

ポン
かん
SUSHI



ABRA O APETITE

- SUNOMONO** 16
Pepino e cenoura em conserva, kani, wakame e gergelim.
- MISSOSHIRO** ➔ 14
Confortante sopa oriental à base de soja, com tofu e cebolinha.
- GOHAN** ➔ 14
- GUIOZA 2 UN.** 14
Bovino, suíno ou vegetariano, com molho à base de shoyu.
- HARUMAKI 2 UN.** 16
Bovino, vegetariano ou salmão com cream cheese, acompanhado de molho agridoce.
- HARUMAKI ESPECIAL 2 UN.** 25
Camarão temperado e cream cheese, com molho agridoce.
- CROQUETE DE SALMÃO 1 UN.** 21
Bolinho empanado crocante de salmão, kani, cream cheese, cebolinha, gergelim, limão espremido e molho tarê.
- TOFU** ➔ 16
Queijo de soja com gengibre ralado e cebolinha.
- MINI SHIMEJI** ➔ 21

BOM PARA COMPARTILHAR

シェアにおすすめ

- SHIMEJI** ➔ 47
- SHITAKE** ➔ 47
- CARPACCIO 20 UN.** 59
Fatias finas de peixes variados e polvo marinadas em molho especial.
- ISCAS DE SALMÃO E FRUTOS DO MAR** 75
Crocantes tiras de salmão, camarões e anéis de lula empanados, com maionese levemente apimentada.
- ESPECIAL DE COUVE 8 UN.** 49
4 uramakis de salmão com cream cheese e couve frita, 4 enrolados de fatia de salmão com cream cheese e couve frita, com molho tarê.
- ESPECIAL HOT 18 UN.** 83
10 hotrolls salmão com kani e cream cheese, 4 uramakis salmão grelhado, 2 niguiris camarão empanado, 2 jyos salmão grelhado com shimeji.
- EDAMAME** ➔ 25
Grãos de soja verde com flor de sal.
- TEMPURÁ KAKIAGUE** ➔ 41
Empanado de legumes fatiados bem fininhos.



ROBATAS
ESPETINHOS JAPONESES ACOMPANHADOS DE MOLHO À BASE DE MISSÔ E MAIONESE APIMENTADA

ROBATAS 炉端焼き

- SALMÃO COM SHIMEJI** 20
- MEDALHÃO DE MIGNON COM BACON** 20
- CONTRAFILÉ COM CEBOLINHA** 20
- BRÓCOLIS** ➔ 15
- ABOBRINHA** ➔ 15

NÃO ACEITAMOS CHEQUES, TICKETS DE PAPEL E REDE COMPRAS

➔
OPÇÕES VEGETARIANAS



手巻(マ)

TEMAKIS

- + OPÇÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA 5
- + CREAM CHEESE OU MAIONESE 5
- + CEBOLINHA OU TABASCO 0
- + PEPINO JAPONÊS 5
- + PIMENTA KIMUTI OU AMÊNDOAS 9
- + COUVE FRITA 7
- + OVAS MASSAGÔ 13
- ▼ PORÇÃO GRANDE DE GENGIBRE 13

TRADICIONAIS

- SALMÃO** 38
- SALMÃO GRELHADO** 38
- PEIXE BRANCO** 38
- ATUM** 42
- CAMARÃO** 49
- SHIMEJI** ➔ 38
- PEPINO** ➔ 30

ESPECIAIS

- SALMÃO EMPANADO** 43
Salmão empanado, cream cheese e cebolinha.
- SALMÃO COM SHIMEJI** 43
Salmão em cubos com shimeji, cream cheese e cebolinha.
- SALMÃO HOTROLL** 44
Hotroll de salmão, kani e cream cheese fatiado.
- SALMÃO CRISPY** 43
Salmão em cubos, flocos crocantes de massa de tempurá e cream cheese.
- SALMÃO PORÓ** 43
Salmão batido, alho poró e cream cheese.
- SALMÃO SPICE** 44
Salmão em cubos, ovos de massagô, maionese, cebolinha e pimenta tabasco.
- SALMÃO SKIN** 28
Pele de salmão grelhada picada com raspas de limão, molho tarê e gergelim.
- PEIXE BRANCO ESPECIAL** 49
Peixe branco marinado no limão e empanado, salmão cru batido, maionese, cebolinha e gergelim.
- ATUM KIMCHEE** 49
Atum em cubos, pimenta kimchee, amêndoas laminadas, cream cheese e cebolinha.
- CAMARÃO ESPECIAL** 52
Camarão empanado, salmão cru batido, maionese e cebolinha.
- CAMARÃO EMPANADO** 52
Camarão empanado, pepino em tiras, maionese e cebolinha.
- CAMARÃO KIMCHEE** 52
Camarão em cubos, salmão cru batido, cream cheese e pimenta kimchee.
- 4 INGREDIENTES À SUA ESCOLHA** 57



CARPACCIO

ESPECIAL HOT

ホットロール

HOTROLL

- SALMÃO TRADICIONAL** 12 UN. 41
Salmão, kani e cream cheese.
- MINI SALMÃO TRADICIONAL** 6 UN. 26
Meia porção do hotroll salmão tradicional.
- SALMÃO COM SHIMEJI** 6 UN. 36
Salmão e cream cheese com cobertura de shimeji, cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim.
- SALMÃO COM COUVE** 6 UN. 36
Salmão e cream cheese com cobertura de couve crocante, molho tarê e gergelim.

