



MENU EXECUTIVO

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

RODÍZIO SASHIMI EXECUTIVO 149

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 119

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

RODÍZIO OGURU

209

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 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

TEPPANYAKI

Acompanha gohan, salada, missoshiru e sobremesa

Carne	77
Frango	74
Salmão	77

YAKISOBA

Inclui entrada e sobremesa

Yakisoba de Frango	64
Macarrão frito c/ legumes e frango	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Carne	67
Macarrão frito c/ legumes e carne	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Legumes	60
Macarrão frito c/ legumes	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	

COMBINADOS EXECUTIVOS

Inclui entrada e sobremesa

SUSHI E SASHIMI (20 peças)	97
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)	97
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)	97
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)	97
15 cortes de sashimi variados:	
salmão, atum e peixe branco	

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Karui	18
Gengibre Limão Hortelã Água com Gás	
Pinku Lemonade	18
St Pierre Pink Lemonade Limão Hortelã	
Green Apple	18
St Pierre Green Apple Limão Maçã Verde	
Shōga Lemonade	18
Limão Gengibre Água com Gás	
Red Mint	18
St Pierre Red Mint Limão Hortelã	
Oguru Tea	18
Chá Preto Limão Pêssego Damasco	

SOFT DRINKS

Água com ou sem gás	9
Refrigerantes	9,5
Sucos Naturais	14,5





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

Oniguri 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

Niguiris 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	22
Vinagrete de pepino	
Missoshiro	12
Edamame	36
Gohan	15
Arroz branco	
Guioza	37
Pastéis recheados com carne suína e legumes, fritos ou no vapor (5 unidades)	
Harumaki	37
Rolinho primavera com molho agridoce (6 unidades)	
Ebi Fried	83
Camarão à milanesa (6 unidades)	
Ovo Tamago Furai com Ikura	40
Ovo levemente cozido e empanado, com cebola, pickles e ovas ikura (unidade)	
Shimeji	42
Pastel de Shimeji	37
(6 unidades)	
Bao de Panceta	29
Sanduíche de panceta de porco com pickles e cebola	
Tempurá de Folha de Shisso	44
Tempura de folha de shisso com tartar de salmão ou atum spicy (2 unidades)	



YAKISOBA

Yakisoba de Frango e Legumes	65
Yakisoba de Carne e Legumes	70
Yakisoba de Legumes	60
Yakisoba de Frutos do Mar	91

TEPPANYAKI

Grelhados na chapa. Todos os pratos acompanham gohan e missoshiro

Gyuniku Carne	79
Toriniku Frango	77
Shake Salmão	79
Yassai Legumes	66
Ebi Camarão	104
Sea Food Frutos do mar	102



MAKIMONOS

TEMAKI

Maguro Atum	36
Shake Salmão	34
Tako Polvo	50
Kani Massa de carangueijo	28
Ebi Camarão	47
Salmon Skin Pele de salmão	30
Califórnia Kani, manga e pepino	28

HOSSOMAKI

8 unidades

Shakemaki Salmão	36
Tekkamaki Atum	38
Kanimaki Massa de carangueijo	34
Kappamaki Pepino	34



MAKIMONOS

URAMAKI

8 unidades

Califórnia	40
Kani, pepino e frutas	
Salmon Skin	40
Pele de salmão	
Ebitten	54
Camarão empanado	
Salmão Grelhado	46
Salmão grelhado no molho tarê	
Shake Negui	46
Salmão batido com cebolinha	
Maguro Negui	48
Atum batido com cebolinha	
Uramaki Oguru	56
Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô	
Hot Roll	45
Salmão, camarão e cream cheese (opcional)	
Acelgamaki de Salmão Grelhado	44

CARPACCIOS

Carpaccio de Salmão Trufado	84
Finas fatias de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e shoyu	
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado	93
Com crispy e ovas black	
Carpaccio de Polvo	91
Finas fatias de polvo, ovas negras e molho cítrico	



SASHIMI

5 fatias

Maguro Atum	48
Maguro Semi Grelhado Atum	50
Shake Salmão	46
Shake Semi Grelhado Salmão	48
Suzuki Robalo	50
Tako Polvo	61
Agulhão	47
Agulhão Semi Grelhado	49
Barriga de Salmão Com raspas de limão siciliano e flor de sal	51

