



O BOTEÇO
JAPA
DA NOSSA
TERRA





ENTRADAS

1.Edamame **R\$ 20,00**

Porção de vagem de soja cozida

2.Trio de Entradinhas **R\$ 24,50**

Consulte trio do dia

3.Saladinha **R\$ 20,00**

Consulte salada do dia

ONIGIRI

Tradicional bolinho de arroz envolto em alga nori (todos tem a opção “grelhado”)

1.Tradicional **R\$ 8,00**

Sem recheio

2.Salmão **R\$ 11,00**

Tradicional, recheado com salmão

3.Umê **R\$ 11,00**

Tradicional, recheado com umê (ameixa japonesa)

4.Miso **R\$ 11,00**

Tradicional, recheado com pasta de miso (pasta de soja)

GYOZA

Tradicional ou VEGETARIANO **R\$ 23,00**

Pasteizinhos grelhados, recheados com carne suína e legumes ou só legumes (vegetariano)



KARE RAISU

1.Tonkatsu Kare Raisu **R\$ 47,00**

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês) e tonkatsu (filé suíno empanado)

2.Karaage Kare Raisu **R\$ 47,00**

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês) e tori no karaage (frango frito crocante)

3.Kare Raisu Tradicional **R\$ 39,00**

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês)





TÍPICOS

Saboreie os pratos típicos japoneses, as opções são ideais para compartilhar.

1. Takoyaki **R\$ 35,00**

Bolinhos recheados com polvo, finalizados com maionese japonesa e molho a base de vegetais e especiarias, cobertos por raspas de peixe bonito defumado

2. Okonomiyaki **R\$ 39,00**

Típica panqueca japonesa de massa leve com repolho e coberta com bacon, finalizada com maionese japonesa, molho a base de vegetais e especiarias e raspas de peixe bonito defumado

3. Nasu Dengaku **VEGETARIANO R\$ 29,00**

Berinjela grelhada com molho a base de miso, finalizada com gergelim e cebolinha



4. Tori no Karaage **R\$ 29,50**

Pedaços empanados de sobrecoxa desossada e marinada, leves e crocantes

5. Nira Gyutan **R\$ 27,00**

Língua bovina fatiada e salteada com molho Yakiniku (churrasco japonês) e nira (cebolinha japonesa)

6. Yakiniku Steak **R\$ 39,00**

Steak de contrafilé, grelhado com molho Yakiniku (churrasco japonês). Acompanha vegetais salteados com molho de ostra

7. Buta no Kakuni **R\$ 35,00**

Cubos de panceta de porco cozida por três horas em molho a base de shoyu, gengibre, sake e cebolinha

8. Tonkatsu **R\$ 32,00**

Lombo suíno empanado na farinha panko, coberto com molho a base de vegetais e especiarias. Acompanha saladinha

9. Katsusando **R\$ 30,00**

Sanduíche de lombo suíno empanado na farinha panko, com salada de repolho, maionese japonesa temperada e molho a base de vegetais e especiarias

10. Buta no Shogayaki **R\$ 29,00**

Finas fatias de bisteca suína grelhadas com tempero à base de gengibre e shoyu. Acompanha saladinha



VOCÊ PODE ADICIONAR NAS SUAS PORÇÕES:

Molhos (30g) **R\$ 3,00**

- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Okonomiyaki sauce (molho à base de frutas, vegetais e especiarias)
- Tarê Sauce (Molho tarê)

Gohan **R\$ 7,50**

Porção de arroz branco japonês

Maionese Japonesa 30g **R\$ 5,00**

ラーメン

TAMBÉM NA VERSÃO
VEGETARIANA

LAMENS

Tradicional

R\$ 49,00

Macarrão, panceta de porco enrolada, nitamago (ovo cozido temperado), cebolinha, moyashi (broto de feijão), naruto (massa de peixe) e alga nori. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência.

Vegetariano

R\$ 49,00

Macarrão, alga nori, vegetais, purê de abóbora e cogumelo. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência (Shoyu ou Miso).

