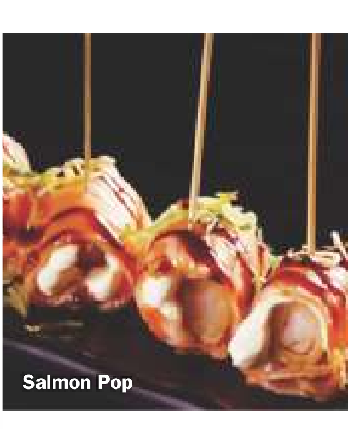
JAPAX
Sushi&Drinks

Combinado Premium do Chef


Salmon Pop

Entradas Quentes

COMBINADO PREMIUM DO CHEF | R$ 180
2 Harumaki de camarão, 2 Harumaki de salmão, 3 chips de salmão, 3 guiosa suina, 3 dadinho de tapioca, 5 skin boll, 2 croquete de peixe, 2 croquete de frango, 2 camarão recheado, 2 espetinho de carne, 2 espetinho de lula, 2 espetinho de camarão e 2 pirulito de peixe c/ hortelã

ROLINHO DE LEGUMES - 2 unidades | R$ 16
recheio legumes temperados

SHITAKI E SHIMEJI | R$ 46
200g de cogumelos refogados na manteiga e shoyu

NIRÁ, SHITAKI E SHIMEJI | R$ 48
200g de cogumelos e nirá refogados na manteiga e shoyu

NIRÁ | R$ 58
200g broto de alho

GYOSA FRANGO | PORCO - 4 unidades | R$ 29
pastel japonês ao vapor com legumes, nirá, porco ou frango com molho de laranja

GYOSA CAMARÃO | SALMÃO - 4 unidades | R$ 29
pastel japonês ao vapor com legumes, nirá, camarão ou salmão com molho capim limão

MISSOSHIRO | R$ 22
350ml sopa de soja com tofu

CAMARÃO AO TERYAKI | R$ 42
10 camarões sem casca refogados no molho teriyaki

SHIPS DE SALMON - 6 unidades | R$ 26
com geleia de pimenta

CROQUETE PEIXE - 6 unidades | R$ 26
com cream cheese e molho tonkatsu

CROQUETE FRANGO - 6 unidades | R$ 26
com maionese de hortelã

BOLINHO DO CHEFE - 6 unidades | R$ 26
com maionese de hortelã

CASQUINHA DE SIRI | R$ 22

ROLINHO | HARUMAKI - 2 unidades | R$ 16
Queijo ou Frango - rolinho crocante, recheio de frango com catupiry ou queijo mussarela

ROLINHO | HARUMAKI - 2 unidades | R$ 19
Salmon ou Camarão - rolinho crocante, alho-poró e catupiry

TEMPURA DE CAMARÃO | R$ 69
10 camarões grandes crocantes empanados

CAMARÃO RECHEADO | R$ 38
4 camarões crocantes empanados na farinha panko e recheados com catupiry

PIPOCA DE CAMARÃO | R$ 42
200g tempura de camarão com molho rosé

ESPETINHO LEGUMES | R$ 14
1 unidade

ESPETINHO CAMARÃO, LULA, SALMÃO OU CARNE | R$ 22
1 unidade

EDAMAME | R$ 34
favas de soja fervidas com flor de sal

LULA À DORÊ | R$ 49
200g anéis de lula crocante empanada com ervas finas

Entradas Frias

SALMON POP - 4 unidades | R$ 34
4 tubos de salmão, recheio de camarão, cream cheese, crispy de alho poró e teriyaki

EBI CROC - 4 unidades | R$ 44
4 torres de camarão crocante com base enrolada com salmão, cream cheese e calda de teriyaki

SONOMONO | R$ 22
salada de pepino japonês, harussami, wakame em conserva no vinagre de arroz com gergelim e kani

SONOMONO MASTER | R$ 32
salada de pepino japonês, harussami, wakame, polvo, lichia, conserva no vinagre de arroz

TARTAR ATUM | SALMON | R$ 64
cubos de salmão ou atum com farofa panko, avocado e ovas black

CARPACCIO SALMON | ATUM | R$ 69
fatias de salmão chileno no azeite trufado, limão siciliano e molho ponzu

CARPACCIO PEIXE BRANCO DO DIA | R$ 58
fatias de peixe branco com azeite trufado, limão siciliano e molho ponzu

