

CARDÁPIO SHIBUYA BAR BATEL

SOFT OPEN 30.10.2025

SHIBUYA 渋谷

SAQUÊ DEGUSTAÇÃO

R\$ 70

Marcas variadas - Régua de degustação composta por 3 doses de saquês (40ml cada) importados e selecionados, sendo 1 dose de cada categoria e são elas: Honjozo (com adição de álcool destilado), Junmai (somente com o álcool da fermentação) e o Nigori (saquê não filtrado, levemente doce).

SAQUÊS IMPORTADOS

BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA DE ORIGEM JAPONESA

	Dose	Garrafa
Dassai 45 Junmai Daiginjo 720ml		R\$ 590
Hakushika Honjozo Yamadanishiki 720ml		R\$ 345
Hakushika Josen Honjozo Kuromatsu Shu 720ml		R\$ 220
Hakushika Josen Honjozo Kuromatsu Shu 1.8l	R\$ 32	R\$ 465
Hakushika Junmai Tokusen 720ml		R\$ 255
Hakushika Junmai Tokusen 1.8l	R\$ 33	R\$ 495
Hakushika Honjozo Kurapack 2l	R\$ 28	R\$ 395
Hakushika Junmai Ginjo Kuromatsu 300ml		R\$ 165
Hakushika Honjozo Shikapack 2l	R\$ 30	R\$ 435
Hakushika Hana-kohaku Junmai Daiginjo Umê 720ml	R\$ 53	R\$ 325
Hakushika Hana-kohaku Junmai Daiginjo Yuzu 720ml	R\$ 53	R\$ 325
Hakutsuru Sayuri Nigori 300ml		R\$ 140
Hakutsuru Sayuri Nigori 720ml	R\$ 49	R\$ 320
Momokawa Junmai Karakuchi 720ml		R\$ 325
Momokawa Junmai Karakuchi 1.8l	R\$ 37	R\$ 580
Nihon Sakari Nigiwai Honjozo Futsushu 1.8l	R\$ 30	R\$ 450
Nihon Sakari Banshaku Karakuchi 2l	R\$ 29	R\$ 415
Ozeki Hana-awaka Sparkling 250ml		R\$ 125
Sawanotsuru Josen 720ml		R\$ 250
Sawanotsuru Josen 1.8l	R\$ 32	R\$ 495
Sawanotsuru Josen Karakuchi 1.8l	R\$ 32	R\$ 495
Takashimizu Seisen Karakuchi 720ml		R\$ 310
Takashimizu Seisen Karakuchi 1.8l	R\$ 36	R\$ 585
Takashimizu Karakuchi Junmai 720ml		R\$ 470
Takashimizu Junmai Daiginjo 720ml		R\$ 635
Yauemon Junmai Karakuchi 300ml		R\$ 175
Yauemon Junmai Karakuchi 720ml		R\$ 350
Yauemon Junmai Karakuchi 1.8l	R\$ 44	R\$ 675

SHÔCHÛ

BEBIDA DESTILADA TÍPICA DO JAPÃO A BASE DE CEVADA, BATATA DOCE OU ARROZ

	Dose	Garrafa
Kakushi Gura 900ml (Cevada)	R\$ 28	R\$ 350
Kazehakuba 900ml (Arroz)	R\$ 25	R\$ 300
Tenshou 900ml (Trigo Serraceno)	R\$ 25	R\$ 300

SOJU

BEBIDA DESTILADA TRANSPARENTE DE ORIGEM COREANA

Original	Morango	R\$ 67
Ameixa	Pêssego	(Garrafa 360ml)
Blueberry	Toranja	
Maça verde	logurte	
Uva verde		



YUZUSHU - LICOR DE YUZU FRUTA CÍTRICA JAPONESA

	Dose	Garrafa
Yuzushu Choya Sarari 1L	R\$ 26	R\$ 380

UMÊSHU - LICOR DE UMÊ

AMEIXA JAPONESA COM AROMA MARCANTE

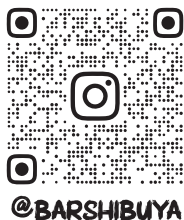
	Dose	Garrafa
Umeshu Chiebijin Koucha 720ml	R\$ 38	R\$ 440
Umeshu Choya Sarari 1L	R\$ 26	R\$ 380
Umeshu Kishu Nanko 720ml	R\$ 35	R\$ 420
Umeshu Takashimizu 720ml	R\$ 38	R\$ 440



