
SPICY FISH

アジアンフュージョン

21 3490-4335

Rua Maria Quitéria 99 - Ipanema

@spicyfish.af

SPICY FISH

アジアンフュージョン

RAW

SHAKE TRUFFLE USUZUKURI 38

Fatias finas de salmão ao molho cítrico trufado especial, com toque de missô desidratado e shiso

TAKO USUZUKURI 42

Fatias finas de polvo ao vinagrete de shiso, azeite, limão, micro coentro, dry missô com toque de yuzu kosho

HAMACHI JALAPEÑO em breve 🌶️ 44

fatias finas de olhete ao molho cítrico a base de yuzu e purê de alho, com jalapeño e micro coentro

TUNA TATAKI 48

Fatias de atum selado ao molho à base de shoyu cítrico, toque de óleo de gergelim, nabo, alho e gengibre ralado

SHAKE KARASHI NO SUMISO 🌶️ 48

Fatias de salmão selado ao molho de misso adocicado, vinagre e mostarda japonesa levemente picante

SPICY FISH

アジアンフュージョン

HOT

MISO SOUP	18
<i>Missoshiru com tofu, cebolinha e wakame</i>	
EDAMAME	26
<i>Soja verde na vagem com flor de sal</i>	
SPICY HOISIN EDAMAME 🌶️	36
<i>Soja verde na vagem salteados na wok com molho hoisin, levemente apimentado e adocicado finalizado com gergelim e micro verde</i>	
GYOZA	33
<i>Trouxinhas de lombo de porco com acelga, gergelim e molho de ostra Acompanha molho ponzo</i>	
GYOZA FOIE GRAS	58
<i>Trouxinhas recheadas com filet mignon temperado a moda coreana adocicado com foie gras, toque de mel de yuzu e raspas de limão siciliano</i>	
SHIMEJI	42
<i>Salteados com manteiga, nirá e flocos de tempura</i>	
ROCK SHRIMP 🌶️	52
<i>Camarão empanado com aioli apimentado e ceboleto</i>	
TAKO TEMPURA 🌶️	58
<i>Polvo empanado, acompanha 3 molhos. Chilli garlic aioli, ponzu e jalapeño dressing</i>	
HOT STONE	180
<i>50g de Wagyu de Kagoshima graduação A5 servido em pedra vulcânica quente, acompanha molho ponzu</i>	

SPICY FISH

アジアンフュージョン

SALAD

SPICY TUNA SALAD 🌶️ 46

Atum apimentado, cebola roxa e pepino, com mix de folhas com molho tosazu e toque de gergelim

LEMON GARLIC SALAD

Mix de folhas com molho a base de shoyu, limão siciliano e alho, em duas opções:

Com atum 49

Com atum, vieira e polvo 68

SASHIMI ONION SALAD

Mix de folhas com molho à base de shoyu, óleo de gergelim e cebola crocante em duas opções:

Salmão 46

Salmão, vieira e polvo 68

RICE & NOODLES

GOHAN 16

Arroz japonês cozido

FRIED RICE 21

Arroz frito com vegetais e ovo

BIBIMBAP em breve 🌶️ 58

Gohan com legumes salteados no óleo de gergelim com ovo perfeito, pó de nori e filet mignon temperado ao molho apimentado gotchujang

BARA TIRASHI 72

Shari (arroz avinagrado) com peixes do dia variados e tamago, omelete japonês adocicado

SPICY FISH

アジアンフュージョン

GRILL

SALMÃO 56

Salmão grelhado e marinado no missô adocicado

BULGOGI 68

Filet mignon grelhado temperado à moda coreana com tutano. Acompanha molho gotchujang, gohan e alface baby romana

SHRIMP 78

Camarão marinado no molho cítrico e grelhado na manteiga de missô

BLACK COD 119

Bacalhau negro do Alasca marinado por 3 dias no molho à base de missô

LAGOSTA em breve 156

Lagosta grelhada na manteiga de missô com toque de dry missô, cebolete e micro verde

NASU em breve 26

Berinjela grelhada ao molho de missô

CORN 26

Milho doce grelhado no forno a carvão com manteiga de missô

BRÓCOLIS 28

Brócolis grelhado com shoyu, limão siciliano e manteiga com toque de pimenta e flor de sal

SHIITAKE 42

Shiitake grelhado com shoyu, limão siciliano e manteiga com toque de pimenta e flor de sal

