

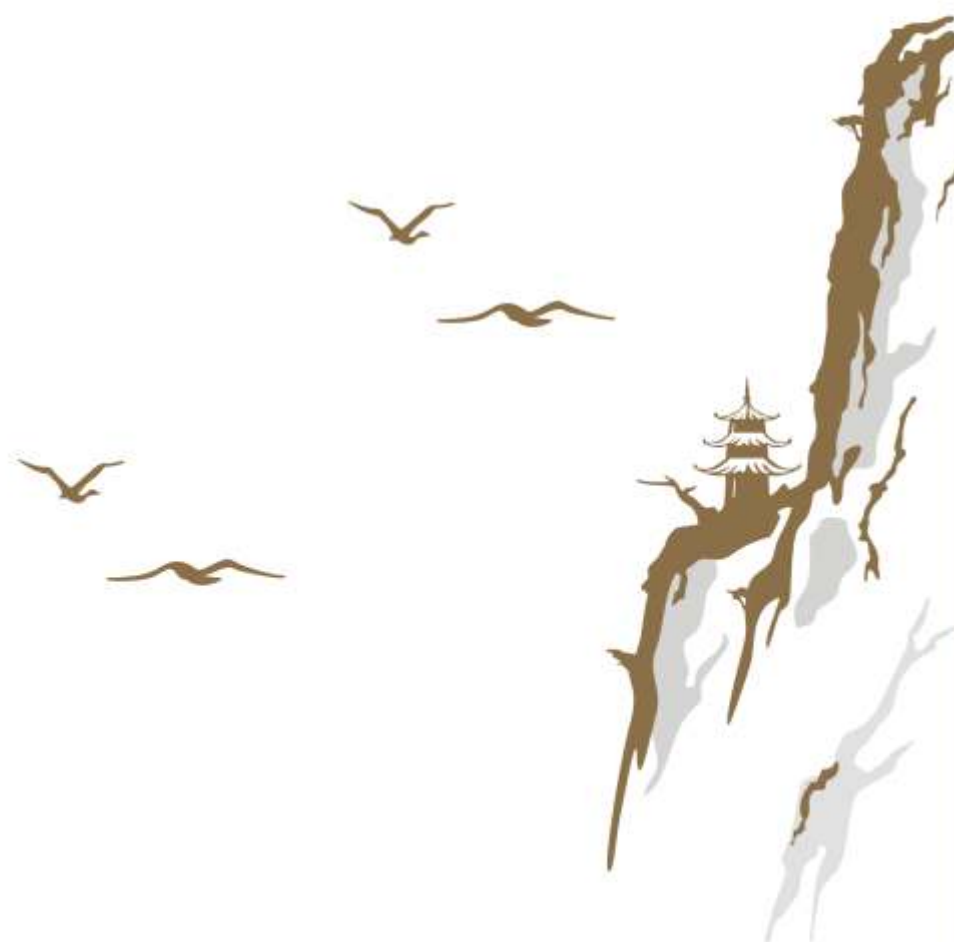
# sakes



**Sake Nacional  
Thikará Silver**  
R\$ 64,50



**Sake Nacional  
Thikará Gold**  
R\$ 66,90



**SAQUE FUTSUSHU JOSEN  
SUAVE HAKUTSURU**  
1,8L R\$ 323,00



**SAQUE JUNMAI GINJO  
HAKUTSURU**  
720ml R\$ 304,80



**SAQUE JUNMAI GINJO  
HAKUTSURU**  
300ml R\$ 100,60



**SAQUE JUNMAI YAMADANISHIKI  
HAKUTSURU**  
720ml R\$ 201,70



**SAQUE JUNMAI DRY  
HAKUTSURU**  
720ml R\$ 172,30



**SAQUE JUNMAI DAIGINJO  
HAKUTSURU**  
720ml R\$ 411,50



**SAQUE JUNMAI DAIGINJO  
YAMADAHO HAKUTSURU**  
720ml R\$ 594,40

## CARTA DE BEBIDAS



# SHYNOBU

CULINÁRIA JAPONESA PREMIUM





### Espumante Casa Perini Brut Branco R\$ 82,60

Uvas: Chardonnay e Riesling Itálico. / Região: Serra Gaúcha.

Teor Alcoólico: 12%. / Produtor: Casa Perini. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: Sem amadurecimento em carvalho.

Características: Com visual amarelo-palha com reflexos esverdeados. Possui perlage fina e intensa e aromas que remetem a pera e maçã verde. De boa estrutura com frescor intenso.

Harmonização: Saladas e queijos macios, peixes defumados e carnes brancas.



### Espumante Casa Perini Aquarela Rosé R\$ 82,60

Uvas: Moscato Bianco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo. / Região: Serra Gaúcha.

Teor Alcoólico: 7,5%. / Produtor: Casa Perini. / Classificação: Doce.

Amadurecimento: Sem amadurecimento em carvalho.

Características: Com coloração rosa salmão, possui borbulhas que formam uma bela coroa de espuma na taça e aromas com notas cítricas que remetem à casca de laranja e flores como o jasmim. Apresenta ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar.

Harmonização: Canapés e entradas doces como geleias ou frutas, além de sobremesas a base de creme ou tortas de frutas.



### Janela Branca Vinho Verde Branco R\$ 62,40

Uvas: Loureiro, Trajadura e Arinto. / Região: Vinho verde. / Teor Alcoólico: 9,5%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Tanques de aço e inox.

