

RODÍZIO SASHIMI EXECUTIVO 145

Entradas

Bao de pancetta*

Guioza

Harumaki de legumes

Shimeji*

Pastel de shimeji

Crispy rice spicy salmon*

Crispy rice spicy tuna*

Sunomono

Tartar de salmão com crispy de batata doce*

Hot roll de salmão com crispy couve

Hot roll de salmão e salmão batido

Bolinho de salmão

Tempurá de milho*

Pratos Quentes

Yakisoba de legumes, carne ou frango

Salmão grelhado

Sushis Volante

Uramaki de salmão e cebolinha

Uramaki de salmão skin e cream cheese

Uramaki de salmão, camarão empanado e cream cheese*

Acelgamaki de salmão grelhado*

Niguiiri de salmão maçaricado

Niguiiri de salmão maçaricado com alho*

Niguiiri de agulhão maçaricado*

Niguiiri de salmão skin

Niguiiri de salmão

Niguiiri de atum

Niguiiri de agulhão

Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô

Niguiris variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, pargo, namorado, robalo, etc.)

Baterá spicy salmon

Baterá spicy tuna*

Baterá Oguru (salmão com crispy, cebolinha e ovas massagô, sobre arroz com ovas)*

Temakis*

*opção sem arroz disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão

Atum

Agulhão

Camarão empanado

Califórnia

Salmão skin

Salmão grelhado

E variações (cream cheese, maionese, spicy, crispy, cebolinha)

Carpaccio*

*opção disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão trufado com raspas de limão siciliano*

Sashimis*

*opção disponível apenas no rodízio executivo Sashimi

Salmão

Atum

Robalo

Agulhão

Variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, namorado, etc.)

Sashimis maçaricados com crispy couve (atum, salmão e agulhão)

Sobremesa (uma por pessoa)

Sorvetes variados, abacaxi, banana flambada com sorvete

RODÍZIO SUSHI EXECUTIVO 115

(não inclui Sashimis, Carpaccio do Dia e Temakis sem arroz)

RODÍZIO OGURU 195

Itens do Rodízio Sashimi Executivo

+

Entradas

Ovo tamago furai com ikura

Edamame

Bolinho de polvo

Tartar de atum e ovas black

Trouxinha de salmão e camarão empanado

Ceviche de peixe branco e maçã verde

Berinjela no missô em cama de berinjela empanada

Camarão e lula grelhada ao molho cítrico

Tempurá de folha de shissô com salmão spicy*

Tempurá de folha de shissô com atum spicy

Chapa de shimeji e lula

Atum selado em crosta de gergelim

com purê de abóbora japonesa

Oniguiiri de anchova negra no missô*

Camarão empanado

Colher de mexilhão com molho levemente picante

Carpaccios

Polvo com ovas negras e molho cítrico à base de shoyu

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Uramaki Oguru (camarão empanado, cream cheese, cebolinha e fina fátia de salmão)

Baterá de atum com foie gras

Niguiiri de atum trufado com ovas massagô

Jyo de codorna trufado com salmão e ovas negras*

Jyo de salmão e ovas massagô

Jyo de atum e polvo*

Niguiiri de barriga de salmão maçaricada com raspas de limão siciliano e flor de sal*

Niguiiri de lula com salsa trufada e ovas*

Jyo de vieira com salmão e raspas de limão siciliano*

Beef Niguiiri com ovo frito e ovas*

Niguiiri de Hokkigai

Gunkan de Wakame e ovas

Sashimis

Polvo

Sobremesa

Brownie da Helô com sorvete de creme

TEPPANYAKI

Acompanha gohan, salada, missoshiru e sobremesa

Carne	72
Frango	69
Salmão	72

YAKISOBA

Inclui entrada e sobremesa

Yakisoba de Frango	59
Macarrão frito c/ legumes e frango	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Carne	62
Macarrão frito c/ legumes e carne	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	
Yakisoba de Legumes	55
Macarrão frito c/ legumes	
Acompanha salada, missoshiru e sobremesa	

