



## **MENU EXECUTIVO**

**Válido de segunda a sexta-feira  
no almoço, exceto feriados**

## 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

Niguiris 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 115

(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

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 fátia 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

## 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

<b>SUSHI E SASHIMI</b> (20 peças)	92
2 sashimi salmão	
2 sashimi atum	
2 sashimi robalo	
2 niguirí salmão	
1 niguirí atum	
1 niguirí robalo	
1 jyo de codorna trufado	
2 uramaki Oguru	
2 uramaki de atum	
2 baterá salmão Oguru	
2 niguirí salmão maçaricado	
1 niguirí agulhão maçaricado	
<b>SALMÃO</b> (18 peças)	92
6 sashimi	
2 niguirí	
2 niguirí maçaricados	
2 niguirí barriga de salmão	
2 niguirí trufados	
2 baterá Oguru	
1 jyo de codorna trufado	
1 jyo de salmão	
<b>ATUM E SALMÃO</b> (20 peças)	92
4 sashimi atum	
4 sashimi salmão	
2 niguirí atum	
2 niguirí salmão	
1 niguirí barriga de salmão	
1 niguirí salmão trufado	
1 niguirí atum trufado	
2 uramaki atum	
2 baterá Oguru	
1 jyo de codorna trufado	
<b>SASHIMI EXECUTIVO</b> (15 peças)	92
15 cortes de sashimi variados:	
salmão, atum e peixe branco	

## COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Karui	16
Gengibre   Limão   Hortelã   Água com Gás	
Pinku Lemonade	16
Limão   Hibiscos   Água com Gás	
Shōga Lemonade	16
Limão   Gengibre   Água com Gás	
Sunosoda	16
Pepino   Limão Tahiti e Siciliano   Água com Gás	
Akaisoda	16
Lichia   Frutas Vermelhas   Água com Gás	
Oguru Tea	16
Chá Preto   Limão   Pêssego   Damasco	
<b>SOFT DRINKS</b>	
Água com ou sem gás	8
Refrigerantes	9
Sucos Naturais	14





## 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

### Onigiri de anchova negra no missô\*

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 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\***

**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

**\*sugestões da casa**



## 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 Unagui		89
Jyo de Salmão	Com centolla e ovas black	64
Niguiiri de Atum e Foie Gras		58
Niguiiri de Polvo Espanhol	Com ovas e salsa trufada	52



## BATERÁ

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



## 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 niguiiri de ebi

2 niguiiri barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 niguiiri maguro trufado Atum trufado com ovas massagô

2 jyo de vieira

### COMBINADO 1 (27 peças) 186

12 cortes variados de sashimi

4 niguiiri de peixes variados

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

1 niguiiri de tako

1 niguiiri de ebi

1 jyo de salmão

4 hossomaki de salmão

### COMBINADO 2 (41 peças) 258

15 cortes variados de sashimi

8 niguiiri de peixes variados

2 niguiiri de tako

2 niguiiri 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

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



# COCKTAILS BY OGURU

Cocktails que marcaram nossa 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 Mule R\$42

Haku Vodka | Capim Santo |  
Gengibre | Limão



## Nippon R\$44

Roku Gin | Gengibre |  
Pepino | Tônica



## Kami R\$42

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



## Masaki R\$44

Roku Gin | Aperol |  
Frutas Vermelhas |  
Gengibre | Laranja | Tônica



## Umami R\$42

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



## Cosplay R\$42

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



## Uisuki R\$44

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



## Moku Hanga R\$44

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



## Yuzu R\$48

Gin | Nigori Yuzu |  
Limão | Gengibre



## Raichi R\$42

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

## CLÁSSICOS



## Negroni R\$42

Gin | Campari | Vermute

## Gin & Tonic R\$44

Gin | Tônica | Limão Siciliano

## Moscow Mule R\$42

Haku Vodka |  
Gengibre | Limão

## Old Fashioned R\$44

Jim Beam Black |  
Angostura Bitter | Club Soda

## Fitzgerald R\$44

Roku Gin | Limão | Açúcar |  
Angostura Bitter

## Aperol Spritz R\$42

Aperol | Prosecco |  
Água com Gás | Laranja

\*Para qualquer outro Clássico, consulte nossos Bartenders

## COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

R\$16

### 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

## SOFT DRINKS

<b>Água Crystal Vip</b> (Com ou sem gás)	R\$8
<b>Chá Leão Limão</b>	R\$9
<b>Chá Leão com Gás</b>	R\$9
<b>Chá Verde Leão</b>	R\$9
<b>Coca-Cola</b> (Normal e Zero)	R\$9
<b>Fanta Guaraná</b> (Normal e Zero)	R\$9
<b>Sprite</b> (Normal e Zero)	R\$9
<b>Sprite Lemon Fresh</b>	R\$9
<b>Schwepes Tônica</b>	R\$9
<b>Schwepes Citrus</b> (Normal e Zero)	R\$9
<b>Schwepes Club Soda</b>	R\$9
<b>Suco Natural</b>	R\$14
<b>Suco Del Valle de Uva</b>	R\$10
<b>Chá Quente</b>	R\$6
<b>Chá Gelado</b>	R\$6

## CERVEJAS

Long Neck

<b>Heineken / Heineken 0.0%</b> 330ml	R\$16
<b>Sol</b> 330ml	R\$16
<b>Blue Moon</b> 355ml	R\$29
<b>Lagunitas IPA</b> 355ml	R\$29



## SAKES

<b>Azuma Kirin</b> Seco e refrescante (BRA)	Dose   Garrafa R\$29   R\$93 (740ml)
<b>Myiako Homare Dry</b> Leve e refrescante, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)	R\$39   R\$319 (2.0L)
<b>Hakushika Tradicional</b> Intenso e de finalização suave (JPN)	R\$39   R\$229 (720ml)
<b>Banshu Nishiki Josen</b> Seco, refrescante e gastronômico, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)	R\$39   R\$329 (1.8L)
<b>Hakutsuru Junmai Dry</b> Seco e com sabor de arroz acentuado (JPN)	R\$39   R\$229 (720ml)
<b>Niida Shizenshu Kimoto Junmai</b> Gastronômico, Sake Natural mais aclamado do Japão, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)	R\$439 (720ml)
<b>Zaku Megumi Junmai Ginjo</b> Frutado e aromático, Sake mais premiado do mundo na categoria Ginjo, mantido refrigerado durante todo processo de importação (JPN)	R\$509 (720ml)
<b>Zaku Miyabi Junmai Daiginjo Nakadori</b> 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)
<b>Hakutsuru Nigori Sayuri</b> Não filtrado, refrescante, saboroso e adocicado (JPN)	R\$45   R\$289 (720ml)



## VINHOS

Garrafas

### ESPUMANTES | CHAMPAGNE

**Chandon Brut,** R\$149  
Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

**Chandon Rosé,** R\$149  
Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

**Veuve Clicquot,** R\$699  
Champagne, França

### BRANCO

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

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

**Leyda Chardonnay,** R\$169  
Viña Leyda, Vale do Leyda, Chile

**Miluna Bianco,** 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

## 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

### VODKA

Haku R\$44  
Skyy R\$25  
Ketel One R\$34  
Círoc 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