



EMPÓRIO SANTA MARIA

SE BEBER, NÃO DIRIJA!

CIDADE JARDIM

Endereço: Av. Cidade Jardim, 790. Jd. Paulistano

Telefone: 11 3706-5213

Horários:

Segunda a quinta - 12:00 às 15:00 / 18:00 às 23:00

Sexta e sábado - 12:00 às 16:00 / 18:00 às 23:00

Domingos - 12:00 às 17:00 / Não abrimos à noite

Feriados - 12:00 às 16:00 / 18:00 às 22:00

Temos delivery.

MORUMBI SHOPPING

Localização: Av. Roque Petroni Júnior, 1089 (Piso Térreo)

Acesso ao estacionamento pela Av. Dr. Chucri Zaidan

Telefone: (11) 4933-2841

Horários:

Segunda a sábado - 12:00 às 15:00 / 18:00 às 22:00

Domingos e feriados - 12:00 às 20:00

@ @santamariasushi



SUSHI



EMPÓRIO SANTA MARIA

B E M - V I N D O

Entre os melhores estabelecimentos de culinária japonesa em São Paulo, o **Empório Santa Maria Sushi Bar** se destaca como um destino tradicional na cidade. Sob a liderança do **Chef Marcelo Kunigami**, o restaurante oferece uma variedade de peixes frescos de alta qualidade e ingredientes selecionados.

Empório Santa Maria.

ENTRADAS | PORÇÃO

Consulte disponibilidade

OSTRAS | R\$ 50
6 unidades.

OSTRAS | R\$ 90
12 unidades.

TAQUITO | R\$ 42
Massa crocante com recheio à sua escolha: centolla, spicy salmon ou spicy tuna.

TEMPURÁ DE SHISSÔ | R\$ 42
Folha de ameixa japonesa frita, com recheio à sua escolha: centolla, spicy salmon ou spicy tuna.

TEMPURÁ DE CAMARÃO | R\$ 48
Dupla de camarões empanados, acompanhados de molho levemente picante.

CASQUINHA DE HARUMAKI | R\$ 48
Casquinha de harumaki frita com recheio à sua escolha: centolla, vieira, spicy salmon ou spicy tuna.

POPCORN SHRIMP | R\$ 50
Camarão em cubos empanado e envolto em maionese picante - a maionese pode ser pedida à parte.

EDAMAME | R\$ 28
Porção de soja na vagem. Opção natural ou spicy.

ROBATINHA DE VIEIRA | R\$ 48
Dupla de vieira envolta em salmão levemente grelhada, regada ao molho tataki.

TEMPURÁ DE MILHO | R\$ 30
Porção de milho em cubos empanado, regado com azeite trufado e finalizado com flor de sal.

SHIMEJI | R\$ 40
Shimeji refogado com manteiga, shoyu e nirá.

SUNOMONO | R\$ 25
Saladinha de pepino, cenoura, wakame e harussame.

WAKAME | R\$ 32
Alga temperada.

COMBINADOS

COMBINADO SIMPLES | R\$ 110
13 unidades: 2 sushis de atum, 2 sushis de salmão, 3 sushis de peixe branco (conforme disponibilidade do peixe) e 6 tekka makis (hossomakis de atum).

COMBINADO DE ATUM E SALMÃO | R\$ 130
14 unidades: 3 sushis de atum, 3 sushis de salmão e 8 uramakis de salmão.

COMBINADO ESPECIAL | R\$ 140
17 unidades: 2 sushis de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis de peixe da estação (conforme disponibilidade do peixe), 2 sushis de kani, 1 camarão e 8 uramakis califórnia.

COMBINADO SANTA MARIA | R\$ 198
18 unidades: 5 fatias de salmão, 5 fatias de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis de atum, 2 sushis de salmão trufado e 2 sushis de camarão.

COMBINADO SALMÃO ESPECIAL | R\$ 198
15 unidades: 5 fatias de salmão, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão trufado, 2 sushis de salmão brûlée e 1/2 porção de hosso especial.

PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI DE ROBALO | R\$ 75
Robalo grelhado acompanhado de legumes.
Mais 2 itens a escolher: 1 missoshiro, 1 gohan ou 1 sunomono.

TEPPANYAKI DE FRANGO | R\$ 68
Frango grelhado acompanhado de legumes.
Mais 2 itens a escolher: 1 missoshiro, 1 gohan ou 1 sunomono.

TEPPANYAKI DE SALMÃO | R\$ 78
Salmão grelhado acompanhado de legumes.
Mais 2 itens a escolher: 1 missoshiro, 1 gohan ou 1 sunomono.

SHOGAYAKI DE MIGNON | R\$ 78
Tiras de filé mignon ao tempero oriental e nirá, acompanhado de gohan.
Mais 2 itens a escolher: 1 missoshiro, 1 porção de legumes ou 1 sunomono.

STEAK DE WAGYU | R\$ 168
Tiras de wagyu acompanhadas de abóbora kabocha e aspargos, com salsa de trufa.

GUIOZA DE WAGYU - 6 unidades | R\$ 48
Guioza recheado com carne wagyu, pinoli e repolho.
Acompanhado de molho oriental.

PORÇÃO KIDS | GOHAN E LEGUMES | R\$ 62
Gohan e legumes, acompanhados de salmão grelhado ou tiras de filé mignon.

PORÇÃO KIDS | ESPAGUETE NA MANTEIGA | R\$ 62
Acompanhado de salmão grelhado ou tiras de filé mignon.

ACOMPANHAMENTOS

MISSOSHIRO | R\$ 15

GOHAN | R\$ 15

GARI | R\$ 15

SOBREMESAS

SANTA TORTA | R\$ 28
Massa sablé de chocolate, recheada com brigadeiro de leite em pó e coberta com creme de avelãs.

SUNDAE | R\$ 30
Sorvete de creme, calda de frutas vermelhas, farofa, marshmallow e ganache de chocolate.

MERENGUE | R\$ 30
Taça com morangos, vinho do porto, suspiros e chantilly.

CHURROS | R\$ 28
Tradicional doce espanhol, acompanhado de doce de leite.

PUDIM DO SANTA MARIA | R\$ 28
Pudim de leite tradicional.

SUFLÊ DE GOIABA | R\$ 30
Suflê de goiaba acompanhado de creme de queijo.

BRIGADEIRO DE COLHER | R\$ 24



ESPECIALIDADES

Consulte disponibilidade

SALADA DE VIEIRAS | R\$ 50

BATERÁ | R\$ 78

BATERÁ DE SPICY TUNA | R\$ 78

CRISPY RICE SALMÃO TRUFADO | R\$ 70 / R\$40 1/2 porção

CRISPY RICE SPICY TUNA | R\$ 70 / R\$40 1/2 porção

CRISPY RICE CENTOLLA | R\$ 70 / R\$40 1/2 porção

ATUM SELADO COM ALHO TORRADO | R\$ 40

SALMÃO SELADO COM ALHO TORRADO | R\$ 40

SUSHI WAKAME | R\$ 16

SUSHI BRÛLÉE ATUM | R\$ 20

SUSHI BRÛLÉE SALMÃO | R\$ 19

SUSHI POLVO TRUFADO | R\$ 28

SUSHI SALMÃO TRUFADO | R\$ 22

SUSHI ATUM COM FOIE GRAS | R\$ 30

SUSHI DYO TRUFADO | R\$ 22
Salmão com gema de ovo de codorna.

SUSHI WAGYU | R\$ 25

SUSHI LULA TRUFADA | R\$ 22

SUSHI VIEIRA TRUFADA | R\$ 30

SUSHI BARRIGA SALMÃO | R\$ 18

TARTAR ESPECIAL | R\$ 70
Camarão, salmão e vieira.

TARTAR DE SALMÃO | R\$ 60

CARPACCIO DE POLVO | R\$ 50
Com curry e alcaparras.

CARPACCIO DE SALMÃO | R\$ 40
Com pimenta sriracha.