SUSHI

Pares

Maguro Atum	34
Shake Salmão	30
Suzuki Robalo	34
Tako Polvo	40
Agulhão	30
Ebi Camarão	40
Salmon Skin Pele de salmão	27
Jyo Shake Salmão batido com cebolinha e maionese	34
Massagô* Ovas de capelin	38

* Sujeito à disponibilidade



SUSHIS ESPECIAIS

Pares

Shake Semi Grelhado	Nigui de salmão semi grelhado e alho	39
Barriga de Salmão	Nigui com raspas de limão siciliano e flor de sal	42
Shake Trufado	Nigui de salmão trufado com ovas massagô	45
Maguro Trufado	Nigui de atum trufado com ovas massagô	45
Lula	Nigui com salsa trufada e ovas	44
Jyo de Codorna Trufado	Envolto por fatia de salmão semi grelhado trufado e ovas massagô	42
Jyo de Vieira	Vieira envolta por fatia de salmão e raspas de limão siciliano	45
Beef Nigui	Com ovo frito e ovas	44
Nigui de Hokkigai		44
Gunkan de Wakame	Com ovas	44
Jyo de Salmão e Ovas Massago		40
Jyo de Atum e Polvo		50
Jyo de Salmão e Ovas Ikura		65
Gunkan de Ovas Ikura		65
Nigui de Unagui		93
Jyo de Salmão	Com centolla e ovas black	67
Nigui de Atum e Foie Gras		61
Nigui de Polvo Espanhol	Com ovas e salsa trufada	55



BATERÁ

Baterá Oguru59

Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô (8 unidades)

Spicy Tuna54

Atum picante batido (8 unidades)

Spicy Shake54

Salmão picante batido (8 unidades)

Atum com foie gras71

(8 unidades)

Crispy Rice Spicy Tuna40

Arroz empanado com tartar levemente picante de atum (4 unidades)

Crispy Rice Spicy Salmon40

Arroz empanado com tartar levemente picante de salmão (4 unidades)



COMBINADOS

Sushis e Sashimis

COMBINADO OGURU (35 peças) 335

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 nigui de ebi

2 nigui de barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 nigui de maguro trufado Atum trufado com ovas massagô

2 jyo de vieira

COMBINADO 1 (27 peças) 195

12 cortes variados de sashimi

4 nigui de peixes variados

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

1 nigui de tako

1 nigui de ebi

1 jyo de salmão

4 hossomaki de salmão

COMBINADO 2 (41 peças) 271

15 cortes variados de sashimi

8 nigui de peixes variados

2 nigui de tako

2 nigui 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)	26
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	34
Tempurá de sorvete de creme com calda de laranja ou frutas vermelhas	
Brownie da Helô	34
Brownie com sorvete de creme	
Sorvete	23
2 bolas	
Sorvete de Yogurte	26
Com calda de frutas vermelhas	
Abacaxi com Raspas de Limão	22



