

MnZU
JAPANESE CUISINE

M n Z U ^{先ず}

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 25,00

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

100. Edamame



101. Edamame Spicy 32,00

Vagem de soja salteada na manteiga finalizada com pimenta togarashi.

102. Gyoza 38,00

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 agri-doce. (5 unidades)

103. Harumaki Ebi



105. Missoshiru 22,00

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

150. Nori Potato 30,00

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 38,00**

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

158. **Ebi Panko Salmão 84,00**

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



MEIN KOSU



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 38,00

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 shiitake 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.

210. Yakisoba de Mignon



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

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

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.

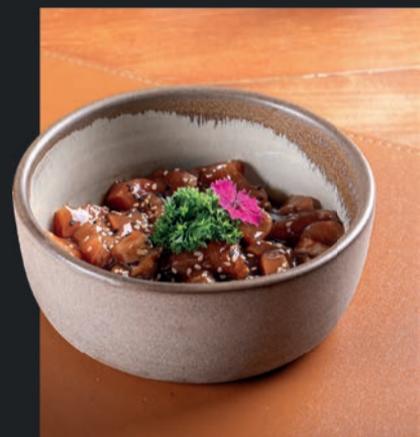
106. Ostra Perfeita



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 RYŌRI

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 62,00**

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

460. **Tempurá de Ostra 72,00**

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

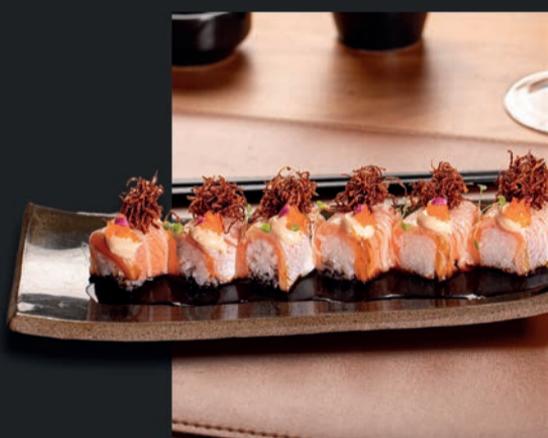
455. Baterá Salmon
Avocado



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 56,00**

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



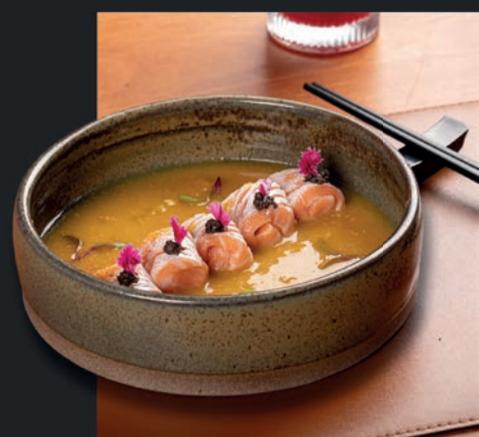
576. **Sashimi de Salmão com Molho de Physalis 52,00**

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)



SHISEKI



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

Rasps 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

NIGIRI 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. Nigiri 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. Nigiri 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 72,00

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

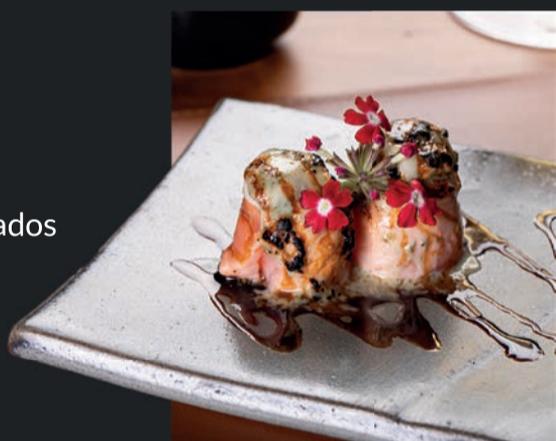


GUNKAN JOY

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 22,00

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

401. Hosomaki Shake 24,00

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

402. Hosomaki Tekka 22,00

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 38,00

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

405. Uramaki Ebiten 42,00

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

406. Uramaki Tuna 30,00

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

403. Hot Filadélfia 32,00

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\$ 30,00**

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 40,00**

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

454. **Salmão Especial 38,00**

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 Kinokosösu



575. **Uramaki Kinokosösu 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 42,00

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 36,00

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 filadélfia
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
filadélfia, 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
filadélfia 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
filadélfia especial, 4 baterá.

602. Combinado Mazu



KIZZU DISSHU



KIZZUDISSHU

KIDS

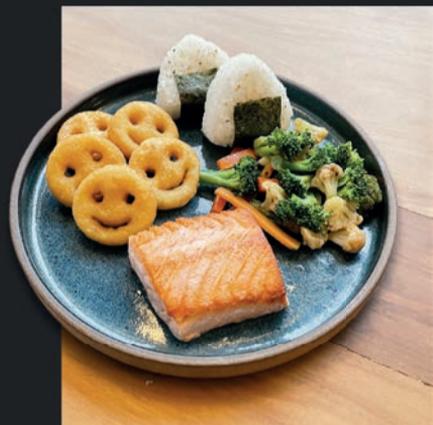
189. **Mazu Kids Salmão**
49,00

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** **32,00**

653. **Mochi ice** **34,00**

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