TUBE ROAST - 4 unidades | R$ 28
tubos de salmão maçaricado, recheio de cream cheese, gergelim e teriyaki

CEVICHE | R$ 45
Cubos de peixe branco marinados no molho cítrico, tomate-cereja e cebola roxa e pouco apimentado

BRISA - 5 unidades | R$ 36
salmon, atum, peixe branco ou haddock
lâminas finas, escolha seu pescado favorito finalizado com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano

Mix Hot

Filadélfia Light

Rolls | Makimonos

	10 unidades	5 unidades
FILADELFIA SALMON OU ATUM arroz por fora, gergelim, alga e recheio de salmon e cream cheese	R$ 43	R$ 24
SALMOMAKI | TEKKA alga por fora, arroz, gergelim e recheio de salmon ou atum temperado com cebolinha	R$ 40	R$ 22
SALMON SKIN arroz por fora, alga, pele de salmon grelhado, cebolinha, gergelim e teriyaki	R$ 40	R$ 22
FILADELFIA LIGHT folha de arroz com recheio de salmon cream cheese, cebolinha e atum	R$ 45	R$ 25
SALMON C/ LICHIA uramaki com arroz e salmon por fora, alga, recheio de lichia e cream cheese	R$ 50	R$ 27
SALMON BRULEE salmon maçaricado, arroz, alga, recheio de salmon, azeite e teriyaki	R$ 51	R$ 28
CAMARÃO ROLL arroz por fora, alga, recheio de cream cheese e camarão crocante	R$ 51	R$ 28
SPYCE TUNA arroz por fora, alga e recheio de atum com cebolinha e pimenta sriracha	R$ 50	R$ 27
CALIFORNIA arroz por fora, alga e recheio de manga, kani e pepino japonês	R$ 38	R$ 20
KAPPAMAKI | KANIMAKI alga, arroz, gergelim, pepino fatiado ou kani	R$ 32	R$ 19
ROLL AVOCADO uramaki enrolado com avocado, arroz, alga, recheio de salmon temperado com creme de ovas de massago	R$ 52	R$ 28
CAMARÃO ROLL ESPECIAL salmon selado por fora, alga, recheio camarão crocante com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano	R$ 50	R$ 30

Hot Rolls

MIX HOT - 20 unidades | R$ 88
5 hot tradicional, 5 hot skin, 5 haruhot e 5 hot teriyaki

HOT CROCANTE - 6 unidades | R$ 44
cubos de salmon grelhado com flocos de arroz e calda de teriyaki

	10 unidades	5 unidades
HOT FILADELFIA hot crocante enrolado c/ alga, arroz, recheio de salmon cream cheese e cebolinha	R$ 42	R$ 25
HOT DE CAMARÃO hot crocante com recheio de camarão e cream cheese	R$ 42	R$ 25
HARUHOT hot crocante na massa de rolinho com recheio de salmon, tilápia e cream cheese	R$ 42	R$ 25
HOT FLAKES hot super crocante, recheio creme de salmon, calda de cream cheese e geleia levemente apimentada	R$ 39	R$ 23

Mix Sashimi

Poke

Sashimi

ESCOLHA O PEIXE - 5 peças | R$ 32
salmon - atum - peixe branco do dia

SALMON ROAST OU ATUM ROAST - 5 unidades | R$ 38
salmão ou atum maçaricado com molho sumissô servido na pedra de sal

HADDOCK DEFUMADO - 5 peças | R$ 39

BARRIGA DE SALMÃO TRUFADO - 5 peças | R$ 58
barriga de salmão com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano, servido na pedra de sal

POLVO - 5 peças | R$ 49

TIRASHI - 12 peças | R$ 89
fatias de salmão, polvo, atum e peixe branco com ovas massago, arroz shari, cebolinha, gengibre e gergelim

MIX SASHIMI - 25 peças | R$ 139
5 salmão, 5 atum, 5 polvo, 5 peixe branco e 5 haddock

Niguiri Sushi

ESCOLHA O PEIXE - 4 peças | R$ 24
salmon - atum - peixe branco

SALMON ROAST OU ATUM ROAST - 4 unidades | R$ 32
salmão ou atum maçaricado com molho sumissô

CAMARÃO - 4 peças | R$ 34

BARRIGA DE SALMÃO - 4 peças | R$ 36
azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal

POLVO TRADICIONAL - 4 peças | R$ 32

HADDOCK DEFUMADO - 4 peças | R$ 36

MIX SUSHI - 8 unidades | R$ 56
2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco do dia e 2 camarão