COMBINADOS EXECUTIVOS

Inclui entrada e sobremesa

SUSHI E SASHIMI (20 peças)	92
2 sashimi salmão	
2 sashimi atum	
2 sashimi robalo	
2 niguirí salmão	
1 niguirí atum	
1 niguirí robalo	
1 jyo de codorna trufado	
2 uramaki Oguru	
2 uramaki de atum	
2 baterá salmão Oguru	
2 niguirí salmão maçaricado	
1 niguirí agulhão maçaricado	
SALMÃO (18 peças)	92
6 sashimi	
2 niguirí	
2 niguirí maçaricados	
2 niguirí barriga de salmão	
2 niguirí trufados	
2 baterá Oguru	
1 jyo de codorna trufado	
1 jyo de salmão	
ATUM E SALMÃO (20 peças)	92
4 sashimi atum	
4 sashimi salmão	
2 niguirí atum	
2 niguirí salmão	
1 niguirí barriga de salmão	
1 niguirí salmão trufado	
1 niguirí atum trufado	
2 uramaki atum	
2 baterá Oguru	
1 jyo de codorna trufado	
SASHIMI EXECUTIVO (15 peças)	92
15 cortes de sashimi variados:	
salmão, atum e peixe branco	

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Karui	16
Gengibre Limão Hortelã Água com Gás	
Pinku Lemonade	16
Limão Hibiscos Água com Gás	
Shōga Lemonade	16
Limão Gengibre Água com Gás	
Sunosoda	16
Pepino Limão Tahiti e Siciliano Água com Gás	
Akaisoda	16
Lichia Frutas Vermelhas Água com Gás	
Oguru Tea	16
Chá Preto Limão Pêssego Damasco	
SOFT DRINKS	
Água com ou sem gás	8
Refrigerantes	9
Sucos Naturais	14





Entradas

Ovo tamago furai com ikura

Guioza

Harumaki de legumes

Shimeji*

Pastel de shimeji

Bolinho de polvo

Bolinho de salmão

Bao de pancetta*

Trouxinha de salmão e camarão empanado

Hot roll de salmão com crispy couve

Hot roll de salmão e salmão batido

Crispy rice spicy tuna*

Crispy rice spicy salmon*

Edamame

Sunomono

Camarão e lula grelhada ao molho cítrico

Tartar de salmão com crispy de batata doce*

Tartar de atum e ovas black

Ceviche de peixe branco e maçã verde

Tempurá de folha de shissô com salmão spicy*

Tempurá de folha de shissô com atum spicy

Chapa de shimeji e lula

Tempurá de milho*

Atum selado em crosta de gergelim com purê de abóbora japonesa

Onigiri de anchova negra no missô*

Berinjela no missô em cama de berinjela empanada

Camarão empanado

Colher de mexilhão com molho levemente picante

Pratos Quentes

Salmão grelhado

Yakisoba de legumes, carne ou frango

Temakis

Salmão

Atum

Agulhão

Camarão empanado

Califórnia

Salmão skin

Salmão grelhado

E variações (cream cheese, maionese, spicy, crispy, cebolinha)

Carpaccios

Salmão trufado com raspas de limão siciliano*

Polvo com ovas negras e molho cítrico à base de shoyu

Sashimis

Salmão

Atum

Robalo

Agulhão

Polvo

Variados do dia (podem incluir carapau, buri, olhete, tainha, namorado, etc.)

Sashimis maçaricados com crispy couve (atum, salmão e agulhão)



Sushis Volante

Uramaki de salmão e cebolinha

Uramaki de salmão skin e cream cheese

Uramaki de salmão, camarão empanado e cream cheese*

Acelgamaki de salmão grelhado*

Jyo de salmão

Niguiiri de salmão maçaricado

Niguiiri de agulhão maçaricado*

Niguiiri de salmão skin

Niguiiri de salmão

Niguiiri de atum

Niguiiri de robalo com limão

Niguiiri de agulhão

Niguiiri de buri

Niguiiri de carapau

Niguiiris variados do dia (podem incluir camarão, polvo, olhete, tainha, pargo, namorado, etc.)

