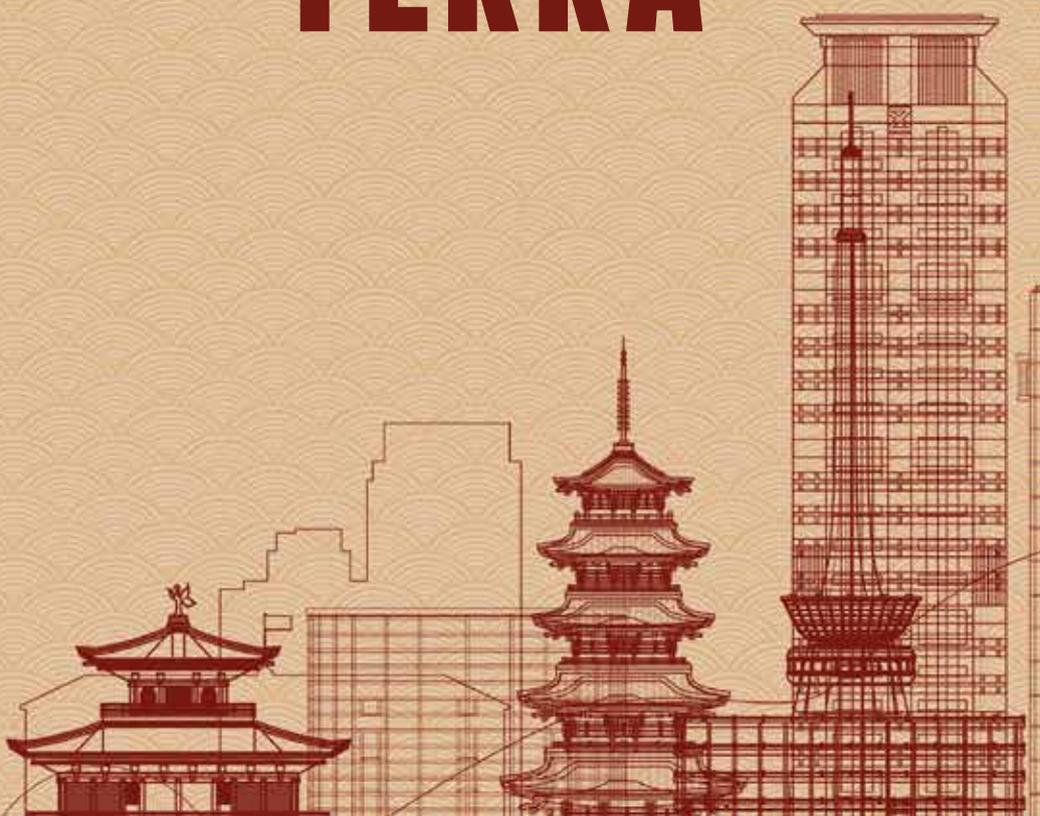




O BOTEÇO  
**JAPA**  
DA NOSSA  
**TERRA**





## 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

# 味噌

Miso

TAMBÉM NA VERSÃO  
VEGETARIANA



## ESPETINHOS

### • YAKITORI | CORTES DE FRANGO

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

### • GYUKUSHI | CORTES BOVINOS

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



### • YAKITON | CORTES SUÍNOS

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



### • YASAI | VEGETAIS

VEGETARIANO

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



### • BEKON MAKI

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

### • ZUKINI MAKI

VEGETARIANO

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



### 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:

<b>Gohan</b>	<b>R\$ 7,50</b>
Porção de arroz branco japonês	
<b>Maionese Japonesa 30g</b>	<b>R\$ 5,00</b>
<b>Molhos (30g)</b>	<b>R\$ 3,00</b>
• 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**

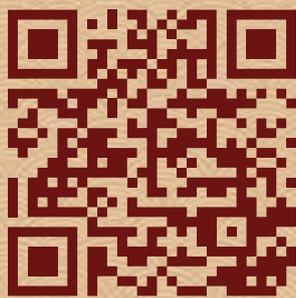
Chocolate / creme / morango / coco

**Cheesecake R\$ 15,00**

Frutas vermelhas / matcha / laranja com gengibre



# MÍDIAS SOCIAIS



Siga o nosso perfil  
**@IzakayaTsuchi**

[www.izakayatsuchi.com.br](http://www.izakayatsuchi.com.br)

