



KIZZU DISSHU



KIZZUDISSHU

KIDS

189. **Mazu Kids Salmão**
49,00

Posta de salmão grelhado, batata smiles, arroz e legumes salteados na manteiga.

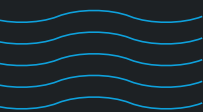
190. **Mazu Kids Mignon**
49,00

Iscas de mignon grelhado, batata smiles, arroz e legumes salteados na manteiga.

189. Mazu Kids Salmão



190. Mazu Kids Mignon



DEZAATO

SOBREMESAS

650. **Torta Mousse de Chocolate** **28,00**

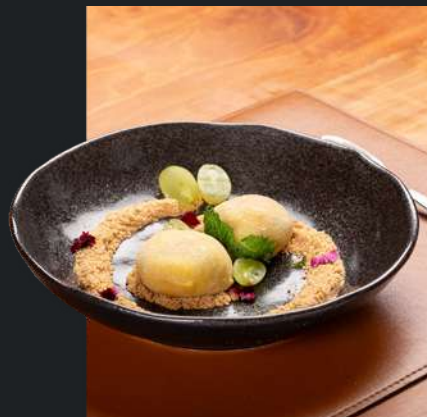
653. **Mochi ice** **29,00**

Sorvete de mochi recheado com doce de leite, finalizado com farofa cítrica de limão siciliano a base de biscoito.

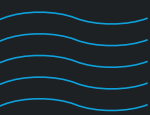
650. Torta Mousse de Chocolate



653. Mochi Ice



DEZAATO CHOSAKKEN



TOKUSEI DEZAATO

SOBREMESAS AUTORAIS

654. **Sorbet de Beterraba com Limão Siciliano**
29,00

Sobremesa autoral e exclusiva servido sob uma redução de leite de coco com sakê.

655. **Gyoza de Pêra**
28,00

Releitura da tradicional Gyoza, recheadas com pêra, togarashi e seladas no coulis de maracujá.

656. **Opera Cake** **30,00**

Clássica sobremesa francesa feita a base de café e baunilha, finalizada com supreme de laranja Bahia e cremeaux de chocolate.

657. **Kulfi de Leite** **29,00**

Sobremesa indiana feita com 3 tipos de leite, finalizada com mel jataí de tomilho e raspas de hortelã.

654. Sorbet de Beterraba



655. Gyoza de Pêra



656. Opera Cake



657. Kulfi de Leite



Acompanhe nosso Instagram:
📷 mazujapanesecuisine



Confira aqui nossas
novidades e promoções

MnZU
JAPANESE CUISINE

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde

MnZU
JAPANESE CUISINE

MnZU^{先ず}

At Mazu, the decoration and fusion of flavors come together to create an authentic and welcoming atmosphere, providing our customers a real **immersion** in the **Japanese culture**. Here, we do not only satisfy but delight our customers.

Our team is dedicated to providing a exceptional service, receiving everyone with a big smile and attending to your needs with attention and care.

Our menu offers a irresistible variety of authentic dishes and drinks, signature and delicious dishes that will transport you directly to Japan.



Follow us on Instagram:

 [mazujapanesecuisine](https://www.instagram.com/mazujapanesecuisine)

Check out our
news and promotions

Kaiten Sushi

Combining tradition and modernity, Kaiten is an innovative way of serving sushi and other delicious dishes interactive and fun.

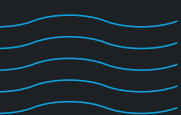
The Kaiten concept provides a convenient way to choose the dishes you want to try. Measure as the dishes move along the conveyor belt, you have the freedom to take what you want, experiencing a wide variety of options.

Experience the freshness of seafood, the finesse of rice and the perfect combination of traditional Japanese flavors.

ITADAKIMAZU!



OTSU MIAMI



OTSUMAMI APPETIZER

100. Edamame 23,00

Traditional soybean pod with a slightly touch of salt flower.

100. Edamame



101. Edamame Spicy 25,00

Soybean pods sautéed in butter finished with togarashi pepper.

102. Gyoza 32,00

Juicy cooked pork patties steamed, lightly grilled and finished with chives and soy sauce. (5 units)

102. Gyoza



103. Harumaki Ebi 32,00

Crispy dough stuffed with shrimp, ginger and chives, served with pepper jelly bittersweet. (5 units)

103. Harumaki Ebi



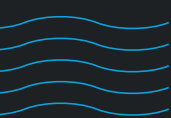
105. Missoshiru 19,00

Healthy soybean paste soup with tofu in cubes and wakame seaweed.