MIX SUSHI - 10 unidades | R$ 69
2 salmão, 2 atum, 2 toro salmão, 2 peixe branco e 2 haddock

Poke

POKE FILADELFIA | R$ 54
salmon em cubos temperados com cebolinha e gergelim, cream cheese e crispy de alho poró crocante

POKE CAMARÃO CROCK | R$ 54
camarões crocante em lascas, cream cheese e crispy de alho poró crocante e calda teriyaki

POKE SALMON | R$ 52
salmon em cubos temperados com cebolinha e gergelim, manga, cenoura e crispy de alho poró crocante

POKE VEGETARIANO | R$ 48
base de arroz japonês com manga em cubos, lascas de pepino japonês, cream cheese e cenoura, crispy de alho poró e batata doce

Monte seu Poke

POKE | R$ 59
Base: arroz shari, cebola roxa, tomate cereja, edamame em grãos, sunomono e manga
Proteínas (escolha até duas): salmão, atum, peixe do dia, mix de cogumelos, avocado e/ou camarão cozido.

Hot Crocante

Kone de Salmão

Temaki | Koni

HOT | R$ 36
koni de hot filadelfia com recheio de salmão, cream cheese, cebolinha e teriyaki

FILADELFIA | R$ 34
koni de filadelfia com recheio de salmão, cream cheese e cebolinha

SALMON ROAST | R$ 35
koni recheado com salmão grelhado, cream cheese, cebolinha e sumissô

ATUM | R$ 32
koni com recheio de atum, cebolinha, gergelim e teriyaki

ATUM SPYCE | R$ 34
koni recheado de atum apimentado, cebolinha e gergelim

OVAS DE MASSAGO | R$ 48
koni de alga e arroz com recheio de ovas de massago

SALMON | R$ 34
koni com recheio de salmão, cebolinha e gergelim

SALMON SKIN | R$ 29
koni recheio de pele de salmão grelhado com gergelim, cebolinha e teriyaki

CAMARÃO CROCK | R$ 39
koni com recheio de camarão empanado, cream cheese, cebolinha e teriyaki

CALIFORNIA | R$ 24
koni com recheio de manga, kani, pepino japonês e gergelim

OVAS IKURA | R$ 69
koni de alga e arroz com recheio de ovas de ikura

Joe (6 unidades)

SALMÃO C/ GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS | R$ 38
lâminas de salmão enroladas na bolinha de arroz com recheio de cream cheese e geleia de frutas vermelhas

ATUM ROAST C/ LICHIA E TERIYAKI | R$ 44
lâminas de atum maçaricado enroladas na bolinha de arroz com recheio de lichia e molho teriyaki

ATUM C/ AMÊNDOAS | R$ 38
lâminas de atum enroladas na bolinha de arroz com recheio de castanha e teriyaki

SALMON C/ AMORA | R$ 38
lâminas de salmão enroladas na bolinha de arroz com recheio de cream cheese e geleia de amora

SALMÃO TARTAR | R$ 38
lâminas de salmão enroladas na bolinha de arroz com cobertura de tartar de salmão batido com cream cheese e cebolinha

SALMON C/ MARACUJÁ | R$ 36
lâminas de salmão maçaricado enroladas na bolinha de arroz com recheio de gema de codorna trufada

Mix Tijuca

Mix Vegetariano

Combinados Mix *individuais*

MIX 1 - 16 peças | R$ 89
3 sashimis de salmão, 3 sashimis de atum, 2 sushis de salmão, 1 sushi de atum, 1 sushi de peixe branco do dia, 4 salmomakis e 2 joes salmão tartar

MIX DO CONDE - 18 peças | R$ 99
sashimi na pedra de sal, 4 sashimis de salmão trufado, 4 sashimis de atum roast, 1 sushi salmão roast, 1 sushi salmão, 1 sushi de atum, 1 sushi haddock, 2 dyos salmão tartar e 2 joes atum com lichia

MIX SALMON PREMIUM - 15 peças | R$ 109
sashimi na pedra de sal, 3 sashimis barriga de salmão, 3 sashimis salmão roast, 2 sushis salmão, 2 sushis toro salmão, 1 gunkan de ikura, 2 joes salmão avocado e 2 rolls salmomaki light

MIX VEGETARIANO - 18 peças | R$ 79
2 sushis de shiitake, 2 sushis de abobrinha grelhada, 2 niguiris de avocado, 4 uramakis de shimeji, 4 baterás de avocado e 4 kappamakis

