



# ANISAN

*Anisan significa irmão mais velho e como diz a tradução leva na sua essência a união, força, proteção e inspiração que os irmãos mais velhos passam de geração para geração.*

*A idéia do restaurante nasceu do singular talento de uma equipe jovem, munida das mais distintas técnicas gastronômicas, buscando através da criatividade e originalidade a concepção de pratos autorais ou releituras, promovendo uma fusão entre brasilidade e cozinha contemporânea francesa e japonesa.*

*Desta combinação surgem pratos com uma explosão de sabores juntamente com apresentação e composição harmoniosas, demonstrando sua capacidade por meio de uma mise-en-scène de saltar aos olhos.*

*O Anisan é um local acolhedor, familiar e perfeito para uma boa reunião de amigos.*

*É compromisso da família Anisan transformar sua visita à nossa casa em uma experiência inesquecível.*

*Seja bem vindo*

*Cobramos 10%*

# PETISCOS



## CROQUETA DE CUPIM 42

(Croquetes recheados de cupim no sous vide por 12 horas, acompanhado por maionese da casa)

## TEMPURÁ DE CAMARÃO 85

(Camarões empanado no polvilho doce acompanhado de maionese da casa e pimenta asiática)

## KARAAGE 39

(Frango empanado na farinha panko, acompanhado de maionese nori e maionese de pimenta da casa)

## BAO DE KARAAGE 35

(Dois pães orientais cozidos no vapor feitos na casa, recheados com frango empanado, molho tártaro sertanejo e molho escuro)

## BATATA FRITA 36

(Batata palito frita. Acompanhada de sour cream e bacon em cubos)

## TORRESMO DE PEIXE 28

(Pele de salmão desidratada frita acompanhada por cebolinha e maionese da casa)

# Entradas

## USSUZUKURY ANISAN 89

(Carpaccio de salmão, atum e camarão finalizado com alho poro e molho do chef)

## CEVICHE DE PEIXE BRANCO 68

(Ceviche de peixe branco, leite de tigre e castanha de caju. Acompanha chips de batata doce)

## CEVICHE DE SALMÃO 72

(Salmão, xerém de castanha de caju, pimenta dedo de moça, cebola roxa, coentro e crispy de couve. Acompanha chips de batata doce)

## FILÉ AO CREME DE QUEIJO 85

(Filés em cubinho regado ao molho de queijo parmesão e torradas da casa)

## POLVO À VINAGRETE 87

(Polvo ao molho cítrico, acompanhado de tomate cereja e feijão verde)

## CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO 82

(Finas lâminas de salmão regadas ao azeite trufado, sal e pimenta)

## TARTAR DE ATUM COM OVAS 72

(Atum batido na ponta da faca, finalizado com pimenta asiática, ovas e flor de sal, acompanha chips de batata doce)

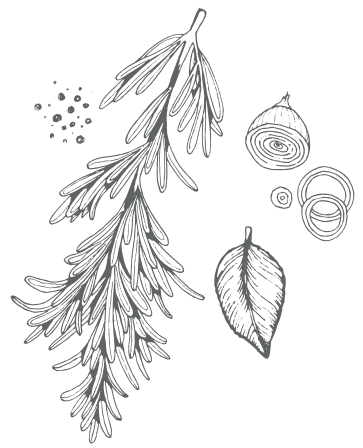
## SALADA DE ROSBIFE 45

(Rosbife, seleção de folhas verdes, brócolis maçaricado e confitado, queijo coalho maçaricado e molho beurreblanc)

## SALADA DE CAMARÃO 48

(Camarão, seleção de folhas verdes, brócolis maçaricado e confitado, queijo coalho maçaricado e molho beurreblac)





# PRATOS

## *principais*

### SALMÃO GRELHADO 94

(Salmão grelhado finalizado no vapor com finas lâminas de limão siciliano, acompanhado de risoto de beterraba e chips de batata doce)

### RISOTO DE CAMARÃO 94

(Camarões salteados com risoto de parmesão finalizado com azeite trufado)

### SOCARRAT 98

(Arroz socarrat "pegado", caramelizado no demi-glace, acompanha creme de parmesão, brócolis e tomate cereja confit e camarões salteados)

### PEIXE DO DIA 92

(Peixe branco grelhado com azeite de coentro, farofa com castanha, batata doce frita e sour cream)

### CAMARÕES DE NORONHA 94

(Camarões recheados com cream cheese empanados e fritos acompanhado de arroz á grega e batatas fritas temperada)