- SALMÃO ESPECIAL** 6 UN. 38
Salmão e cream cheese com cobertura de salmão cru batido, cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim.
- CAMARÃO** 6 UN. 41
Salmão e cream cheese com cobertura de camarão batido com cream cheese, cebolinha, molho tarê e gergelim.
- ALHO-PORÓ** ➔ 6 UN. 30
Alho poró e cream cheese com cobertura de alho poró, cebolinha, molho tarê e azeite.

COMBINADOS

INDIVIDUAL

MISTO 16 UN. 77

4 uramakis salmão, 1 niguri salmão, 1 niguri atum, 1 niguri peixe branco, 1 niguri polvo, 1 niguri camarão, 2 jyos salmão, 3 fatias sashimi salmão, 2 fatias sashimi peixe branco.

SÓ SALMÃO 16 UN. 77

ESPECIAL DO SUSHIMAN 18 UN. 99

VEGGIE 18 UN. ➔ 77

2 PESSOAS

MISTO 28 UN. 134

4 uramakis salmão, 4 uramakis califórnia, 2 niguiris camarão, 2 niguiris polvo, 4 jyos salmão, 4 fatias sashimi salmão, 4 fatias sashimi atum, 4 fatias sashimi peixe branco.

SÓ SALMÃO 28 UN. 134

ESPECIAL DO SUSHIMAN 35 UN. 190
Com opção vegetariana ➔

3 OU 4 PESSOAS

MISTO 54 UN. 257

4 uramakis salmão, 4 uramakis salmão skin, 4 uramakis peixe branco, 4 niguiris salmão, 4 niguiris camarão, 4 niguiris atum, 4 jyos salmão, 4 jyos atum, 6 fatias sashimi salmão, 6 fatias sashimi atum, 6 fatias sashimi peixe branco e 4 fatias sashimi polvo.

SÓ SALMÃO 54 UN. 257

ESPECIAL DO SUSHIMAN 65 UN. 354
Com opção vegetariana ➔



MISTO INDIVIDUAL



O ESPECIAL É UM COMBINADO ELABORADO NA HORA COM A CRIATIVIDADE DO SUSHIMAN

ESPECIAL DO SUSHIMAN





細巻

HOSSONMAKI

SALMÃO 8 UN.	32
ATUM 8 UN.	33
PEIXE BRANCO 8 UN.	33
PEPINO ➡ 8 UN.	28



裏巻

URAMAKI

SALMÃO 8 UN.	37
SALMÃO COM CREAM CHEESE 8 UN.	40
SALMÃO GRELHADO 8 UN.	40
SALMÃO SKIN 8 UN.	28
PEIXE BRANCO 8 UN.	37
ATUM 8 UN.	40
CAMARÃO 8 UN.	49



にぎり

NIGIRI

SALMÃO 2 UN.	20
SALMÃO SKIN 2 UN.	15
PEIXE BRANCO 2 UN.	20
ATUM 2 UN.	21
CAMARÃO 2 UN.	22
POLVO 2 UN.	26
SELEÇÃO ESPECIAL DE NIGURIS 6 UN.	62



軍艦巻

JYO

SALMÃO COM CEBOLINHA 2 UN.	20
SALMÃO COM SHIMEJI 2 UN.	21
SALMÃO COM OVAS 2 UN.	27
ATUM 2 UN.	26
ATUM KIMCHEE 2 UN.	27
SELEÇÃO ESPECIAL DE JYOS 6 UN.	63



刺身

SASHIMI

SALMÃO 5 UN.	37
PEIXE BRANCO 5 UN.	37
ATUM 5 UN.	39
POLVO 5 UN.	42



MISTO I 9 UN.	57
3 fatias de salmão, 3 fatias de peixe branco e 3 fatias de atum frescos.	

