

BEM-VINDO AO ZEPHYR SEAFOOD & SUSHI

Somos dedicados a proporcionar experiências gastronômicas excepcionais com pratos quentes de frutos do mar e opções frias inspiradas na culinária Nikkei. Nossa carta de drinks autorais e seleção de vinhos, renovadas anualmente, complementam o menu de forma única. Nossa equipe está pronta para harmonizar sabores e garantir sua satisfação. Caso surja qualquer contratempo, estamos aqui para resolvê-lo. Queremos que tenha uma experiência inesquecível e volte sempre.

Alérgicos: Pode conter ovos, leite, peixes, crustáceos, castanhas, amendoim, pimenta, trigo e soja.

Em dias com músicos é cobrado couvert artístico.



Surf and Turf



Burrata & Tomatini

COUVERT

Edamame 🌱🌱 **25**
Soja japonesa cozida e servida na própria vagem. Finalizando com flor de sal e azeite trufado.

Couvert **55**
Manteiga avelã com flor de sal, antepasto e geleia do dia, queijo brie, frutas da estação e copa maturado. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

ENTRADAS E PETISCOS

Fritas 🌱🌱 **45**
Generosa porção de batata frita.

Ostras Butiá (2un) 🌱🌱 **NOVO!** **45**
Ostras frescas com sorbet de butiá, ovas e azeite de endro dill. **Consulte disponibilidade.**

Ostras In Natura (6un) 🌱🌱 **60**
Ostras frescas, servidas com supreme de limão. **Consulte disponibilidade.**

Ostras Gratinadas (6un) **70**
Ostras cobertas com molho de queijos e gratinadas com parmesão. **Consulte disponibilidade.**

Tartar de Atum 🍷🌱 **55**
Atum cortado com a ponta da faca temperado com sal, pimenta, leite de tigre e furikake. Acompanha pão chapatti.

Tartar de Salmão 🍷 **55**
Salmão cortado com a ponta da faca temperado com sal, pimenta, cebolinha e azeite de oliva, finalizado com quinoa negra crocante e aioli de sriracha. Acompanha pão ciabatta.

Crudo de Atum 🍷🌱 **NOVO!** **70**
Atum e ricota, temperado com pimenta, azeite de manjeriçã, sal, pistache, tomate cereja e raspas de limão siciliano. Acompanha pão chapatti.

ENTRADAS E PETISCOS

Roast Beef **NOVO!** **90**
Filé selado, temperado com pimenta do reino e flor de sal, cortado na faca, finalizado com emulsão de mostarda djon e L'ancienne, alcaparras fritas, molho gastric e verdes do dia. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

Crocantes do Mar 🍷🍷 **110**
Cortes de peixe fresco do dia, em crosta de farinha panko, servidas com limão e molho remoulade picante.

Polvo New Orleans 🌱🍷 **110**
Polvo macio e crocante, envolto em molho cremoso e picante de churrasco. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

Surf and Turf 🌱 **NOVO!** **110**
Camarões e iscas de mignon grelhados na manteiga ao molho poivre vert (molho lácteo com pimenta-do-reino verde e demi-glace). Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

