



É um prazer receber você no Sushi 11.

Prepare-se para embarcar em uma jornada gastronômica que combina tradição e inovação e, sob a direção do Chef Fabio Mendoza, estimulará seus sentidos e marcará sua memória. Com ingredientes frescos e locais, além de uma seleção exclusiva de iguarias importadas, convidamos você a vivenciar momentos que nos colocaram na lista dos melhores restaurantes da Veja Rio.

Desejamos que sua experiência seja inesquecível!

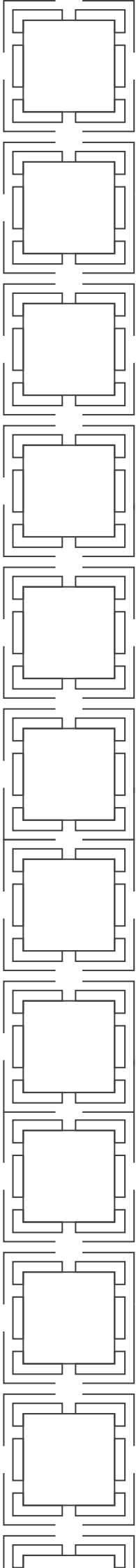


It's a pleasure to welcome you to Sushi 11.

Get ready to embark on a gastronomic journey that combines tradition and innovation, and under the management of Chef Fabio Mendoza, will stimulate your senses and stay in your memory.

With fresh, local ingredients, as well as a selection of exclusive imported delicacies, we invite you to experience the moments that placed us on Veja Rio's list of the best restaurants.

We wish for your experience to be unforgettable!





◆
O M A K A S E / 6 0 0

Menu de confiança do Chef
14 tempos com melhor da culinária do Sushi 11
*Chef's trusted menu, 14 courses with the best of
Sushi 11 cuisine.*

E N T R A D A S
S T A R T E R S

Bluefin osen tamago / 170

Cubos de atum Bluefin, molho citrico e
ovo perfeito estilo japonês.

*Bluefin tuna cubes, citrus sauce, and a
perfect Japanese-style egg.*

Sunomono / 55

Pepino marinado com polvo e gergelim.

*Marinated cucumber with
octopus and sesame seeds.*

Tartar shake / 55

Cubos de salmão temperados, molho
citrico e ovas de mujol.

*Seasoned salmon cubes,
citrus sauce, and mujol roe.*

Tartar maguro / 69

Cubos de atum temperado, molho
citrico, gema de codorna e ovas.

*Seasoned tuna cubes, citrus
sauce, quail egg yolk, and roe.*

Tataki Kobe / 98

Lâminas de wagyu levemente
seladas com molho ponzu.

*Lightly seared wagyu slices
with ponzu sauce.*

Tataki Atum / 98

Lâminas de atum levemente seladas com
molho de missô citrico, ovas de massago
e cebolinha

*Lightly seared tuna slices
with citrus miso sauce,
massago roe, and scallions.*

Sashimi Salad / 87

Mix de folhas verdes com fatias de
peixes finos intercalado,finalizado
com pepino, cenoura e molho
gergelim

*Mix green leaves w/slices
of fish/cumcumber
carrot/sesame sauce*

Ceviche de Polvo/ 110

Lâminas de Polvo, realçadas com flor de
sal, pimenta-de-cheiro, coentro fresco e
finas fatias de cebola roxa

*Slices of octopus, enhanced with fleur de
sel, chili pepper, fresh cilantro, and thin
slices of red onion.*

Ceviche de viera/ 230

vieiras frescas, manga, cebola roxa em
brunoise, cebolinha, azeite, flor de sal e
leite de tigre

*Fresh scallops, mango, finely diced red
onion, chives, olive oil, fleur de sel, and
tiger's milk.*

H O N W A S A B I (3 g) / 7 0

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.

Service fee not included in the prices presented.





T I R A S H I

Porção de arroz japonês com fatias de peixe.
Portion of Japanese rice with fish slices.

