

Rodízio Owan

Almoço e Jantar de 2ª a 6ª feira
R\$ 43,90

Sábados, Domingos e Feriados
R\$ 48,90



Rodízio Owan • Peça à vontade:

Porção única: Sashimi (10 fatias)

Entradas (un):

Guioza

Harumaki de Legumes (rolinho primavera)

Harumaki de Camarão (rolinho de camarão com cream cheese)

Harumaki de Frango (rolinho de frango com cream cheese)

Chicken Furai

Shimeji

Croquete de Camarão

Croquete de Salmão

Pratos Japoneses:

Yakizakana Anchova (grelhado)

Yakizakana Truta Salmão (grelhado)

Yakizakana Pangasius (grelhado)

Tempurá de Legumes

Shogayaki Carne (com gengibre)

Shogayaki Frango (com gengibre)

Teriyaki de Frango

Enrolados (un): Kappamaki - pepino

Kanimaki - kani

Sakemaki - truta salmão

Tekkamaki - atum

Califórnia Uramaki

Skin Uramaki

Mini Hot Roll

Hot Filadélfia - Empanado com truta salmão, kani e cream cheese

Gunka de pepino com Takô e Kani

San Diego Uramaki - Enrolado ao contrário de truta salmão, atum, maionese, cebolinha e gergelim.

Manhattan Uramaki - Enrolado ao contrário de tempurá de truta salmão, maionese, alface, pepino, cebolinha, gergelim e pimenta tabasco

Sushis (un): Truta Salmão

Atum

Peixe Branco

Skin

Kani

Temakis (un): Truta Salmão

Atum

Skin

Kani

Califórnia

Pratos Tailandeses:

Thai Beef - fatias de carne, legumes, coentro, molho de ostras

Mu Pad - fatias de lombo, legumes, molho curry

Pad Pla Meuk - anéis de lula, legumes, coentro, ervas finas

Chicken Satay - espetinhos de frango, molho curry, leite de coco, molho de amendoim

Pad Thai - macarrão típico tailandês

Pangasius Pla Kapong Khing - molho de gengibre, coentro e capim santo

Pratos Chineses:

Carne com Brócolis

Frango Xadrez

Yakissoba

Pangasius Picante

Camarão Picante

Acompanhamentos:

Gohan

Missoshiru

Saladinha Oriental

Preço por pessoa:

- Todos os itens do Rodízio Owan podem consumidos à vontade, exceto sashimi.
- O preço é único, por pessoa, sendo que crianças de 5 a 9 anos pagam meia.
- Somente para consumo no local. Não inclui bebidas e serviço.

À LA CARTE

Todos os dias no almoço e no jantar / Every day at lunch and dinner.

Entradas / Entrées

Harumaki de Camarão _____ R\$10,50 (2un) / R\$ 6,50 (1un)

rolinho primavera de camarão com cream cheese / fried spring roll with shrimp and cream cheese

Harumaki de Frango _____ R\$ 6,90 (2un) / R\$ 3,90 (1un)

rolinho primavera de frango com cream cheese / fried spring roll with chicken and cream cheese

Harumaki de Legumes - rolinho primavera / fried spring roll _____ R\$ 5,50 (2un) / R\$ 3,50 (1un)

Uramaki _____ R\$ 13,50 (8un) / R\$ 7,90 (4un)

enrolado ao contrário (consulte opções) / roll reversed (consult options)

Hossomaki _____ R\$ 11,90 (8un) / R\$ 6,90 (4un)

enrolado (consulte opções) / roll (consult options)

Shimeji c/ Cebolinha _____ R\$ 22,90

shimeji com cebolinha grelhado na manteiga ao molho de shoyu / shimeji with scallion cooked on a griddle with butter and shoyu based sauce

