

The logo for TMAK Sushi Bar • Poke House is centered on a red background. It features the word "TMAK" in a large, white, serif font. The letter "M" is stylized with two vertical lines extending upwards from its center, which converge at a circular icon resembling a sushi roll. Below "TMAK" is the text "Sushi Bar • Poke House" in a smaller, white, sans-serif font.

TMAK
Sushi Bar • Poke House



Salmão Poke Truffle



Spicy Tuna Togarashi

Tofu Mix

P
O
K
E
S

Peixe em cubos (120g ou 180g) com temperos diversos e acompanhados de arroz ou salada e nori japonês. Prato tradicional do Hawaii.

Salmão Mango Citrus \$35 / \$49 ⁿ

Salmão, manga, edamame, amêndoas, arroz japonês, molho cítrico e chips de batata doce.

Salmão Mix de Cogumelos \$39 / \$55 ⁿ

Salmão, mix de cogumelos, nirá, arroz japonês, molho clássico e chips de batata doce.

Salmão Poke Truffle \$42 / \$58 ⁿ

Salmão com azeite de trufas maçaricado, pêra, amêndoas, cebolinha, arroz japonês e chips de batata doce.

Salmão Spicy \$39 / \$51 ⁿ

Salmão, abacate, amêndoas, arroz japonês, molho picante cremoso chips de côco.

Spicy Tuna \$41 / \$56 ⁿ

Atum, abacate, amêndoas, arroz japonês, molho picante cremoso e chips de côco.

Classic Tuna Poke \$39 / \$54 ⁿ

Atum, abacate, amendoim, cebola roxa, pepino, arroz integral, molho clássico, crocante de alho poró.

Octo Poke \$39 / \$54 ⁿ

Polvo marinado, amêndoas, cebola roxa, pepino, edamame, arroz japonês, molho spicy citrus e crocante de alho poró.



Salada Summer

P
O
K
E
S

Mix de Cogumelos e Tofu \$35 / \$49  

Tofu Temperado, mix de cogumelos, amêndoas, cenoura, arroz integral, “Salada Summer”, molho citrus e chips de batata doce.

Poke de vegetais \$31 / \$45  

Mix de legumes, abacate, edamame, pepino, amendoim, arroz integral, molho clássico e chips de batata doce.

S
A
L
A
D
A
S

Salada S. \$15 


Mix de folhas, queijo fresco, crocante especial, crocante de alho-poró, cenoura, molho de mel e mostarda.

Salada Tmak \$17

Salmão ou atum grelhado, mix de folhas, queijo fresco, crocante especial, crocante de alho-poró, cenoura, molho de mel e mostarda

Kakuni Tuna Salad \$17 

Mix de folhas, atum cozido com molho adocicado de shoyu, finalizado com pepino fatiado e cenoura ralada.

Salada Summer \$18  

Bifum (macarrão de arroz), cenoura, abacate, edamame, cebola roxa, gergelim, hortelã, coentro, amendoim, finalizado com molho cítrico.

Salada Pin Ups \$16 

Mix de folhas, amêndoas torradas, pêra ralada, cenoura e molho ao curry adocicado.

Extras \$8

Mix de Cogumelos 

Filé de Salmão ou Atum

Salmão Trufado

Salmão com azeite trufado, aquecido no maçarico e finalizado com flor de sal.

- Sashimi com pêra ralada e cebolinha (8 un.) \$38
- Sushi (2 un. / 8 un.) \$18 / \$67

Ceviche Nikey \$42

Atum marinado no molho vumami** e edamame.

Missô Spicy Maguro \$42

Atum em cubos com molho de missô picante.

Polvo ao Curry Sashimi \$28

Polvo marinado com molho cítrico finalizado com curry em pó, ovas de capelim, flor de sal e cebolinha.

Kakuni Tuna \$18

Atum cozido com molho de shoyu importado levemente adocicado, finalizado com pepino e gergelim.

Sunomono \$19

Conserva agridoce pepino.

Tofu Mix \$18

Queijos de soja temperados com molho de shoyu, gengibre e cebolinha.

Batera

Sushi levemente prensado e fatiado em 12 unidades

- Salmão ou Atum com doritos ou alho poró crocante \$49
- Spicy Tuna \$53
- Salmão Trufado \$55

Sushi (2 un. / 8 un.)



