

RODÍZIO SASHIMI EXECUTIVO 145

Entradas

Bao de pancetta
 Guioza
 Harumaki de legumes
 Shimeji
 Pastel de shimeji
 Crispy rice spicy salmon
 Crispy rice spicy tuna
 Sunomono
 Tartar de salmão com crispy de batata doce
 Hot roll de salmão com crispy couve
 Hot roll de salmão e salmão batido
 Bolinho de salmão
 Tempurá de milho

Pratos Quentes

Yakisoba de legumes, carne ou frango
 Salmão grelhado

Sushis Volante

Uramaki de salmão e cebolinha
 Uramaki de salmão skin e cream cheese
 Uramaki de salmão, camarão empanado e cream cheese
 Acelgamaki de salmão grelhado
 Niguiiri de salmão maçaricado
 Niguiiri de salmão maçaricado com alho
 Niguiiri de agulhão maçaricado
 Niguiiri de salmão skin
 Niguiiri de salmão
 Niguiiri de atum
 Niguiiri de agulhão
 Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô
 Niguiiris variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, pargo, namorado, robalo, etc.)
 Baterá spicy salmon
 Baterá spicy tuna
 Baterá Oguru (salmão com crispy, cebolinha e ovas massagô, sobre arroz com ovas)

Temakis*

*opção sem arroz disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão
 Atum
 Agulhão
 Camarão empanado
 Califórnia
 Salmão skin
 Salmão grelhado
 E variações (cream cheese, maionese, spicy, crispy, cebolinha)

Carpaccio*

*opção disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão trufado com raspas de limão siciliano

Sashimis*

*opção disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão
 Atum
 Robalo
 Agulhão
 Variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, namorado, etc.)
 Sashimis maçaricados com crispy couve (atum, salmão e agulhão)

Sobremesa (uma por pessoa)

Sorvetes variados, abacaxi, banana flambada com sorvete

RODÍZIO SUSHI EXECUTIVO 125

(não inclui Sashimis, Carpaccio do Dia e Temakis sem arroz)

RODÍZIO OGURU 195

Itens do Rodízio Sashimi Executivo

+

Entradas

Ovo tamago furai com ikura
 Edamame
 Bolinho de polvo
 Tartar de atum e ovas black
 Trouxinha de salmão e camarão empanado
 Ceviche de peixe branco e maçã verde
 Berinjela no missô em cama de berinjela empanada
 Camarão e lula grelhada ao molho cítrico
 Tempurá de folha de shissô com salmão spicy
 Tempurá de folha de shissô com atum spicy
 Chapa de shimeji e lula
 Trio de handroll (atum e avocado, salmão crispy e salmão com ovas massagô)
 Atum selado em crosta de gergelim com purê de abóbora japonesa
 Oniguiiri de anchova negra no missô
 Camarão empanado
 Colher de mexilhão com molho levemente picante

Carpaccios

Polvo com ovas negras e molho cítrico à base de shoyu

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Uramaki Oguru (camarão empanado, cream cheese, cebolinha e fina fatia de salmão)
 Baterá de atum com foie gras
 Niguiiri de atum trufado com ovas massagô
 Jyo de codorna trufado com salmão e ovas negras
 Jyo de salmão e ovas massagô
 Jyo de atum e polvo
 Niguiiri de barriga de salmão maçaricada com raspas de limão siciliano e flor de sal
 Niguiiri de lula com salsa trufada e ovas
 Jyo de vieira com salmão e raspas de limão siciliano
 Beef Niguiiri com ovo frito e ovas
 Niguiiri de Hokkigai
 Gunkan de Wakame e ovas

Sashimis

Polvo

Sobremesa

Brownie da Helô com sorvete de creme

RODÍZIO OGURU ESPECIAL 275

Itens do Rodízio OGURU

+

Entradas

Ceviche de frutos do mar
Chapa de frutos do mar
Shitake
Black cod no misso

Carpaccios

Carpaccio de barriga de salmão trufado com crispy e ovas black

Sashimis

Sashimi de barriga de salmão
com raspas de limão siciliano e flor de sal
Sashimi de vieira canadense com foie gras

