

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





細巻き

# HOSSONMAKI

<b>SALMÃO</b> 8 UN.	32
<b>ATUM</b> 8 UN.	33
<b>PEIXE BRANCO</b> 8 UN.	33
<b>PEPINO</b> ➡ 8 UN.	28



裏巻き

# URAMAKI

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



にぎり

# NIGIRI

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



軍艦巻き

# JYO

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



刺身

# SASHIMI

<b>SALMÃO</b> 5 UN.	37
<b>PEIXE BRANCO</b> 5 UN.	37
<b>ATUM</b> 5 UN.	39
<b>POLVO</b> 5 UN.	42



<b>MISTO I</b> 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

TRADICIONAL  
COZIDO COM  
LEGUMES  
E MACARRÃO  
GRELHADO

## YAKISSOBA

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

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

## SHOGAYAKI

- SALMÃO** 63
- ATUM** 65

EMPANADO  
COM LEGUMES  
GRELHADOS,  
MOLHO  
TONKATSU  
E GOHAN

## KATSU

- SALMÃO** 63
- LOMBO SUÍNO** 57
- FRANGO** 49

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

## YAKIDOMBURI

- SALMÃO** 63
- COGUMELOS** 57
- FILE MIGNON** 72

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](http://www.ponkan.com.br)**