Combinados Mix *para compartilhar*

MIX 2 - 34 peças (variadas ou salmão) | R$ 179
10 sashimis, 10 sushis, 4 rolls uramaki, 4 rolls hossomaki e 6 Joes

MIX LOVER - 33 peças | R$ 209
sashimi na pedra de sal, 4 sashimis barriga de salmão, 4 sashimis atum roast, 4 sashimis haddock, 2 sushis salmão trufado, 2 sushis barriga de salmão, 2 sushis atum roast, 2 sushis atum, 4 baterás de salmão, 2 ovas black, 2 dyos atum e lichia, 2 joes salmão tartar e 3 salmomaki light

MIX TIJUCA - 36 peças | R$ 199
4 sashimis salmão, 4 sashimis atum, 4 sashimis peixe branco, 2 sushis salmão roast, 2 sushis salmão, 2 sushis atum roast, 2 sushis haddock, 4 baterás de atum e salmão, 2 joes atum com lichia, 2 joes salmão tartar, 2 dyos salmão e avocado, 4 rolls salmão com lichia e 2 salmomakis

Especiais do Chef

MIX DO CHEF - 18 peças (1 pessoa) | R$ 109
mix do chef com as melhores peças do dia, selecionadas pelo nosso chef

MIX DO CHEF - 36 peças (2 pessoas) | R$ 209
mix do chef com as melhores peças do dia, selecionadas pelo nosso chef

Grelhado de Salmon, arroz frito e guarnição da vovó

Arroz de Polvo

Grelhado de Salmon, Legumes Salteados e Farofa Cítrica

Risoto de Camarão Trufado

Mar JapaX

180g grelhado

SALMÃO | R$ 69
ATUM | R$ 69
POLVO | R$ 79
TILÁPIA | R$ 54
CAMARÃO | R$ 69
LULA | R$ 59
PEIXE BRANCO DO DIA | R$ 59

Escolha 2 acompanhamentos

Arroz Frito com Cogumelos | Farofa Cítrica
Legumes Salteados | Risone ao Pesto
Guarnição da Vovó | Yakissoba de Legumes
Arroz Colorido| Arroz Japonês Gohan

Pratos JapaX

RISOTO DE CAMARÃO TRUFADO | R$ 69

ARROZ DE POLVO | R$ 69
arroz pérola, azeitonas, tomate-cereja, molho de ostras e polvo

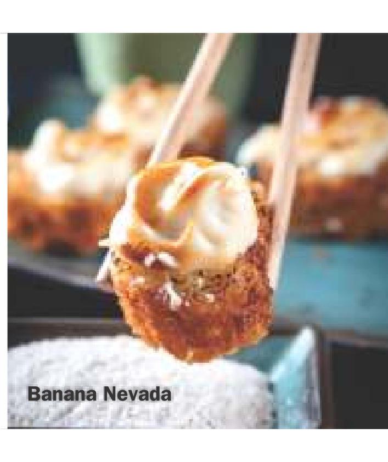
FILÉ MIGNON GRELHADO | R$ 79
180g de filé mignon grelhado com 2 acompanhamentos

FILÉ DE FRANGO GRELHADO | R$ 49
180g de filé de frango com 2 acompanhamentos

Pratos Tradicionais

	350g	550g
YAKISOBA FILÉ MIGNON OU CAMARÃO massa oriental, legumes refogados e proteína grelhada	R$ 39	R$ 64
YAKISOBA FRANGO OU YASSAY (LEGUMES) massa oriental, legumes refogados ou filé de frango	R$ 34	R$ 56
BIFUM macarrão de arroz japonês cozido e refogado com frango, camarão, ovo e legumes	R$ 42	R$ 64
LÁMEN TRADICIONAL caldo levemente apimentado com carne de porco, shiitake e ovo	R$ 46	R$ 64

Esfera de Morango


Banana Nevada

Sobremesas

ROLINHO MORANGO E NUTELLA - 2 unidades | R$ 19
rolinho crocante com recheio de morango e nutella

BROWNIE COM SORVETE | R$ 35
brownie gourmet com gotas de chocolate e 1 bola de sorvete de creme

PETIT GATEAU COM SORVETE | R$ 35
recheio de chocolate com 1 bola de sorvete de creme

MINI CHURROS - 6 unidades | R$ 22
com calda de doce de leite

ROLINHO DE BANANA COM DOCE DE LEITE - 2 unidades | R$ 16
rolinho crocante com recheio de banana e canela

