

HUI!

POKE HOUSE

Poke havaiano *RAIZ*

Fomos na fonte trazer os sabores do verdadeiro Poke. Esta versão é um pouco menor do que a você está acostumado a encontrar aqui no Hui! (Com cerca de 350 gramas, sendo que 100g de proteína). A experiência é muito legal! O verdadeiro Poke não vai com tantos acompanhamentos e molhos, mas a explosão de sabores é inigualável.

Ingredientes:

Arroz shari, furikake, pepino japonês, wantan, chips de batata, finalizado com cebolinha. Acompanha wasabi e gengibre em conserva.

Escolha a sua proteína e seu molho:

| | | |
|----------------------------|---------------------|-------------------|
| SALMÃO.....R\$42 | COGUMELOS.....R\$40 | CAMARÃO.....R\$42 |
| ATUM.....R\$42 | TOFU.....R\$42 | FRANGO.....R\$40 |
| BARRIGA DE PORCO.....R\$40 | POLVO.....R\$42 | |

1 Clássico:

Shoyu, vinagre de arroz, óleo de gergelim torrado, mel, cebolinha, cebola roxa e mix de gergelim

2 Molho HUI!:

Shoyu, vinagre de arroz, óleo de gergelim torrado e mel.

3 Citronet:

Suco de limão, azeite de oliva, mostarda e gergelim.

4 Teriyaki:

Molho agri-doce a base de shoyu.

5 Wasabi:

Molho shoyu light, pimenta sriacha, wasabi e cebola.

6 Spicy mayo:

Maionese com pimenta Sriracha.

7 Maionese de abacate

Maionese com tempero oriental e abacate.

Entradas

1. Croquetas de Salmão | R\$39

Servido com wasamayo e geleia de abacaxi com pimenta.

2. Mini bowl de cogumelos | R\$29

Cogumelos frescos salteados na manteiga com um toque de alho, shoyu e cebolinha, acompanha chips de batata doce.

3. Sunomono | R\$17

Tradicional saladinha japonesa a base de pepino japonês com vinagre agri-doce e mix de gergelim.

4. Edamame com Flor de Sal | R\$29

Vagem japonesa levemente cozida salpicada com flor de sal.

5. Fish n' Chips | R\$39

Isclas de peixe a milanesa e batata frita, acompanha spicy mayo.

6. Rolinho HUI! | R\$39

Rolinho crocante recheado com salmão, vegetais refogados ao molho especial, e servido com tarê.

7. Asinha Picante | R\$34

Asinha de frango assada, SUPER APIMENTADA, com pasta de red curry, pimenta sriracha, raspas de limão e gergelim. Acompanha amendoim.



8. Tabuinha de canapés de salmão | R\$27

4 unidades: Canapé de arroz shari frito, com tartar de salmão cru, maionese de açafrão, geleia de abacaxi com pimenta e cebolinha.

9. Camarão no coco | R\$43

6 unidades: Camarão empanado no Panko e coco ralado, acompanha geleia de abacaxi.

10. Crocante de Atum | R\$39

Canapé de massinha wantam, tartar de atum com geleia de abacaxi com pimenta, rabanete em conserva, wasamaio e spicy maio. Finalizada com sal temperado e cebolinha.

Saladas

1. Salada Fresh | R\$36

Mix de folhas, peito de frango grelhado, avocado lime, cebola roxa, tomate cereja, ovo e fresh yogurt.

2. Salada Citronet | R\$36

Mix de folhas, quinoa, cenoura, beterraba, batata doce laranja, pepino japonês, manga, mix de gergelim e molho citronet.

Ceviche

Nosso ceviche é feito com a marinada HUI!: Limão, azeite de oliva, aipo, coentro e pimenta.

1. Ceviche Hui! | R\$37

Salmão, cebola roxa, batata doce laranja, milho peruano e coentro.

2. Ceviche Wasabi | R\$37

Atum, manga, pickles de maçã verde, pepino japonês, cebola roxa, ervilha com wasabi e cebolinha picada.

3. Ceviche Polvo Agridoce | R\$37

Polvo, pickles de rabanete, batata doce laranja, abacaxi, gengibre, edamame.



Poke Especialidades

1. Salmão Clássico | R\$49 (inteiro) - R\$36 (meia)

Arroz shari, salmão, molho clássico¹, kani, edamame, manga, sunomono, nori, molho tarê, cream cheese, crispy de couve, cebolinha picada e pickles de gengibre.

2. Atum Picante | R\$49 (inteiro) - R\$36 (meia)

Arroz shari, atum, molho HUI!², pickles de rabanete, cebola roxa, beterraba, manga, wasamayo, geléia de abacaxi com pimenta, skin de salmão, cebolinha picada, ervilha com wasabi e raspas de limão.

3. Barriga de Porco | R\$45 (inteiro) - R\$34 (meia)

Cuscuz, barriga de porco, molho teriyaki⁴, sunomono, abacaxi, manga, cebola roxa, pickles de maçã verde, fresh yogurt, doritos, crispy de couve e cebolinha picada.

4. Vegetariano | R\$45 (inteiro) - R\$34 (meia)

Quinoa, cogumelos salteados, molho HUI!², cenoura, beterraba, edamame, pepino japonês, batata doce laranja, citronet³, chips de banana, mix de gergelim e cebolinha picada.

5. Terra e mar | R\$49 (inteiro) - R\$36 (meia)

Arroz shari, barriga de porco, atum, molho HUI!², avocado lime, abacaxi, pepino japonês, tomate cereja, ovo, pickles de rabanete, spicy mayo, chips de batata doce, amendoim e raspas de limão.

6. Polvo Hui! | R\$49 (inteiro) - R\$36 (meia)

Quinoa, cuscuz, polvo, molho clássico ¹, cenoura, beterraba, tomate cereja, tarê, crispy de couve, pickles de gengibre e milho peruano.