DRINKS & COCKTAILS

AMERICAN TOKI	R\$ 39
Whisky, vermute branco, campari e angostura.	
CAIPIRINHA DE SAKÊ	R\$ 38
Sabores: abacaxi, limão, limão siciliano, kiwi ou morango.	
CHERRY BLOSSOM	R\$ 40
Saquê seco, monin de cereja, gin e conhaque.	
CHUHAI-SHOCHU (destilado japonês)	R\$ 39
Monin de frutas, tônica e limão.	
HIGHBALL	R\$ 39
Whisky, água tônica, limão e gelo.	
HOKKAIDO	R\$ 39
Saquê, curaço blue, frangélico e água de côco.	
ICHIGO YAKULT	R\$ 40
Soju, yakult, monin de morango, morango e água com gás.	
RASPBERRY SOJU	R\$ 39
Soju, monin de framboesa, limão e água com gás.	
SHIBUYA HIGHBALL	R\$ 40
Whisky, monin de cereja e de gengibre, limão e água com gás.	
SPARKLING LICHIA	R\$ 39
Vodka, monin de lichia, tônica e limão.	
UMESHU SPARKLING	R\$ 39
Umeshu (licor de ameixa importado), tônica e limão.	
WHISKY GINGER ALE	R\$ 39
Whisky, tônica, monin de gengibre e limão.	
WHISKY SOUR	R\$ 40
Whisky, monin lefruit de yuzu, angostura e limão.	
YUZU GIN TÔNICA	R\$ 39
Gin, monin lefruit de yuzu, tônica e limão.	
YUZUSHU SPARKLING	R\$ 39
Yuzushu (licor de fruta cítrica japonesa), tônica e limão.	
UMÊ TROPICAL	R\$ 40
Gin, essência de umê, campari, água c/gás e limão.	





@BARSHIBUYA

DRINK MENU

SHIBUYA 渋谷

DRINKS SEM ÁLCOOL

FRESH LICHIA	R\$ 26
Monin de lichia, de mojito, água com gás e limão.	
KIWI PUNCH	R\$ 26
Kiwi, hortelã, limão siciliano e xarope de açúcar e água com gás.	
MARTINI MOCKTAIL	R\$ 27
Limão siciliano, tônica, suco de maçã e xarope de açúcar.	
MOCKTAIL MORANGO	R\$ 27
Morango, hortelã, tônica, mel e tônica.	
SODA ARTESANAL	R\$ 26
Monin de frutas, água com gás e limão.	
WATERMELON YAKULT	R\$ 28
Monin de melancia, yakult, hortelã, tônica e limão.	
KAKIGORI	R\$ 26
Raspadinha de gelo com calda de frutas.	



CERVEJAS

CERPA EXPORT	R\$ 15
Longneck 350ml - American Lager Premium	
CORONA	R\$ 16
Longneck 355ml - American Lager	
CORONA CERO SUNBREW - SEM ÁLCOOL	R\$ 16
Longneck 355ml - American Lager	
ESTRELLA GALICIA	R\$ 15
Longneck 355ml - Lager Premium	
HEINEKEN	R\$ 15
Longneck 330ml - American Premium Lager - Puro Malte	
HEINEKEN - SEM ÁLCOOL	R\$ 15
Longneck 330ml / Lata 350ml - American Premium Lager	
MICHELOB ULTRA	R\$ 15
Longneck 330ml - American Lager Ultra Light - Sem Glúten	



PRIVS JASPION	R\$ 24
Longneck 355ml - Munich Helles Puro Malte	
SAPPORO	R\$ 45
Longneck 341ml - American Premium Lager - Japão - Importado	
STELLA ARTOIS	R\$ 15
Longneck 330ml - Premium American Lager	
STELLA ARTOIS - SEM GLÚTEN	R\$ 15
Longneck 330ml - Premium American Lager - Sem Glúten	
THEREZÓPOLIS	R\$ 14
Longneck 355ml - Premium Lager / Session Ipa	