150. Nori Potato 28,00

Rustic potato with salt flower finished with aonori.

ISSHO NI TABERU



ISSHO NI TABERU

TO EAT TOGETHER

151. Salmon Cake 32,00

Crispy salmon cake with delicious pepper jelly. (5 units)

152. Ebi Spicy 88,00

Crispy breaded shrimp, wrapped with slightly spicy house mayonnaise finished with chives.

155. Sakana Fried 46,00

Crispy breaded fish fillets served with creamy tartar sauce.

156. Kinoko Batayaki 48,00

Selection of mushrooms in butter with soy sauce, sake, finished with sesame oil.

157. Yasai in Tempurá 32,00

Selection of breaded vegetables tempura accompanied by tsuyu sauce.

158. Ebi Panko Salmon 76,00

Pink shrimp breaded in panko, wrapped in slices of salmon under cream of garlic powder. (6 units)

152. Ebi Spicy



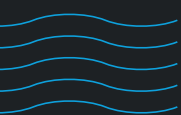
157. Yasai in Tempurá



158. Ebi Panko Salmon



MEINKOSU



MEINKOSU

MAIN MENU

153. Orange Chicken 42,00

Juicy glazed breaded chicken with orange and ginger sauce, finished with white sesame.

154. Yakiniku 98,00

Japanese barbecue finished on the table, where you can choose between options beef (Black Angus flank steak) or seafood (Pink Shrimp and Octopus), accompanied by sautéed vegetables and coconut rice.

200. Yaki Noodles 74,00

Succulent Japanese noodles with mignon and mixed mushrooms with yakisoba sauce.

201. Yakimeshi 34,00

Rice seasoned with pork loin in cubes, eggs, chives, soy sauce with a light touch of sesame oil.

203. Tonkatsu 48,00

Breaded pork belly, served with purple cabbage coleslaw and sauce special tonkatsu.

204. Sukiyaki 63,00

Beef tenderloin cubes with tofu, ramen noodles, bean sprouts, garlic pork, shitake mushrooms and sukiyaki sauce.

154. Yakiniku Seafood



154. Yakiniku



200. Yaki Noodles



203. Tonkatsu



205. **Pad Thai 72,00**

A reinterpretation of the classic Thai dish, made with rice noodles, eggs, shrimp and fish sauce with fine seasonings.

205. Pad Thai



206. **Roasted Oyster with Pork Belly 74,00**

Award-winning fresh oysters, originating from Guaratuba-PR, baked with béchamel cream of leek and lemon, finished with pork belly. (6 units)

206. Roasted Oyster with Pork Belly



209. **Shrimp Yakisoba 69,00**

Fried noodles with shrimp, carrots, broccoli, red onion, cauliflower, chard and special house sauce.

209. Shrimp Yakisoba



210. **Mignon Yakisoba 59,00**

Macarrão frito com tiras de mignon, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga, cebolinha e molho especial da casa.

210. Mignon Yakisoba



211. **Vegan Yakisoba with Mushrooms 49,00**

Fried pasta with mignon strips, carrots, broccoli, red onion, cabbage flower, chard, chives and special sauce of the House.

250. **Bara-Tirashi 49,00**

Traditional sushi rice donburi topped with Tamagoyaki (Japanese Omelet) fresh fish of the day cut into cubes varied. To finish, edamame cooked in steam, accompanied by roe and fresh shisso.

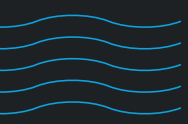
251. Hotatekai

251. **Hotatekai 79,00**

Peruvian scallops seared in butter truffle, marinated in ponzu sauce finished with truffle salsa and scallion. (6 units)



SUSHI OTSUMAMI



SUSHI OTSUMAMI

SUSHI APPETIZERS

106. **Perfect Oyster** 26,00

Fresh oyster, generally originating from Guaratuba - PR, comes with roe massago, quail egg yolk and ponzu sauce.

106. Perfect Oyster



253. **Sunomono** 18,00

Sweet and sour cucumber salad with a light touch of sesame and wakame.

254. Salmon Oyster



254. **Salmon Oyster** 42,00

Delicate cubes of salmon with oyster sauce and chives.