PRATOS QUENTES 温かい料理

GRELHADO
COM SELEÇÃO
DE LEGUMES
NA MANTEIGA
E GOHAN

TEPPANYAKI

SALMÃO	63
FRUTOS DO MAR	76
Camarão, polvo, lula e mexilhão.	
ANCHOVA	63

EMPANADO
COM LEGUMES
GRELHADOS,
MOLHO
TONKATSU
E GOHAN

KATSU

SALMÃO	63
LOMBO SUÍNO	57
FRANGO	49

TRADICIONAL
COZIDO COM
LEGUMES
E MACARRÃO
GRELHADO

YAKISSOBA

LEGUMES ➔	46
CONTRAFILÉ	57
Opção mista com frango.	
FRANGO	49

COZIDO AO
MOLHO DE
SHOYU E SAKÊ,
COM SELEÇÃO
DE LEGUMES E
GOHAN

YAKIDOMBURI

SALMÃO	63
COGUMELOS	57
FILE MIGNON	72

COZIDO AO
MOLHO DE
SHOYU
E GENGIBRE,
COM SELEÇÃO
DE LEGUMES
E GOHAN

SHOGAYAKI

SALMÃO	63
ATUM	65

GRELHADO
ACOMPANHADO
COM PORÇÃO
DE GOHAN
COM LEGUMES
PICADOS E OVOS

YAKIMESHI

SALMÃO	63
PEIXE BRANCO	63



TEPPAN DE
SALMÃO



KATSU DE
FRANGO



MENU KIDS

キッズメニュー

YAKISSOBA MISTO	37
TEPPANYAKI DE CONTRAFILÉ	37
TEPPANYAKI DE FILET DE FRANGO	33
TEPPANYAKI DE SALMÃO	47

SALADA サラダ

SALMÃO EM TIRAS	53
Alface americana, rúcula, pepino em conserva, tomates cereja, ovos de codorna, amêndoas e gergelim, com cobertura de salmão em tiras. Acompanha molho de mostarda e mel.	



SALMÃO COM SHIMEJI

TODOS OS TEMAKIS ACOMPANHAM CREAM CHEESE OU MAIONESE E CEBOLINHA

定食

TEISHOKUS



SUSHIBAR

- SALMÃO COMPLETO 63
- SALMÃO EMPANADO 63
- SALMÃO COM SHIMEJI 63
- SALMÃO SKIN 47

TEMAKI ABERTO DO DIA

3 SASHIMIS E 2 URAMAKIS DE SALMÃO

SUNOMONO E MISSOSHIRO

COMPLEMENTO À SUA ESCOLHA

- HOTROLL SALMÃO (4 UN.)
- CEVICHE DE PEIXE BRANCO
- GUIOZA VEGETARIANO (2 UN.)
- HOSSOMAKI DE PEPINO (2 UN.)

COZINHA

- TEPPAN SALMÃO 59
- KATSU LOMBO SUÍNO 47
- KATSU FRANGO 47
- SHIMEJI 47
- TEPPAN ANCHOVA 59

PRATO QUENTE DO DIA

SUNOMONO E MISSOSHIRO

COMPLEMENTO À SUA ESCOLHA

- HARUMAKI VEGETARIANO (2 UN.)
- KAKIAGUE (2 UN.)
- GUIOZA VEGETARIANO (2 UN.)
- 3 SASHIMIS E 2 URAMAKIS DE SALMÃO

デザート

SOBREMESAS

- TEMPURÁ DE BANANA 33
Com bola de sorvete
- HARUMAKI DOCE 2 UN. 22
Banana com chocolate ou maçã com canela
- HARUMAKI DOCE COM BOLA DE SORVETE 2 UN. 29
- TAÇA DE SORVETE 25
2 bolas de sorvete de creme com coberturas de caramelo e chocolate e lâminas crocantes de amêndoas

BEBIDAS 飲物

- ÁGUA MINERAL / COM GÁS 8
- CAFÉ NESPRESSO 8
- H2OH! 10
- OTCHÁ CHÁ GELADO 14
Limão e gengibre
Abacaxi, limão e gengibre
- REFRIGERANTE LATA 9
- SUCO NATURAL 14
- CERVEJAS LONG NECK 15
- CERVEJA GARRAFA 600 ML 21
- SAKERINHA SAKE NACIONAL 33
- CAIPIRINHA 33
- CAIPIROSKA 36
- SAKE NACIONAL
Dose 32
Garrafa 99
- SAKE JAPONÊS ARTESANAL
Banshunishiki 42
Miyako Homare Dry 42

TEMPURÁ DE BANANA





@PONKANUSHI

**COMPARTILHE COM A GENTE SEUS
BONS MOMENTOS NO PONKAN :)**

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

SEGUNDA A SEXTA

12h às 15h
18h às 22h

SÁBADOS

13h às 16h
18h às 22h

→ **NÃO ABRIMOS AOS
DOMINGOS E FERIADOS**

RODÍZIO/FESTIVAL

ALMOÇO

**Chegue até 14h durante a semana;
até 15h aos sábados**

JANTAR

Chegue até 21h

→ **SE CHEGAR APÓS ESSES HORÁRIOS,
SOMENTE SERVIÇO A LA CARTE**

www.ponkan.com.br