Yaki Ika _____ R\$ 19,90

anéis de lula grelhados / griddled squid rings

Ika Furai _____ R\$ 18,90

anéis de lula à milanesa / deep-fried squid rings

Hot Roll "Owan" (6 un) _____ R\$ 19,50

enrolado empanado com recheio de truta salmão, kani e cream cheese, coberto com tataki de truta salmão e molho tarê

/ deep-fried roll filled with salmon trout, kanikama and cream cheese with salmon trout tataki and tarê sauce

Guioza (6 un) _____ R\$ 13,90

Pastel de carne suína com cebolinha / fried pork meat and scallion dumpling

Tempurá Ebi (2 un) _____ R\$ 9,50

Empanados de camarão / shrimp deep-fried in batter

Temakis

Sushi enrolado em forma de cone(un) / Cone shaped hand roll

Kani / Kanikama _____ R\$ 9,50

Califórnia / California _____ R\$ 9,90

Skin / Salmon Skin _____ R\$ 11,00

Ovas / Herring Roe _____ R\$ 11,90

Camarão / Shrimp _____ R\$ 12,90

Truta Salmão / Salmon Trout _____ R\$ 13,90

Atum / Tuna _____ R\$ 14,90

San Diego - atum, salmão, maionese e cebolinha / tuna, salmon, mayonnaise and scallion _____ R\$ 15,90

Especial do Sushiman / Sushi Man's Special _____ R\$ 15,90



Sushis

Sushi Simples _____ R\$ 28,90

sushis (8 un) + uramakis (4 un)+ hossomakis (4 un) / sushis (8 pieces) + uramakis (4 pieces) + hossomakis(4 pieces)

Sushi Especial _____ R\$ 32,90

sushis (10 un) + uramakis (8 un) / sushis (10 pieces) + uramakis (8 pieces)

Sashimis

Sashimi Simples _____ R\$ 36,90

fatias variadas de peixe cru (15 un) + kani (1 un) / varied slices of raw fish (15 pieces) + kanikama (1 piece)

Sashimi Especial _____ R\$ 48,90

fatias variadas de peixe cru (15 un) + kani (2 un) + polvo (5 un)

varied slices of raw fish (15 pieces) + kanikama (2 pieces) + octopopus (5 pieces)

Combinados

Combinado Simples _____ R\$ 39,90

Sushis e sashimis variados (20 un) / Assorted sushis and sashimis (20 pieces)

Combinado Especial 2 Pessoas _____ R\$ 76,90

Sushis e sashimis variados (48 un)

Assorted sushis and sashimis + sakemaki + California uramaki + kappamaki + skin uramaki + hard roe + mini hot roll (48 pieces)

Sushis - Duplas / Pairs

Peixe Branco / White Fish _____ R\$ 6,50

Kani / Kanikama _____ R\$ 5,90

Pele de Truta Salmão / Salmon Trout Skin _____ R\$ 5,90

Truta Salmão / Salmon Trout _____ R\$ 7,00

Atum / Tuna _____ R\$ 7,00

Polvo / Octopus _____ R\$ 7,00

Ovas / Herring Roe _____ R\$ 8,90

Camarão / Shrimp _____ R\$ 10,50

Gunka do Chef _____ R\$ 10,90

Sashimis - 5 fatias / 5 slices

Peixe Branco / White Fish _____ R\$ 11,90

Kani / Kanikama _____ R\$ 11,90

Atum / Tuna _____ R\$ 17,90

Polvo / Octopus _____ R\$ 16,90

Truta Salmão / Salmon Trout _____ R\$ 14,90





Pratos Quentes / Hot Dishes

Acompanhados de missoshiru, gohan e salada / Comes with Misso soup, rice and salad



Frango Grelhado Oriental _____ R\$ 32,50

150g de filé de sobrecoxa grelhado ao molho tare, acompanha legumes grelhados
150g of chicken thigh filet cooked on a griddle with vegetables, seasoned with tare sauce

Carne Grelhada Oriental _____ R\$ 35,50

150g de filé mignon grelhado ao molho shogayaki, acompanha legumes grelhados
150g of filet mignon cooked on a griddle with vegetables, seasoned with shogayaki sauce