255. White Fish Ceviche

255. **White Fish Ceviche** 66,00

Cubes of white fish marinated in milk tiger, with red onion, coriander, aji pepper amarillo, finished with sweet potato chips.



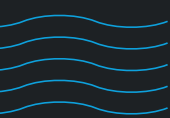
258. **Mazu Ceviche** 79,00

Cubes of white fish, scallops, shrimp and crayfish marinated in citrus sauce, finished with banana chips.

258. Mazu Ceviche



TOKUSEI RYŌI



TOKUSEI RYŌI

MADE BY MAZU JAPANESE

(Sushi Chef Rafael de Brito)

455. **Baterá Salmon Avocado 46,00**

Pressed sushi covered with smoothie salmon finished with guacamole, pangratato and truffle oil.
(6 units)

456. **Nikô 47,00**

Salmon slices rolled under cabbage in butter, stuffed with cream cheese and breaded shrimp, finished with hot teriyaki sauce.
(6 units)

457. **Tuna Hara with Banana Ceviche 49,00**

Tuna belly with ceviche banana, botarga zest and Sicilian lemon with missô sauce. (6 units)

458. **Bo Sushi 56,00**

Salmon belly sushi with butter truffle, Sicilian lemon cream, roe Tobiko Black and daikon crispy (turnip). (6 units)

460. **Oyster Tempura 69,00**

Award-winning Fresh Oysters, originating from Guaratuba-Pr, served in tempurá with house teriyaki sauce.

455. Baterá Salmon
Avocado



456. Nikô



458. Bo Sushi



457. Tuna Hara



460. Oyster Tempurá



Rafael de Brito

571. **Sake Kumo 55,00**

Sheet fried rice with salmon seasoned oyster sauce and guacamole, sesame and salt leaf. (2 units)

571. Sake Kumo



572. **Tropical Ikura 79,00**

White fish sashimi slices fresh of the day, served with tiger milk and honey passion fruit sauce, finished with the delicacy Ikura roe and onion purple. (6 units)

572. Tropical Ikura



573. **Baterá Yaki Salmon 39,00**

Rectangular shaped sushi, served with seasoned salmon tartare, finished with passion fruit sauce and chestnut farofa. (6 units)

573. Baterá Yaki Salmon



574. **Uramaki Tuna Missô 43,00**

Minced tuna uramaki with pepper Toban Djan, Tobiko Black roe under salted caramel miso sauce and banana, finished with farofa chestnuts. (8 units)

574. Uramaki Tuna Missô



576. **Salmon Sashimi with Physalis sauce 52,00**

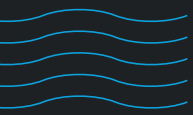
Basted salmon belly slices in physalis sauce with mustard and sprouts. (5 units)

576. Salmon Sashimi with Physalis sauce



577. **Tamago Salmon Sashimi 54,00**

Salmon sashimi with tamago cream truffled, with a light pinch of fleur de sel and slightly torched. (5 units)



TARUTARU TARTAR

256. Miso Salmon Tartar 57,00

Salmon cubes seasoned with fleur de salt, Tobiko Black roe accompanied by quail yolk, chives and sauce miso based on fermented beans.

256. Miso Salmon Tartar



257. Toban Tuna Tartar Djan 58,00

Tuna shavings seasoned with Toban Djan pepper, salt flower roe masago and sprouts. Served with tempura of shiso.

257. Toban Tuna Tartar Djan



259. Kewpie Salmon Tartar Mayo 49,00

Salmon tartar chopped on the tip of a knife with kewpie mayonnaise, served in shiso tempura and finished with Tobiko Black roe.

259. Kewpie Salmon Tartar Mayo



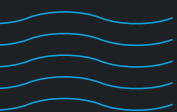
260. Tuna Tartar with Roe Ikura 84,00

Tuna tartare, chopped on the tip of a knife with Toban Djan pepper and the delicacy Ikura roe finished with salt flower, served in Korean nori tempura.

260. Tuna Tartar with Roe Ikura



NIGIRI NIKAN



NIGIRI NIKAN

DOUBLE NIGIRIS

300. **Salmon 24,00**

Hand-molded rice sushi topped with a slice of salmon. (2 units)

301. **White Fish 22,00**

Hand-molded rice sushi topped with a slice of white fish of the day. (2 units)

302. **Tuna 22,00**

Hand-molded rice sushi topped with a slice of tuna. (2 units)

303. **Shrimp 28,00**

Hand-molded rice sushi covered with cooked pink shrimp, finished with cream of Sicilian lemon and black tobiko roe.