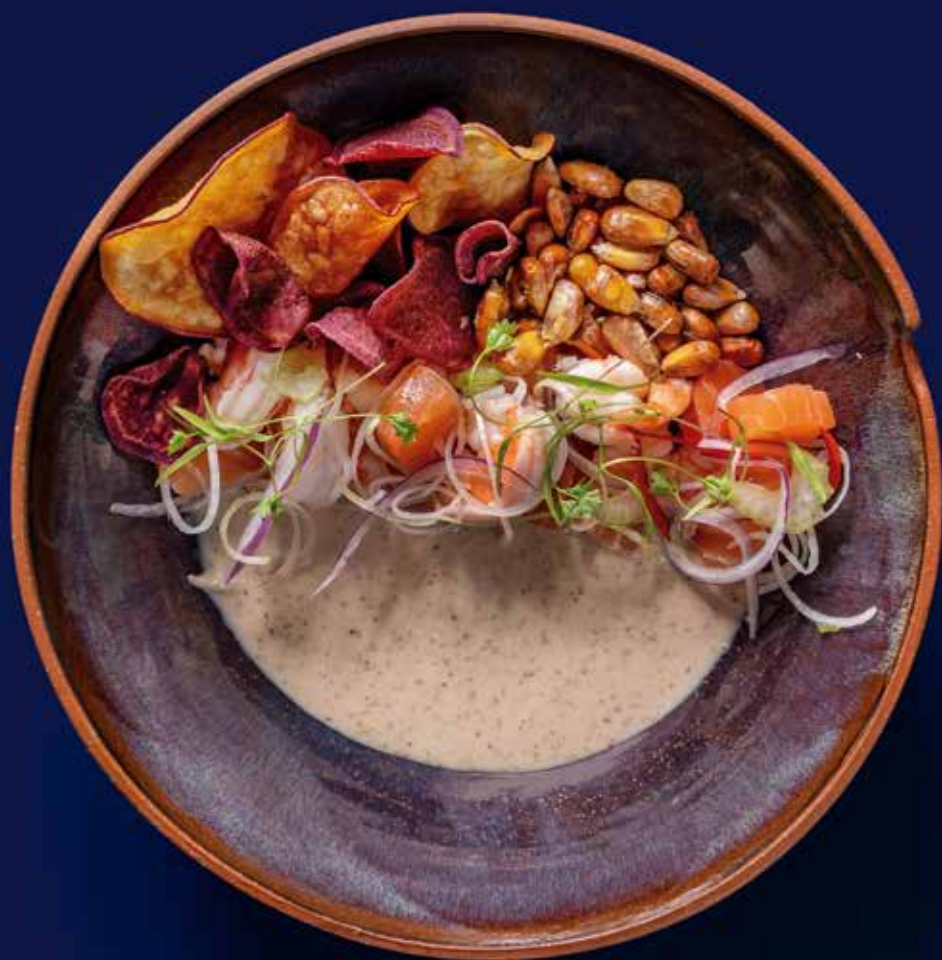
Lula A Provençal 🍷 **NOVO!** **110**
Lulas nativas de Santa Catarina salteadas à provençal, tomates concassé, cebola, alho, tomilho e sálvia, glaceados no vinho branco. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

Coco Ebi Furai 🍷 **120**
Camarão temperado, empanado em crosta de coco e farelo de pão, servido com molho shoyu especial.

Burrata & Tomatini **NOVO!** **120**
Burrata artesanal, tomatinhos confit e pesto de manjeriçã, temperados com flor de sal e pimenta-do-reino. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural da casa.

Vieiras Del Mar (2un) 🍷 **NOVO!** **120**
Vieira selada na butter dashi, cebola roxa, salsaõ e alho poró salteados em aji rocoto, finalizado com queijo grana padano.

*Fotos meramente ilustrativas.



Ceviche Mediterrâneo



Salada Caesar

CEVICHES

Ceviche 7 Mares

65

Salmão, atum, peixe branco, polvo e camarão, cebola roxa, pimenta, salsão, alho poró, limão, azeite e cebolinha. Acompanha chips de batata doce e milho chulpi.

Ceviche Mediterrâneo **NOVO!**

65

Salmão e camarão, cebola roxa, pimenta dedo de moça, salsão, alho poró, limão, leite de tigre de gergelim. Acompanha chips de batata doce e milho chulpi.

Ceviche Peruano **NOVO!**

70

Pescado do dia, leite de tigre peruano, cebola roxa, salsão, alho poró, limão, azeite de coentro, finalizado com milho chulpi e mousseline de abóbora.

Ceviche Inca

70

Salmão, atum, peixe branco, polvo e camarão, leite de tigre inca, cebola roxa, pimenta, salsão e alho poró. Acompanha chips de batata doce e milho chulpi.

SALADAS

Frescas e deliciosas, ótima opção de entrada ou refeição leve.

Sicília

55

Folhas de alface frisée, muçarela de búfala salteada com pesto de manjerição, embutido Copa maturado, castanha de caju tostada, frutas da estação, molho de limão siciliano finalizada com azeite extra virgem.

Salada Caesar

65

A receita autêntica da salada Caesar com alface americana envolta no delicioso molho Caesar, croutons e lascas de queijo Parmigiano, com um toque do Zephyr, com camarões e lulinhas na chapa.

Opção sem glúten. 

*Fotos meramente ilustrativas.



Sashimi Wagyu



Carpaccio de Peixe branco



Salmão & Molho Trufado



Hikari

SASHIMI

Cortes de pescados frescos.