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Jyo de salmão e ovas ikura
Gunkan de ovas ikura
Niguiiri de vieira canadense
Niguiiri de otoro
Niguiiri de atum e foie gras
Niguiiri de unagui
Gunkan de centolla
Jyo de salmão com centolla e ovas black
Niguiiri de lagostim com manteiga de ervas
Niguiiri de polvo espanhol com ovas e salsa trufada

Sobremesa

Mochi (uma unidade)
Doce de leite, limão, morango ou nutella

TEPPANYAKI

Acompanha gohan, salada, missoshiru e sobremesa

Carne	72
Frango	69
Salmão	72

YAKISOBA

Inclui entrada e sobremesa

Yakisoba de Frango	59
Macarrão frito c/ legumes e frango Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Carne	62
Macarrão frito c/ legumes e carne Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Legumes	55
Macarrão frito c/ legumes Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	

COMBINADOS EXECUTIVOS

Inclui entrada e sobremesa

SUSHI E SASHIMI (20 peças)	92
2 sashimi salmão 2 sashimi atum 2 sashimi robalo 2 niguiiri salmão 1 niguiiri atum 1 niguiiri robalo 1 jyo de codorna trufado 2 uramaki Oguru 2 uramaki de atum 2 baterá salmão Oguru 2 niguiiri salmão maçaricado 1 niguiiri agulhão maçaricado	

SALMÃO (18 peças)	92
6 sashimi 2 niguiiri 2 niguiiri maçaricados 2 niguiiri barriga de salmão 2 niguiiri trufados 2 baterá Oguru 1 jyo de codorna trufado 1 jyo de salmão	

ATUM E SALMÃO (20 peças)	92
4 sashimi atum 4 sashimi salmão 2 niguiiri atum 2 niguiiri salmão 1 niguiiri barriga de salmão 1 niguiiri salmão trufado 1 niguiiri atum trufado 2 uramaki atum 2 baterá Oguru 1 jyo de codorna trufado	

SASHIMI EXECUTIVO (15 peças)	92
15 cortes de sashimi variados: salmão, atum e peixe branco	

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Karui	15
Gengibre Limão Hortelã Água com Gás	
Pinku Lemonade	15
Limão Hibiscos Água com Gás	
Shōga Lemonade	15
Limão Gengibre Água com Gás	

SOFT DRINKS

Água com ou sem gás	8
Refrigerantes	8
Chás Gelados	8
Sucos Naturais	12





Entradas

Ovo tamago furai com ikura
Guioza
Harumaki de legumes
Shimeji
Pastel de shimeji
Bolinho de polvo
Bolinho de salmão
Bao de pancetta
Trouxinha de salmão e camarão empanado
Hot roll de salmão com crispy couve
Hot roll de salmão e salmão batido
Crispy rice spicy tuna
Crispy rice spicy salmon
Edamame
Sunomono
Camarão e lula grelhada ao molho cítrico
Tartar de salmão com crispy de batata doce
Tartar de atum e ovas black
Ceviche de peixe branco e maçã verde
Tempurá de folha de shissô com salmão spicy
Tempurá de folha de shissô com atum spicy
Chapa de shimeji e lula
Tempurá de milho
Atum selado em crosta de gergelim com purê de abóbora japonesa
Onigui de anchova negra no missô
Trio de handroll (atum e avocado, salmão crispy e salmão com ovas massago)
Berinjela no missô em cama de berinjela empanada
Camarão empanado
Colher de mexilhão com molho levemente picante

Pratos Quentes

Salmão grelhado
Yakisoba de legumes, carne ou frango

Temakis

Salmão
Atum
Agulhão
Camarão empanado
Califórnia
Salmão skin
Salmão grelhado
E variações (cream cheese, maionese, spicy, crispy, cebolinha)

Carpaccios

Salmão trufado com raspas de limão siciliano
Polvo com ovas negras e molho cítrico à base de shoyu

Sashimis

Salmão
Atum
Robalo
Agulhão
Polvo
Variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, namorado, etc.)
Sashimis maçaricados com crispy couve (atum, salmão e agulhão)



Sushis Volante

Uramaki de salmão e cebolinha
Uramaki de salmão skin e cream cheese
Uramaki de salmão, camarão empanado e cream cheese
Acelgamaki de salmão grelhado
Jyo de salmão
Niguiiri de salmão maçaricado
Niguiiri de agulhão maçaricado
Niguiiri de salmão skin
Niguiiri de salmão
Niguiiri de atum
Niguiiri de robalo com limão
Niguiiri de agulhão
Niguiiri de buri
Niguiiri de carapau
Niguiiris variados do dia (podem incluir camarão, polvo, olhete, tainha, pargo, namorado, etc.)
Baterá spicy salmon
Baterá spicy tuna