305. **Nigiri Skin 20,00**

Hand-molded rice sushi topped with a slice of salmon skin finished with Teriyaki sauce. (2 units)

350. **Salmon Belly 30,00**

Hand-molded rice sushi with salmon belly, truffle oil and salt flower. (2 units)

351. **Belly Tuna 28,00**

Hand-molded rice sushi with belly of tuna and fleur de sel. (2 units)

303. Shrimp Nigiri



350. Salmon Belly



353. Vieira



352. **Octopus 37,00**

Hand-molded rice sushi with octopus and tobiko roe. (2 units)

352. Octopus



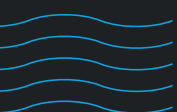
353. **Vieira 42,00**

Hand-molded rice sushi with scallop and truffled parsley. (2 units)

359. **Special Nigiris Selection 54,00**

Tasty Mazu experience with 6 chef's suggestion nigiris: Shrimp nigiri with massagô / tamagoyaki nigiri / nigiri ume octopus / Ikura tuna nigiri / Niguiriri white fish with lemon and tobiko / Niguiriri truffled sealed salmon.

359. Special Nigiris Selection



GUNKAN
JOY

459. **Gorgonzola Salmon Joy 28,00**

Hand-molded rice sushi, wrapped in salmon foil with torched gorgonzola cheese, finished with tare sauce. (2 units)

459. Gorgonzola Salmon Joy



355. **Truffled Tamago 32,00**

Hand-molded rice sushi wrapped in salmon slice with egg yolk curlew quail, fleur de sel and truffled parsley. (2 units)

355. Truffled Tamago



356. **Joy Ebi 28,00**

Sushi without rice, with shrimp breaded and cream cheese finished with tare sauce. (2 units)

357. Joy Asama

357. **Joy Asama 42,00**

Hand-molded rice sushi topped with Peruvian scallop, sealed and finished with teriyaki. (2 units)



MAKI ROLLS



MAKIRÖRU

MAKIROLLS

400. **Hosomaki Kappa** 16,00

Rice sushi rolled with nori seaweed, cucumber and sesame. (8 units)

401. **Hosomaki Shake** 22,00

Rice sushi rolled with nori seaweed and salmon. (8 units)

402. **Hosomaki Tekka** 20,00

Rice sushi rolled with nori seaweed and tuna. (8 units)

407. **Futomaki** 36,00

Sushi rolled with seaweed on the outside, filled with breaded shrimp, Japanese omelette, cucumber, avocado and masago roe. (8 units)

404. **Uramaki Philadelphia** 36,00

Sesame rice sushi stuffed with salmon and cream cheese. (8 units)

405. **Uramaki Ebiten** 34,00

Rice sushi with sesame, stuffed with breaded shrimp, cream cheese and chives. (8 units)

406. **Uramaki Tuna** 28,00

Sesame rice sushi stuffed with tuna and cucumber. (8 units)

403. **Hot Philadelphia** 29,00

Fried rice sushi with salmon, cream cheese, chives and tarê sauce. (8 units)

407. Futomaki



408. **Uramaki Vegan R\$ 32,00**

Rice roll with shitake in butter, finished with ceviche and tomato sauce cherry. (8 units)

408. Uramaki Vegan



409. **Uramaki Romeo and Juliet R\$ 28,00**

Rice roll stuffed with cream cheese, guava paste and strawberry. (8 units)

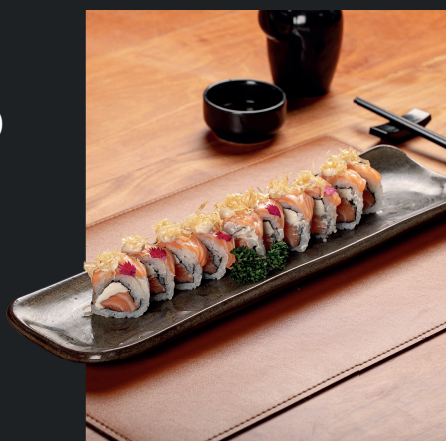
MAKIRÖRU TOKUBETSU

SPECIAL MAKIROLLS

450. **Special Philadelphia 38,00**

Rice roll with salmon, Sicilian lemon cream, another layer of salmon, and crispy harumaki dough. (8 units)

