

bebidas



hira

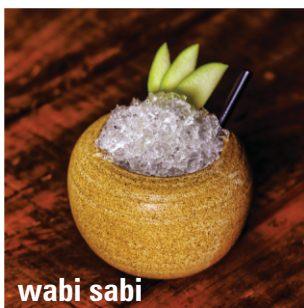
居酒屋

drinks hirá



the ginger sour

scotch, xarope de gengibre, limão, clara, angostura bitter - 29



wabi sabi

sake, licor amaretto, xarope de gengibre, yuzu bitter, toque de wasabi, spray de absinto - 29



shibuya

gim, xarope de framboesa, limão, clara, chá verde - 28



ginger tonic

gim, limão, xarope de gengibre, água tônica - 28



blackpepper

scotch, xarope de pimenta do reino, limão, grapefruit bitter - 29



shissô collins

gim, limão, xarope de shissô, club soda - 30



togarashi sour

shochu japonês, xarope simples, limão, clara, togarashi - 30



the other woman

gim, umeshu, jerez fino, umeboshi - 31



hired gun

scotch, jerez fino, st. germain, vermouth rosso - 33

clássicos

caipirinhas

cachaça / sake / vodka - 25

moscow mule

vodka, limão, açúcar, angostura bitter, espuma de gengibre - 29

coffee mule

vodka, xarope de gengibre, limão, espuma de café - 29



coffee mule

macunaíma

cachaça, limão, xarope de açúcar, fernet branca - 29

negroni

gim, vermouth rosso, campari - 30

blood mary

vodka, suco de tomate temperado, limão - 29



blood mary

clássicos fora da carta - 33
upgrade de bebida - 12
drinks com gim ou
whisky japonês - 50

daiquiri

nosso blend de rum branco e envelhecido, limão, açúcar, pitada de sal - 29



daiquiri

chuhais & highballs



chuhai by kacio freitas

shochu japonês, xarope de gengibre, limão, bitter de grapefruit, espumante - 33



yuzu chuhai

shochu japonês, xarope de yuzu, gelo e água com gás - 33

clássicos de izakaya em caneca

bean highball

jim beam whiskey, toque de limão, gelo e água com gás - 30

lemon chuhai

shochu japonês, limão, xarope simples, gelo e água com gás - 32

chuhai by danilo nakamura

shochu japonês, limão, xarope de shissô, calda de amarena e água com gás - 33



sakes

honjousou

sakes com adição de álcool destilado, leves e frescos

				
	140 ml	230 ml	300 ml	720 ml
yauemon daiginjo karakuchi			139	260
yauemon honjousou kanzukuri	32	53		159
hakutsuru jyosen dry	28	45		289
azuma kirin nama 740 ml	22	37		103

junmai feitos com 100% álcool de arroz, mais encorpados e persistentes

amanoto junmai daiginjo				270
yukinobijin junmai ginjo				259
hakutsuru superior junmai ginjo			119	255
shichida junmai genshu				320
amanoto junmai ginsen				206
yauemon junmai karakuchi	37	61		189
hakutsuru junmai dry	35	56		165

nigorizake sake não filtrado com aspecto leitoso e doçura natural

hakutsuru sayuri			99	228
yauemon daiginjo shuawa sparkling - 500 ml				129

licores japoneses

umeshu genshu hakutsuru - dose 50 ml	23
hakutsuru licor yuzu - dose 50 ml	23

shochus

		
	50 ml	
kurokoji takachiho kuro 900 ml	20	209
iichiko silhouete 720 ml	24	249
kannoko satsuma shiranami (envelhecido) 720 ml	25	259

cervejas

therezópolis gold 600 ml	26
maturika - bohemian pilsener com jasmin - lata 310 ml	25
wasabiru - american pale ale com toque de wasabi - lata 310 ml	25
oishii - witbier com casca de laranja e gengibre - lata 310 ml	25
orion 334ml	30
heineken long neck	13

vinhos & espumantes

espumantes

		
	150 ml	
bossa no1 brut (vinícola hermann / brasil)	23	89
bossa no 3 brut rosé (vinícola hermann / brasil)		89
lírica brut (vinícola hermann / brasil)		115
3B filipa pato brut rosé (bairrada / portugal)		153

brancos

callia pinot grigio (san juan / argentina)	23	95
portillo sauvignon blanc (valle do uco / argentina)		97
meli riesling (maule / chile)		125

rosé

callia syrah (san juan / argentina)	23	95
bressia sylvestra pinot noir rosé (mendoza / argentina)		120

tintos

portillo pinot noir (valle do uco / argentina)	28	120
miras jovem pinot noir (patagônia / argentina)		133

soft drinks



midori citrus

concentrado de capim limão, limão tahiti, xarope de gengibre, água com gás e gelo - 12

hirá iced tea

banchá, limão tahiti, xarope de capim limão e gelo - 12

sakura lemonade

suco de limão tahiti, xarope de cereja, água com gás e gelo - 14

sucos naturais - laranja/limão - 11
suco de tomate temperado - 14
água - 7
refrigerantes - 7,5

espresso - 6,5
chá verde com arroz tostado - 7
infusão de hortelã ou capim santo - 7



hiraramenizakaya.com.br

 fb.com/hiraramenizakaya

 @hiraramenizakaya

#JapônêsNãoÉSóSushi

**solicite nossa
carta de destilados**

FORMAS DE PAGAMENTO Débito, crédito e dinheiro. Não aceitamos cheques.