### POLVO Á PROVENÇAL 145

(Polvo cozido e grelhado com molho á base de ervas, manteiga, vinho branco e tomate cereja, acompanhado de risoto de alho-poró)

(Consulte o atendente, prato que depende da disponibilidade do polvo de acordo com sua sazonalidade)

### CAMARÃO E BACON 92

(Fettuccine regado ao molho de tomate rústico, camarões e bacon finalizado com farofa de panko e pesto)

### FILÉ AO MOLHO DE QUEIJO 98

(Filé ao molho de queijo acompanha risoto de shimeji ou parmesão)

## *Sobremesas*

### TERRINE COM SORVETE DE CREME 42

(Terrine de chocolate meio amargo, crumble de cacau com castanha de caju, caramelo salgado e sorvete de creme)

A MAIS PEDIDA

### PUDIM CLÁSSICO 34

(Pudim de leite: uma sobremesa afetiva para quem não abre mão de um clássico)

### TORTA TEXTURA DE LIMÃO 38

(Torta de 2 mix de limão com culis de morango)



# PRATOS

*Kids* 54

(Consulte nossos atendentes)



*Sushis*

## A LA CARTE

### TRADICIONAIS

**HOTS** (8 UNIDADES)

ANISAN 42

ROMEU E JULIETA 32

PHILADELPHIA 39

CAMARÃO 39

SKIN 32

TONKATSU 42

COUVE CROC 42

PHILADELFA 39

**HOSSAMAKI** (4 UNIDADES)

KANI 22

SALMÃO 26

SKIN 22

CAMARÃO 26

ATUM 26

**URAMAKIS** (4 UNIDADES)

CALIFÓRNIA 24

KANI 24

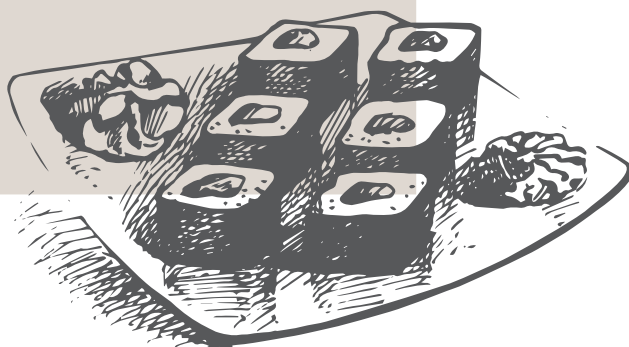
SALMÃO 28

SKIN 24

ATUM 29

CAMARÃO 28

EBITEN 29



### NIGUIRIS (2 UNIDADES)

SKIN 16  
KANI 16  
SALMÃO 19  
CAMARÃO 19  
PEIXE BRANCO 19  
POLVO 26  
ATUM 24  
CAMARÃO EMPANADO 21

### GUNKANS (2 UNIDADES)

SKIN 19  
SALMÃO 21  
CAMARÃO 21  
SHIMEJI 24  
CAMARÃO EMPANADO 22  
ATUM 24

### MANHATTANS (2 UNIDADES)

SALMÃO 19  
CAMARÃO 19  
SHIMEJI 24  
POLVO 26

### SASHIMIS (5 FATIAS)

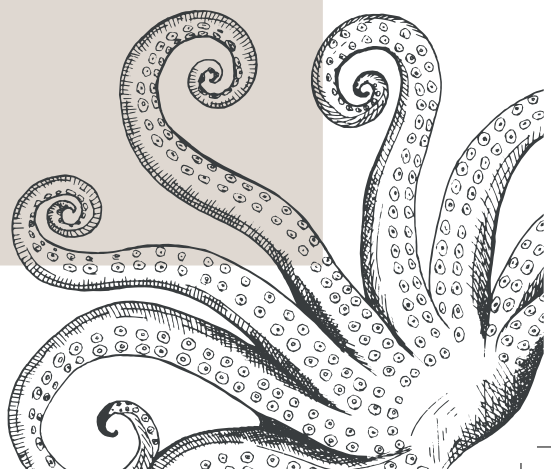
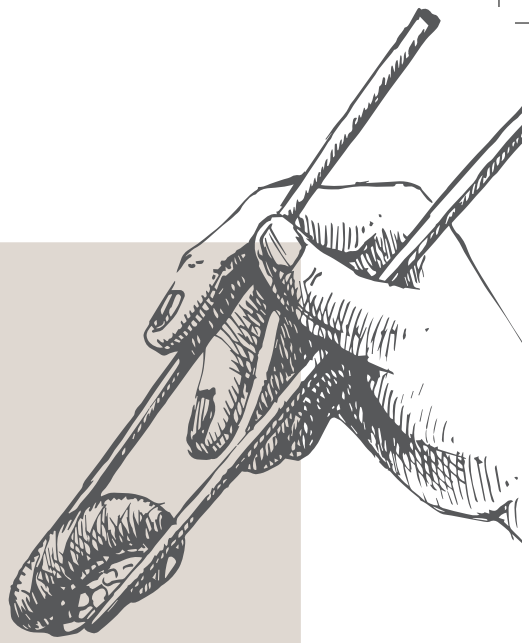
KANI 29  
PEIXE BRANCO 42  
SALMÃO 44  
SALMÃO MAÇARICADO 46  
ATUM 46  
POLVO 52