SPICY FISH

アジアンフュージョン

BLUE FIN EXPERIENCE

SASHIMI | NIGIRI SELECTION

DUAS PEÇAS POR ORDEM DE SASHIMI OU NIGIRI

BLUE FIN OTORO	68
BLUE FIN CHU TORO	58
BLUE FIN AKAMI	42
THE EXPERIENCE	128

5 fatias fins de Otoro e Akame. Acompanha molho ponzu, com toque de yuzu kosho, wasabi e cebolete

SASHIMI | NIGIRI

*TRÊS PEÇAS DE SASHIMI
OU DUAS PEÇAS DE NIGIRI*

MAGURO (ATUM)	21
SHAKE (SALMÃO)	21
SHAKE BELLY (BARRIGA DE SALMÃO)	23
YELLOW TAIL (OLHETE)	19
AJI (CARAPAU)	19
KINMEDAI (OLHO DE CÃO)	21
HIRAME (LINGUADO)	20
HOTATEGAI (VIEIRA)	48
TAKO (POLVO)	39
IKURA (OVAS DE SALMÃO)	68

SPICY FISH

アジアンフュージョン

NIGIRI SELECTIONS

DUAS PEÇAS

DYO SHAKE UZURA	28
<i>(arroz de sushi envolto de salmão e gema codorna maçaricado)</i>	
SPICY SALMON BELLY 🌶️	28
<i>(nigiri de barriga de salmão apimentado maçaricado com toque de flor de sal e cebolinhas)</i>	
DYO AKAMI FOIE GRAS YUZU HONEY	45
<i>(arroz de sushi envolto de atum com foie gras e mel de yuzu)</i>	
HOTATE TRUFFLE HONEY	52
<i>(nigiri de vieiras canadenses maçaricadas e finalizadas com mel trufado)</i>	
WAGYU FOIE GRAS	118
<i>(nigiri de Wagyu de Kagoshima graduação A5 com foie gras e mel de yuzu)</i>	

MAKI

TEKKA (6 unid)	24
<i>Hossomaki de atum</i>	
SHAKE (6 unid)	24
<i>Hossomaki de salmão</i>	
KAPPA (6 unid)	18
<i>Hossomaki de pepino com gergelim</i>	
CALIFÓRNIA (8 unid)	26
<i>Uramaki de kani, pepino, abacate e aioli da casa</i>	
ASPARGOS (8 unid)	26
<i>Uramaki de tempura de aspargos com abacate e teriyaki por cima</i>	

SPICY FISH

アジアンフュージョン

MAKI

- CRUNCH** (8 unid) 🌶️ 28
Uramaki de tempura flakes, kani e aioli apimentado
- SPICY SALMON** (8 unid) 🌶️ 36
Uramaki de salmão, abacate e aioli apimentado
- SPICY TUNA** (8 unid) 🌶️ 36
Uramaki de atum apimentado, cebolinha e pepino
- RAINBOW** (8 unid) 38
Uramaki califórnia com atum, salmão, olhete e abacate
- SPICY RAINBOW** (8 unid) 🌶️ 46
Uramaki spicy tuna com atum, salmão, olhete e abacate
- SHRIMP TEMPURA** (8 unid) 🌶️ 52
Uramaki de tempura de camarão com aioli apimentado, aspargos e abacate
- MANGO THAI** (8 unid) 54
Uramaki de tempura de camarão com lâminas de manga, teriyaki e coco ralado por cima
- BUBBA** (8 unid) 58
Uramaki de tempura de camarão, aspargos com camarão cozido, abacate e teriyaki por cima
- BLACK SHEEP** (8 unid) 🌶️ 66
Uramaki de salmão com aspargos e abacate por cima e creme gratinado de vieiras, kani e tobiko levemente apimentado
- SOFT SHELL** (5 unid) 🌶️ 66
Futomaki de siri mole empanado com aioli apimentado, tobiko, cebolinha, aspargos e abacate

SPICY FISH

アジアンフュージョン

OSHIKUSHI (BATERA)

WAGYU em breve 🌶️

Wagyu batido, echalote, alho e aioli levemente apimentado e cítrico com toque de shiso

RAINBOW SPICY TUNA (6 unid) 🌶️

Atum batido apimentado com salmão, atum, abacate e ovas de tobiko por cima

42

SPICY SALMON (6 unid) 🌶️

Salmão batido com aioli apimentado, tempura flakes e abacate por cima

38

SOBREMESA

MATCHA-YUZU TIRAMISSÚ

Pão de ló, creme de mascarpone com compota de yuzu e matcha

36

TROPICAL COCONUT PUDDING

Cocada assada, acompanhada de sorvete de caramelo de missô

36

FRUIT TOBAN YAKI

Compota quente de frutas tropicais com maracujá, acompanhada de sorbet de abacaxi e tuile