CARPACCIO DE PEIXE BRANCO | R\$ 38
Com pimenta sriracha.

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO | R\$ 45

CARPACCIO DE WAGYU | R\$ 68

CENTOLLA | R\$ 28

SPICY TUNA | R\$ 22

DYO SPICY TUNA | R\$ 32

YELLOWTAIL | R\$ 45

ENGUIA EMPANADA | R\$ 36

VIEIRAS COM FOIE GRAS | R\$ 40

HOSSOMAKIS

6 unidades.

TEKKA MAKI | R\$ 30
Atum.

EBI MAKI | R\$ 38
Camarão.

SHAKE MAKI | R\$ 30
Salmão.

KAPPA MAKI | R\$ 20
Pepino

KANI MAKI | R\$ 20
Kani.

SUSHI

Unidade. Consulte disponibilidade.

KANI | R\$ 14
Kani.

TAI | R\$ 16
Pargo.

AJI | R\$ 14
Carapau.

UNI | R\$ 30
Ouriço.

TAKO | R\$ 24
Polvo.

EBI | R\$ 20
Camarão.

KATSUO | R\$ 14
Serra.

HOTATEGAI | R\$ 28
Vieiras.

IKURÁ | R\$ 25
Ovas de salmão.

MASSAGO | R\$ 25
Ovas de arenque.

SALMÃO SKIN | R\$ 16
Pele de salmão.

DYO | R\$ 18
Salmão com cebolinha.

DYO DE OVAS | R\$ 32
Salmão com ovas - ikura ou massago.

SHAKE | R\$ 20
Salmão.

MAGURO | R\$ 20
Atum.

SUZUKI | R\$ 16
Robalo.

UNAGUI | R\$ 35
Enguia.

TORO | R\$ 24
Atum gordo.

HAMACHI | R\$ 16
Olhete.

BURI | R\$ 16
Olho de boi.

HIRAME | R\$ 14
Linguado.

IKA | R\$ 16
Lula.

HOT ROLLS

MAKI-T | R\$ 40
Enrolado e empanado, recheado com salmão e kani, coberto com salmão batido, cebolinha e molho tarê.

HOSSO ESPECIAL | R\$ 40
Empanado, recheado com salmão e coberto com cream cheese, cebolinha e molho tarê.

SASHIMI

Consulte disponibilidade do peixe.

SIMPLES | R\$ 130

20 fatias: 5 de atum, 5 de salmão e 10 de peixe da estação.

ESPECIAL | R\$ 190

27 fatias: 8 de atum, 8 de salmão, 10 de peixe da estação e 1 de kani.

USSUZUKURI | R\$ 78

15 fatias de peixe branco.

15 FATIAS DE SALMÃO | R\$ 130

15 FATIAS DE ATUM | R\$ 160

5 FATIAS DE PEIXE DA ESTAÇÃO | R\$ 40

5 FATIAS DE SALMÃO | R\$ 44

5 FATIAS DE ATUM | R\$ 54

5 FATIAS DE POLVO | R\$ 48

3 VIEIRAS | R\$ 78

3 FATIAS DE YELLOWTAIL | R\$ 68

URAMAKIS

8 unidades.

UNAGUI | R\$ 54

Enguia.

SPICY TUNA | R\$ 48

Atum picante.

SALMÃO SKIN | R\$ 36

Pele de salmão.

EBITEN | R\$ 48

Camarão empanado.

SHAKE NEGUI | R\$ 40

Salmão com cebolinha.

CALIFÓRNIA | R\$ 32

Kani, pepino e manga.

EBITEN ESPECIAL | R\$ 62

Camarão empanado e pepino, envolto em fatias de salmão maçaricado e coberto com molho tarê.

SPICY TUNA ESPECIAL | R\$ 62

Atum picante na folha de arroz.

TEMAKIS

Consulte disponibilidade

CALIFÓRNIA | R\$ 28

SKIN | R\$ 28

Pele de salmão.

OVAS | R\$ 58

Ikura ou massago.

ESPECIAL | R\$ 50

Camarão, salmão e vieira.