CERVEJARIA BODEBROWN

FEAR OF THE DARK STOUT	R\$ 36
TROOPER ROBINSONS PREMIUM BRITISH	
Latas 500ml Importadas	
CACAU IPA / IRON MAIDEN PREMIUM LAGER	R\$ 31
MAGA DE HOUBLON JUICE IPA	
Latas 473ml	
PERIGOSA IMPERIAL IPA / TROOPER BRASIL IPA	R\$ 31
Latas 473ml	
BORA PODEROSA IPA / MANDRAKE JAMBO ALE	R\$ 38
REGINA SOUR LEMON	
Latas 470ml	
ACES HIGH HOPPY ALE	R\$ 34
Garrafa 600ml	

DESTILADOS JAPONESES

SUNTORY WHISKY	Dose (50ml)
The Chita - Single Grain	R\$ 58
Hibiki - Master's Select Blended	R\$ 75
Toki - Blended	R\$ 48
Yamazaki - Single Malt 12 years	R\$ 115
SUNTORY DISTILLERY	
Gin Roku	R\$ 27
Vodka Haku	R\$ 28
WAKATSURU WHISKY	
Junenmyo Rouge Blended Grain	R\$ 66
KOBEBLUE WHISKY	
Whisky com Umêshu (Licor de ameixa)	R\$ 46



CHOPES, REFRIGERANTES, ÁGUAS & SUCOS

CHOPE ARTESANAL BODEBROWN	
Chope Lager (Caneca 340ml)	R\$ 20
Chope IPA (Caneca 340ml)	R\$ 24
REFRIGERANTE (Lata 350ml)	R\$ 9
ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS (500ml)	R\$ 8
SUCO IMPORTADO COM FRUTAS (Lata 238ml)	R\$ 26

KITCHEN MENU

FRITOS & GRELHADOS

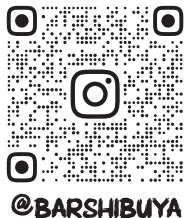
BEEF KARÊ KOROKKE	R\$ 19
Croquete de carne bovina, curry e batata - 1 unidade	
BUTA KARIKARI	R\$ 28
Torresmo japonês - porção	
EBI KURIMU	R\$ 19
Croquete cremoso de Camarão - 1 unidade	
EBI SHINJO	R\$ 23
Hambúguer empanado de Camarão - 1 unidade	
NORI FRIED POTATO	R\$ 26
Batata frita com alga aonori - porção	
MENTIKATSU	R\$ 20
Hambúguer empanado de carnes bovina e suína - 1 unidade	
TEBASAKI GARLIC	R\$ 31
Tulipas de frango fritas com molho Tebasaki e alho - 5 unidades	



KARAAGUÊ

Pedaços de carne suína, bovina ou de frango, temperados e fritos (porção)	
+ 1 opção de molho (Maionese japonesa, Sweet chilli ou Orange Teriyaki).	
KARAAGUÊ BUTA - Carne suína	R\$ 33
KARAAGUÊ GUIL - Carne bovina	R\$ 38
KARAAGUÊ TORI - Frango	R\$ 33
MOLHOS (porção 30gr)	
Maionese japonesa	R\$ 7
Sweet chilli	R\$ 5
Orange Teriyaki	R\$ 5