450. Special Philadelphia



451. **Special Ebi 46,00**

Shrimp roll, cream cheese, more a layer of salmon, special sauce, teriyaki sauce and white sesame. (8 units)

452. Special Tuna

452. **Special Tuna 37,00**

Tuna, cucumber, avocado roll top and finished with tarê and sweet sauce chilli. (8 units)



454. **Special Salmon 36,00**

Salmon roll with avocado, with more a layer of salmon on top, finished with tarê sauce and garlic crispy. (8 units)

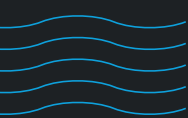
575. Uramaki Kinokosôsu

575. **Uramaki Kinokosôsu 59,00**

Sushi with rice on the outside, filling with panko shrimp, cream cheese, wrapped with tuna blade, finished with crispy tempura, chives and mushroom katsu sauce. (8 units) *Finished on the table.



TE DE TABERU



TE DE TABERU

OPEN TEMAKI

500. **Salmon 30,00**

Nori seaweed, rice, diced salmon and sesame seeds. (1 unit)

501. **Salmon Philadelphia 32,00**

Nori seaweed, rice, diced salmon and cream cheese. (1 unit)

502. **Salmon Avocado 30,00**

Nori seaweed, rice, diced salmon and avocado. (1 unit)

503. **Salmon Tartar 30,00**

Nori seaweed, rice, diced salmon and sesame seeds. (1 unit)

504. **Tuna 30,00**

Nori seaweed, rice, diced tuna and sesame seeds. (1 unit)

505. **Tuna Spicy 32,00**

Nori seaweed, rice, diced tuna, Toban Djan pepper and chives.
(1 unit)

506. **Tuna kappa 33,00**

Nori seaweed, rice, diced tuna with cucumber, mayonnaise
and chives. (1 unit)



506. Tuna Kappa

507. **Tuna Tartar 32,00**

Nori seaweed, rice, battered tuna, salt flower truffle oil and tobiko roe. (1 unit)

508. **Ebi Mayo 34,00**

Nori seaweed, rice, cucumber, boiled shrimp, spicy sauce and sesame seeds. (1 unit)

509. **Ebi Tempura 34,00**

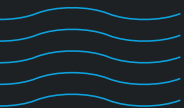
Nori seaweed, rice, breaded shrimp, mayonnaise and sweet chilli. (1 unit)

obs: Menu price per unit, check with the waiter the value of the temaki pair.

508. Ebi Mayo



Photo for illustrative purposes only; Temaki value per unit.



SASHIMI

550. **Salmon 28,00**

5 slices.

552. **Tuna 30,00**

5 slices.

554. **White Fish (of the day) 32,00**

5 slices.

555. **Octopus 34,00**

5 slices.

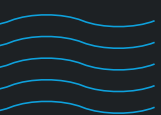
550. Salmon Sashimi



555. Octopus Sashimi



SASHIMI



SPECIAL SASHIMIS

551. **Salmon Belly 40,00**

Belly salmon sashimi with truffle oil, ponzu sauce, fleur de sel and lemon zest Sicilian. (5 slices)

551. Salmon Belly



557. **Seared Tuna 34,00**

Seared and marinated tuna sashimi, with tozasu sauce. (5 slices)

557. Seared Tuna



559. **Sealed Scalp 64,00**

With citrus sauce. (5 slices)

562. **Chef's Special Sashimi 109,00**

3 belly salmon, 3 tuna, 3 white, 3 scallops, 3 octopuses.

562. Chef Special Sashimi



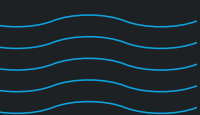
570. **Sake no Yama 69,00**

7 slices of salmon sashimi, with salmon sauce oyster finished with harumaki crispy.