### TEMAKIS

SKIN 35  
SALMÃO 39  
CAMARÃO 39  
ATUM 42  
EBITEN 42  
OVAS 69  
DELICATESSEN 79

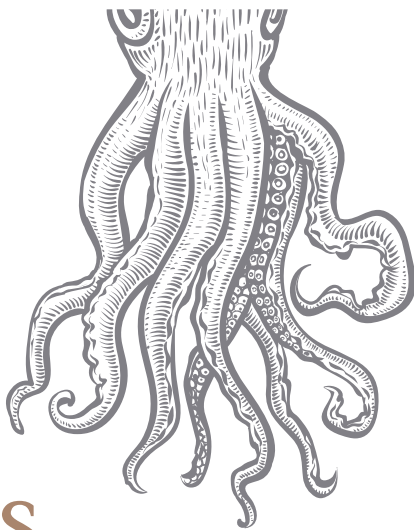
*\*TemakisHots: Possuem o mesmo preço dos tradicionais.*

*\*Temakis mistos: Será cobrado o de maior preço.*



# Sushis

## ESPECIAIS



CROSTINE DE SALMÃO / ATUM (2 unidades) 36

(Mini fatia de haruaki com salmão ou atum marinado por tempero da casa e cream chesse)

TAMAGO FURAI (2 unidades) 28

(Ovo cortado ao meio à milanesa recheado com ovas e flor de sal, finalizado com crispy)

NETAMAKI (2 unidades) 32

(camarão empanado envolto com lâmina de salmão, cream cheese, couve crispy, finalizado com tarê)

SUPER NETAMAKI (2 unidades) 34

(camarão G empanado envolto com lâmina de salmão, cream cheese, couve crispy, finalizado com tarê)

CAMARÃO TIGRADO (2 unidades) 26

(Camarão envolto por salmão e cream cheese empanados finalizado com tarê)

OVAS DE CAPELIN (2 unidades) 28

(Hossomaki de ovas de capelin)

HOSSOMAKI DE TORO (2 unidades) 32

(Toro envolto por nori semi-aberto finalizado com ovas)

ACELGAMAKI (4 unidades) 26

(Enrolado de acelga com recheio de peixe branco empanado)

EBI NO ENVELOPE (1 unidade) 24

(Camarão GG com maionese de wasabi no envelope de nori)

MAKI ACEVICHADO PERUANO (4 unidades) 32

(Uramaki de camarão empanado e abacate envolto por lâmina de salmão e finalizado com leite de tigre)

TAKO (4 unidades) 42

(Uramaki especial de polvo envolto por lâmina de salmão e finalizado com ovas)

EBITEN SPICE (4 unidades) 34

(Uramaki especial de camarão empanado envolto por lâmina de salmão e finalizado com pimenta sirachia e ovas)

JÔ OVO DE CODORNA TRUFADO (2 unidades) 29

(Gunkan de salmão com ovo de codorna maçaricado, finalizado com ovas e azeite trufado)

URAMAKI DE SALMÃO ESPECIAL (4 UNIDADES) 34

(uramaki de salmão empanado envolto por lâmina de salmão, finalizado com ovas)

GUNKAN PIPOCA DE CAMARÃO (2 unidades) 32

(gunkan de salmão maçaricado finalizado com camarão empanado e sirachia)

TORO (2 unidades) 32

(Niguri de uma parte nobre do atum)

NIGURI DE SALMÃO COM QUEIJO (2 unidades) 26

(Niguri de salmão e queijo coalho maçaricados).

