BOTECO ASIÁTICO

MONK

CARDÁPIO

COZINHA

ENTRADAS

GYOZA DE PORCO 35
Gyoza de porco defumado finalizada com ponzu cítrico, chili oil da casa e ervas frescas. 5 un

CRISPY RICE DE ATUM 43
Base de arroz crocante servida com tartare de atum e manga e finalizada com maionese spicy. 3 un

CRISPY RICE DE SALMÃO 41
Base de arroz crocante com tartare de salmão cítrico, maionese de wasabi e harumaki frito. 3 un

TUNA FRIES 53
Batata frita com sour cream, servida com cubos de crudo de atum marinados no ponzu, cebola roxa e cebolete, finalizada com pó de alga.

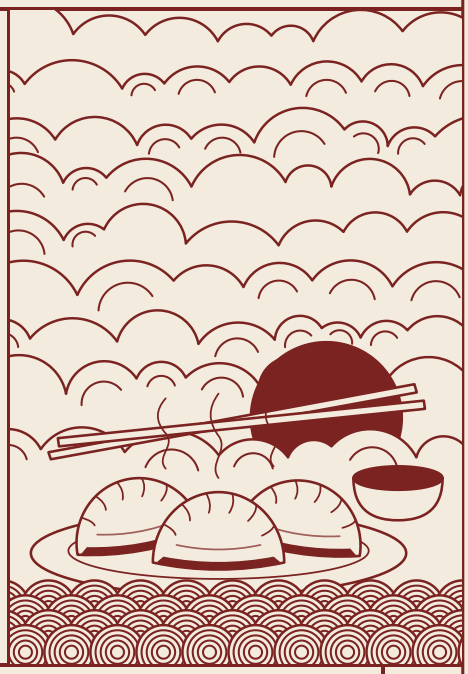
PURURUCA MONK 42
Barriga de porco grelhada e finalizada com molho de missô e cítrico, kimchi e limão.

MATAMBRITO LAQUEADO MONK 39
Matambrito defumado, laqueado no tarê de shoyu, finalizado com sunomono de pepino e bao de alho na grelha.

TOM KHA GAI 29
Caldo tailandês à base de frango e gengibre servido com cogumelo paris fresco, pimenta dedo-de-moça, ervas e limão.

TEMPURÁ DE BERINJELA COM MISSÔ 33
Berinjela frita crocante servida com uma base de maionese e finalizada com tarê de missô com laranja.

TSUKEMONO 24
Nossas conservas. Conferir disponibilidade.



HAND ROLLS

SPICY TUNA 34
Base de shari (arroz de sushi), sunomono de pepino, tartare de atum e maionese de limão, finalizado com tempurá picante. 2 un

SALMÃO COM MISSÔ 34
Base de shari (arroz de sushi) com tataki de salmão na grelha com missô, daikon oroshi e ponzu cítrico. 2 un

SANDUÍCHES

NASU SANDO 34
Berinjela empanada, finalizada com tarê de missô, maionese kosho e picles de cenoura, servida no pão shokupan tostado.

KATSU SANDO 42
Copa lombo assada e frita, servida com salada de repolho, tonkatsu, picles de jalapeño, maionese kewpie e pão tostado.

GYU SANDO 48
Entraña empanada, servida com maionese kewpie e sunomono de pepino no pão shokupan tostado.



PRATOS PRINCIPAIS

WOK

UDON COM CHILI OIL E OVO FRITO 45
Macarrão grosso servido com tarê de shoyu, ervas frescas, pimenta e gengibre, finalizado com ovo frito e chili oil da casa.

PAD THAI 59
Pad thai misto com mignon suíno e camarão, servido com vegetais e finalizado com chai po e amendoim.

ARROZ FRITO DE KIMCHI COM COSTELA 56
Arroz frito salteado com vegetais, finalizado com costela defumada e desfiada, tarê de shoyu e maionese spicy.