Tempurá Misto _____ R\$ 33,90

Empanado de legumes (8 un) e camarão (2 un) / Vegetables deep-fried in batter (8 pieces) and shrimp (2 piece)

Yakizakana Anchova _____ R\$ 32,80

150g de anchova grelhada, acompanha legumes grelhados / 150g of anchovy cooked on a griddle with vegetables

Yakizakana Truta Salmão _____ R\$ 34,50

150g de truta salmão grelhado, acompanha legumes grelhados / 150g of salmon trout cooked on a griddle with vegetables



Carne com Brócolis _____ R\$ 33,70

Carne bovina fatiada com brócolis, pimentão, champignon e shimeji / Sliced meat with broccoli, paprika, champignon and shimeji

Frango Xadrez _____ R\$ 32,50

Frango em cubos, pimentão, champignon e amendoim / Chicken filet chopped into cubes, paprika, champignon and peanut

Yakissoba _____ R\$ 32,90

Macarrão chinês com carne bovina, frango e legumes ao molho de soja
Chinese noodle with meat, chicken and vegetables seasoned with soya sauce

Yakissoba Frutos do Mar _____ R\$ 34,90

Macarrão chinês com frutos do mar e legumes ao molho de soja / Chinese noodle with seafood vegetables seasoned with soya sauce



Pla Kapong Khing _____ R\$ 32,90

Filé de pangasus ao molho de gengibre, coentro e capim santo com legumes
Flounder Hake filet pangasus with ginger sauce, coriander and lemon grass with vegetables

Pad Pla Meuk _____ R\$ 33,70

Anéis de lula refogadas com legumes salpicado de coentro e ervas finas
Squid rings fried with vegetables sprinkled with coriander and fine herbs

Chicken Satay _____ R\$ 31,70

Espetinhos de frango marinados (7 un) em molho de curry e leite de côco grelhados e servidos com molho de amendoim
Griddled marinated chicken kebab (7 pieces) seasoned with curry sauce and coconut milk, served with pea-nut sauce

Pad Thai _____ R\$ 32,90

Macarrão típico tailandês com frango, legumes, amendoim e coentro
Typical thai noodle with chicken, vegetables, peanut and coriander



Sobremesas / Desserts

Tempurá de sorvete / Ice-cream tempura	_____	R\$ 8,50
Creme de papaya com cassis / Papaya cream with cassis	_____	R\$ 8,50
Banana flambada com sorvete / Flambê banana with ice-cream	_____	R\$ 8,50

Bebidas / Drinks

Água mineral (garrafa) / Mineral water (bottle)	_____	R\$ 3,20
Água mineral com gás (garrafa) / Carbonated water (bottle)	_____	R\$ 3,20
Água tônica (lata) / Tonic water (can)	_____	R\$ 3,50
Água de Coco / Coconut water	_____	R\$ 3,80
Refrigerante (lata) / Soft drink (can)	_____	R\$ 3,70
Aquarius / H ₂ O	_____	R\$ 4,60
Suco Natural / Fruit Juice	_____	R\$ 5,60
Suco Misto / Mixed Juice	_____	R\$ 6,50
Cerveja (long neck) / Beer (long neck)	_____	R\$ 4,90
Cerveja Premium (long neck) / Premium Beer (long neck)	_____	R\$ 5,90
Sakê nacional (dose) / Brazilian Sake (dose)	_____	R\$ 9,80
Sakê nacional (garrafa) / Brazilian Sake (bottle)	_____	R\$ 39,50
Caipirinha de sakê	_____	R\$ 14,50
Caipirinha de vodka	_____	R\$ 13,50
Sakê quente / Hot Sake	_____	R\$ 13,50
Café expresso / Coffee	_____	R\$ 3,50
Ban Chá / Green Tea	_____	R\$ 1,50
Chá gelado / Iced Tea	_____	R\$ 3,80