Baterá spicy salmon

Baterá spicy tuna*

Sushis Especiais Volante

Niguiiri de atum trufado com ovas massagô

Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô

Baterá Oguru (salmão com crispy, cebolinha e ovas massagô, sobre arroz com ovas)*

Baterá de atum com foie gras

Uramaki Oguru (camarão empanado, cream cheese, cebolinha e fina fatia de salmão)

Niguiiri de salmão maçaricado com alho*

Jyo de salmão e ovas massago

Sushis Especiais (peça ao garçom)

Jyo de codorna trufado com salmão e ovas negras*

Niguiiri de barriga de salmão maçaricada com raspas de limão siciliano e flor de sal*

Niguiiri de lula com salsa trufada e ovas*

Jyo de vieira com salmão e raspas de limão siciliano*

Jyo de atum e polvo*

Beef Niguiiri com ovo frito e ovas*

Niguiiri de Hokkigai

Gunkan de Wakame e ovas

Sobremesa (escolha uma opção, sem repetição)

Brownie da Helô com sorvete de creme

Sorvete (chocolate, creme ou flocos)

Sorvete de iogurte com calda de frutas vermelhas

Banana flambada com sorvete de creme

Abacaxi com raspas de limão

***sugestões da casa**



ENTRADAS

Sunomono Vinagrete de pepino	21
Missoshiro	11
Edamame	34
Gohan Arroz branco	14
Guioza Pastéis recheados com carne suína e legumes, fritos ou no vapor (5 unidades)	35
Harumaki Rolinho primavera com molho agri-doce (6 unidades)	35
Ebi Fried Camarão à milanesa (6 unidades)	79
Ovo Tamago Furai com Ikura Ovo levemente cozido e empanado, com cebola, pickles e ovas ikura (unidade)	38
Shimeji	40
Pastel de Shimeji (6 unidades)	35
Bao de Panceta Sanduíche de panceta de porco com pickles e cebola	28
Tempurá de Folha de Shisso Tempura de folha de shisso com tartar de salmão ou atum spicy (2 unidades)	42



YAKISOBA

Yakisoba de Frango e Legumes	62
Yakisoba de Carne e Legumes	67
Yakisoba de Legumes	57
Yakisoba de Frutos do Mar	87

TEPPANYAKI

Grelhados na chapa. Todos os pratos acompanham gohan e missoshiro

Gyuniku Carne	75
Toriniku Frango	73
Shake Salmão	75
Yassai Legumes	63
Ebi Camarão	99
Sea Food Frutos do mar	97



MAKIMONOS

TEMAKI

Maguro Atum	34
Shake Salmão	32
Tako Polvo	48
Kani Massa de carangueijo	27
Ebi Camarão	45
Salmon Skin Pele de salmão	29
Califórnia Kani, manga e pepino	27

HOSSOMAKI

8 unidades

Shakemaki Salmão	34
Tekkamaki Atum	36
Kanimaki Massa de carangueijo	32
Kappamaki Pepino	32



MAKIMONOS

URAMAKI

8 unidades

Califórnia Kani, pepino e frutas	38
Salmon Skin Pele de salmão	38
Ebitten Camarão empanado	51
Salmão Grelhado Salmão grelhado no molho tarê	44
Shake Negui Salmão batido com cebolinha	44
Maguro Negui Atum batido com cebolinha	46
Uramaki Oguru Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô	53
Hot Roll Salmão, camarão e cream cheese (opcional)	43
Acelgamaki de Salmão Grelhado	42

CARPACCIOS

Carpaccio de Salmão Trufado Finas fatias de salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e shoyu	80
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado Com crispy e ovas black	89
Carpaccio de Polvo Finas fatias de polvo, ovas negras e molho cítrico	87



SASHIMI

5 fatias

Maguro Atum	46
Maguro Semi Grelhado Atum	48
Shake Salmão	44
Shake Semi Grelhado Salmão	46
Suzuki Robalo	48
Tako Polvo	58
Agulhão	45
Agulhão Semi Grelhado	47
Barriga de Salmão Com raspas de limão siciliano e flor de sal	49