7. Frango Teriyaki | R\$45 (inteiro) - R\$34 (meia)

Arroz shari, frango grelhado, molho teryaki⁴, cenoura, beterraba, tomate cereja, batata doce laranja, abacaxi, crispy de couve, cebolinha e amendoim.

8. Camarão Wasabi Apimentado | R\$49 (inteiro) - R\$36 (meia)

Mix de folhas, camarão grelhado, molho wasabi⁵, spicy mayo, fresh yogurt, pickles de rabanete, pickles de maçã verde, edamame, cebola roxa, morango, milho peruano, crispy de cebola e raspas de limão, chips de batata doce e doritos.

Pratos Quentes

Escolha seu prato quente e a proteína.

1. Thai Nuts

APIMENTADO: Cebola e pimentões salteados, molho hoisin (molho chinês agri-doce), pasta de Red Curry, especiarias e castanha de caju. Acompanha arroz Jasmine com um toque de leite de coco, cebolinha e mix de gergelim. (cerca de 350g)

2. Yakis

Macarrão chinês com legumes salteados (cebola, pimentão, cenoura, brócolis, repolho roxo e couve flor), molho especial, um toque de óleo de gergelim, cebolinha e amendoim. (cerca de 400g)

| | | |
|----------------------------|---------------------|-------------------|
| SALMÃO.....R\$55 | COGUMELOS.....R\$53 | CAMARÃO.....R\$55 |
| ATUM.....R\$55 | TOFU.....R\$55 | FRANGO.....R\$53 |
| BARRIGA DE PORCO.....R\$53 | POLVO.....R\$55 | FILÉ.....R\$55 |

3. Lámen

Macarrão Lámen acompanhado de Ovo perfeito, brócolis, tomate tostado, wakame (alga em conserva) e moyashi (broto de feijão branco) e cebola crispy. Regado com nosso delicioso caldo de legumes com shitake desidratado e um toque do molho da casa: pimenta sriracha, pasta de tamarindo, pasta de amendoim, alho e gengibre. Finalizado com uma folha de Nori (cerca de 400g)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| CAMARÃO.....R\$59 | LOMBO DE PORCO.....R\$55 |
| TOFU.....R\$59 | COGUMELOS.....R\$55 |




4. Pad Thai

Massa de arroz crocante com legumes salteados (cenoura, alho poró e moyashi - broto de feijão branco), com nosso molho da casa, pasta de tamarindo e ovos mexidos. Finalizada com pétalas de cebola roxa assada, moyashi e um gomo de limão. Acompanha farofa de amendoim e pimenta calabresa (cerca de 400g).

Escolha o nível de pimenta para o seu Pad Thai:

Sem Pimenta

Fraco 

Médio 

Forte 

5. Obentô

É um prato tradicional japonês que leva um conceito original de "marmitinha japonesa".: Arroz shari, furikake, legumes salteados na manteiga de limão (alho poró e cenoura), ovo perfeito, farofa de amendoim e gengibre. Acompanha molho ponzu (cerca de 400g).

Escolha a proteína, é ela que define o valor do seu Pad Thai e do seu Obentô :

| | | |
|----------------------------|---------------------|-------------------|
| SALMÃO.....R\$59 | COGUMELOS.....R\$55 | CAMARÃO.....R\$59 |
| ATUM.....R\$59 | TOFU.....R\$59 | FRANGO.....R\$55 |
| BARRIGA DE PORCO.....R\$55 | POLVO.....R\$59 | FILÉ.....R\$59 |

Prato Kids

1. Yakisobinha | R\$33

Macarrão de yakisoba salteado na manteiga, tomate cereja, brócolis e frango (cerca de 250g).

Sobremesa

1. Sorbet de Açaí | R\$27

Bowl de açaí com castanha de caju, morangos, granola, banana, goji berry e pasta de amendoim.

2. Coconut Bowl | R\$27

Bowl com sorvete de coco, chips de coco queimado, abacaxi e chutney de frutas amarelas.

3. Rolinho de banana Bruleê | R\$29

Rolinho Bruleê recheado com banana e doce de leite. Acompanha ganache de doce de leite e ganache de chocolate.

4. Brownie | R\$13

Brownie artesanal individual de 65g (consulte sabores).

5. Brownie com sorvete de coco | R\$32

Brownie quentinho com uma bola de sorvete de coco.

6. Sanduíche de sorvete havaiano | R\$28

“Sanduiche” de Cookie com recheio de sorvete crocante envolto em ganache de chocolate.

Extra de cobertura (doce de leite ou ganache) | R\$5

Bebidas

NÃO ALCOÓLICOS

1. Águas com e sem gás
Bamboo | R\$6
 2. Refrigerantes
(linha Coca Cola lata) | R\$7
 3. Chá gelado | R\$14
 4. Kombucha | R\$17
 5. Soda italiana (maçã verde
e frutas vermelhas) | R\$17
 6. Suco integral | R\$15
 7. Suco laranja copo | R\$15
 8. Suco do dia natural | R\$14
 9. Café | R\$7
-

CERVEJAS E CHOPP

1. Chopp imigração Premium Pilsen 300ml | R\$14
 2. Chopp imigração Premium Pilsen 473ml | R\$18
 3. Cerveja imigração Long Neck Hop Lager | R\$15
 4. Cerveja Roleta Russa Easy IPA Long Neck | R\$15
 5. Cerveja Roleta Russa APA Long Neck | R\$15
-

DRINKS

1. Gin tônica (tradicional, maçã verde e frutas vermelhas) | R\$29
2. Jack n coke | R\$31
3. Negroni | R\$31
4. Boulevardier | R\$35