- Salmão, Atum ou Skin \$10/\$36
- Camarão, Polvo \$15 / \$56

Sashimi (5 un. / 8 un.)

- Salmão, Atum, Skin \$20 / \$36
- Camarão, Polvo \$25 / \$48

Sushi Djo (2 un. / 8 un.)

Enrolado de salmão com arroz e recheios variados

- Salmão batido \$12 / \$45
- Alho poró crocante \$12/\$45
- Mix de cogumelos \$13 / \$49
- Edamame \$13 / \$49 
- Amêndoas com gengibre \$13 / \$49 

Makimono (8 un.)

Enrolado de alga e arroz

- Maki Salmão \$22
- Maki Atum \$23
- Maki Filadélfia \$24
- Maki Skin \$20

** Umami – o quinto gosto básico do ser humano.



Salmão Trufado Sashimi



Polvo ao Curry Sashimi



Batera



Sushi Djo

Combo Zero Carb Individual (15 un. + salada) \$61

1 Salada Tmak, edamame, 5 sashimis de salmão,
5 sashimis de atum, 3 sashimis de polvo.

Combo Salmão Djo (15 un.) \$55

5 sashimis, 3 sushis, 3 sushi djo alho poró crocante, 4
makis filadélfia.

Combo Salmão Especial (25 un.) \$89

5 sashimis, 4 sushis, 6 bateras trufados, 2 sushi skin, 4
sushis djo amêndoas com gengibre, 4 hot surpresa.

Combo Atum (14 un.) \$51

5 sashimis, 5 sushis e 4 makis de atum.

Combo Batera (22 un.) \$82

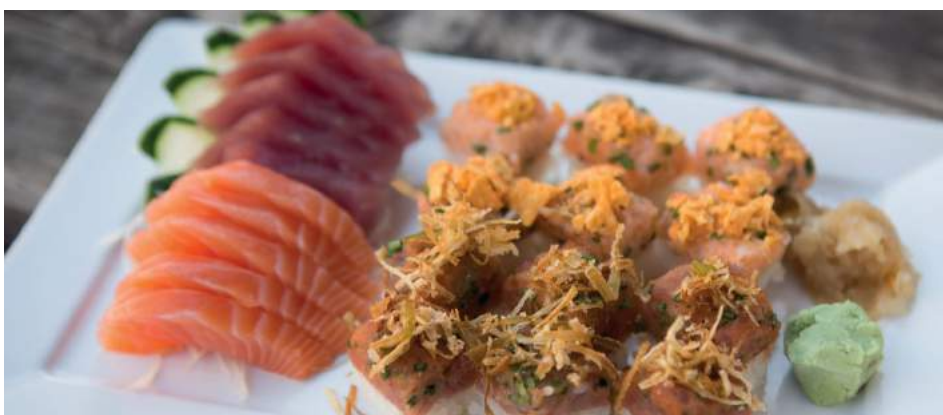
5 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 6 bateras de salmão
com doritos, 6 bateras de spicy tuna.

Combo Jumbo (32 un.) \$121

4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 2 sashimis de polvo, 3
sushis de salmão, 3 sushis de atum, 2 sushis de camarão,
2 sushis de polvo, 8 makis de salmão, 4 makis califórnia.



Combo Zero Carb



Combo Batera



Ebi Salmão Roll



Shake Nassu



Katsu Bun

E
S
P
E
C
I
A
L
I
D
A
D
E
S

Q
U
E
N
T
E
S

Ebi Salmão Roll (4 un.) \$29

Lâmina de salmão recheado com camarão empanado e com cream cheese, cebolinha, molho de tomate hot, molho teriyaki.

Tori - Karague \$25

Sobre coxa de frango marinados e empanados à moda izakaya, servidos com molho sweet chilli.

Katsu Bun \$19

Sanduíche de filé empanado servido em “Bun” chinês.

Edamame \$19

Missoshiru \$15

Sopa de missô com tofu e cebolinha.

Mix de cogumelos com Nirá \$35

Rolinho Primavera de
Camarão com cream cheese
(3 un.) \$22

Rolinho Primavera de Legumes e Cogumelos (3 un.) \$22

Camarão Crock (4 un.) \$53
empanado com molho agri-doce.