@BARSHIBUYA

KITCHEN MENU

SHIBUYA 渋谷

KUSHIAGE EMPANADOS - 2 UNIDADES

BACON ROLL - ENROLADO DE BACON

BACON ASPARGUS - Aspargos e bacon

BACON BROCOLI - Brócolis

BACON CHEESE - Queijo e bacon

BACON NASU - Berinjela

BACON RÊBA - Fígado de frango e bacon

BACON TOMATO CHEESE - Queijo, tomate e bacon

BACON ZUKINI - Abobrinha

BUTA - CARNE SUÍNA

BUTABARA - Panceta

TONKATSU - Copa-lombo

GUIU - BOVINO

GUIUTAN - Língua bovina

GUIUKATSU - Fraldinha

CHEESE - Queijo

SEAFOOD - FRUTOS DO MAR

EBI - Camarões médios

KAI - Mexilhão

IKA - Lula

SALMON - Salmão

SHIROMI - Peixe branco

TAKÔ - Polvo

SALMON ROLL - ENROLADO DE SALMÃO

SALMON ASPARGUS - Aspargos e salmão

SALMON KANI - Kanikama e salmão

SALMON EBI - Camarão e salmão

TORI - AVES

HATSU - Coração de frango

RÊBA - Fígado de frango

CHICKENKATSU - Filé de frango

TSUKUNE - Almondega de frango

YASAI - VEGETAIS

ASPARGUS - Aspargos

BROCOLI - Brócolis

NASU - Berinjela

ZUKINI - Abobrinha



TEMPURA FRITURAS COM MASSA FINA

KURUMA EBI - Camarão grande - 2 unidades

TAMAGÔ - Ovo levemente cozido

TEPPANYAKI GRELHADOS NA CHAPA

BUTABARA KARAMISSÔ

Panceta fatiada, repolho, cebola, com molho de missô levemente apimentado - porção

BUTABARA TOKACHI

Panceta fatiada, repolho e cebola, com molho de shoyu levemente adocicado - porção

EBI

Camarões com manteiga e temperos - porção

IKA

Lula grelhada com manteiga e temperos - porção

SALMON

Filé de salmão grelhado - 1 unidade

YAKINIKU

Fraldinha com molho yakiniku - porção

YAKIZAKANA

Filé de anchova grelhado - 1 unidade



REFOGADOS OU COZIDOS

EDAMAME - Vagem de soja japonesa com sal - porção

GOHAN - Arroz branco japonês - porção

GUIOZA BUTA - Pastel de carne suína - 5 unidades

KIMPIRA GOBÔ - Raiz de bardana levemente apimentada - porção

SHITAKE BATAYAKI

Cogumelo shitake, manteiga, shoyu e temperos - porção

CONSERVAS DE VEGETAIS (PORÇÃO DE 80GR)

HIYASHI WAKAME - Alga wakame levemente apimentada

KIMCHI - Acelga apimentada coreana

MENMA - Broto de bambu em molho base de shoyu

RAKYO - Cebolinha japonesa agriçoada

TAKOYAKI

Bolinho salgado e recheado contendo vegetais, maionese, katsuobushi, aonori e molho tonkatsu - 6 unidades

EBI - Camarão

SALMON - Salmão

TAKÔ - Polvo

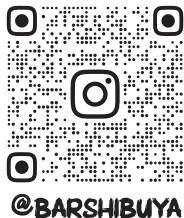


RAMEN

Macarrão japonês importado com caldo a base de vegetais, carne de porco e frango. Acompanha, fatias de chashu (carne suína), milho verde, ovo cozido, moyashi, menma (conserva de broto de bambu) e cebolinha.

SHOYU RAMEN - Caldo sabor de shoyu

TONKOTSU RAMEN - Caldo sabor de porco e gergelim



@BARSHIBUYA

SUSHI MENU

INARIZUSHI

Sachê de tofu frito (aburaagû) recheado com um bolinho de yakimeshi (arroz de sushi com cebolinha, cenoura, shiitake e omelete picados), benishoga (conserva de gengibre) - 2 un.

RECHEIO TRADICIONAL

R\$ 24

SASHIMI - 7 FATIAS

SALMON - Salmão

R\$ 32

TAKÔ - Polvo

R\$ 42



NIGIRIZUSHI

SALMON - Salmão

R\$ 22

TAKÔ - Polvo

R\$ 24

MINI TEMAKI - 2 UNIDADES

EBI - Camarão

R\$ 22

EBI MAYO - Camarão com maionese japonesa

R\$ 23

EBI FURAI - Camarão empanado com maionese

R\$ 26

SHAKE - Salmão

R\$ 22

SHAKE FURAI - Salmão empanado com maionese

R\$ 24

SHAKE MAYO - Salmão com maionese japonesa

R\$ 23

SHAKE YUKKE - Salmão com molho apimentado

R\$ 23

TAKÔ - Polvo

R\$ 25

TUNA SHICHIKIN - Patê de atum e pepino

R\$ 22

TUNA SPICY - Patê de atum com pimenta Sriracha e pepino

R\$ 23



HOSOMAKI - 8 UNIDADES

HOT SALMON PHILLY (EMPANADO)

R\$ 24

Salmão, cream cheese e gergelim



SHIBUYA