SUSHI

Pares

Maguro Atum	32
Shake Salmão	29
Suzuki Robalo	32
Tako Polvo	38
Agulhão	29
Ebi Camarão	38
Salmon Skin Pele de salmão	26
Jyo Shake Salmão batido com cebolinha e maionese	32
Massagô* Ovas de capelin	36

* Sujeito à disponibilidade



SUSHIS ESPECIAIS

Pares

Shake Semi Grelhado	Niguiiri de salmão semi grelhado e alho	37
Barriga de Salmão	Niguiiri com raspas de limão siciliano e flor de sal	40
Shake Trufado	Niguiiri de salmão trufado com ovas massagô	43
Maguro Trufado	Niguiiri de atum trufado com ovas massagô	43
Lula	Niguiiri com salsa trufada e ovas	42
Jyo de Codorna Trufado	Envolto por fatia de salmão semi grelhado trufado e ovas massagô	40
Jyo de Vieira	Vieira envolta por fatia de salmão e raspas de limão siciliano	43
Beef Niguiiri	Com ovo frito e ovas	42
Niguiiri de Hokkigai		42
Gunkan de Wakame	Com ovas	42
Jyo de Salmão e Ovas Massago		38
Jyo de Atum e Polvo		48
Jyo de Salmão e Ovas Ikura		62
Gunkan de Ovas Ikura		62
Niguiiri de Vieira Canadense		68
Niguiiri de Unagui		89
Gunkan de Centolla		64
Jyo de Salmão	Com centolla e ovas black	64
Niguiiri de Atum e Foie Gras		58
Niguiiri de Lagostim	Com manteiga de ervas	54
Niguiiri de Polvo Espanhol	Com ovas e salsa trufada	52



BATERÁ

Baterá Oguru Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô (8 unidades)	56
Spicy Tuna Atum picante batido (8 unidades)	51
Spicy Shake Salmão picante batido (8 unidades)	51
Atum com foie gras (8 unidades)	68
Crispy Rice Spicy Tuna Arroz empanado com tartar levemente picante de atum (4 unidades)	38
Crispy Rice Spicy Salmon Arroz empanado com tartar levemente picante de salmão (4 unidades)	38



COMBINADOS

Sushis e Sashimis

COMBINADO OGURU (35 peças)

319

15 cortes variados de sashimi

4 uramaki Oguru

Camarão empanado envolto por salmão e ovas massagô

4 baterá Oguru

Salmão batido, crispy de tempurá e ovas negras sobre arroz de ovas massagô

2 jyo de codorna trufado Envolto por fatia de salmão semi grelhado

2 baterá de atum com foie gras

2 niguiiri de ebi

2 niguiiri barriga de salmão Com raspas de limão siciliano

2 niguiiri maguro trufado Atum trufado com ovas massagô

2 jyo de vieira

COMBINADO 1 (27 peças) 186

12 cortes variados de sashimi

4 niguiiri de peixes variados

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

1 niguiiri de tako

1 niguiiri de ebi

1 jyo de salmão

4 hossomaki de salmão

COMBINADO 2 (41 peças) 258

15 cortes variados de sashimi

8 niguiiri de peixes variados

2 niguiiri de tako

2 niguiiri de ebi

2 uramaki de salmão

2 uramaki ebiten

4 hossomaki de salmão

2 jyo de salmão

4 hot roll de salmão, camarão e cream cheese



DESSERT

Sobremesas

Mochi (2 unidades)	25
Tradicional sobremesa japonesa, recheada com sorvete artesanal e envolta por massa fina à base de arroz, escolha os sabores de suas 2 unidades	
Tempurá de Sorvete	32
Tempurá de sorvete de creme com calda de laranja ou frutas vermelhas	
Brownie da Helô	32
Brownie com sorvete de creme	
Sorvete	22
2 bolas	
Sorvete de Yogurte	25
Com calda de frutas vermelhas	
Abacaxi com Raspas de Limão	21



COCKTAILS BY OGURU

Cocktails que marcaram nossa história. Com mais complexidade, mas mantendo suas essências, nossos clássicos autorais não poderiam faltar em nossa nova carta. Trazendo percepções e características únicas, tornam a experiência Oguru completa.