EBI | R\$ 38

Camarão.

UNAGUI | R\$ 50

Enguia.

ATUM COM CEBOLINHA | R\$ 32

SALMÃO COM CEBOLINHA | R\$ 30

SPICY TUNA | R\$ 38

Levemente picante.

CENTOLLA | R\$ 65

Levemente picante.

SPICY SALMON | R\$ 38

Levemente picante.

Tempurá de Shissô





EMPÓRIO SANTA MARIA

DON'T DRINK AND DRIVE!

CIDADE JARDIM

Address: Av. Cidade Jardim, 790. Jd. Paulistano

Telephone: (11) 3706-5213

Hours:

Monday – Thursday: 12pm – 3pm | 6pm – 11pm

Friday and Saturday: 12pm – 4pm | 6pm – 11pm

Sunday: 12pm – 5pm

Holidays: 12pm – 4pm | 6pm – 10pm

Ask us about delivery.

MORUMBI SHOPPING

Address: Av. Roque Petroni Júnior, 1089 (First floor)

Access to parking through Av. Dr. Chucri Zaidan

Telephone: (11) 4933-2841

Hours:

Monday – Saturday: 12pm – 3pm | 6pm – 10pm

Sunday and holidays : 12pm – 8pm

 @santamariasushi



SUSHI



EMPÓRIO SANTA MARIA 

WELCOME

Among the top Japanese cuisine establishments in São Paulo, **Empório Santa Maria Sushi Bar** stands out as a traditional destination in the city. Under the leadership of **Chef Marcelo Kunigami**, the restaurant offers a variety of high-quality fresh fish and selected ingredients.

Empório Santa Maria.

STARTERS | PORTION

Check availability.

OYSTERS | R\$ 50
6 units.

OYSTERS | R\$ 90
12 units.

TACO | R\$ 42
Crunchy taco with your choice of filling lightly spicy southern king crab, spicy salmon or spicy tuna.

SHISSÔ TEMPURA | R\$ 42
Fried Japanese plum leaf, with your choice of filling: southern king crab, spicy salmon or spicy tuna.

SHRIMP TEMPURA | R\$ 48
Two battered shrimp accompanied by lightly spicy sauce

HARUMAKI ROLL | R\$ 48
Fried harumaki roll with your choice of filling: southern king crab, scallop, spicy salmon or spicy tuna.

POPCORN SHRIMP | R\$ 50
Battered shrimp cubes covered in spicy mayonnaise - mayonnaise can be ordered separately

EDAMAME | R\$ 28
Portion of soybeans in the pod. Natural or spicy option.

GRILLED SCALLOP | R\$ 48
Two scallops wrapped in lightly grilled salmon, sprinkled with tataki sauce.

CORN TEMPURA | R\$ 30
Portion of battered corn cubes, drizzled with truffle oil and finished with fleur de sel.

SHIMEJI | R\$ 40
Shimeji sautéed with butter, soy sauce and nira.

SUNOMONO | R\$ 25
Cucumber, carrot, wakame and harussame salad.

WAKAME | R\$ 32
Seasoned seaweed.

CHEF'S SET

STANDARD | R\$ 110
13 units: 2 tuna sushis, 2 salmon sushis, 3 whitefish sushis (check availability of the fish) and 6 tekka makis (tuna hossomakis).

TUNA AND SALMON | R\$ 130
14 units: 3 tuna sushis, 3 salmon sushis and 8 salmon urumakis.

SPECIAL | R\$ 140
17 units: 2 tuna sushis, 2 salmon sushis, 2 seasonal fish sushis (check availability of the fish), 2 kani sushis, 1 shrimp and 8 Californian urumakis.

SANTA MARIA | R\$ 198
18 units: 5 slices of salmon, 5 slices of tuna, 2 salmon sushis, 2 tuna sushis, 2 truffle salmon sushis and 2 shrimp sushi.

SPECIAL SALMON | R\$ 198
15 units: 5 slices of salmon, 2 salmon sushis, 2 truffle salmon sushis, 2 salmon brûlée sushis and 1/2 portion of hosso special.