Tirashi especial / 130

Atum, salmão, viera, peixe branco,
tamago, polvo, uni e ovas de ikura.

*Tuna, Salmon, scallop, white fish,
tamago, octopus, uni and ikura roe.*

Unagidon / 170

Tirashi de enguia temperada e molho tare.

*Seasoned eel tirashi and
tare sauce.*

Bluefin Don / 170

Tirashi de Bluefin, ovas de ikura e uni.

Bluefin tirashi, ikura roe and uni.



T E M A K I

Rolinhos de Nori com arroz e peixe.
Nori roll's with rice and fish.

Shake - Salmão/salmon / 39

Maguro - Atum/tuna / 37

Bluefin - Atum nobre espanhol/
spanish noble tuna / 68

Ikura - Ovas de salmão/salmon roe / 60

Unagui - enguia/eel / 62

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



USUZUKURI (10 UNID.)

Fatias finas de peixe / Thin slices of fish (10 pcs.).

Shake – Salmão/Salmon / 60

Maguro – Atum/Tuna / 58

Shiromi - Peixe branco/White fish / 60

Yellow tail toro/White fish/ 8g

Hamachi japonês gordo ao molho citrico trufado.
Japanese Hamachi with truffled citrus sauce.



SELEÇÃO DE JOE / 78

Selection of joe.

Fatias de peixe com diferentes coberturas
Slices of fish with different toppings

Salmão, Vieira, Unagui, Centolha (4 unid)

Salmon, Scallop, Eel, King Crab (4 pcs.)



GUNKAN (2 UNID.)

Arroz envolto em alga com diferentes coberturas.
Nori and rice rolls with different toppings

Ikura - Ovas de salmão/salmon roe / 8g

Hotate – Viera/scallop /68

Uni - Ovas de ouriço/uni roe / 76



HOSSOMAKI

Sushi de nori e arroz (6 unid.)
Nori and rice sushi (6 pcs.).

Shake maki - Salmão/salmon / 38

Tekka maki - Atum/tuna / 35

Unagui maki engua e shissô/eel and shisso / 74

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



SASHIMIMORIAWASE
(18 UNID.)

Fatias variadas de peixe fresco.
Assorted slices of fresh fish.

6 variedades de peixes / 280
6 varieties of fish.



SUSHI DO CHEF (6 PEÇAS.) / 140

Seleção do Chef do melhor
peixe do dia.

*Chef's selection of the
best catch of the day.*



COMBINADO DO CHEF (30 PEÇAS) / 350

Uma experiência completa de
sabores selecionados pelo
chef

*A complete
experience of flavors
selected by the chef.*

OSTRA EXPERIENCE (5 PEÇAS) / 198

Ostras frescas abertas com
ovas de uni, ovas de ikura,
cebolinha e molho ponzu
citrico

*Fresh oysters opened
with uni roe, ikura roe,
scallions, and citrus
ponzu sauce.*

SASHIMI (5 UNID.)

Fatias de peixe.
Slices of fish. (5 pcs.)

Shake - Salmão/salmon / 60

Shake Toro - Salmão/salmon / 74

Maguro - Atum/ tuna / 58

Shiromi - Peixe branco/white fish / 63

Consultar variedade do dia / *Check the
variety of the day*

Bluefin akami - Atum espanhol nobre/
Spanish noble tuna / 98

Bluefin Chutoro - Atum nobre parcialmente
gordo/ *Partially fatty noble tuna* / 175

Bluefin toro / bluefin tuna high fat / 185
Atum nobre espanhol / *Spanish noble tuna*

Hotate - Viera/scallop / 80

Tako - Polvo espanhol/octopus / 56

Yellow tail toro - Hamachi japonês gordo/
Fat Japanese hamachi / 80

Moriawase - Fatias variadas de peixe fresco.
Assorted slices of fresh fish. / 280



SUSHI (2 UNID.)