ROLINHO GOIABINHA COM CATUPIRY - 2 unidades | R$ 16
rolinho crocante com recheio de goiabada com catupiry

ESFERAS DE MORANGO | R$ 22
4 unidades com coco ralado

BANANA NEVADA - 4 unidades | R$ 20
com chocolate branco e levemente maçaricado

BANANA JAPAX - 4 unidades | R$ 22
com leite condensado e coco ralado

HOT PRESTÍGIO - 6 unidades | R$ 19
com chocolate branco

Água, Refrigerante, Chá & Café

ÁGUA MINERAL 300ml | R$ 8
ÁGUA MINERAL COM GÁS 300ml | R$ 8
SUCO NATURAL | R$ 16
sabores: laranja, abacaxi com hortelã, limão, maracujá e abacaxi
BANCHÁ | R$ 9
chá verde japonês. é colhido na segunda florada de sencha, entre o verão e o outono
REFRIGERANTE LATA | R$ 10
MATE 300ml | R$ 10
ICE TEA 300ml | R$ 10
H20 LIMÃO | R$ 10
ÁGUA TÔNICA LATA | R$ 10
SPRITE LATA | R$ 10
CAFÉ EXPRESSO | R$ 9

Sakes

SAKE BRASILEIRO

CAIPISAQUÊ NACIONAL | R$ 34
saquê com frutas especiais e açúcar
AZUMA KIRIN SOFT DOSE | R$ 24
AZUMA KIRIN DOURADO DOSE | R$ 32
AZUMA KIRIN SOFT GARRAFA | R$ 84
AZUMA KIRIN DOURADO GARRAFA | R$ 109

SAKE JAPONÊS

CAIPISAQUÊ JAPONESA | R$ 44
saquê com frutas especiais e açúcar
HAKUSHIKA DOSE | R$ 39
HAKUSHIKA 750ml | R$ 139
HAKUSHIKA 1,8l | R$ 269
YAMADANISHIKI 750ml | R$ 219

Cervejas

CERPA LONG NECK | R$ 18
TEREZÓPOLIS 600ML | R$ 21
TEREZÓPOLIS GOLD | R$ 16
TEREZÓPOLIS IPA | R$ 19
BUDWEISER LONG NECK | R$ 14
STELLA LONG NECK | R$ 16
HEINEKEN LONG NECK | R$ 16

Tijucana Passion
Caipirinha
Lord
Moscow Mule

Caipirinhas

CAIPIRINHA JAPAX | R$ 34
cachaça, suco de limão e cointreau
CAIPIRINHA | R$ 29
cachaça com limão e açúcar
CAIPIRINHA ESPECIAL | R$ 34
cachaça especial com frutas especiais e açúcar

Caipivodkas

CAIPIVODKA JAPAX | R$ 34
vodka, licor 43 e maracujá
CAIPIVODKA NACIONAL | R$ 32
vodka nacional com limão e açúcar
CAIPIVODKA ABSOLUT | R$ 38
vodka absolut com frutas especiais, açúcar ou adoçante

Batidas

BATIDA DE MARACUJÁ | R$ 34
vodka ou cachaça, maracujá, leite condensado e xarope de açúcar
BATIDA DE COCO | R$ 34
vodka ou cachaça, leite de coco, leite condensado e xarope de açúcar

Destilados

CACHAÇA SALINAS | R$ 16
SMIRNOFF VODKA | R$ 24
ABSOLUT VODKA | R$ 34
GIN GORDON'S | R$ 24
GIN TANQUERAY | R$ 34
JACK DANIEL'S | R$ 36
RED LABEL | R$ 32
RUM BACARDI | R$ 22
TEQUILA JOSE CUERVO | R$ 38
CAMPARI | R$ 24
COINTREAU | R$ 36
LICOR 43 | R$ 34
BLACK LABEL | R$ 44

Coquetéis Clássicos

MOSCOW MULE | R$ 38
vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma saborizada de limão
MARGUERITA | R$ 38
tequila, suco de limão e sal
FITZGERALD | R$ 42
gin, xarope de açúcar, suco de limão siciliano e angostura
CAJU AMIGO | R$ 38
vodka ou cachaça, caju e xarope de açúcar
CARAJILLO | R$ 38
licor 43 e café
MOJITO | R$ 34
rum, suco de limão, água com gás e hortelã
NEGRONI | R$ 38
gin, campari e martini
KIR ROYAL | R$ 38
espumante, licor de cassis e cereja em calda
APEROL SPRITZ | R$ 42
aperol, espumante e laranja
BOULEVARDIER | R$ 42
whisky bourbon, campari e vermouth