Sushis Especiais Volante

Niguiiri de atum trufado com ovas massagô
Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô
Baterá Oguru (salmão com crispy, cebolinha e ovas massagô, sobre arroz com ovas)
Baterá de atum com foie gras
Uramaki Oguru (camarão empanado, cream cheese, cebolinha e fina fatia de salmão)
Niguiiri de salmão maçaricado com alho
Jyo de salmão e ovas massago

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Jyo de codorna trufado com salmão e ovas negras
Niguiiri de barriga de salmão maçarificada com raspas de limão siciliano e flor de sal
Niguiiri de lula com salsa trufada e ovas
Jyo de vieira com salmão e raspas de limão siciliano
Jyo de atum e polvo
Beef Niguiiri com ovo frito e ovas
Niguiiri de Hokkigai
Gunkan de Wakame e ovas

Sobremesa (escolha uma opção, sem repetição)

Brownie da Helô com sorvete de creme
Sorvete (chocolate, creme ou flocos)
Sorvete de iogurte com calda de frutas vermelhas
Banana flambada com sorvete de creme
Abacaxi com raspas de limão



RODÍZIO OGURU ESPECIAL

275

Itens do Rodízio Oguru

+

Entradas

Ceviche de frutos do mar
Chapa de frutos do mar
Shitake
Black cod no misso

Carpaccios

Carpaccio de barriga de salmão trufado com crispy e ovas black

Sashimis

Sashimi de barriga de salmão com raspas de limão siciliano e flor de sal
Sashimi de vieira canadense com foie gras

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Jyo de salmão e ovas ikura
Gunkan de ovas ikura
Niguiiri de vieira canadense
Niguiiri de otoro
Niguiiri de atum e foie gras
Niguiiri de unagui
Gunkan de centolla
Jyo de salmão com centolla e ovas black
Niguiiri de lagostim com manteiga de ervas
Niguiiri de polvo espanhol com ovas e salsa trufada

Sobremesa

Mochi (uma unidade)
Doce de leite, limão, morango ou nutella



ENTRADAS

Sunomono Vinagrete de pepino	21
Missoshiro	11
Edamame	34
Gohan Arroz branco	14
Guioza Pastéis recheados com carne suína e legumes, fritos ou no vapor (5 unidades)	35
Harumaki Rolinho primavera com molho agri-doce (6 unidades)	35
Ebi Fried Camarão à milanesa (6 unidades)	79
Ovo Tamago Furai com Ikura Ovo levemente cozido e empanado, com cebola, pickles e ovas ikura (unidade)	38
Shimeji	40
Pastel de Shimeji (6 unidades)	35
Bao de Panceta Sanduíche de panceta de porco com pickles e cebola	28
Tempurá de Folha de Shisso Tempura de folha de shisso com tartar de salmão ou atum spicy (2 unidades)	42



YAKISOBA

Yakisoba de Frango e Legumes	62
Yakisoba de Carne e Legumes	67
Yakisoba de Legumes	57
Yakisoba de Frutos do Mar	87

TEPPANYAKI

Grelhados na chapa. Todos os pratos acompanham gohan e missoshiro

Gyuniku Carne	75
Toriniku Frango	73
Shake Salmão	75
Yassai Legumes	63
Ebi Camarão	99
Sea Food Frutos do mar	97



MAKIMONOS

TEMAKI

Maguro Atum	34
Shake Salmão	32
Tako Polvo	48
Kani Massa de carangueijo	27
Ebi Camarão	45
Salmon Skin Pele de salmão	29
Califórnia Kani, manga e pepino	27

HOSSOMAKI

8 unidades

Shakemaki Salmão	34
Tekkamaki Atum	36
Kanimaki Massa de carangueijo	32
Kappamaki Pepino	32



MAKIMONOS

URAMAKI

8 unidades

Califórnia Kani, pepino e frutas	38
Salmon Skin Pele de salmão	38
Ebitten Camarão empanado	51
Salmão Grelhado Salmão grelhado no molho tarê	44
Shake Negui Salmão batido com cebolinha	44
Maguro Negui Atum batido com cebolinha	46
Uramaki Oguru Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô	53
Hot Roll Salmão, camarão e cream cheese (opcional)	43
Acelgamaki de Salmão Grelhado	42