Oguru Mule R\$42

Haku Vodka | Capim Santo |
Gengibre | Limão



Nippon R\$44

Roku Gin | Gengibre |
Pepino | Tônica



Kami R\$42

Vodka | Pepino | Hortelã |
Sake Gaseificado | Alga Nori |
Wasabi | Limão



Masaki R\$44

Roku Gin | Aperol |
Frutas Vermelhas |
Gengibre | Laranja | Tônica



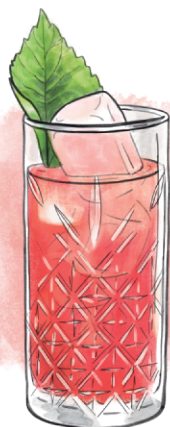
Umami R\$42

Haku Vodka | Chá Branco |
Flor de Sabugueiro |
Melão | Alga Nori



Cosplay R\$42

Vodka | Pêssego | Laranja |
Gin | Amêndoas | Limão |
Flor de Laranjeira | Folha de Shissô



Uisuki R\$44

Whisky | Água de Coco |
Mel | Limão |
Bitter de Chocolate



Moku Hanga R\$44

Base Negroni | Hibiscos |
Cereja | Mel | Limão |
Umeboshi



Yuzu R\$48

Gin | Nigori Yuzu |
Limão | Gengibre



Raichi R\$42

Vodka | Grapefruit | Rosas |
Lichia | Sake Gaseificado |
Lillet Blanc | Ramazzotti Rosato



CLÁSSICOS

Old Fashioned R\$44

Jim Beam Black |
Angostura Bitter | Club Soda

Negroni R\$42

Gin | Campari | Vermute

Fitzgerald R\$44

Roku Gin | Limão | Açúcar |
Angostura Bitter

Gin & Tonic R\$44

Gin | Tônica | Limão Siciliano

Moscow Mule R\$42

Haku Vodka |
Gengibre | Limão

Aperol Spritz R\$42

Aperol | Prosecco |
Água com Gás | Laranja

*Para qualquer outro Clássico, consulte nossos Bartenders

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

R\$16

Karui

Gengibre | Limão |
Hortelã | Água com Gás

Pinku Lemonade

Limão | Hibiscos | Água com Gás

Shōga Lemonade

Limão | Gengibre |
Água com Gás

Sunosoda

Pepino | Limão Tahiti e Siciliano |
Água com Gás

Akaisoda

Lichia | Frutas Vermelhas |
Água com Gás

Oguru Tea

Chá Preto | Limão |
Pêssego | Damasco

SOFT DRINKS

Água Crystal Vip (Com ou sem gás) R\$8

Chá Leão Limão R\$9

Chá Leão com Gás R\$9

Chá Verde Leão R\$9

Coca-Cola (Normal e Zero) R\$9

Fanta Guaraná (Normal e Zero) R\$9

Sprite (Normal e Zero) R\$9

Sprite Lemon Fresh R\$9

Schweppes Tônica R\$9

Schweppes Citrus (Normal e Zero) R\$9

Schweppes Club Soda R\$9

Suco Natural R\$14

Suco Del Valle de Uva R\$10

Chá Quente R\$6

Chá Gelado R\$6

CERVEJAS

Long Neck

Heineken / Heineken 0.0% 330ml R\$16

Sol 330ml R\$16

Blue Moon 355ml R\$29

Lagunitas IPA 355ml R\$29



SAKES

Azuma Kirin Dose | Garrafa
Seco e refrescante (BRA) R\$29 | R\$93
(740ml)

Myiako Homare Dry R\$39 | R\$319
Leve e refrescante, mantido refrigerado
durante todo processo de importação (JPN) (2.0L)

Hakushika Tradicional R\$39 | R\$229
Intenso e de finalização suave (JPN) (720ml)

Banshu Nishiki Josen R\$39 | R\$329
Seco, refrescante e gastronômico,
mantido refrigerado durante todo
processo de importação (JPN) (1.8L)

Hakutsuru Junmai Dry R\$39 | R\$229
Seco e com sabor de arroz acentuado (JPN) (720ml)