570. Sake no Yama



USUZUKURI



USUZUKURI

Carpaccios

556. **White Fish Carpaccio 64,00**

White fish slices finished with crunchy batter of harumaki and oriental citrus sauce. (10 slices)

558. **Octopus Carpaccio 60,00**

Octopus blades with ponzu sauce, fleur de sel and pangratatto with umeboshi. (10 slices)

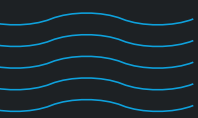
560. **Salmon Belly Carpaccio Truffle 67,00**

Belly salmon slices finished in truffle oil. (12 slices)

558. Octopus Polvo



SUSHI SETTO

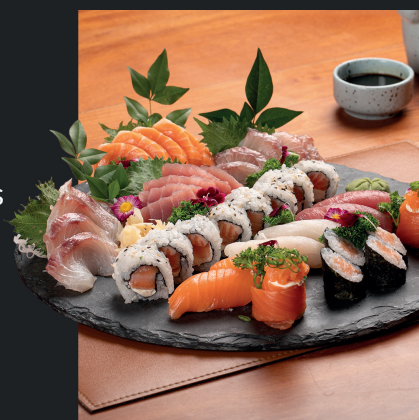


SUSHI SETTO COMBINATION

600. Ichiban Combination 22 pieces 98,00

10 sashimi: 3 salmon, 3 tuna, 4 white fish /
3 nigiris: salmon, tuna and white fish /
4 salmon hosomakis / 4 philadelphia uramakis
and 1 salmon joy.

601. Ichiban Combination



601. Ichiban Combination 40 pieces 168,00

20 sashimi: 5 salmon, 5 tuna, 10 white fish / 8 nigiri:
2 salmon, 2 tuna, 2 white fish and 2 joy salmon / 8 uramakis
philadelphia, 4 salmon hosomakis.

602. Special Mazu Combination 22 pieces 125,00

20 sashimi: 5 salmon, 5 tuna, 10 white fish / 8 nigiri:
2 salmon, 2 tuna, 2 white fish and 2 joy salmon / 8 uramakis
philadelphia, 4 salmon hosomakis.

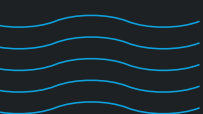
603. Special Mazu Combination 40 pieces 197,00

20 sashimi: 5 belly salmon, 5 tuna, 5 white fish and 5 octopus /
8 nigiris: 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish and 2 Joy yolk / 8 uramakis
philadelphia special, 4 will hit.

602. Mazu Combination



KIZZU DISSHU



KIZZUDISSHU

KIDS

189. **Mazu Kids Salmon**
49,00

Grilled salmon steak, smiley potatoes, rice and vegetables sautéed in butter.

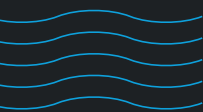
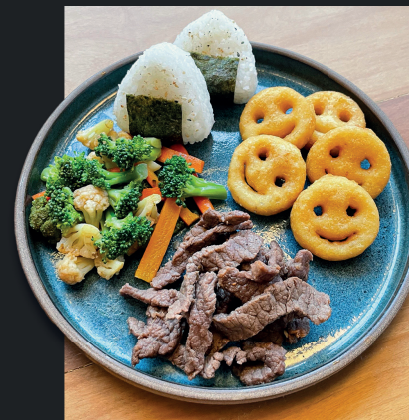
189. Mazu Kids Salmon



190. **Mazu Kids Mignon**
49,00

Grilled mignon baits, smiles potatoes, rice and sautéed vegetables in butter.

190. Mazu Kids Mignon



DEZAATO

SOBREMESAS

650. **Mousse pie Chocolate** **28,00**

650. Mousse pie Chocolate



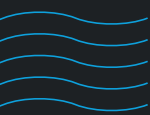
653. **Mochi ice** **29,00**

Mochi ice cream filled with dulce de leche, finished with Sicilian lemon citrus farofa biscuit base.

653. Mochi Ice



DEZAATO CHOSAKKEN



TOKUSEI DEZAATO

AUTHOR DESSERTS

654. **Beetroot Sorbet
with Sicilian Lemon**
29,00

Original and exclusive dessert served under a coconut milk reduction with sake.

654. Beetroot Sorbet



655. **Pear Gyoza**
28,00

Reinterpretation of traditional Gyoza, stuffed with pear, togarashi and sealed in passion fruit coulis.

655. Pear Gyoza



656. **Opera Cake** **30,00**

Reinterpretation of traditional Gyoza, stuffed with pear, togarashi and sealed in passion fruit coulis.

656. Opera Cake



657. **Milk Kulfi** **29,00**

Indian dessert made with 3 types of milk, finished with jataí honey, thyme and zest mint.

657. Milk Kulfi



Follow our Instagram:
📷 [mazujapanesecuisine](https://www.instagram.com/mazujapanesecuisine)



Check out our
news and promotions

MnZU
JAPANESE CUISINE

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde