

The image features a dark blue background with stylized bamboo stalks and leaves. The bamboo stalks are vertical and segmented, with some leaves extending from them. In the bottom right corner, there is a small, stylized bamboo plant with orange-brown leaves and a stem. The word "MAZA" is written in the center in a bold, white, sans-serif font with a slightly irregular, hand-drawn appearance.

MAZA

A stylized illustration of bamboo stalks and leaves. The main part of the image is a light blue-grey background with faint, sketchy bamboo stalks and leaves. In the bottom right corner, there is a more detailed, vibrant orange-red bamboo branch with several leaves.

BEM-VINDO

	Edamame	25
	Sunomono	18
	Ussuzukuri	58
Carpaccio	Carpaccio de Salmão com molho ponzo	56
	Carpaccio de Salmão com azeite de trufas	58
	Carpaccio de wagyu	70
	Salada de frutos do mar ao molho de missô	68
	Sashimi de salmão selado com manteiga	59
	Mix de cogumelos	38
Tartare	Tartare de atum	52
	Tartare de atum (spicy)	52
	Tartare de salmão	45
	Tartare de wagyu	58
Tempura	Tempura de shissô (salmão,atum)	34
	Tempura de shissô uni	40
	Tempura de shissô centolla	consulte
	Karaage	25
	Rock shrimp spicy	45
	Guioza de wagyu	42
	Guioza de porco	25
	Maguro no missô	48
	Croquete de king kroke	65

Sashimi

15 cortes

Sashimi do dia	95
Sashimi do chef	120

Sashimi

5 cortes

Sashimi de atum bluefin (o-toro)	150
Sashimi de atum bluefin (chu-toro)	120
Sashimi de atum bluefin (akami)	90
Sashimi de atum	40
Sashimi de barriga de salmão	48
Sashimi de salmão	32
Sashimi de peixe branco	28
Sashimi de peixe da estação	28
Sashimi de polvo	52
Sashimi de vieira	60

Sashimi Especial

Sashimi de lula	60
Sashimi de atum selado com alho negro	60
Sashimi de atum com foie gras (dupla)	36
Sashimi de atum com uni (dupla)	35

Sashimi com Trufas

Sashimi de salmão	60
Sashimi de salmão com ovo de codorna	68
Sashimi de vieira trufado	75
Sashimi de polvo trufado	75

Sushi

7 unidades

Sushi do dia 95

Sushi do chef 120

Sushi de atum bluefin (o-toro) 80

Sushi de atum bluefin (chu-toro) 65

Sushi de atum bluefin (akami) 45

Sushi de atum 29

Sushi de salmão 26

Sushi de barriga de salmao 29

Sushi de camarão 35

Sushi de peixe branco 23

Sushi de peixe estação 23

Sushi de ovas ikura 40

Sushi de ovas masago 30

Sushi de ovas tobiko 29

Sushi de uni 35

Sushi de tamagô 25

Sushi de centolla 65

Sushi de enguia 38

Sushi de lagostin 32

Sushi

2 unidades

Sushi de enguia especial (avocado) 40

Sushi de wagyu com missô 35

Sushi de atum com jalapeño 29

Sushi de atum com uni 35

Sushi de lula com uni 35

Sushi Especial

Sushi com Trufas

Sushi de polvo 30

Sushi de lula 30

Sushi de vieira trufada 36

Sushi de salmão trufado 30

SUSHI



Jyo

Jyo de salmão com codorna trufado	35
Jyo de salmão	22
Jyo de vieira	30
Jyo de atum com foie gras	38

Temaki

Temaki Ebiten	32
Temaki de spicy tuna	30
Temaki de salmão	25
Temaki de uni	35
Temaki de atum	27
Temaki de atum com uni	36
Temaki de salmão skin	23
Temaki California	20
Temaki de ikura	40
Temaki de masago	29
Temaki de unagui	42

Uramaki

Uramaki de salmão	30
Uramaki de spicy tuna	32
Uramaki de wagyu	70
Uramaki Ebiten especial	58
Uramaki Philadelphia	34
Uramaki California	34

Batera

Batera de centolla	70
Batera de salmão	38
Batera de spicy tuna	38

Tempura

Tempura de camarão GG	70
Tempura de milho	25

Pratos Especiais

Black cod	110
Mini sukiyaki de wagyu	89
Lagosta / cauda de lagosta ao molho de manteiga e shoyu /	165
Stinco de porco cozido no shoyu	52
Missô lamem	65
Yaki noodles	65

Acompanhamentos

Missoshiro	12
Gohan	12

The page features decorative wavy patterns at the top and bottom. The top pattern is light gray and the bottom pattern is orange. Both consist of overlapping, curved lines that create a sense of movement and depth.

BEBIDAS

Não alcoólico

Água / Água com gás	7
Água São Pelegrino	22
Acqua Panna	22
Água tônica Riverside	17
Água tônica Schweppes	8
Café	8
Chá Feel Good	13
Energético	19
Refrigerante	8
Suco natural	13
Suco de tomate	19

Cerveja

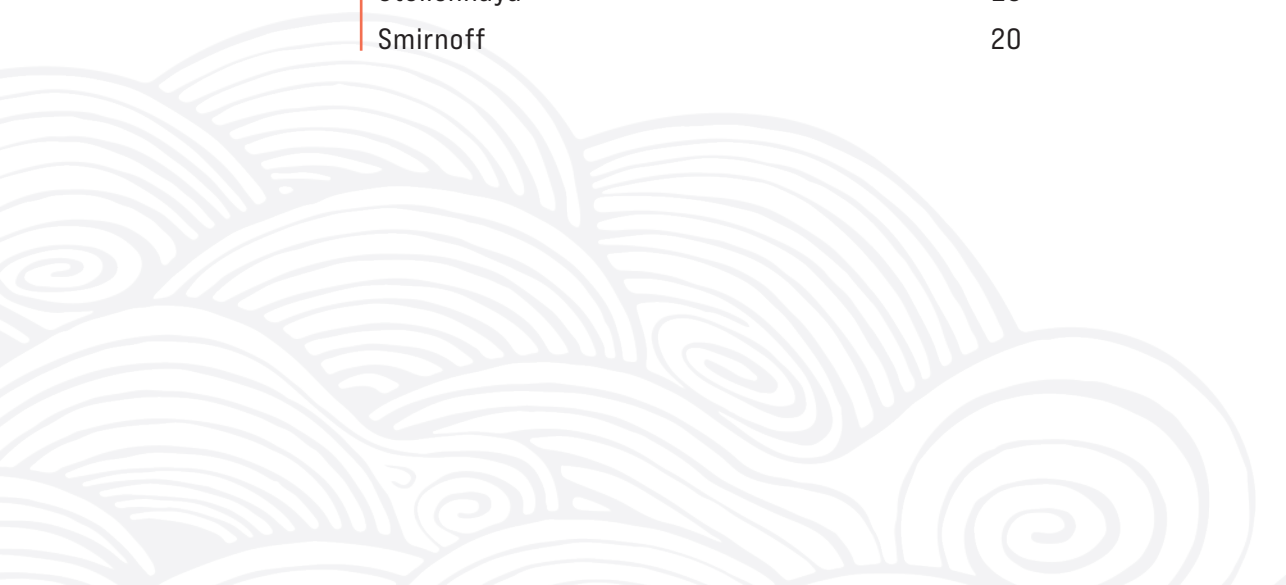
Cerpa	17
Sapporo	26
Heineken	16

Agave

El Jimador blanco	27
Patron silver	45
Patron añejo	50
Don Julio blanco	41

Vodka

Absolut Elyx	50
Absolut	27
Belvedere	36
Grey Goose	37
Ketel One	35
Stolichnaya	25
Smirnoff	20



Gin

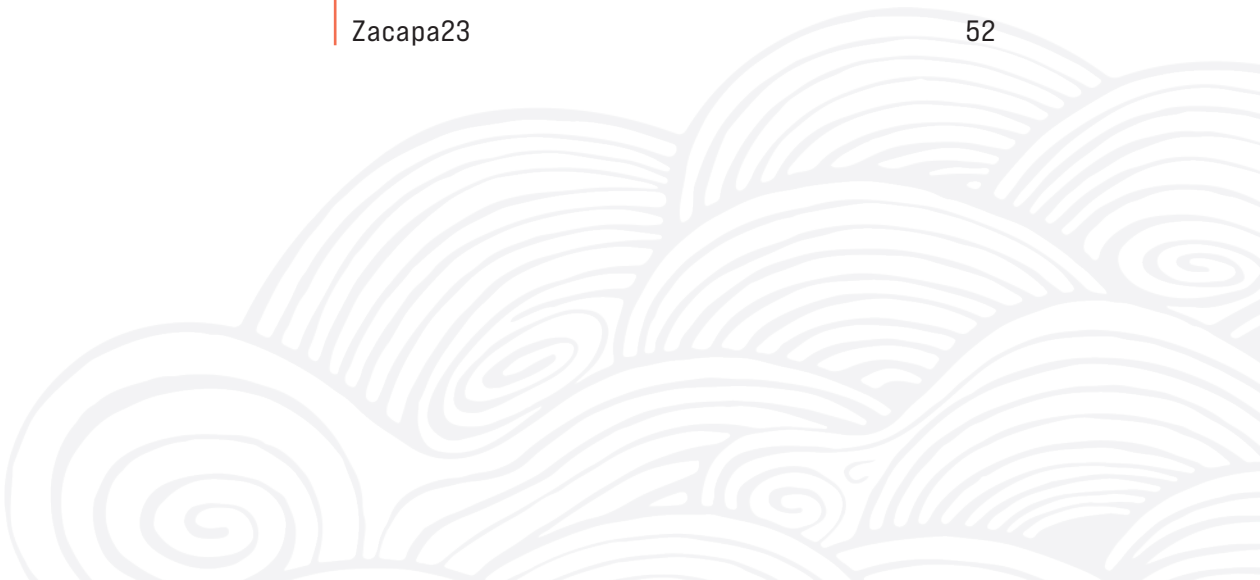
Monkey 47	59
Plymouth	44
Beefeater 24	39
Beefeater	35
Martin Miller's	41
Bombay	29
Hendrick's	49
Tanqueray	35
Tanqueray Sevilha	39
Tanqueray Ten	49

Licor

Licor 43	29
Kahlua	26
Drambuie	26
Amarula	25
Cointreau	25
Frangelico	25
Amareto	25
Peachtree	25
Green Chartreuse	26
Dijon cassis	25
Patron x.o café	45

Rum

Bacardi prata	22
Bacardi oro	22
Bacardi 8	33
Havana club 7	34
Havana club 3	29
Zacapa23	52



Whisk

BLENDED SCOTCH

Royal Salute 21	120
Chivas 18	66
Chivas 12	38
Johnnie Walker blue label	90
Johnnie Walker platinum label	90
Johnnie Walker double black label	50
Johnnie Walker red label	27
Buchanan's 12	35

SINGLE MALT

Suntory Yamazaki 12	95
Suntory Hibiki	82
Grenfiddch 12	50
Macallan 15 triple cask price	110

IRISH

Jameson	29
---------	----

BOURBON

Bulleit	40
Wild Turkey	30
Jim Beam Black	30

TENNESSEE

Jack Daniel's	37
Jack Daniel's Honey	37
Gentleman Jack	40

Brandy

Conhaque martell vsop	65
Conhaque Courvoisier	84
Pisco capel	31

Aperitivo	Lillet blanc	31
	Campari	25
	Aperol	21
	Carpano clássico	28
	Carpano antica formula	52
	Pont mês	30
	Martine Bianco	28

Digestivo	Fernet branca	27
-----------	---------------	----

Cachaça	Espírito de Minas	20
	Ypioca 5 chaves	25

Champagne	Moet & Chandon brut - 750 ml França	578
	Moet & Chandon rose - 750 ml França	678
	Veuve Clicqout brut - 750 ml França	560
	Dom Perignon Vintage - 750 ml França	2100

Espumante	Chandon brut - 375 ml Brasil	80
	Chandon brut - 750 ml Brasil	160
	Chandon brut rosé - 750 ml Brasil	210

Vinho Branco	Alamos Chardonnay - 187 ml	49
	Carmen Sauvignon Blanc - 187 ml / 375 ml	47 / 117
	Catena Chardonnay - 375 ml (argentino)	175
	Pinot Grigio Delle Venezie - 375 ml	137
	Catena Alta Chardonnay - 750 ml	359
	Catena Chardonnay - 750 ml	232
	Chablis - 750 ml	479
	Paço de Teixeira - 750 ml	198
	Mosel Incline Riesling - 750 ml	264
	Carmem Sauvignon Blanc - 750 ml	127
	Pinot Grigio Delle Venezie Doc - 750 ml	184

Vinho Tinto

Uxmal Syrah Malbec - 375 ml	97
D'Alamel Cabernet Sauvignon - 375 ml	117
Catena Malbec - 750 ml	241
Montes Cabernet Sauvignon - 750 ml	162
Moulin De Gassac Pinot Noir - 750 ml	226
Angelica Cabernet Sauvignon Franc - 750 ml	340
Coteaux Bourguignos - 750 ml	325
Bayanegra Tempranillo - 750 ml	110

Vinho Rose

Posadas Viejas - 750 ml	100
Le Temps Des Vendanges - 750 ml	141

Vinho do Porto & Jerez

Graham's Fine Tawny - Dose	30
Manzanilla - Dose	35

Sake Honjozo

// Sake com acréscimo de álcool após o processo de fermentação fresco

Hakutsuru Josen Suave <i>sake suave</i>	35 / 290 dose / garrafa 1800 ml
Hakutsuro Hisho Dry <i>sake seco</i>	38 / 380 dose / garrafa 1800 ml
Azuma Kirin Dourado <i>sake levemente seco</i>	23 / 92 dose / garrafa 720 ml
Hakutsuro Sparkling Awayuki <i>sake gaseificado, adocicado</i>	72 300ml
Sake Hakushika Yamadanishiki <i>sake refrescante e elegante</i>	260 garrafa 720 ml

BEBIDAS

SAKE

Sake
Junmai

// Sake puro da fermentação

Hakutsuro Sayuri Junmai Nigori 64 / 260
sake suave não filtrado e adocicado dose / garrafa 720 ml

Hakutsuro Junmai Yamadanishiki 232
sake produzido com os melhores arroz do Japão garrafa 720 ml

Hakutsuro Junmai Dry 170
sake seco sabor persistente garrafa 720ml

Taisetsu Junmai Ginjo 235
sake aromático com sabores frutados e florais garrafa 720 ml

Hakushika Gold 500
sake premium enriquecido com flocos de ouro, é refrescante e encorpado garrafa 720 ml

Sake
Ginjo

// Sake premium

Hakutsuro Junmai Ginjo 240
sake levemente seco e sabor frutado garrafa 720 ml

Sake
Daiginjo

// Sake super premium

Hakutsuro Daiginjo 550
sake suave e frutado dose garrafa 1800 ml

Hakutsuru Junmai Daiginjo Yamadaho 600
sake elegante e fresco, com sabores sutis de frutas e nuances de flores brancas, bastante complexo garrafa 720 ml





DRINKS

Caipirinhas

Caipirinha de cachaça especial	27
Caipirinha de vodka nacional	28
Caipirinha de vodka importada	32
Caipirinha de vodka super premium	38
Sakerinha nacional	27
Sakerinha importada	32

Clássicos

// Cocktails clássicos	32
Para qualquer coquetel clássico, pergunte aos nossos bartenders	

Family
Mule

Moscow mule	35
<i>Vodka, limão, xarope simples, soda de gengibre e espuma de gengibre</i>	
Agave mule	37
<i>El jimador prata, limão, coentreau e espuma de gengibre</i>	
Brazilian mule	30
<i>Cachaça, limão cravo, xarope de açúcar e espuma de gengibre com flocos de rapadura</i>	

Gin &
Tônica

Gin tônica Premium	58
<i>Monkey 47, Tarqueray ten, Hendrick's e Martin Miller</i>	
Maza	37
<i>Gin tônica de melancia com manjeriço, limão cravo e bagas de zimbro</i>	
I love flowers	37
<i>Gin, xarope de rosas, água de flor de laranjeira, limão siciliano, pimenta rosa e tônica de gengibre</i>	
Rosemary gold	37
<i>Gin tônica de lima da pérsia com kiwi, alecrim e chá verde</i>	

Exclusivos MAZA

Criados pelo
mixologista
Flávio Castilho,
com sabores
e ícones da
nossa culinária

Saori spritz – saboroso e frutado <i>Aperol, vodka com infusão chá de melissa com flor de laranjeira, xarope de cenoura com especiarias, mix cítricos e água com gás</i>	33
Gaijin – refrescante <i>Gin com infusão de chá de verde com gengibre e limão, xarope de manjeriço, limão siciliano, suco de abacaxi e água com gás</i>	33
Kanpai – intenso <i>Rum prata, licor de laranja artesanal, matcha, suco de limão com pepino e xarope yuzu</i>	33
Memórias de uma gueixa – saboroso <i>Sake, xarope de amêndoas, calda de lichia com morango e limão siciliano</i>	33
Tsuru – frutado <i>Tequila prata, curaçau fino, mix cítrico, xarope de banana verde, crustrado com flor de sal</i>	33
Shinobi – intenso <i>Gin, campari em infusão ao chocolate amargo, mix de vermute tinto, angostura bitter e xarope de carvão ativado</i>	33
O último Samurai – refrescante <i>Rum, xarope de capim santo, suco de limão cravo com gengibre, chá mate tostado e água com gás</i>	33
Yasuke – intenso <i>Chivas 18, vermute de alcachofra, licor 43 e suco de abacaxi com xarope de coco</i>	45
Secret Garden – saboroso e frutado <i>Vodka, licor de damasco, bitter de laranja, mix cítricos, creme de pêssego</i>	33
Hanzo – saboroso <i>Tio pepe jerez, sake em infusão de geléia de blueberry e suco de pera portuguesa</i>	33

Exclusivos MAZA

*Criados pelo
mixologista
Flávio Castilho,
com sabores
e ícones da
nossa culinária*

Expresso nippon – intenso e saboroso <i>Sake, licor de cacau, café expresso e creme de avelã</i>	33
Flor do oriente – saboroso e frutado <i>Tequila prata, xarope de hibisco, suco de limão, curaçau fino e clara de ovo pasteurizada</i>	33
Mokujin – refrescante <i>Rum prata, Phisalis, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e club soda</i>	33
Ginza Mary – temperado <i>Vodka, sake, suco de tomate, suco de limão, shoyu, sal e tabasco</i>	33
Haiboru – intenso <i>Whisky Suntory, limão siciliano e água tônica</i>	33
Tamagozake – nutritivo <i>Gema de ovo, açúcar e sake quente</i>	33
Crazy Kamikaze – frutado <i>Vodka, licor de laranja artesanal, absinto em infusão de uva verde e limão com hortelã</i>	33
Maza – saboroso e frutado <i>Sake em infusão de leite de coco, suco de lichia com abacaxi e xarope de açúcar</i>	33
Nakoruru – saboroso <i>Pisco em infusão purê de manga, xarope de baunilha e pimenta dedo de moça</i>	33



SOBREMESAS

Típicas Japonesas

Mini choux cream	32
Roll cake de matcha com mascarpone e frutas vermelhas	30
Maza bakudan	28
Ice cream mochi	20
Sorvete especial <i>consulte sabores</i>	22

SOBREMESAS





OBRIGADO

FOLLOW

 @mazarestaurant