HOT DISHES

SEA BASS TEPPANYAKI | R\$ 75
Grilled sea bass accompanied by vegetables.
Plus 2 items to choose from: 1 miso soup, 1 gohan or 1 sunomono.

CHICKEN TEPPANYAKI | R\$ 68
Grilled chicken accompanied by vegetables.
Plus 2 items to choose from: 1 miso soup, 1 gohan or 1 sunomono.

SALMON TEPPANYAKI | R\$ 78
Grilled salmon accompanied by vegetables.
Plus 2 items to choose from: 1 miso soup, 1 gohan or 1 sunomono.

MIGNON SHOGAYAKI | R\$ 78
Strips of filet mignon with oriental seasoning and nira, accompanied by gohan.
Plus 2 items to choose from: 1 miso soup, 1 portion of vegetables or 1 sunomono.

WAGYU STEAK | R\$ 168
Strips of wagyu accompanied by kabocha pumpkin and asparagus with truffle sauce.

WAGYU GUIOZA - 6 units | R\$ 48
Guiorza filled with wagyu meat, pine nuts and cabbage.
Accompanied by oriental sauce.

KIDS PORTION | GOHAN AND VEGETABLES | R\$ 62
Accompanied by grilled salmon or strips of filet mignon.

KIDS PORTIONS | SPAGHETTI AND BUTTER | R\$ 62
Accompanied by grilled salmon or strips of filet mignon.

SIDE DISHES

MISO SOUP | R\$ 15

GOHAN | R\$ 15

GARI | R\$ 15

DESSERTS

SANTA TORTA | R\$ 28
Chocolate sablé dough, filled with powdered milk brigadeiro and covered with hazelnut cream.

SUNDAE | R\$ 30
Ice cream, red berries syrup, crumble, marshmallow and chocolate ganache.

MERENGUE | R\$ 30
Bowl with strawberries, port wine, merengue and chantilly cream.

CHURROS | R\$ 28
Traditional Spanish sweet, accompanied by Dulce de leche.

SANTA MARIA FLAN | R\$ 28
Traditional milk flan.

GUAVA SOUFFLÉ | R\$ 30
Guava soufflé accompanied by cream cheese.

BRIGADEIRO | R\$ 24



SPECIALTIES

Unit. Check availability of the fish.

SCALLOP SALAD | R\$ 50

BATERA | R\$ 78

BATERA SPICY TUNA | R\$ 78

CRISPY RICE TRUFFLED SALMON | R\$ 70 | R\$40 (half portion)

CRISPY RICE SPICY TUNA | R\$ 70 | R\$40 (half portion)

CRISPY RICE SOUTHERN KING CRAB | R\$ 70 | R\$40 (half portion)

SEARED TUNA WITH ROASTED GARLIC | R\$ 40

SEARED SALMON WITH ROASTED GARLIC | R\$ 40

WAKAME SUSHI | R\$ 16

SEARED TUNA SUSHI | R\$ 20

SEARED SALMON SUSHI | R\$ 19

TRUFFLE OCTOPUS SUSHI | R\$ 28

TRUFFLE SALMON SUSHI | R\$ 22

TUNA SUSHI WITH FOIE GRAS | R\$ 30

TRUFFLE DYO SUSHI | R\$ 22
Salmon with quail-egg yolk.

WAGYU SUSHI | R\$ 25

TRUFFLE SQUID SUSHI | R\$ 22

TRUFFLE SCALLOP SUSHI | R\$ 30

SALMON BELLY SUSHI | R\$ 18

SPECIAL TARTARE | R\$ 70
Shrimp, salmon and scallop.

SALMON TARTARE | R\$ 60

OCTOPUS CARPACCIO | R\$ 50
With curry and capers.

SALMON CARPACCIO | R\$ 40
With sriracha pepper.

WHITEFISH CARPACCIO | R\$ 38
With sriracha pepper.