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

Vodka | Capim Santo |
Gengibre | Limão



Nippon R\$44

Gin | Gengibre |
Pepino | Tônica



Kami R\$42

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



Masaki R\$44

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



Akai Fizz R\$46

Tequila Don Julio Blanco |
Riesling | Cordial de Framboesa |
Cítricos



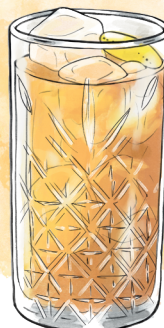
Cosplay R\$42

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



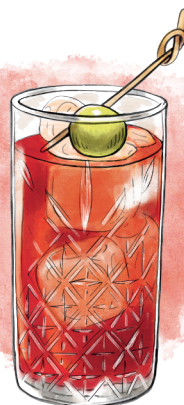
Uisuki R\$48

Johnnie Walker Gold Label |
Água de Coco | Mel |
Limão | Bitter de Chocolate



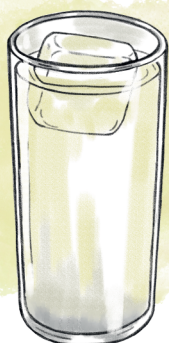
Moku Hanga R\$44

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



Mistyk R\$46

Tequila Don Julio Resposado |
Licor Ballena Morango |
Abacaxi | Pêra | Limão



Raichi R\$42

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



CLÁSSICOS

Moscow Mule R\$42

Vodka | Gengibre | Limão

Old Fashioned R\$44

Jim Beam Black |
Angostura Bitter | Club Soda

Negroni R\$42

Gin | Campari | Vermute

Gin & Tonic R\$44

Gin | Tônica | Limão Siciliano

Fitzgerald R\$44

Gin | Limão | Açúcar |
Angostura Bitter

Aperol Spritz R\$42

Aperol | Prosecco |
Água com Gás | Laranja

Campari Tonic R\$42

Campari | Tônica | Laranja

*Para qualquer outro Clássico, consulte nossos Bartenders

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Karui

Gengibre | Limão |
Hortelã | Água com Gás

Pinku Lemonade

St Pierre Pink Lemonade |
Limão | Hortelã

Green Apple

St Pierre Green Apple |
Limão | Maça Verde

Shōga Lemonade

Limão | Gengibre |
Água com Gás

Red Mint

St Pierre Red Mint |
Limão | Hortelã

Oguru Tea

Chá Preto | Limão |
Pêssego | Damasco

CERVEJAS

Long Neck

Heineken / Heineken 0.0%
330ml

R\$17

Praya
355ml

R\$19

Blue Moon
355ml

R\$29

Lagunitas IPA
355ml

R\$29



SAKES

Dose | Garrafa

Azuma Kirin

Seco e refrescante (BRA)

R\$32 | R\$98
(740ml)

Myiako Homare Dry

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

R\$42 | R\$335
(2.0L)

Hakushika Tradicional

Intenso e de finalização suave (JPN)

R\$42 | R\$240
(720ml)

Banshu Nishiki Josen

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

R\$42 | R\$345
(1.8L)

Hakutsuru Junmai Dry

Seco e com sabor de arroz acentuado (JPN)

R\$42 | R\$240
(720ml)

Niida Shizenshu Kimoto Junmai

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

| R\$461
(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\$534
(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\$681
(720ml)

Hakutsuru Nigori Sayuri

Não filtrado, refrescante, saboroso e adocicado (JPN)

R\$48 | R\$303
(720ml)



BEBIDAS

Doses

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	R\$29
Johnnie Walker Black Label	R\$36
Johnnie Walker Double Black	R\$38
Johnnie Walker Gold Label	R\$56
Johnnie Walker Green Label	R\$66
Johnnie Walker Platinum Label (18 anos)	R\$82
Johnnie Walker Blue Label	R\$98

BOURBON

Wild Turkey	R\$38
Wild Turkey RYE	R\$52

GIN

Tanqueray	R\$39
Bulldog	R\$44
Roku	R\$48
Hendrick's	R\$52
Tanqueray Ten	R\$56
Monkey 47	R\$62

TEQUILA

Don Julio Blanco	R\$39
Don Julio Reposado	R\$39
Don Julio Anejo	R\$42
Don Julio 1942	R\$98

RUM

Bacardi Blanca	R\$28
Bacardi Ouro	R\$30
Havana	R\$32
Zacapa 23	R\$82

VODKA

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

CACHAÇA

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

OUTROS

Ballena Morango	R\$36
Ballena Coco	R\$36
Ballena Chocolate e Caramelo	R\$36
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

SOFT DRINKS

Água Crystal Vip (Com ou sem gás)	R\$9
Chá Leão Limão	R\$11,5
Chá Leão com Gás	R\$11,5
Chá Verde Leão	R\$11,5
Coca-Cola (Normal e Zero)	R\$9,5
Fanta Guaraná (Normal e Zero)	R\$9,5
Sprite (Normal e Zero)	R\$9,5
Sprite Lemon Fresh	R\$9,5
Schweppes Tônica	R\$9,5
Schweppes Citrus (Normal e Zero)	R\$9,5
Schweppes Club Soda	R\$9,5
Suco Natural	R\$14,5
Suco Del Valle de Uva	R\$11,5
Chá Quente	R\$6,5
Chá Gelado	R\$6,5

Para conferir nossos rótulos de vinhos, consulte a nossa carta, peça à equipe