32

CHOUX CREAM

Massa aerada com crocante de canela recheada com creme de banana e calda de doce de leite

32

MOCHI

Massa de mochi recheado com sorvete nos sabores de doce de leite, lichia, chá verde, manga e cheesecake

16 (unid)

CARTA DE DRINKS

SPICY FISH

アジアンフュージョン

AUTORAIS

- ONE TRIP TO BALI** 37
*VODKA, CAPIM LIMÃO, TOQUE DE MARACUJÁ
E LIMÃO TAITI*
- MADAME BUTERFLY** 37
*SAKE COM PEPINO, ST GERMAIN, LICHIA,
MORANGO E CLUB SODA*
- HANAMI** 37
*ROKU GIN, SOJU, MELÃO, CAMOMILA
E LIMÃO SICILIANO*
- SMOKED KOMBU COCKTAIL** 37
*BOURBON, THE CHITA, SCARLATTI AMARO,
VERMUTE, KOMBU DEFUMADO E BITTER*
- WASABI MULE** 37
VODKA, YUZU, LIMÃO E WASABI GINGER ALE
- GOOD MORNING VIETNAM** 37
*GIN, MATE DA CASA, COMPOTA DE AMORA
E SICHUAN, CÍTRICOS E ÁGUA TÔNICA*
- MATCHA & GINGER** 37
*BOURBON, MATCHA, FALERNUM, TANGERINA
E ESPUMA GENGIBRE*
- PURPLE GARDEN** 37
*NIGORI YUZU, GIN, BLUE PEA TEA, PEACH TREE
E ORANGE BITTER*
- FORBIDDEN CITY** 37
*ROKU GIN, LICOR DE UMESHU, APERITIVO
ABADIA, GINSENG & JASMIN TEA*
- TAMARINDO SOUR** 37
*THE CHITA, TAMARINDO, LICOR CÍTRICO
SPICY FISH, AÇUCAR DE PIMENTA*
- CLERICOT DO OIA** 120
*GREY GOOSE LA POIRE x CÍTRICOS x FRUTAS
DA ESTAÇÃO x LICOR DE TANGERINA x
ASTI ESPUMANTE*
-

SPICY FISH

アジアンフュージョン

CLÁSSICOS

DRY MARTINI	40
<i>GIN, VERMUTE SECO, AZEITONA</i>	
LILLET VIVE	37
<i>LILLET, MORANGO, HORTELÃ, PEPINO E ÁGUA TÔNICA</i>	
GIN TÔNICA	37
<i>GIN, AGUA TÔNICA E LIMÃO SICILIANO</i>	
COSMOPOLITAN	37
<i>VODKA, SUCO DE CRANBERRY, LIMÃO SICILIANO E COINTREAU</i>	
BOURBON SOUR	37
<i>BOURBON, LIMÃO E AÇÚCAR</i>	
MOSCOW MULE	37
<i>VODKA, LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE</i>	
APEROL SPRITZ	37
<i>APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS</i>	
NEGRONI	37
<i>GIN, CAMPARI E VERMUTE</i>	
BOULEVARDIER	37
<i>BOURBON, CAMPARI E VERMUTE DOCE</i>	
BLOODY MARY	37
<i>VODKA E SUCO DE TOMATE TEMPERADO</i>	
BIG BOSS	37
<i>BOURBON, MARACUJÁ E LIMONCELLO</i>	