Sophia (6un) 55

Camarão crocante e cream cheese, envolto em generosa lâmina de salmão, finalizado com geleia de pimenta e tarê.

Puerto Inka 60

Atum selado e levemente defumado, tomate cereja, muçarela de búfala e leite de tigre Inca.

Sashimi Wagyu 70

Fatias de Wagyu selado, finalizado com aioli de sriracha, azeite de manjeriço, crispy de alho poró e cebolinha.

Salmão & Molho Trufado (5un) 55

Fatias de salmão selado, finalizado com tártaro trufado, ovas e cebolinha.

Atum em Crosta de Gergelim (8un) 60

Delicioso atum selado em crosta de gergelim, finalizado com molho à base de maionese, molho de ostra e wasabi.

Carpaccio Trufado (Salmão e Peixe branco) 70

Finas fatias de salmão ou peixe branco finalizado com ponzu e azeite trufado.

Hikari (8un) **NOVO!** 75

Pescado do dia, spicy ponzu, maionese japonesa, furikake e cebolinha.

Tropical Salmon (8un) **NOVO!** 70

Salmão, chimichurri, ponzu tropical, ovas e azeite de manjeriço.

*Fotos meramente ilustrativas.



Filadélfia Truffled



Sashimi Zephyr

URAMAKI PREMIUM

Enrolados diferenciados de sushi com arroz Japonês por fora, alga por dentro e recheios especiais.

Filadélfia Truffled (10un) 🍷 50

Salmão e cream cheese cobertos com uma generosa lâmina de salmão, finalizado com azeite trufado e flor de sal.

Ebi Truffled (10un) 50

Camarões empanados e cream cheese cobertos com uma generosa lâmina de salmão tostada na manteiga trufada, finalizado com flor de sal, shoyu cítrico e crispy de alho poró.

Spicy Tuna (10un) 🌶️ 50

Recheio de atum e camarão coberto por uma generosa lâmina de salmão, finalizado com aioli de sriracha, tarê e quinoa negra.

Smoker (10un) **NOVO!** 50

Recheado com camarão empanado e cream cheese defumado, coberto por uma generosa lâmina de salmão, finalizado com BBQ oriental, cebolinha e gergelim.

Uramaki Vegetariano (10un) 50

Recheado com pepino e cream cheese, finalizado com cogumelos na manteiga, crispy de alho poró, cebolinha e tarê.

Kingler (10un) 🌶️ **NOVO!** 55

Recheado com King crab, pepino e cream cheese, coberto por uma generosa lâmina de salmão, finalizado com maionese japonesa e geleia de pimenta.

COMBINADOS

Combinado de Salmão (24 peças) 🍷 110

8 Sashimi de salmão;
2 Nigiri de salmão;
10 Uramaki Filadélfia;
4 Hossomaki de Salmão.

Combinado Trufado (20 peças) 130

6 Sashimis de salmão finalizados com tártaro trufado, ovas e cebolinha;
2 Nigiris de salmão, azeite trufado e flor de sal;
2 Joe de salmão, finalizado com salmão, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano;
5 Uramaki Filadelfia Truffled;
5 Uramaki Ebi Truffled.

Sashimi Zephyr (24un) 🍷 🌶️ 180

Cortes com a maior variedade da casa, montado de uma forma harmoniosa e artística.

Especial do Chef (32 peças) 198

Sushis e sashimis criados a critério do Chef com o que há de mais fresco e inovador.

Especial do Chef (102 peças) 590

102 peças de sushis e sashimis criados a critério do Chef com o que há de mais fresco e inovador.

*Fotos meramente ilustrativas.

HOT SUSHI

Enrolado de sushi com arroz Japonês por dentro, alga por fora, frito e com recheios diversos.

Hot Filadélfia (8un) 40

Enrolado de salmão e cream cheese, finalizado com tarê, cebolinha e gergelim.



Salmão New Castle



Peixe à Brasileira



Churrasco de Polvo



Arroz del Mar

FRUTOS DO MAR

Peixes e frutos do mar frescos em pratos autênticos e saborosos.

Salmão Garden 🌿 🌶️

110

Filé de salmão grelhado em crosta de ervas, molho de laranja, mini salada verde com molho de raita e batata rústica com tempero cajun.