Hot Filadélfia (8 un.) \$21

Hot Surpresa (8 un.) \$24
Hot Filadélfia finalizado com salmão batido e couve crocante.

Shake Nassu \$20,00

Lâminas de berinjelas recheadas com salmão temperado, finalizadas com molho tonkatsu.

Tuna Stick Fry \$24,00

Bastões de atum empanado com massa de tempurá e farinha panko, acompanhado de molho sweet chilli.

Yakissoba Filé \$27


Yakissoba Frango \$27


Yakissoba Legumes e Cogumelos \$27

SALMÃO

TMAK 1 : Salmão com cebolinha. \$17

TMAK 2 : Salmão, cream cheese e cebolinha. \$18

TMAK 3 : Salmão, manga, edamame, amêndoas,
molho cítrico e chips de batata doce. \$19 

TMAK 4 : Salmão com azeite trufado, aquecido no maçarico
e finalizado com flor de sal, pêra ralada e cebolinha. \$20 

TMAK 5 : Salmão, mix de cogumelos, cebolinha. \$20

TMAK 6 : Salmão, azeite de ervas finas
e crocante de alho-poró. \$19

TMAK 7 : Salmão com amêndoas. \$19

TMAK 8 : Hot Filadélfia. \$19

TMAK 9 : Salmão, cream cheese, nachos
(Doritos) e cebolinha. \$18

TMAK 10 : Salmão grelhado, cream cheese
e cebolinha. \$18

TMAK 11 : Salmão grelhado, cream cheese,
cebolinha, nachos (Doritos) e teriyaki. \$18

TMAK 12 : Califórnia - Salmão, kani, pepino,
manga e gergelim. \$18

TMAK 13 : Salmão, salmão skin, cebolinha
e azeite de limão. \$18

TMAK 14 : Nuggets de salmão. \$19



TMAK 3



TMAK 4



TMAK 9



TMAK 17

ATUM E POLVO

TMAK 15 : Atum com cebolinha. \$18

TMAK 16 : Atum, abacate, amêndoas e molho poke classico. \$18

TMAK 17 : "Spicy Tuna" cremoso com abacate e crocante de côco. \$19

TMAK 18 : Atum, salmão, crocante especial e geléia de pimenta. \$18

TMAK 19 : Atum com tabasco e amêndoas. \$18

TMAK 20 : Atum, polvo páprica e molho Spicy Citrus. \$18

TMAK 21 : Polvo, amêndoas e molho cítrico. \$18

TMAK 22 : Hot de Atum, couve crocante e teriyaki. \$18

CAMARÃO

TMAK 23 : Camarão grelhado. \$23

TMAK 24 : Camarão, salmão, crocante especial e azeite de limão siciliano. \$20

TMAK 25 : Camarão grelhado, manga flambada, amêndoas, molho spicy citrus \$23

TMAK 26 : Camarão grelhado, salmão grelhado, cebolinha, cream cheese. \$21

TMAK 27 : Camarão grelhado, salmão, crocante de alho-poró e azeite de limão siciliano. \$21

TMAK 28 : Camarão empanado, limão siciliano e azeite de ervas finas. \$23

TMAK 29 : Camarão empanado, salmão, cebolinha e teriyaki. \$21

VEGANOS

TMAK 30 : Mix de cogumelos com cebolinha. \$18

TMAK 31 : Mix de cogumelos com vegetais. \$17

Extras

• Azeite de ervas finas \$0,01

• Couve adocicada 0,01

• Crocante especial \$0,01

• Gengibre \$0,01

• Raspas de limão siciliano \$0,01

• Pepino \$0,01

• Pimenta Japonesa \$0,01

• Amêndoas \$2

• Geléia de Pimenta \$2

• Cream Cheese \$2

• Chips de batata doce \$3

• Nirá \$5

• Mix de cogumelos \$8

• TMAK sem arroz \$8

GEISHA \$21 ₺

[Mulheres japonesas que estudam a tradição milenar da arte, dança e canto]

Vodka, licor de amêndoas, suco de maracujá com laranja, tabasco e manjeriço.

SHINTO \$21 ₺

["Caminho dos deuses", espiritualidade tradicional do Japão considerada também uma religião pelos estudiosos ocidentais]

Vodka, chá de jasmin, suco de lichia, capim santo e limão.

