



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

**F O O D** M E N U

# ESPETINHOS [KUSHIYAKI]

Escolha abaixo o tempero que acompanhará o seu espetinho!



## YAKITORI (cortes de frango)

<b>NEGIMA</b> (Sobrecoxa com cebolinha).....	R\$ 9,50
<b>SASAMI</b> (Tiras de peito) .....	R\$ 9,30
<b>TEBASAKI</b> (Tulipa da asa) .....	R\$ 9,00
<b>HATSU</b> (Coração de frango) .....	R\$ 8,50
<b>SUNAGIMO</b> (Moela) .....	R\$ 8,60

## GYUKUSHI (cortes bovinos)

<b>GYUHARAMI</b> (Fraldinha bovina) .....	R\$ 10,00
<b>GYURIBU</b> (Entre costelas - bananinha) .....	R\$ 10,00

## YAKITON (cortes suínos)

<b>BUTANIKU</b> (Copa lombo) .....	R\$ 9,00
<b>BUTABARA</b> (Panceta) .....	R\$ 9,50
<b>NEGI BUTABARA</b> (Panceta com cebolinhas) .....	R\$ 10,00

## YASAI (vegetais)

<b>OKURA</b> (Quiabo)  .....	R\$ 8,00
<b>ZUKINI</b> (Abobrinha)  .....	R\$ 8,00
<b>TOMATO</b> (Tomate Cereja)  .....	R\$ 8,00
<b>SHITAKE</b> (Cogumelo Shitake)  .....	R\$ 8,50

## BEKON MAKI (medalhões com bacon)

<b>BACON</b> .....	R\$ 10,00
• to Shimeji	
• to Palmito	
• to Tomato	

## ZUKINI MAKI (medalhões com abobrinha)

<b>ZUKINI</b>  .....	R\$ 9,50
• to Shimeji	
• to Palmito	
• to Tomato	

## TEMPEROS

(Kushiyaki Sauce)

- **Shio** (Sal)
- **Shiokosho** (Sal temperado)

- **Tarê Sauce** (Molho Tarê)
- **Umê Sauce** (Molho Umê)

### COLOQUE MAIS SABOR NO SEU ESPETINHO:

**MOLHOS** 30g



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

**KEWPIE** 30g



Maionese Japonesa

**GOHAN**



Porção de arroz branco japonês

# ENTRADAS

**EDAMAME** (Porção de vagem de soja cozida) ✓ ..... R\$ 20,00

**TRIO DE ENTRADINHAS** (Consulte trio do dia) ✓ ..... R\$ 24,50

**SALADINHA** (Consulte salada do dia) ✓ ..... R\$ 20,00

## ONIGIRI



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

**TRADICIONAL** (sem recheio) ✓ ..... R\$8,00

**SALMÃO** (Tradicional, recheado com salmão) ..... R\$ 11,00

**UMÊ** (Tradicional, recheado com umê (ameixa em conserva) ✓ ..... R\$ 11,00

**MISO** (Tradicional, recheado com pasta de miso (pasta de soja) ✓ ..... R\$ 11,00

## LAMEN



**SHIO LAMEN** ..... R\$ 49,00

Caldo a base de sal, macarrão, chashu (panceta de porco enrolada), nitamago (ovo cozido marinado), alga nori e vegetais

**SHOYU LAMEN** ..... R\$ 49,00

Caldo a base de shoyu, macarrão, chashu (panceta de porco enrolada), nitamago (ovo cozido marinado), alga nori e vegetais

**MISO LAMEN** ..... R\$ 49,00

Caldo a base de miso (pasta de soja), macarrão, chashu (panceta de porco enrolada), nitamago (ovo cozido marinado), alga nori e vegetais

**SHOYU LAMEN VEGETARIANO** ✓ ..... R\$ 49,00

Caldo a base de legumes e shoyu, macarrão, alga nori, vegetais e cogumelo

**MISO LAMEN VEGETARIANO** ✓ ..... R\$ 49,00

Caldo a base de legumes e miso (pasta de soja), macarrão, alga nori, vegetais e cogumelo



**PEÇA UMA PORÇÃO EXTRA DE:**

 **R\$ 9,00**  
• Proteína (chashu)

 **R\$ 12,00**  
• Macarrão

# PORÇÕES

## • 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



## • OKONOMIYAKI R\$ 39,00

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

## • NASU DENGAKU R\$ 29,00

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



## • TORI NO KUROZUAN R\$ 32,00

Pedaços fritos de sobrecoxa desossada, com legumes e molho agridoce

## • TORI NO KARAAGE R\$ 29,50

Pedaços empanados de sobrecoxa desossada e marinada, leves e crocantes



## • NISHIME R\$ 36,00

Tradicional cozido japonês, com frango, alga, massa de peixe, cogumelo e legumes diversos

## • TEBASAKI R\$ 32,00

Tulipas de frango fritas e envoltas em molho adocicado



## • NIRA GYUTAN R\$ 27,00

Língua bovina fatiada e salteada com molho Yakiniiku (churrasco japonês) e nirá (cebolinha japonesa)

## • YAKINIKU STEAK R\$ 39,00

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



## • 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

# PORÇÕES



## • TONKATSU

R\$ 32,00

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

## • 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



## • BUTA NO SHOGAYAKI

R\$ 29,00

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



## VOCÊ PODE ADICIONAR NAS SUAS PORÇÕES:

### MOLHOS 30g:

- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Goma Dare (Molho à base de gergelim)
- Okonomiyaki Sauce (Molho à base de frutas, vegetais e especiarias)
- Tarê Sauce (Molho Tarê)



• Molhos



• Gohan\*



• KEWPIE 30g  
Maionese Japonesa

\* Gohan: Porção de arroz branco japonês

## • GYOZA TRADICIONAL R\$ 23,00

## • GYOZA VEGETARIANO R\$ 23,00

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



# 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

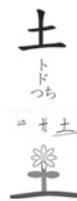
Frutas vermelhas / matcha / laranja com gengibre



@IZAKAYATSUCHI  
CURTA NOSSO INSTA



**TSUCHI**  
TERRA



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, no tsuchi, é um pedacinho de terra para brindar, confraternizar e ser feliz.



*Ishizuka*  
ACADEMY



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**.