Opção de acompanhamento para substituição; legumes grelhados.

Salmão New Castle

125

Filé de salmão grelhado e coberto por crosta de amêndoas e tomilho guarnecido de risoto de aspargo e tomate uva.

Peixe à Brasileira **NOVO!**

135

Peixe branco do dia grelhado, com molho lácteo defumado de bacon, musseline de banana da terra, salada de feijão e farofa de dendê.

Churrasco de Polvo 🌿 🌶️

135

Polvo grelhado assado como churrasco, envolto com crosta de páprica, gremolata de pistacchio, acompanhado de deliciosa maionese caseira de batata doce.

Opção de acompanhamento para substituição; legumes grelhados.

Filetto al Píer 🌿

145

Peixe branco do dia grelhado, com camarão cinza sobre creme de cogumelos trufados, finalizado com bottarga, batatas ao forno com pedacinhos de linguiça Blumenau e verdes do dia.

Arroz del Mar 🌿 **NOVO!**

155

Arroz espanhol cozido com camarão, polvo, mexilhões e lulas nativas em caldo de frutos do mar e demi-glace, finalizado com tentáculo de polvo, camarão "G", aioli de páprica, pickles de cebola roxa e ovas.

Polvo Grelhado 🌿

160

Selado e finalizado no forno a carvão, servido com risoto de camarão, molho pomodoro, muçarela de búfala e finas ervas.

*Fotos meramente ilustrativas.



Risoto Pescatore



Gnocchi Della Fortuna

RISOTOS E MASSAS

Receitas autênticas e releituras contemporâneas.

Nero Marinaro **NOVO!** 98

Massa longa ao nero de sépia, com pomodoro, manjeriço e frutos do mar, vôngole, lulas, camarões, mexilhões e finalizado com bottarga.

Quattro Funghi 98

Risoto de cogumelos frescos e funghi, molho cremoso, finalizado com crispy de alho-poró
Prato vegetariano.

Trifolatti al Mignon **NOVO!** 115

Massa longa com mix de cogumelos frescos e desidratados, incluindo funghi, tomilho e sálvia, molho cremoso, com iscas de mignon, acompanha azeite trufado.

Gnocchi Della Fortuna 115

Gnocchi artesanal de abóbora cabotiá, servido com camarões cinza, puxados na manteiga, sálvia, alho-poró, canela e noz-moscada.

Zen Gamberi 120

Risoto de camarão refogado na manteiga e azeite de oliva, glaceado com espumante Prosecco, damasco turco, queijo brie e molho cremoso.

Risoto Pescatore **NOVO!** 140

Risoto clássico finalizado com suco de laranja, sálvia, tomilho e aspargos, com camarões e lulas nativas de Santa Catarina.

Conchiglioni San Marino 145

Massa recheada com muçarela de búfala, coberta com molho de camarão cinza, creme de queijos e gratinada com parmesão.

*Fotos meramente ilustrativas.



Cordeiro Zephyr

CARNES

Produtos de alta procedência com receitas profissionais.
Ponto de carne: mal passado, ao ponto, bem passado.

Wagyu Royale 🌿 **NOVO!** 245

Filé de wagyu grelhado na brasa, musseline de cenoura com alho-poró, aspargos e tomatinhos braseados. Acompanha molho demi-glace.

Cordeiro Zephyr 🌿 125

Picanha de cordeiro grelhada servida sobre risoto de hortelã e mirtilo.

Filé do Porto 🌿 115

Filé mignon grelhado, aligot de gruyère e muçarela, redução de vinho do Porto e molho demi-glace, provolone crocante. Acompanha verdes do dia.