CARPACCIOS

Carpaccio de Salmão Trufado Finas fatias de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e shoyu	80
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado Com crispy e ovas black	89
Carpaccio de Polvo Finas fatias de polvo, ovas negras e molho cítrico	87



SASHIMI

5 fatias

Maguro Atum	46
Maguro Semi Grelhado Atum	48
Shake Salmão	44
Shake Semi Grelhado Salmão	46
Suzuki Robalo	48
Tako Polvo	58
Agulhão	45
Agulhão Semi Grelhado	47
Barriga de Salmão Com raspas de limão siciliano e flor de sal	49

SUSHI

Pares

Maguro Atum	32
Shake Salmão	29
Suzuki Robalo	32
Tako Polvo	38
Agulhão	29
Ebi Camarão	38
Salmon Skin Pele de salmão	26
Jyo Shake Salmão batido com cebolinha e maionese	32
Massagô* Ovas de capelin	36

* Sujeito à disponibilidade



SUSHIS ESPECIAIS

Pares

Shake Semi Grelhado	Niguiiri de salmão semi grelhado e alho	37
Barriga de Salmão	Niguiiri com raspas de limão siciliano e flor de sal	40
Shake Trufado	Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô	43
Maguro Trufado	Niguiiri de atum trufado com ovas massagô	43
Lula	Niguiiri com salsa trufada e ovas	42
Jyo de Codorna Trufado	Envolto por fatia de salmão semi grelhado trufado e ovas massagô	40
Jyo de Vieira	Vieira envolta por fatia de salmão e raspas de limão siciliano	43
Beef Niguiiri	Com ovo frito e ovas	42
Niguiiri de Hokkigai		42
Gunkan de Wakame	Com ovas	42
Jyo de Salmão e Ovas Massago		38
Jyo de Atum e Polvo		48
Jyo de Salmão e Ovas Ikura		62
Gunkan de Ovas Ikura		62
Niguiiri de Vieira Canadense		68
Niguiiri de Unagui		89
Gunkan de Centolla		64
Jyo de Salmão	Com centolla e ovas black	64
Niguiiri de Atum e Foie Gras		58
Niguiiri de Lagostim	Com manteiga de ervas	54
Niguiiri de Polvo Espanhol	Com ovas e salsa trufada	52



BATERÁ

Baterá Oguru	56
Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô (8 unidades)	
Spicy Tuna	51
Atum picante batido (8 unidades)	
Spicy Shake	51
Salmão picante batido (8 unidades)	
Atum com foie gras	68
(8 unidades)	
Crispy Rice Spicy Tuna	38
Arroz empanado com tartar levemente picante de atum (4 unidades)	
Crispy Rice Spicy Salmon	38
Arroz empanado com tartar levemente picante de salmão (4 unidades)	



COMBINADOS

Sushis e Sashimis

COMBINADO OGURU (35 peças) 319

15 cortes variados de sashimi

4 uramaki Oguru

Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô

4 baterá Oguru

Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô

2 jyo de codorna trufado Envolto por fatia de salmão semi grelhado

2 baterá de atum com foie gras

2 nigiri de ebi

2 nigiri barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 nigiri maguro trufado Atum trufado com ovas massagô

2 jyo de vieira

COMBINADO 1 (27 peças) 186

12 cortes variados de sashimi

4 nigiri de peixes variados

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

1 nigiri de tako

1 nigiri de ebi

1 jyo de salmão

4 hossomaki de salmão

COMBINADO 2 (41 peças) 258

15 cortes variados de sashimi

8 nigiri de peixes variados

2 nigiri de tako

2 nigiri de ebi

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

4 hossomaki de salmão

2 jyo de salmão

4 hot roll de salmão, camarão e cream cheese



DESSERT

Sobremesas

Mochi (2 unidades)	25
Tradicional sobremesa japonesa, recheada com sorvete artesanal e envolta por massa fina à base de arroz, escolha os sabores de suas 2 unidades	
Tempurá de Sorvete	32
Tempurá de sorvete de creme com calda de laranja ou frutas vermelhas	
Brownie da Helô	32
Brownie com sorvete de creme	
Sorvete	22
2 bolas	
Sorvete de Yogurte	25
Com calda de frutas vermelhas	
Abacaxi com Raspas de Limão	21





COCKTAILS



OGURU 5 ANOS

Cocktails que marcaram nossa meia década de história. Com mais complexidade, mas mantendo suas essências, nossos clássicos autorais não poderiam faltar em nossa nova carta. Trazendo percepções e características únicas, tornam a experiência Oguru completa.