Características: Frutado e mineral, fresco e leve, com um final de boca suave e ligeiramente adocicado.

Harmonização: Saladas e outras refeições frias, peixes e frutos do mar.

R\$ 72,20



### Vinho Dona Flor Verde Branco

Uvas: Trajadura, Arinto e Loureiro. / Região: Vinho verde. / Teor Alcoólico: 9,5%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

Características: Vinho com notas de fruta e mineral com nariz expressivo. Final de boca fresco e ligeiramente adocicado.

Harmonização: : Frutos do mar, peixe grelhado e sushi.

R\$ 76,10



### Q.S.S Rare Branco

Uvas: Arinto e Fernão Pires. / Região: Arruda dos vinhos. / Teor Alcoólico: 12%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

Características: Vinho de cor citrina com laivos esverdeados. Aroma floral expressivo, com notas de lichia e lima. Na boca é fácil, suave e fresco.

Harmonização: Saladas, marisco e peixe.



### Vitis Nostra Pinot Grigio Branco R\$ 214,00

Uva: Pinot Grigio. / Região: Vêneto. / Teor Alcoólico: 11,5%.

Produtor: Vitis Nostra. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: Tanques de aço e inox.

Características: Coloração amarelo palha. Notas florais com aromas de pera e abacaxi. Em boca Equilibrado, confirmando as notas apresentadas no olfato.

Harmonização: Saladas, aperitivos e pratos leves a base de peixes.



### Q.S.S Rare Rosé R\$ 76,10

Uvas: Touriga Nacional e Syrah. / Região: Arruda dos vinhos. / Teor Alcoólico: 12%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Ligeira maceração seguida de fermentação em bica aberta a 13°C.

Características: Vinho de cor rosada fresca. O aroma é frutado, com notas de morango, groselha e um toque ligeiro de especiarias. Na boca é fresco e suave.

Harmonização: Pratos de peixe, sushi e marisco.



### Janela Branca Vinho Verde Rosé R\$ 62,40

Uvas: Vinhão, Borraçal e Espadeiro. / Região: Vinho verde. / Teor Alcoólico: 9,5%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

Características: Cor rosa pálido, aroma com destaque a notas de morango e romã. Na boca é leve e refrescante.

Harmonização: Acompanha bem doces conventuais.



### Vinho Janela Branca Tinto R\$ 62,40

Uvas: Syrah, Castelão e Tinta Roriz. / Região: Arruda dos vinhos. / Teor Alcoólico: 13%.

Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Curtimenta clássica com fermentação alcoólica a 26°C, longa maceração com envelhecimento parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Características: Vinho de cor granada, com um expressivo aroma a frutos silvestres, bem equilibrado com o paladar das barricas de carvalho. A sensação na boca é intensa, com um final fresco e elegante.

Harmonização: Pratos de carne e embutidos.



### Q.S.S Rare Tinto R\$ 76,10

Uvas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah. / Região: Arruda dos vinhos.

Teor Alcoólico: 13,5%. / Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Meio seco.

Amadurecimento: Curtimenta clássica com fermentação a 25 °C e maceração prolongada. Estágio parcial em barricas de carvalho.

Características: Vinho de cor granada intenso, aroma expressivo, com notas de frutos em baga e chocolate. Na boca é fácil e elegante.

Harmonização: Cozinha vegana.



### Q.S.S Rare Reserva Tinto R\$ 101,50

Uvas: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet. / Região: Arruda dos vinhos.

Teor Alcoólico: 13,5%. / Produtor: Quinta de S. Sebastião. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: Fermentação em cubas de inox com pisa automática, seguida de 3 semanas de maceração pós fermentativa. Estágio parcial de 17 meses em barricas de Carvalho Francês.

Características: Cor granada forte, nariz expressivo com fruta preta, pimenta e algumas notas complexas de trufas em perfeita harmonia com a tosta do carvalho. Na boca mostra a sua concentração, frescura e elegância.

Harmonização: Acompanha bem carne e peixe, cozinhados a baixa temperatura ou queijos com sabor intenso.



### Vitis Nostra Chianti Tinto R\$ 161,80

Uva: Sangiovese. / Região: Toscana. / Teor Alcoólico: 12,5%.

Produtor: Vitis Nostra. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: 12 meses em barrica de carvalho francês.

Características: Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de cerejas com taninos macios. Em boca, frutas maduras e levemente tânico.

Harmonização: Harmoniza perfeitamente com pratos elaborados, carne ou massa caseira com molhos de carne.



### African King Pinotage Tinto R\$ 214,00

Uva: Pinotage. / Teor alcoólico: 13,5%. / Região: Western Cape.

Produtor: African King. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: 6 meses em carvalho francês.

Características: Cor rubi intenso com reflexos violáceos, aromas de noz moscada e mocha. Taninos macios e aveludado, notas de ameixa e tabaco apimentado com boa persistência.

Harmonização: Carnes vermelhas.



### Alfredo Roca Cabernet Sauvignon Tinto R\$ 105,90

Uva: Cabernet Sauvignon. / Região: Mendoza. / Teor Alcoólico: 13%.

Produtor: Alfredo Roca. / Classificação: Seco.

Amadurecimento: Envelhece por 8 meses em barrica de carvalho.

Características: vermelho rubi, possui aromas de frutas vermelhas maduras e, no paladar, tem taninos maduros e suaves.

Harmonização: Ideal para ser servido com carnes vermelhas.