PARRILLA

FRANGO TANDOORI 53
Coxa e sobrecoxa de frango com marinada tandoori, assadas na brasa, e vegetais grelhados na parrilla, servido com salada de ervas e cítricos.

CUPIM DEFUMADO COM MOLHO DE OSTRA 67
Cupim defumado servido com molho de ostra de base chinesa, bok choy grelhado, vegetais grelhados, gohan cozido e furikake.

COSTELA EM CARAMELO DE ALHO COM SAQUÊ 169
Costela braseada finalizada com molho de saquê, caramelo e alho confit, servida com gohan e salada de ervas com cítricos. Para duas pessoas, apenas no almoço.

SOBREMESA

WONTON DE BANANA FRITA 24
Massa de wonton frita recheada com caramelo salgado, servida com creme diplomata de baunilha e gergelim doce.

TORTA DE CHOCOLATE DEFUMADO COM AMENDOIM 21
Torta de chocolate cremosa e defumada finalizada com amendoim crocante.



contém amendoim contém camarão Alergia a pimenta? Pergunte à nossa equipe quais pratos levam pimenta.

楽 O MONGE AVISA: NINGUÉM MEDITA DE BARRIGA VAZIA.

BOTECO ASIÁTICO

MONK

CARDÁPIO

BEBIDAS

DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ 34

XEQUE MATE DA CASA 31
Rum, chá mate, guaraná e limão.

WHISKY SOUR 34

NEGRONI 35

PENICILLIN 33
Cítrico e picante. Jack Daniel's, limão, mel e gengibre.

CUBA LIBRE 30
Com Havana 3 anos, acréscimo de R$ 8. Com Havana 7 anos, R$ 16.

GIN TÔNICA 30
Com Tanqueray, acréscimo de R$ 6.

FITZGERALD 33
Cítrico e refrescante. Gin, limão, açúcar e angostura.

CARAJILLO 41

JACK AND COKE 36

OUTROS CLÁSSICOS SOB CONSULTA

CONFIRA NOSSO CARDÁPIO DE DRINKS AUTORAIS





CAIPIRINHAS 450 ML

VODKA, CACHAÇA OU SAQUÊ

LIMÃO 32
Limão taiti.

MARACUJÁ E MEL 32
Cítrica e frutada. Maracujá e mel.

CAJU E LIMÃO 35
Refrescante. Caju e limão.

LICHIA E WASABI 35
Nossa caipirinha asiática. Lichia, wasabi e hortelã.

SAQUÊS

TAÇA 150 ML

KURADASHI 29
Importado do Japão. Fresco, leve e fácil de beber.

ONEON CHOKARAKUCHI 35
Extra seco e leve, de final limpo.

GARRAFA

KURADASHI 85
Servido em decanter de 500 ml.

YAUEMON JUNMAI KARAKUCHI 297
Só arroz, água e koji. Encorpado e de final seco. 720 ml

HAKUSHIKA TRADICIONAL 208
Clássico de Nishinomiya, suave e equilibrado. 720 ml

HAKUTSURU SAYURI 285
Nigori: levemente adocicado e turvo, com arroz na bebida. 720 ml

HAKUSHIKA TRADICIONAL 480
O mesmo clássico na garrafa grande, para dividir. 1,8 L

CERVEJAS

CHOPP

BRAHMA 15
Caldereta 350 ml

IPA 19
450 ml

LONG NECK

STELLA ARTOIS 15

STELLA PURE GOLD 16

CORONA 17

CORONA CERO 17

SPATEN 15

PATAGONIA IPA 18

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA SEM GÁS 7
500 ml

ÁGUA COM GÁS 7,50
500 ml

REFRIGERANTE 8,50

SUCO LATA 8

CHÁ MATE 8

RED BULL 19

NESPRESSO 6



楽 O MONGE AVISA: PAZ INTERIOR SE SERVE GELADA.