OGURU 5 ANOS



Oguru Mule R\$38

Haku Vodka | Capim Santo |
Gengibre | Limão



Umami R\$37

Haku Vodka | Chá Branco |
Flor de Sabugueiro | Melão | Alga Nori



Masaki R\$39

Gin Larios 12 | Aperol | Frutas Vermelhas |
Gengibre | Laranja | Tônica



Nippon R\$39

Gin Larios 12 | Gengibre |
Pepino | Tônica

OGURU 5 ANOS

進化

SHINKA COCKTAILS

Shinka em Japônes significa evolução. Nesta nova carta, celebramos nossa trajetória e crescimento dos últimos anos. Unindo influências asiáticas e técnicas de vanguarda, os cocktails sintetizam a evolução vivida em suas percepções e mudanças, que só podem ser descritas ao serem degustadas. Com complexidade e personalidade, trouxemos ao Oguru a excelência da cocktelaria mundial.

SHINKA COCKTAILS



Cosplay R\$37

Vodka | Pêssego | Laranja |
Gin | Amêndoas | Limão |
Flor de Laranjeira | Folha de Shissô



Kami R\$38

Vodka | Pepino | Hortelã | Sake Gaseificado |
Alga Nori | Wasabi | Limão



Uisuki R\$37

Whisky | Água de Coco |
Mel | Limão |
Bitter de Chocolate



Yuzu R\$42

Gin | Nigori Yuzu |
Limão | Gengibre



Moku Hanga R\$37

Base Negroni | Hibiscos |
Cereja | Mel | Limão |
Umeboshi



Raichi R\$38

Vodka | Grapefruit | Rosas |
Lichia | Sake Gaseificado | Lillet Blanc |
Ramazzoti Rosato

SHINKA COCKTAILS

CLÁSSICOS



Gin & Tonic R\$39

Gin | Tônica | Limão Siciliano

Negroni R\$39

Gin | Campari | Vermute

Moscow Mule R\$38

Haku Vodka | Gengibre | Limão

Old Fashioned R\$39

Jim Beam Black | Angostura Bitter | Club Soda

Fitzgerald R\$39

Roku Gin | Limão | Açúcar | Angostura Bitter

Aperol Spritz R\$38

Aperol | Prosecco | Água com Gás | Laranja

*Para qualquer outro Clássico,
consulte nossos Bartenders

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

R\$15

Karui

Gengibre | Limão | Hortelã | Água com Gás

Pinku Lemonade

Limão | Hibiscos | Água com Gás

Shōga Lemonade

Limão | Gengibre | Água com Gás

Sunosoda

Pepino | Limão Tahiti e Siciliano | Água com Gás

Akaisoda

Lichia | Frutas Vermelhas | Água com Gás

Oguru Tea

Chá Preto | Limão | Pêssego | Damasco

CERVEJAS

Long Neck



Heineken / Heineken 0.0% 330ml R\$14

Sol 330ml R\$14

Blue Moon 355ml R\$29

Lagunitas IPA 355ml R\$29

SAKES

Dose | Garrafa

Azuma Kirin

Seco e refrescante (BRA)

R\$29 | R\$93
(740ml)

Myiako Homare Dry

Leve e refrescante, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

R\$37 | R\$319
(2.0L)

Hakushika Tradicional

Intenso e de finalização suave (JPN)

R\$39 | R\$229
(720ml)

Banshu Nishiki Josen

Seco, refrescante e gastronômico, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

R\$39 | R\$329
(1.8L)

Hakutsuru Junmai Dry

Seco e com sabor de arroz acentuado (JPN)

R\$39 | R\$229
(720ml)

Niida Shizenshu Kimoto Junmai

Gastronômico, Sake Natural mais aclamado do Japão, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

| R\$439
(720ml)

Zaku Megumi Junmai Ginjo

Frutado e aromático, Sake mais premiado do mundo na categoria Ginjo, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

| R\$509
(720ml)