# Sushis

## ESPECIAIS



**NIGUIRI DE BARRIGA DE SALMÃO (2 unidades) 32**  
(Niguiiri com corte especial de uma das partes mais nobres do salmão, sua barriga, finalizado com limão siciliano)

**NIGUIRI DE SALMAO SELADO COM OVO DE CODONA TRUFADO (2 unidades) 32**  
(Niguiiri de salmão maçaricado acompanhado de ovo de codorna e finalizado com azeite trufado)

**SASHIMI DE BARRIGA COM LIMAO SICILIANO (5 unidades) 68**  
(Sashimi de barriga de salmão com raspas de limão siciliano servido na pedra de sal rosa do Himalaya)

**SASHIMI DE BARRIGA DE SALMÃO TRUFADO (5 unidades) 65**  
(Sashimi de barriga de salmão com ovo de codorna maçaricado, finalizado com ovas)

**TAKO OLIVO (5 unidades) 62**  
(Sashimi de polvo finalizado com ovas e molho da casa)

**SALMÃO CORAL ( 4 unidades) 36**  
(corte gordo de salmão levemente maçaricado com azeite trufado, crosta de parmesão, finalizado com tarê)

**HAND ROLL (2 unidades) 34**  
(arroz com batidinho de salmão ou atum, envoltos por nori – para comer com as mãos!)

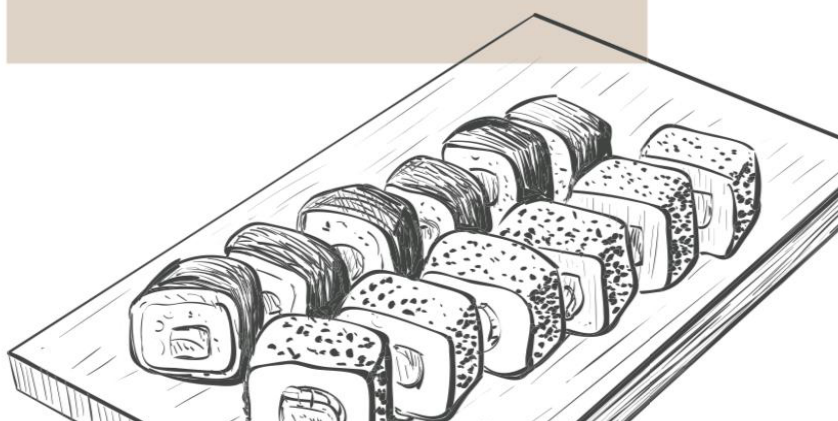
**EBI STYLE (2 unidades) 34**  
(salmão grelhado, tempurá de camarão, lâmina de arroz, envoltos por nori – para comer com as mãos!)

## COMBINADOS

**COMBO ANISAN 1 119**  
(16 peças – sushis tradicionais  
\*Até 3 unid de sashimi)

**COMBO ANISAN 2 225**  
(35 peças – sushis tradicionais  
\*Até 6 unid de sashimi)

**COMBINADO DO CHEF 189**  
(16 peças selecionadas pelo chef)



# RODÍZIO

## de sushi

159,90 (individual)

(SUSHIS, SASHIMI, TEMAKI E  
ACOMPANHAMENTOS\*\*)



### O NOSSO RODÍZIO DE SUSHI É ACOMPANHADO POR:

SUNOMONO  
(Pepino e cenoura agridoce)

GUIOZA DE CARNE E LEGUMES

HARUMAKI DE QUEIJO

HARUMAKI DE CAMARÃO E CREAM CHESSE

BOLINHO DE PEIXE BRANCO

CROSTINE DE SALMÃO / ATUM

CAMARÃO EMPANADO

SHIMEJI – \*Peça ao atedente

EBISHINJO  
(Troxinha de legumes, cream cheese e camarão)

CARPACCIO DE SALMÃO

CARPACCIO DE PEIXE BRANCO – \*Peça ao atendente

MINI TARTAR DE SALMÃO - \* Peça ao atendente

PATINHA DE CARANGUEJO

LULA À DORÊ

TEMAKIS - \*Peça ao atendente  
(Salmão, camarão, peixe branco, kani e skin )

SUSHIS: Uramaki, hossamaki, niguri, gunkan, manhattan,  
e hots (salmão, camarão, peixe branco, kani, atum e  
skin)

SASHIMI: Salmão, salmão maçaricado, atum, peixe  
branco e kani.