Filetto Cacciatore 120

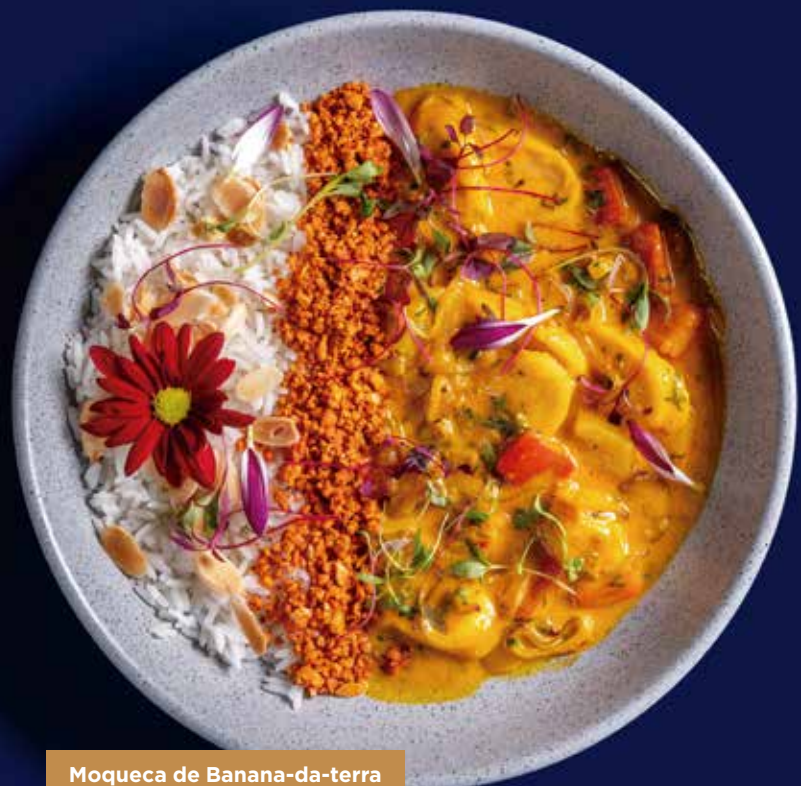
Filé mignon grelhado ao molho de bacon, mix de cogumelos, tomate, molho cremoso, demi-glace e risoto do próprio molho.

*Fotos meramente ilustrativas.

VEGANO

Moqueca de Banana-da-terra 🌿🌱 85

Moqueca de banana-da-terra, acompanhada de farofa de castanha com tomilho e arroz com amêndoas.



Moqueca de Banana-da-terra



Brûlée L'orange



Romeu & Julieta

SOBREMESAS

Vanilla Ice

45

Brownie de chocolate meio amargo com castanhas do Pará, terra de cacau, ganache de chocolate meio amargo, gelato de fava de baunilha e frutas da estação.

Romeu & Julieta **NOVO!**

45

Creme de queijo da Serra da Canastra, coulis de goiabada cascão, crumble de café e manjerição frito.

Cremino

45

Biscoito de amaranto, creme de gianduia, sorvete de cappuccino, merengue maçaricado e ribs de cacau.

Petit Gateau

45

Massa com doce de leite, ganache de doce de leite, terra de baunilha, sorvete de doce de leite e frutas da estação.

Passion **NOVO!**

45

Sobremesa com base de maracujá, óleo de coco, castanha de caju e coco ralado.

Sobremesa vegana.

Brûlée L'orange **NOVO!**

65

Clássica sobremesa francesa, infundada com raspas de laranja, sorvete de cacau e raspas de laranja finalizado com folha de ouro.

*Fotos meramente ilustrativas.



MENU

CORES & EMOÇÕES

**A Psicologia das Cores
é um estudo que
busca compreender o
comportamento humano
em relação às cores.**

Dessa forma, essa área da psicologia analisa e define quais os efeitos que cada cor gera nas pessoas, como mudanças nas emoções, nos sentimentos, a criação de desejos e muito mais.

Tanqueray

KetelOne
VODKA

CÎROC

THE
SINGLETON.

JOHNNIE  WALKER

CORES PRIMÁRIAS

Vermelho

ENERGIA • PAIXÃO



Berilo

Refri artesanal de milho peruano, pisco, calda de abacaxi com pimenta verde de cheiro, suco de limão e Cordial Paragon White Penja Pepper.

33

Opção sem álcool

20



Opala

Gin com infusão de pimenta verde de cheiro, vermute com infusão de queijo parmesão, Campari com baunilha e bitter de chocolate.

36



Coral

Redução de malbec, gin Tanqueray, gel de morango, pink lemonade St Pierre e manjerição.

39



Turmalina

Redução de malbec, whisky Singleton, licor artesanal de espumante e presunto de parma crocante com aspargo para harmonizar.

39



Ágata

Licor de cereja, Redução de frutas vermelhas, vodka Ketel One, licor de espumante, suco de limão e cogumelo shitake caramelizado para harmonizar.