SPICY FISH

アジアンフュージョン

CLÁSSICOS COM NOSSO TOQUE

SINGAPORE SLING 37
*GIN, ABACAXI, CHERRY HERING, BENEDICTINE,
LICOR CÍTRICO SPICY FISH, LIMÃO E BITTER*

FITZ GERALD 37
*GIN, MEL DE YUZU, LIMÃO SICILIANO E BITTER
ANGOSTURA*

DAIQUIRI 37
*RUM CARTA BRANCA, RUM SPICED, AÇUCAR,
LIMÃO E NOZ MOSCADA*

DARK 'N' STORMY 37
*RUM OURO, LIMÃO TAITI, PEYCHAUD'S BITTER
E GINGER BEER*

CORPSE REVIVER 38
*GIN, LICOR DE LARANJA, LICOR UMESHU
E ABSINTO*

JASMIN NEGRONI 38
*GIN COM CHÁ DE JASMIN, VERMUTE TINTO,
CAMPARI, JEREZ MANZANILLA*

GIN & TÔNICA

BEEFEATER 24 43
*BEEFEATER 24 x GRAPEFRUIT x SALSA x
TÔNICA RIVERSIDE*

HENDRICKS 43
*HENDRICK'S x PEPINO x PÉTALAS DE ROSA x
TÔNICA RIVERSIDE*

TANQUERAY TEN 43
*TANQUERAY TEN x CÍTRICOS x MAÇÃ VERDE x
ZIMBRO x TÔNICA RIVERSIDE*

SPICY FISH

アジアンフュージョン

MONKEY 60
*MONKEY 47 x LIMÃO TAITI DESIDRATADO x
TÔNICA RIVERSIDE*

RAKU 43
*RAKU GIN x ZEST DE LARANJA x CARDAMOMO x
TÔNICA RIVERSIDE*

BULLDOG 43
*BULLDOG GIN x LARANJA BAHIA x CANELA x
TÔNICA RIVERSIDE*

CAIPIS

**FRUTAS: LIMÃO, MARACUJÁ,
ABACAXI, LIMA DA PÉRSIA,
FRUTAS VERMELHAS E MORANGO**

SAKE JOSEN SUAVE 35

VODKA NACIONAL 33

VODKA IMPORTADA 40

VODKA SUPER PREMIUM 48

CACHAÇA TELLURA 30

CACHAÇA CÃNA 33

CACHAÇA LEBLON 33

DOSES

CACHAÇA
TELLURA 24

CÃNA 26

LEBON 26

RUM
HAVANNA 3 ANOS 28

ZACAPA 23 47

SAN BASILIE SPICED RUM 29

SPICY FISH

アジアンフュージョン

TEQUILA

PATRON SILVER	35
EL JUMADOR BLANCO	32
EL JIMADOR REPOSADO	32

COGNAC

HENESSY VSOP	54
BRANDY DE JEREZ	45

VODKA

SMIRNOFF	28
HAKU	35
ABSOLUT	34
GREY GOOSE	45
GREY GOOSE LA POIRE	45
BELVEDERE	45

WHISKY

RED LABEL	30
THE CHITA	52
HIBIKI	87
YAMAZAKI 12 ANOS	98
BLACK LABEL	35
OLD PARR	30
CHIVAS 12	30
JAMESON	30
MACALLAN 12	87
GLENLIVET	45

APERITIVOS

PUNT E MÊS	30
ANTICA FÓRMULA	42
LILLET	30
AMARO LUCANO	32

SPICY FISH

アジアンフュージョン

LICORES

COINTREAU	33
DRAMBUIE	35
PATRON CAFÉ	35
CUARENTA E TRES	34
BAILEYS	34
SAN BASILIE ABADIA	30
BENEDICTINE	40
VILA MASSA	33
ST GERMAIN	35

GIN

TANQUERAY	36
YVY	34
TANQUERAY TEN	45
BOMBAY	36
BEEFEATER	36
BEEFEATER 24	45
PLYMOUTH	45
ROKU	45
HENDRICK'S	55
MONKEY 47	65
ARAPURU	34
ATLANTIS	34

TAÇAS DE VINHO

MILUNA PUGLIA BIANCO <i>Branco - Itália</i>	29
MANNARA PINOT GRIGIO ROSE <i>Rose - Itália</i>	29
MILUNA PUGLIA ROSSO <i>Tinto - Itália</i>	29
HENRI LEBLANC BRUT <i>Espumante - França</i>	35
MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC <i>Branco - Chile</i>	29
MANCURA CABERNET SAUVIGNON <i>Tinto - Chile</i>	29

SPICY FISH

アジアンフュージョン

SODAS

HIBISCO COM HORTELÃ	20
MAÇA VERDE COM GENGIBRE	20
CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO	20

CERVEJAS

STELLA ARTOIS 310ml	14
BECKS 330ML	14
COLORADO RIBEIRÃO 600ml	28
HOEGARDEN 330ml	18

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS	8
ÁGUA COM GÁS	8
ACQUA PANNA 505ML	28
SAN PELEGRINO 505ML	28
ÁGUA TÔNICA RIVERSIDE	14
REFRIGERANTES	9
SUCO NATURAL	12
MATE DA CASA	14
SUCO DE TOMATE	18
CHÁ DAMANN	12
CAFÉ NESPRESSO	9
CAFÉ DESCAFEINADO	9