ESPECIALIDADES: Hand Roll; Gunkan Pipoca;  
Ebi Style; Super Netamaki; Salmão Coral; Hot Harumaki;  
Mini tartar de atum; Uramaki de Salmão Especial;  
Jô Ovo de Codorna Trufado; Camarão Tigrado; Hot  
Anisan; Camarão Grill; Niguri de Salmão Trufado  
e criações do chef.

### NOVIDADES

Ussuzukuri - Salmão, atum e camarão

Mini ceviche peixe branco - Peça ao atendente

Mini ceviche salmão - Peça ao atendente

Niguri salmão com crisp de alho poro e teriyaki  
apimentado

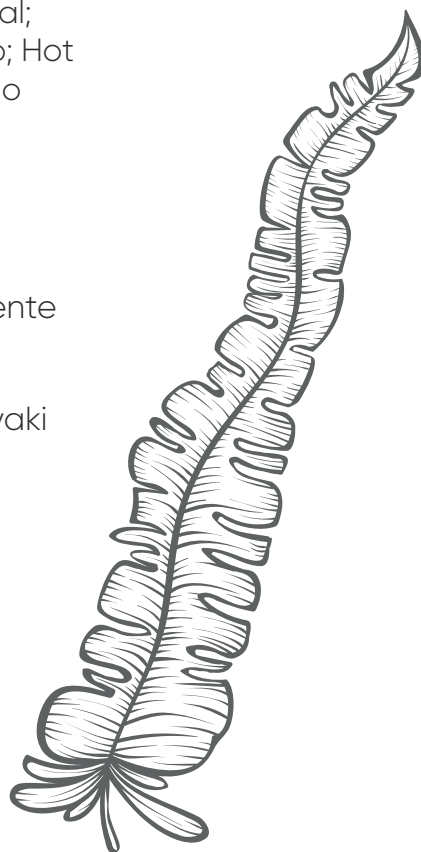
Absurdo Joy

Ebiten versão Anisan

Joy de atum e coalho.

Joy de salmão e coalho

Empanado Anisan



# CAFÉS E LICORES

CAFÉ EXPRESSO 9

CAPPUCCINO 14

LICOR 28



## Bebidas

### NÃO ALCÓOLICAS

REFRIGERANTE 10

ÁGUA SEM GÁS 10

ÁGUA COM GÁS 10

ENERGÉTICO 20

CAJUÍNA 17

ÁGUA DE COCO 12

SCHWEPES CITRUS 12

SCHWEPES TÔNICA 12

H2O OU AQUARIUS 12

### SUCOS (COPO)

MORANGO 20

LARANJA 15

LIMÃO 14

ABACAXI COM  
HORTELÃ 14

### CERVEJAS

HEINEKEN 16

STELLA ARTOIS 16

BUDWEISER 14

CERVEJA ZERO 16

### CERVEJAS ESPECIAIS

IPA 25

APA 30



## WHISKY (DOSE)

|                     |    |
|---------------------|----|
| RED LABEL 8 ANOS    | 22 |
| OLD PAR 12 ANOS     | 25 |
| BLACK LABEL 12 ANOS | 32 |
| GOLD LABEL          | 45 |

## DESTILADOS

|               |    |
|---------------|----|
| GIN BEEFEATER | 25 |
| SMIRNOFF      | 19 |
| ABSOLUT       | 25 |
| BACARDI       | 19 |
| CAMPARI       | 18 |
| CACHAÇA       | 19 |
| TEQUILA       | 25 |
| SAKE NACIONAL | 25 |



## Drinks

CAIPIRINHA 28  
(Cachaça e limão)

CAPISAKE 32  
(Morango, abacaxi, limão ou tangerina)

CAIPIROSKA NACIONAL 32  
(Morango, abacaxi, limão ou tangerina)

CAIPIROSKA IMPORTADA 36  
(Morango, abacaxi, limão ou tangerina)

GIN TÔNICA 36  
(Gin, tônica e laranja Bahia)

MOJITO 32  
(Rum, calda cítrica, água com gás e folhas de hortelã)

APEROL SPRITZ 36  
(Aperol, espumante e água com gás)

LONDON MULE 36  
(Gin, suco de limão e espuma de gengibre)

NEGRONI 34  
(Campari, vermute, gin e twist de laranja)

DAIQUIRI 32  
(Rum, calda cítrica e twist de limão)

PENICILLIN 34  
(Whisky, calda cítrica de gengibre e spray de lapsang solchong)

MARGARITA CLÁSSICO 34  
(Tequila, cointreau e sumo de limão)