39



Safira Negroni

Campari com infusão de baunilha, gin Tanqueray, vermute tinto, licor 43, Jagermeister, harmonizado com notas e chocolate branco belga.

42



Rubi

Gin com infusão de pitaya, purê de pitaya, suco de limão, calda de abacaxi com pimenta verde de cheiro, licor de cereja e harmonização especial.

42

CORES PRIMÁRIAS

Amarelo

LUZ • CALOR • DESCONTRAÇÃO • OTIMISMO • ALEGRIA



Quartzo

Calda de caramelo, whisky Singleton, bitter de laranja, licor de herbal, suco de limão, água tônica ST. Pierre e cogumelo paris caramelizado para harmonizar.

36



Topazio Amarelo

Licor 43, suco de abacaxi, suco de limão, bitter de laranja e gin com infusão de pimenta verde de cheiro.

36

CORES SECUNDÁRIAS

Violeta

ESPIRITUALIDADE • MAGIA • MISTÉRIO



Jarra Ametista

Aperitivo de hibisco com flor de laranjeira, licor artesanal de espumante, morango, kiwi, tangerina desidratada, cereja, licor Zephyr e espumante brut.

129

CORES TERCEÁRIAS

Verde

ESPERANÇA • LIBERDADE • SAÚDE • VITALIDADE



Esmeralda

Calda de tangerina, Aperol, licor laranja De Kuyper, suco de limão, licor herbal e espumante brut.

39

CORES TERCIÁRIAS

Azul

TRANQUILIDADE • SERENIDADE • HARMONIA



Água Marina

Licor de limão siciliano, água de coco, licor de laranja De Kuyper, suco de limão e Lillet Blanc.

36

CORES NEUTRAS

Dourado

ALEGRIA • VITALIDADE • PROSPERIDADE • SUCESSO



Perita

Calda de abacaxi com pimenta verde de cheiro, água de coco, pimentão seco e suco de limão.

20

CORES NEUTRAS

Branco

PAZ • PUREZA • LIMPEZA



Diamond Dry

Vermute dry francês, gin Tanqueray, jerez, elixir de jasmin e azeitonas na marinada espanhola.

42

JARRAS PARA COMPARTILHAR

Mar de Savu

Tangerina Green, espumante, suco de cranberry, vodka e mix de frutas.

139

Jarra Zephyr

Espumante, Cointreau, calda de framboesa, Ramazzotti, licor de espumante e frutas.

139

CLÁSSICOS

Mojito 29

Hortelã, Rum Bacardi, suco de limão, calda de açúcar orgânico e água com gás.

Aperol Spritz 33

Espumante, Aperol, laranja Bahia e água com gás.

Moscow Mule 33

Espuma de gengibre, vodka, suco de limão, bitter e limão desidratado.

Pisco Sour 33

Pisco, suco de limão, calda de açúcar, clara de ovo e bitter aromático.

Tropical Gin 35

Gin Tanqueray, Red Bull Tropical e limão siciliano.

Blood Mary 35

Suco de tomate, mix de temperos, vodka Ketel One e salsaõ.

Manhattan 35

Whisky Bourbon, vermute tinto e bitter aromático.

Whisky Sour 35

Whisky Bourbon, calda de açúcar, suco de limão, clara de ovo e bitter aromático.

Ny. Sour 35

Whisky Bourbon, calda de açúcar, suco de limão e vinho tinto seco.

Old Fashioned 36

Whisky Bulleit Bourbon, bitter, calda de açúcar orgânico, água efervescente, cereja e casca de laranja Bahia.

Dry Martini 45

Gin Tanqueray, vermute extra dry e azeitonas.

CLÁSSICOS ZEPHYR

Frida Presh 33

Redução de frutas vermelhas, Aperol, suco de limão, Gin Tanqueray, suco de cranberry, limão siciliano desidratado e tomilho.

Gran Botanical 35

Pink Limonade St. Pierre, vodka Ketel One Botanical Toranja e Flores, licor de espumante, flor e grapefruit desidratado.

Atos Citron 35

Amora, limão siciliano, composto de gin com cítricos, mirtilo, água tônica St Pierre Zero e perfume de limão siciliano.

Almirante 37

Gin Tanqueray, Campari, elixir híbrido de tonkas, vermute Carpano, gelo defumado com amburana.