TRUFFLE SALMON CARPACCIO | R\$ 45

WAGYU CARPACCIO | R\$ 68

SOUTHERN KING CRAB | R\$ 28

SPICY TUNA | R\$ 22

DYO SPICY TUNA | R\$ 32

YELLOWTAIL | R\$ 45

BATTERED EEL | R\$ 36

SCALLOP WITH FOIE GRAS | R\$ 40

HOSSOMAKIS

6 units.

TEKKA MAKI | R\$ 30
Tuna.

EBI MAKI | R\$ 38
Shrimp.

SHAKE MAKI | R\$ 30
Salmon.

KAPPA MAKI | R\$ 20
Cucumber.

KANI MAKI | R\$ 20
Kani.

SUSHI

Unit. Check availability of the fish.

KANI | R\$ 14
Kani.

TAI | R\$ 16
Snapper.

AJI | R\$ 14
Mackerel.

UNI | R\$ 30
Urchin.

TAKO | R\$ 24
Octopus.

EBI | R\$ 20
Shrimp.

KATSUO | R\$ 14
Serra Spanish mackerel.

HOTATEGAI | R\$ 28
Scallops.

IKURÁ | R\$ 25
Salmon roe.

MASSAGO | R\$ 25
Herring roe.

SALMON SKIN | R\$ 16

DYO | R\$ 18
Salmon with spring onions.

ROE DYO | R\$ 32
Salmon with roe - ikura or massago.

SHAKE | R\$ 20
Salmon.

MAGURO | R\$ 20
Tuna.

SUZUKI | R\$ 16
Sea bass.

UNAGUI | R\$ 35
Eel.

TORO | R\$ 24
Fatty tuna.

HAMACHI | R\$ 16
Yellowtail amberjack.

BURI | R\$ 16
Amberjack.

HIRAME | R\$ 14
Sole.

IKA | R\$ 16
Squid.

HOT ROLLS

MAKI-T | R\$ 40
Rolled and battered, filled with salmon and kani, topped with whipped salmon, spring onions and tare sauce.

HOSSO SPECIAL | R\$ 40
Battered, filled with salmon and topped with cream cheese, spring onions and tare sauce.

SASHIMI

Check availability of the fish.

20 SLICES | R\$ 130
5 tuna, 5 salmon and 10 seasonal fish.

27 SLICES | R\$ 190
8 tuna, 8 salmon, 10 seasonal fish and 1 kani.

USSUZUKURI | R\$ 78
15 sole or sea bass slices.

15 SALMON SLICES | R\$ 130

15 TUNA SLICES | R\$ 160

5 SEASONAL FISH SLICES | R\$ 40

5 SALMON SLICES | R\$ 44

5 TUNA SLICES | R\$ 54

5 OCTOPUS SLICES | R\$ 48

3 SCALLOPS | R\$ 78

3 YELLOWTAIL SLICES | R\$ 68

URAMAKIS

8 units.

UNAGUI | R\$ 54
Eel.

SPICY TUNA | R\$ 48

SALMON SKIN | R\$ 36

EBITEN | R\$ 48
Battered shrimp.

SHAKE NEGUI | R\$ 40
Salmon with spring onions.

CALIFORNIA | R\$ 32
Kani, cucumber and mango

SPECIAL EBITEN | R\$ 62
Battered shrimp and cucumber, wrapped in seared salmon slices and covered with tare sauce.

SPECIAL SPICY TUNA | R\$ 62
Spicy tuna in rice paper.

TEMAKIS

Check availability of the fish.

CALIFÓRNIA | R\$ 28

SKIN | R\$ 28
Salmon skin.

ROE | R\$ 58
Ikura or massago.

SPECIAL | R\$ 50
Shrimp, salmon and scallop.

EBI | R\$ 38
Shrimp.

UNAGUI | R\$ 50
Freshwater eel.

TUNA WITH SPRING ONIONS | R\$ 32

SALMON WITH SPRING ONIONS | R\$ 30

SPICY TUNA | R\$ 38
Slightly spicy.

SOUTHERN KING CRAB | R\$ 65
Slightly spicy.

SPICY SALMON | R\$ 38
Slightly spicy.

Shissô Tempura.

