



お任せ

OMAKASE

Omakase é uma frase que diz "Deixo com você".
No Black Sheep, dá o nome ao nosso Menu
Degustação, formado por 8 pratos sugeridos pelo
chef - entre os preferidos da casa e os ingredientes
especiais do dia.

*O Omakase só pode ser servido para toda a mesa.

177

p/ pessoa

RAW BAR

生のバー

Salmão Karashi
Sashimi de salmão selado,
legumes laminados e molho de
mostarda japonesa 52

Atum Crispy
Sashimi de atum, cebola
crocante e molho tosazu 44

Sashimi Diferente
Sashimi de peixe branco ou
salmão selados no azeite quente 42

Tartare
Atum, salmão ou peixe branco,
molho wasabi soy e arroz
crocante 42

Prego Melão
Sashimi de Escolar com melão,
schichimi togaras, molho ponzu 44

Polvo Spicy
Sashimi de polvo selado com
missô apimentado 56

Salmão com ervas
Finas fatias de salmão, molho
ponzu, ervas e gergelim 44

GREENS

緑

Edamame
Vagem de soja verde com flor
de sal 26

Salada de Sashimi
Mix de folhas, sashimis
variados, molho cítrico de
limão siciliano 54

MAKI

マキ

Tekka Maki de atum
Hossomaki de atum 25

Shake Maki
Hossomaki de salmão 27

Kappa Maki
Hossomaki de pepino com
gergelim 19

Atum Spicy
Uramaki de atum apimentado
com pepino 26

Salmão Avocado
Uramaki de salmão e abacate 29

NIGIRI 2 peças

握り

SASHIMI 3 peças

刺身

Atum
Maguro 25

Salmão
Shake 27

Peixe branco do dia
Shiromi 23

Camarão
Ebi 23

Polvo
Tako 24

Vieiras
Hotate 29

Ovas de Capelim
Massago 23

NIGIRI ESPECIAL 2 peças

特別にぎり

Salmão Spicy Belly
Nigiri de barriga de salmão
selado com missô apimentado 32

Vieira Truffle
Nigiri de vieiras seladas com
mel trufado 34

MAKI DA CASA

マキダカサ

Black Sheep
Uramaki de salmão, aspargos
e abacate acompanhado de
creme quente apimentado de
kani, vieiras e ovas 59

Disco
Uramaki de tempura de camarão,
aspargos e atum apimentado 42

Groove
Uramaki de polvo apimentado com
pepino e camarão 39

Aspargos Tempura
Uramaki de tempura de aspargos e
gergelim 35

Pop
Uramaki de tempura de salmão e
abacate 47

Rock
Uramaki de tempura de camarão,
aspargos, abacate e camarão 44

Jazz
Uramaki de atum apimentado,
pepino, peixe branco e ovas 44

Samba
Uramaki de tempura de camarão,
manga e côco ralado 42

Bossa Nova
Uramaki de kani, pepino, abacate,
atum, salmão e peixe branco 39

SOBREMESA

デザート

Tempura de Banana
Tempura de banana com sorvete
de gengibre 27

Fondant de chocolate
Fondant de chocolate amargo
quente servido com sorvete 32

Pudim de Leite
Pudim de leite com calda de
laranja e pimenta Szechuan 25

Sorvete 14

Black Sheep

INSTAGRAM: @BLACKSHEEPONTHEROOF