Pérola 37

Licor 43, whisky Singleton Of Dufftown, Lilleit Blanc e Elixir de Tonkas.

Mirante Amaro 39

Campari com infusão de baunilha, gin Tanqueray, vermute tinto italiano, solução cítrica e laranja Bahia.

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Soda Framboesa 18

Soda artesanal de framboesa.

Mer Rouge 18

Suco de cranberry, suco de limão siciliano, redução de frutas vermelhas e perfume de limão siciliano.

Soda Veraneio 18

Mirtilo, suco de abacaxi com mel, xarope de cranberry, água com gás e hortelã.

CHOPP

Pilsen Blumenau 300ml	13
IPA Itajahy 300ml	17
Pilsen Blumenau 500ml	18
IPA Itajahy 500ml	21

CERVEJA

Long Neck	14
Sem Álcool	12

CERVEJAS ARTESANAIS

Aprecie cervejas artesanais de qualidade, agradáveis ao paladar e com sabores inigualáveis.



Itajahy
500ml
Pilsen Estilo: **Pilsen**
Cor: **Clara**
Teor Alcoólico: **4,1%**
Amargor: **15**
19



Itajahy IPA
500ml
Estilo: **India Pale Ale**
Cor: **Cobre**
Teor Alcoólico: **6,6%**
Amargor: **55**
19



Itajahy Weiss
500ml
Estilo: **Weissbier**
Cor: **Amarelo Palha**
Teor Alcoólico: **4,5%**
Amargor: **10**
19

CAIPIRINHAS

Nossas caips são criadas diariamente pelos nossos bartender's, consulte os sabores.

Smirnoff	29
Sake	29
Cachaça	29
Ketel One	33
Cachaça Ypioca 5 Chaves	39
Ciroc	39

SOFT DRINKS

Refrigerantes (Lata)	6
Água Mineral (Com ou sem gás)	7
Água de Coco	8
Suco de Uva integral	12
Água Tônica St Pierre	9
Água Tônica St Pierre Zero	9
Pink Lemonade St Pierre	9
Soda Italiana	14
Melancia, tangerina, maçã verde ou limão siciliano.	
Energético Red Bull	16
Energy Drink, Sugar Free, Tropical ou Melancia.	
Água San Pellegrino 505ml	24
Gaseificada Naturalmente	
Acqua Panna 505ml	24

SUCOS NATURAIS

Laranja ou Limão	9
Abacaxi	10
Abacaxi com Hortelã	10
Maracujá	10
Morango	14
Tomate	19
Suco de tomate, mix de temperos e cenoura.	

SAKÊ

Azuma Kirin Ouro	Dose	24
	Garrafa	119
Hakushika Tradicional	Dose	49
	Garrafa	269

VODKA

Ketel One	Dose	25
	Garrafa	290
Ciroc	Dose	29
	Garrafa	390

SPRITZ

Ketel One Botanical	Dose	24
	Garrafa	290

RUM

Bacardi Carta Blanca	Dose	22
Havana 3 anos	Dose	26

CACHAÇA

Tradicional	Dose	16
Ypioca 5 Chaves	Dose	26

LICOR & SHOT

Jägermeister	Dose	28
	Garrafa	360
Licor 43	Dose	28
	Garrafa	360

GIN

Tanqueray London Dry	Dose	26
	Garrafa	320
Tanqueray Flor de Sevilla	Dose	29
	Garrafa	390
Tanqueray Ten	Dose	39
	Garrafa	450

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	Dose	26
	Garrafa	290
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	Dose	31
	Garrafa	390
Old Parr 12 anos	Dose	31
	Garrafa	390
Buchanan's 12 anos	Dose	31
	Garrafa	390
Jack Daniel's	Dose	31
	Garrafa	390
Johnnie Walker Black Label	Dose	32
	Garrafa	400
Singleton Of Dufftown 12 anos	Dose	35
	Garrafa	420

WHISKY RES. ESPECIAIS

Johnnie Walker Gold Label	Dose	45
	Garrafa	660
Blue Label	Garrafa	1500

OUTRAS DOSES

Campari	Dose	18
Steinhaeger	Dose	22
Cointreau	Dose	28
Tequila	Dose	28



www.restaurantezephyr.com.br

  /restaurantezephyr