TSUNAMI \$24 ₺

[Ondas oceânicas gigantes causadas pelo deslocamento de um grande volume de um corpo de água]

Gin Beefeater, Monin de pepino, limão siciliano e suco de maçã verde.

SUMÔ \$24 ₺

[Luta tradicional competitiva de contato no qual um lutador tenta forçar outro lutador para fora de um ringue circular]

Gin Beefeater, mel de eucalipto, limão siciliano, capim limão e tônica.

TAIKA "JULEP" \$24 ₺

[Primeira era japonesa derivada da "Grande Reforma Taika", que levou ao Japão diversas bases culturais da China, como arquitetura e hábitos alimentares]

Gin Beefeater, melancia, manjeriço, pepino e tônica.

SAMURAI \$24 ₺

[Soldado da aristocracia do Japão que seguia um código de honra chamado Bushido]

Whisky Jameson, Monin de melão, maçã verde, limão e ginger ale.

SHOJO \$24 ₺

[Espírito japonês de cara vermelha apaixonado por bebida alcoólica]

Whisky Jameson & água de côco.

NENGÔ \$21 ₺

[Meio de contagem de tempo no Japão (Eras) . Em geral a mudança entre eras é ditada pela ascensão de um novo imperador, por eventos históricos ou desastres]

Sakê, Monin de tangerina, gengibre, canela e hortelã.

BLACKSHIP "MOJITO" \$22 ₺

[Nome dado aos navios ocidentais que chegavam ao Japão dos séculos 16 a 19]

Rum Havana, limão, Monin de melão e hortelã.

MOSCOW MULE \$23 ₺

[Versão do TMAK para um dos coquetéis mais famosos do mundo]

Vodka, limão, ginger ale e espuma de gengibre.

* DRINKS COM VODKA ABSOLUT + \$3

C
O
C
K
T
A
I
L
S

Clássicos:

Gin Beefeater & Tônica \$20

Caipi Vodka \$21

Caipi Sake \$21

Doses:

Jamesson \$17

Absolut \$15

Beefeater \$17

S
A
K
E
S

Azuma Kirin Dourado (Brasil) 720ml

\$70 Azuma Kirin Jun Daiti (Brasil)

720ml \$89 Azuma Kirin Junmai

(Brasil) 720ml \$120

Vinhos e Sakes Importados - consulte disponibilidade

C
E
R
V
E
J
A
S

Heineken \$8

Stella Artois \$8

Bud \$8

Diabolique IPA 355ml \$18

Capitão Senra LAGER 600ml

\$22

Backer Trigo 355ml \$12

Backer Pale Ale 355ml \$12

Backer Pele Vermelha IPA \$14

ABSOLUT.

BEEFEATER
LONDON

MONIN





Crumble crocante e frutas flambadas

S
O
B
R
E
M
E
S
A
S

Crumble crocante e frutas flambadas com calda de maracujá e sorvete de creme \$16

Choco Bun assado no vapor recheado de chocolate belga \$7

Harumaki de doce de leite com queijo frescal \$10

Harumaki de morango com Nutella® \$10

Shot de brigadeiro de colher com biscoito \$7

Shot de mousse de maracujá com chocolate meio amargo \$7

S
U
C
O
S
/
C
H
Á
S

Limonada Suíça \$8

Pineapple and Coconut Lime \$10
Pure de coco monin, suco de laranja, suco de abacaxi e limão.

Chá Mate da Casa \$8

Lemongrass Ice Tea \$8
Chá de jasmim com capim santo macerado.

Chá de Jasmim com Capim Santo macerado \$8

Ginger Lee Tea \$8
Chá de capim limão com gengibre.

Watermelon Ice Tea \$8
Chá de jasmim e suco de melancia.

B
E
B
I
D
A
S

Água com ou sem gás

\$6 Água de côco Liv

\$8 Refrigerante \$6

Tônica \$9

Energético \$15

Sucos e Chás Gelados Liv \$9

Café Expresso \$6

Chá quente de capim santo ou hortelã \$8



Contorno
(31) 3286-
8273

Vila Da Serra
(31) 3262-
2280

Eventos
(31) 97174-
1114