Niida Shizenshu Kimoto Junmai | R\$439
Gastronômico, Sake Natural mais aclamado
(720ml)
do Japão, mantido refrigerado durante todo
processo de importação (JPN)

Zaku Megumi Junmai Ginjo | R\$509
Frutado e aromático, Sake mais premiado
(720ml)
do mundo na categoria Ginjo, mantido
refrigerado durante todo processo de
importação (JPN)

Zaku Miyabi Junmai Daiginjo Nakadori | R\$649
Super aromático e frutado, na categoria mais alta
(720ml)
dos Sakes é o mais premiado do mundo, mantido
refrigerado durante todo processo de importação (JPN)

Hakutsuru Nigori Sayuri R\$45 | R\$289
Não filtrado, refrescante, saboroso e adocicado (JPN) (720ml)



VINHOS

Garrafas

ESPUMANTES | CHAMPAGNE

Chandon Brut, R\$149
Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

Chandon Rosé, R\$149
Chandon, Serra Gaúcha, Brasil

Veuve Clicquot, R\$699
Champagne, França

BRANCO

Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc, R\$212
Viña Leyda, Vale do Leyda, Chile

Mazzei Azisa Doc, R\$189
Mazzei, Sicília, Itália

Leyda Chardonnay, R\$169
Viña Leyda, Vale do Leyda, Chile

Miluna Bianco, R\$146
San Marzano, Puglia, Itália

William Fevre Petit Chablis, R\$498
William Fevre, Chablis, França

ROSÉ

Brise Marine IGT Rose, R\$159
Estandon, Mediterraneé (Provence), França

Estandon Lumière, R\$256
Estandon, Coteaux Varois en Provance, França

TINTO

Leyda Reserva Pinot Noir, R\$139
Viña Leyda, Valle de Leyda, Chile

Ricossa Barbera D' Asti DOCG, R\$165
Ricossa Antica Casa, Piemonte, Itália

Cobos Felino Malbec, R\$169
Viña Cobos, Mendoza, Argentina

Brancaia Chianti Clássico DOCG, R\$355
Brancaia, Toscana, Itália

BEBIDAS

Doses

JAPANESE WHISKY

Yamazaki 12 R\$220
Yamazaki Reserve R\$152
Hakushu R\$115
Hakushu 12 R\$135
Hibiki R\$102
Chita R\$74

THE MACALLAN

Whisky Macallan Double Cask 12 R\$154
Whisky Sherry Oak Cask 12 R\$158

SCOTCH

Laphroaig R\$72
Johnnie Walker Red Label R\$29
Johnnie Walker Black Label R\$36
Johnnie Walker Gold Label R\$56
Johnnie Walker Platinum Label (18 anos) R\$82

WHISKY & BOURBON

Maker's Mark R\$54
Jim Beam Rye R\$48
Jim Beam Black R\$38
Jim Beam White R\$32
Jim Beam Apple R\$34
Jim Beam Honey R\$34
Wild Turkey R\$38
Wild Turkey RYE R\$52

GIN

Roku R\$48
Larios 12 R\$36
Larios Rose R\$36
Beg R\$36
Tanqueray R\$39
Bulldog R\$44
Hendrick's R\$52
Tanqueray Ten R\$56
Monkey 47 R\$62
Burlone R\$34

VODKA

Haku R\$44
Skyy R\$25
Ketel One R\$34
Cîroc R\$42
Belvedere R\$44
Grey Goose R\$44

RUM

Havana R\$32
Bacardi Blanca R\$28
Bacardi Ouro R\$30
Zacapa 23 R\$60

CACHAÇA

Sagatiba R\$24
Sagatiba Ouro R\$28
Espirito de Minas R\$34
Seleta R\$32

TEQUILA

Patrón Silver R\$48
Patrón Cafe R\$48
Espolòn R\$44

OUTROS

Hakutsuru Nigori Yuzu R\$32
Amarula R\$28
Frangelico R\$30
Tia Maria R\$28
Khalua R\$28
Aperol R\$28
Cointreau R\$28
Campari R\$26
Lillet R\$28
Pisco Capel R\$32
Punt Mes R\$38
Noilly Prat R\$32
Fernet Branca R\$32
Licor 43 R\$34