Niguiris

Shake – Salmão/salmon / 32

Maguro – Atum/tuna / 30

Shiromi – Peixe branco/white fish / 27
Consultar variedade do dia / Check the variety of the day

Shake toro – Barriga de salmão/salmon belly / 68

Hotate – Viera/scallop / 75

Centolha – King crab / 64

Tamago – omelete/omelet / 21

Tako – Polvo/octopus / 34

Unagui – Enguia/eel / 78

Kobe – Wagyu beef / 64

Bluefin akami / bluefin tuna / 100

Bluefin Chutoro / bluefin tuna medium fat / 120
Atum nobre espanhol / Spanish noble tuna

Bluefin toro / bluefin tuna high fat / 130
Atum nobre parcialmente gordo / Part-fat noble tuna

Ebi – Camarão/shrimp / 55



URAMAKI

Roll invertido (8 unid.).
Insideout roll (8 pcs.).

Shake spicy – Spicy salmon / 60

Cubos de salmão levemente apimentados.
Lightly spiced salmon cubes.

Maguro spicy – Spicy tuna with avocado / 57

Cubos de atum levemente apimentados
com abacate e envoltos em atum.
*Tuna cubes lightly spiced with avocado
and roe.*

Zuke roll – Salmon with cucumber and avocado /68

Cubos de salmão temperados com pepino japonês e abacate envoltos em salmão marinado.
Seasoned salmon cubes, Japanese cucumber and avocado wrapped in marinated salmon.

Masago roll – Salmon with cucumber and roe / 79

Salmão e pepino japonês envoltos
em ovas de masago.
*Salmon and Japanese cucumber
wrapped in masago roe.*

King crab roll – Spicy mayo, king crab, avocado, roe / 150

King crab, maionese levemente apimentada,
abacate envolto em masago.
*King crab mayonnaise lightly spiced avocado
wrapped in masago.*

Uramaki de lagosta – Lobster Uramaki / 140

Lagosta, maionese levemente apimentada,
abacate envolto em masago.
*Lobster, lightly spiced mayonnaise,
avocado, roe, and thin slices of salmon.*

Uramaki Ebitem – Shrimp uramaki / 89

Camarão, tamago, pepino e masago.
Shrimp, omelet, cucumber and roe.

Uramaki vegano – Vegan uramaki / 72

Shitake marinado, wakame, avocado.
Marinated shitake, wakame, avocado.

Uramaki fresh roll – Fresh roll uramaki / 82

Peixe branco, aspargos, ceboulete,
atum e geléia de chili.
*White fish, asparagus, chives, tuna
slices and chili jam.*

S O B R E M E S A S

Desserts

**Tarte de gergelim com variação de sorbets
(shiso-yuzu,manga-spirulina,matcha-matiá)/ 62**

*Sesame tart with a variation of sorbets
(Shiso-yuzu,mango-spirulina,matcha-matiá)*

**Mochi frito com sorbet de limão e espuma de capim-
limão/ 49**

Fried mochi with lime sorbet and lemongrass foam

**Banana flambada com laranja, amêndoas e
sorvete de baunilha / 52**

*Flambéed banana with orange, almonds and vanilla
ice cream.*

ÁGUAS

WATERS

Prata com gás	13
Prata sem gás	13
Panna 250 ml	30
Panna 500 ml	50
San Pellegrino 250 ml	30
San Pellegrino 500 ml	50

REFRIGERANTES E SUCOS

SODAS AND JUICES

Coca cola	12
Coca cola zero	12
Guaraná	12
Guaraná zero	12
Suco Fruta do dia	15

LICOR

LIQUOR

Momokawa Yuki Ringo Aomori Apple	65
----------------------------------	----

CERVEJAS

BEERS

SAPPORO- PREMIUM	195
------------------	-----

SAQUÊS DOSES
SAKE DOSES

Geikkeikan	67
Azuma Kirin Dourado	50
Hakutsuru Daiginjo	55
Hakutsuru Josen Suave	55