Zaku Miyabi Junmai Daiginjo Nakadori

Super aromático e frutado, na categoria mais alta dos Sakes é o mais premiado do mundo, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

| R\$649
(720ml)

Hakutsuru Nigori Sayuri

Não filtrado, refrescante, saboroso e adocicado (JPN)

R\$45 | R\$289
(720ml)



VINHOS

Garrafas



ESPUMANTES | CHAMPAGNE

Chandon Brut,

Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

R\$149

Chandon Rosé,

Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

R\$149

Veuve Clicquot,

Champagne, França

R\$699

BRANCO

Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc, R\$212
Viña Leyda, Vale do Leyda, Chile

Mazzei Azisa Doc, R\$189
Mazzei, Sicília, Itália

Cobos Felino Chardonnay, R\$169
Viña Cobos, Mendoza, Argentina

IL Pumo Sauvignon Blanc Malvasia, R\$146
San Marzano, Puglia, Itália

William Fevre Petit Chablis, R\$498
William Fevre, Chablis, França

ROSÉ

Brise Marine IGT Rose, R\$159
Estandon, Mediterraneé (Provence), França

Estandon Lumière, R\$256
Estandon, Coteaux Varois en Provance, França

TINTO

Leyda Reserva Pinot Noir, R\$139
Viña Leyda, Valle de Leyda, Chile

Ricossa Barbera D' Asti DOCG, R\$165
Ricossa Antica Casa, Piemonte, Itália

Cobos Felino Malbec, R\$169
Viña Cobos, Mendoza, Argentina

Brancaia Chianti Clássico DOCG, R\$355
Brancaia, Toscana, Itália

SOFT DRINKS

Água Mineral (Com ou sem gás)	R\$8
Chá Feel Good	R\$8
Ice Tea	R\$8
H2OH!	R\$9
Refrigerante	R\$8
Tônica Riverside	R\$12
Tônica Fever-Tree (UK)	R\$18
Suco Natural	R\$12
Chá Quente	R\$6
Chá Gelado	R\$6
Café Nespresso	R\$7,5

BEBIDAS

Doses

JAPANESE WHISKY

Yamazaki 12	R\$220
Yamazaki Reserve	R\$152
Hakushu	R\$115
Hakushu 12	R\$135
Hibiki	R\$102
Chita	R\$74

THE MACALLAN

Whisky Macallan Double Cask 12	R\$154
Whisky Sherry Oak Cask 12	R\$158

SCOTCH

Laphroaig	R\$72
Johnnie Walker Red Label	R\$29
Johnnie Walker Black Label	R\$36
Johnnie Walker Gold Label	R\$56
Johnnie Walker Platinum Label (18 anos)	R\$82

WHISKY & BOURBON

Maker's Mark	R\$54
Jim Beam Rye	R\$48
Jim Beam Black	R\$38
Jim Beam White	R\$32
Jim Beam Apple	R\$34
Jim Beam Honey	R\$34
Wild Turkey	R\$38
Wild Turkey RYE	R\$52

GIN

Roku	R\$48
Larios 12	R\$36
Larios Rose	R\$36
Beg	R\$36
Tanqueray	R\$39
Bulldog	R\$44
Hendrick's	R\$52
Tanqueray Ten	R\$56
Monkey 47	R\$62
Burlone	R\$34

BEBIDAS

Doses

VODKA

Haku	R\$44
Skyy	R\$25
Ketel One	R\$34
Cîroc	R\$42
Belvedere	R\$44
Grey Goose	R\$44

RUM

Havana	R\$32
Bacardi Blanca	R\$28
Bacardi Ouro	R\$30
Zacapa 23	R\$60

CACHAÇA

Sagatiba	R\$24
Sagatiba Ouro	R\$28
Espirito de Minas	R\$34
Seleta	R\$32

TEQUILA

Patrón Silver	R\$48
Patrón Cafe	R\$48
Espolòn	R\$44

OUTROS

Hakutsuru Nigori Yuzu	R\$32
Amarula	R\$28
Frangelico	R\$30
Tia Maria	R\$28
Khalua	R\$28
Aperol	R\$28
Cointreau	R\$28
Campari	R\$26
Lillet	R\$28
Pisco Capel	R\$32
Punt Mes	R\$38
Noilly Prat	R\$32
Fernet Branca	R\$32
Licor 43	R\$34