

JAPANESE DINING

KUAY

Sushi de verdade.



JURERÉ INTERNACIONAL · 2026



01 — INÍCIO

Otsumami

PRATOS PARA INICIAR A EXPERIÊNCIA

Edamame Kuay

R\$ 45

Vagens de edamame cozidas em água do mar, manteiga japonesa e shichimi togarashi, flor de sal artesanal.

Milho Japonês Tempura

R\$ 69

Milho doce em tempura delicada, mayo de miso branco, gergelim tostado e nirá fresca.

Gyozas de Pork Belly

R\$ 69

Barriga de porco, gengibre fresco e cebolinha, molho teriyaki japonês.

Vieiras na Brasa

R\$ 89

Vieiras com coral grelhadas, emulsão cítrica de maracujá, crocante de jamón e microgreens.

Black Cod Miso

R\$ 76

Bacalhau de águas profundas marinado em miso e assado na brasa.

Tartar do Dia

R\$ 55

Atum ou salmão cortados na hora, crispy de arroz, nori, shoyu envelhecido e cítricos.



02 — LÂMINAS

Usuzukuri

LÂMINAS E CARPACCIOS

Carpaccio de Atum Corte fino, brilho limpo e com nosso ponzu.	R\$ 79
Carpaccio de Polvo do Pacífico Profundidade e persistência.	R\$ 79
Carpaccio de Salmão Maciez fresca, final delicado e toque de molho de ostra.	R\$ 78
Carpaccio de Peixe Fresco do Dia Expressão sazonal e cítricos.	R\$ 69
Carpaccio de Wagyu e Trufas Negras Luxo contido, aroma preciso.	R\$ 88

Nigiris

2 UNIDADES

Atum Bigeye Akami

R\$ 34

Akami, saboroso e preciso.

Atum Bigeye Chutoro

R\$ 49

Gordura delicada, brilho limpo.

Atum com Foie Gras

R\$ 78

Umami profundo, textura untuosa.

Salmão

R\$ 29

Corte preciso, final limpo.

Salmão Barriga

R\$ 35

Gordura sedosa, toque morno e trufas.

Peixe Fresco do Dia

R\$ 25

Seleção sazonal do chef.

Vieiras

R\$ 65

Doçura marinha, textura amanteigada e raspa de limão.

Polvo do Pacífico

R\$ 45

Firmeza delicada, acabamento sutil.

OPCIONAIS

Foie Gras 20g

R\$ 25

Purê de Trufas Negras 5g

R\$ 7



ENTRE OS TEMPOS

Iguarias Sazonais

DISPONIBILIDADE CONFORME O DIA

Black Cod · King Crab · Yellowtail · Atum Otoro · Lagostas · Uni ·
Salmão Selvagem · Camarão Carabineiro · Bluefin · Caviar ·
Abalone · Ikurá · Sardinha · Baiacu · Pepino do mar · Algas frescas ·
Lulas · Ostras



04 — CORTES

Sashimis

6 CORTES E SELEÇÕES

Salmão — 6 cortes

R\$ 69

Opcional molho teriyaki balsâmico.

Atum Bigeye — 6 cortes

R\$ 75

Textura firme, sabor puro.

Peixe Branco Fresco do Dia — 6 cortes

R\$ 59

Sazonal, mineral, preciso.

Seleção Kuay Clássica — 18 cortes

R\$ 189

Seleção tradicional preparada pelo chef.

Seleção Kuay Premium — 22 cortes

R\$ 248

Inclui iguarias sazonais do mar.

05 — À LA MINUTE

Handrolls

SERVIDOS À LA MINUTE

Lagosta Local

R\$ 99

Doçura nobre, textura quente.

Uni (Ouriço Local)

R\$ 59

Creiosidade iodada.

King Crab

R\$ 69

Fibra delicada, final doce.

Atum Bigeye

R\$ 55

Profundidade limpa.

Salmão

R\$ 49

Textura macia, frescor amplo.

Camarão Rosa

R\$ 55

Minerais doces.

Enguia

R\$ 58

Brilho terroso, untuosidade sutil.

06 — SIGNATURE

Uramakis

SIGNATURE KUAY

Akami • Nirá • Wasabi

R\$ 79

Atum fresco, nirá e wasabi, em lâminas de akami, finalizado com nikiri.

Salmão • Avocado • Shiso

R\$ 69

Salmão fresco, avocado cremoso, shiso, raspas de limão.

Ebi Tempura • Salmão • Furikake

R\$ 79

Camarão crocante, salmão fresco, furikake da casa e tarê de yuzu.

Atum Picante • Yuzo Kosho

R\$ 77

Atum levemente picante, yuzo kosho e molho sumisô.

07 — ROLOS

Hossomakis & Futomakis

ROLOS FINOS E ESPESSOS

Hossomaki de Akami

R\$ 69

Atum fresco e wasabi.

Futomaki de Salmão • Avocado

R\$ 69

Salmão fresco e avocado.



08 — UNIDADE

Gunkan

UNIDADE

Uni (ouriço da costa) R\$ 35

Lagosta + manteiga de uni R\$ 48

Black Cod (bacalhau negro) R\$ 35

Unagi (enguia japonesa) R\$ 35

Ikura (ovas de salmão) R\$ 35

King Crab R\$ 49

Massagô (ovas de capelin) R\$ 29

Bluefin R\$ 45



09 — QUENTES

JAY

CLÁSSICOS QUENTES · AUTORAIS

Risoto de Lagosta & King Crab na Manteiga de Sake

R\$ 299

Arroz carnaroli em fumet intenso de lagosta, manteiga de sake, lagosta fresca e king crab, chirimen jako, toque de limão yuzu.

Peixe Fresco do Dia na Brasa

R\$ 148

Peixe maturado e grelhado na brasa, purê sedoso de banana-da-terra assada, creme de pancetta defumada, gari e katsuobushi.

Ossobuco Jay

R\$ 168

Ossobuco braseado em jus natural brilhante com misô, gnocchi de mandioquinha na brasa e gremolata de shisô.

Parmeggiana

R\$ 158

Filet mignon em panko de brioche, stracciatella, pesto de pistache e massa caseira com molho de tomates italianos.



10 — FINAL

Sobremesas

FINAL DE PERCURSO

Pudim de Leite Jay

R\$ 42

Pudim cremoso, crumble sutil de leite Ninho, doce de leite artesanal, flor de sal e folha de ouro.

Chocolate em Texturas

R\$ 49

Brownie, mousse aveludada, sorvete artesanal, crumble de cacau, calda quente, brigadeiro e flor de sal.

Sorvete de Cacau Puro

R\$ 32

Sem adição de açúcar. Cacau intenso, notas aromáticas realçadas por raspas cítricas.

R E S E R V A S

Reserve o seu *lugar*.

O balcão é reservado para a experiência omakase. Aponte a câmera e fale conosco no WhatsApp — quarta a sábado.



ESCANEIE PARA RESERVAR

+55 48 98862 6465

K U A Y

JURERÊ INTERNACIONAL • 2026