SAKES GARRAFAS
SAKE BOTTLE

Hakutsuru Shoune 720 ml	800
Hakutsuru Nigori Sayuri 720 ml	460
Hakutsuru Toji-kan 720 ml	320
Hakutsuru Chica Sake Cup 200 ml	120
Yauemon Junmai Karakuchi 720 ml	730
Yauemon Junmai Karakuchi 300 ml	366
Niwa No Uguisu 720 ml	778
Takashimizu Seisen Karajuchi 720 ml	658
Hakushika Nadajikomi Karajuchi Dry 1800 ml	792
Takashimizu Josen Honjoso 300 ml	282
Kubota Senju Ginjo 720 ml	1045
Kikusui Junmai Ginjo 1800 ml	1144
Hakutsuru Daiginjo 1800 ml	600
Hana Kohaku Junmai Daiginjo Plum Hakushika 720 ml	620
Hakutsuru Sho Une Junmai Daiginjo 720 ml	800
Hakutsuru Sayuri Nigori 720 ml	460
Jozen Indigo Junmai Daiginjo 720 ml	1526
Tenpoichi Yamadanishiki Junmai 720 ml	427
Urakasumi Honjikomi Honjoso 720 ml	570
Dassai 23 Junmai Daiginjo 720 ml	2095

Escaneie o QR Code e descubra o estilo dos sabores
únicos e curiosidades de cada saquê.
*Scan the QR Code and discover the unique flavors
and curiosities of each sake.*



Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.



VINHOS WINES

Champagnes e Espumantes / Champagnes and Sparkling Wines

Cristal Louis Roederer	5290
Don Perignon Brut	3542
Veuve Clicquot Brut	1009
Moët & Chandon Brut	909
Victoria Geisse	475
Chandon Brut	275
A Concept Rosé	225

Brancos / White wines

Bourgogne Guy Amiot	733
Pouilly Fumé Mademoiselle de T	924
Chablis Alain Geofroy	879
Paul Mas Gewurztraminer	425
Terranoble Cuvée Reserva Chardonnay	338
Terranoble Classic Estate Chardonnay	203
Vitale Torrontés	332

Rosés / Rosé wines

Brise Marine	298
Brasile Pinot Grigio & Rondinella	369
Arcaia Pinot Grigio	224
Anna Barricado Sirah/Malbec	369

Tintos / Red wines

Pinot Noir Expression Villard	460
Chinon Les Athletes	385
Hyria Primitivo	348
Artero Tempranillo	291



WHISKY

The Macallan	120
Blue Label	110
Black Label	50
Red Label	45
The Chita	81
Hibiki Suntory	128

Taxa de serviço não inclusa nos preços apresentados.
Service fee not included in the prices presented.

DRINKS AUTORAIS

SIGNATURE DRINKS

Zendaya Concept / 65

Espumante A Concept, Triple Sec, geleia de morango, espuma de maracujá, redução de mel de maracujá.

A Concept sparkling wine, Triple Sec, strawberry jam, passion fruit foam, passion fruit honey reduction.

Nipo Fashioned / 54

Whiskey the Chita, mapple, bitter de umeboshi, água com gás.

Whiskey the Chita, mapple, umeboshi bitter, sparkling water.

Sake Fresh / 54

Sake, suco de toranja, licor de cereja e água com gás.

Sake, grapefruit juice, cherry liqueur and sparkling water.

Yakushima / 54

Gin, sisho, hortelã, manjericao e limão.

Gin, sisho, mint, basil and lemon.

Shenlong / 54

Sake, gin, xarope de lichia, suco de limão, wasabi, gengibre.

Sake, gin, lychee syrup, lemon juice, wasabi, ginger.

Dádiva / 54

Sake, licor de pêssego, vermuth branco e espuma de cupuaçu.

Sake, peach liqueur, white vermouth and cupuaçu foam.

CLÁSSICOS

CLASSICS

Mojito	52
Aperol Spritz	52
Margarita	52
Dry Martini	52
Consulte o Mixologista para a confeção do seu clássico.	52
<i>Consult the Mixologist to make your classic.</i>	