Coquetéis Zero Álcool

FOFOLETE | R$ 29
limão siciliano, gengibre, hortelã e schweppes citrus
GRENADINE COLADA | R$ 29
suco de abacaxi, xarope de coco, suco de maracujá e licor de romã
SPECIAL K | R$ 29
xarope de amora, suco de limão siciliano e H20
LIMONADA PARISIENSE | R$ 29
água com gás, mel, limão siciliano e hortelã

Coquetéis Signature

GIN JAPA X | R$ 42
gin, grenadine, caju e tangerina
MAGNUS | R$ 38
gin, tangerina, morango e xarope de gengibre
LORD | R$ 38
whiskey, mel, limão siciliano e tônica citrus
SAKE CÍTRICO | R$ 38
sake nacional, suco de limão, xarope de capim-limão, suco de tangerina
TIJUCANA PASSION | R$ 38
cachaça, capim-limão, maracujá, xarope de gengibre
PASSION FRESH | R$ 38
gin, maracujá e espuma saborizada
GINGER FRESH | R$ 42
gin, aperol, caju, tangerina, capim-limão e espuma saborizada
JAPA X DRINK | R$ 42
sake ou cachaça, pepino japonês, xarope de gengibre e limão
FOFOLETE ARRETADA | R$ 36
vodka ou cachaça com limão siciliano, hortelã, gengibre e schweppes citrus
NEGA ROSA | R$ 36
cachaça, limão, romã, hortelã e xarope de açúcar

Vinhos

Espumantes e Brancos 750ml

ESPUMANTE CHARLLOTE PROSECCO - BRASIL | R$ 139
ESPUMANTE QUERO QUERO ROSÉ - BRASIL | R$ 139
ESPUMANTE CHARLLOTE BRUT - BRASIL | R$ 149
FRAY LEON - CHARDONNAY - VALE CENTRAL - CHILE 2023 | R$ 89
EL SUPREMO - CHARDONNAY - MENDOZA - ARGENTINA 2022 | R$ 139
VIEJO FEO - SAUVIGNON BLANC - VALLE DEL MAULE - CHILE 2022 | R$ 139
VIEJO FEO - CHARDONNAY - VALLE DEL MAULE - CHILE 2022 | R$ 139
VIEJO FEO - PINOT NOIR / ROSÉ - VALLE DEL MAULE - CHILE 2021 | R$ 149
LOS POETAS - SEMILLÓN - LA CONSULTA - VALLE DEL UCO - ARGENTINA 2022 | R$ 149

Tintos 750ml

FRAY LEON - CABERNET SAUVIGNON - VALE CENTRAL - CHILE 2022 | R$ 89
EL SUPREMO - MALBEC - MENDOZA - ARGENTINA 2020 | R$ 119
VIEJO FEO - CARMÉNÈRE - VALLE DEL MAULE - CHILE 2021 | R$ 129
VIEJO FEO - CABERNET SAUVIGNON - VALLE DEL MAULE - CHILE 2020 | R$ 129
RUTINI CRUZ ALTA - MALBEC - MENDOZA - ARGENTINA 2022 | R$ 149
PASSAPAROLA - PRIMITIVO - PUGLIA - ITÁLIA 2021 | R$ 149

Vinhos 1/2 Garrafa 375ml

VIEJO FEO - CHARDONNAY - VALLE DEL MAULE - CHILE 2022 | R$ 69
VIEJO FEO - SAUVIGNON BLANC - VALLE DEL MAULE - CHILE 2022 | R$ 69
VIEJO FEO - CABERNET SAUVIGNON - VALLE DEL MAULE - CHILE 2020 | R$ 69
VIEJO FEO - CARMÉNÈRE - VALLE DEL MAULE - CHILE 2021 | R$ 69

Vinhos em Taça 187ml

BRANCO | R$ 29
TINTO | R$ 29

PEÇA TAMBÉM
NOSSO DELIVERY
2568-2570
98389-2336

japaxsushi
www.japaxsushi.com.br

ACESSE
O NOSSO
CARDÁPIO
À LA CARTE
COMPLETO
C/ PREÇOS!

JAPAX
Sushi&Drinks
Rua Conde Bonfim 18-A
Tijuca