Tonkotsu

R\$ 55,00

Lamen enriquecido com caldo de ossos suínos, cuidadosamente cozidos, panceta de porco enrolada, nitamago (ovo cozido temperado), cebolinha, moyashi (broto de feijão), naruto (massa de peixe) e alga nori. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência.

Escolha seu caldo:



SHIO

Caldo à base de sal



MISO

Caldo à base de miso (pasta de soja)



SHOYU

Caldo à base de shoyu

PEÇA UMA PORÇÃO EXTRA DE:

Macarrão

R\$ 12,00

Proteína (chashu)

R\$ 9,00

しょうゆ

Shoyu

Shio

みそ

しお

TAMBÉM NA VERSÃO
VEGETARIANA

Miso



ESPETINHOS

• YAKITORI | CORTES DE FRANGO

1.Negima	R\$ 9,50
Sobrecoxa com cebolinha	
2.Sassami	R\$ 9,30
Tiras de peito	
3.Tebasaki	R\$ 9,00
Tulipa da asa	
4.Hatsu	R\$ 8,50
Coração de frango	
5.Sunagimo	R\$ 8,60
Moela	

• GYUKUSHI | CORTES BOVINOS

1.Gyuharami	R\$ 10,00
Fraldinha bovina	
2.Gyuribu	R\$ 10,00
Entre costelas - bananinha	



• YAKITON | CORTES SUÍNOS

1.Butaniku	R\$ 9,00
Copa lombo	
2.Butabara	R\$ 9,50
Panceta	
3.Negi Butabara	R\$ 10,00
Panceta com cebolinhas	



• YASAI | VEGETAIS

VEGETARIANO

1.Okura	R\$ 8,00
Quiabo	
2.Zukini	R\$ 8,00
Abobrinha	
3.Tomato	R\$ 8,00
Tomate Cereja	
4.Shiitake	R\$ 8,50
Cogumelo Shiitake	



• BEKON MAKI

Shimeji, Palmito ou Tomate, enrolados em fatias de bacon	R\$ 10,00
-------------------------------------------------------------	------------------



• ZUKINI MAKI

VEGETARIANO

Shimeji, Palmito ou Tomate, enrolados em fatias de abobrinha	R\$ 9,50
-----------------------------------------------------------------	-----------------

ESCOLHA O TEMPERO DO SEU ESPETINHO:

- Shio (Sal)
- Shio kosho (Sal temperado)
- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Tarê Sauce (Molho tarê)

PEÇA UMA PORÇÃO EXTRA DE:

Gohan	R\$ 7,50
Porção de arroz branco japonês	
Maionese Japonesa 30g	R\$ 5,00
Molhos (30g)	R\$ 3,00
• Ume Sauce (Ameixa em conserva) • Tarê Sauce (Molho tarê)	



Significa terra, aquele pedaço de chão onde plantamos nossas raízes.

As nossas, vêm da terra do sol nascente para servir a todos os povos da terra.

Aqui, respeitamos o que vem da terra.
Os costumes, a tradição, a disciplina.
Aqui, valorizamos o que vem da terra.
Os alimentos, da forma natural, da horta.

Aqui, servimos o povo da nossa terra.
Oriental, brasileiro, sorocabano.
Aqui, o Izakaya Tsuchi é um pedacinho de terra para brindar, confraternizar e ser feliz.



O Izakaya Tsuchi tem o privilégio da parceria com a Ishizuka Academy, instituição de ensino de gastronomia situada no Japão, comandada pelo Chef & Sensei Fábio Ishizuka.

Nesta parceria, contamos com todas as orientações, receitas e mentoria de cozinha do renomado chef e professor, para ofertar o que há de melhor na gastronomia japonesa aos nossos clientes, respeitando a originalidade e qualidade de cada um dos pratos e assim proporcionar uma experiência gastronômica de um genuíno Izakaya do Japão.



SOBREMESAS

Trio Choux Cream Mini R\$ 12,00

Creme, creme com morango e creme com chocolate

Sorvete 2 Bolas R\$ 12,00

Chocolate / creme / morango / coco

Cheesecake R\$ 15,00

Frutas vermelhas / matcha / laranja com gengibre



MÍDIAS SOCIAIS



Siga o nosso perfil
@IzakayaTsuchi

www.izakayatsuchi.com.br

