



MAUI
poke house





A MELHOR REFEIÇÃO
PARA O SEU DIA

**FRESCO, PRÁTICO
E SAUDÁVEL!**



Siga nosso Instagram

 @mauipokehouse





O MAUI É O 1º RESTAURANTE CARBON FREE DE ALPHAVILLE!

COMPENSANDO A EMISSÃO DE CARBONO PLANTANDO ÁRVORES.



VEJA MAIS SOBRE O PROJETO
ÁRVORES DO BAIRRO

Drinks

GT Maui \$ 44

Gin | Tônica | Xarope de Manga com Abacaxi

GT Oahu \$ 44

Gin com hibisco, tônica, limão siciliano e calda de frutas vermelhas

GT Kauai \$ 44

Gin Tanquerayn, tônica, limão taiti e xarope de cerveja stout

Nalu \$ 44

Gin, purê de pêssego, suco de abacaxi e hortelã

Haole \$ 44

Gin, xarope de amora e mix cítrico de tangerina, amora e limão siciliano

Brazilian Storm \$ 42

Cachaça branca com especiarias, limão taiti, maracujá e mel

Clericot \$ 109

Vinho Branco Savigon Blanc, licor de laranja, refrigerante cítrico e pedaços de manga, morango e abacaxi

Red Eruption \$ 44

Vodka, frutas vermelhas, limão siciliano e espuma de gengibre

Verde e Rosa \$ 44

Espumante Brut Rose, limoncello e frutas vermelhas

Jós \$ 39

Cachaça de Flor de Jambu, xarope de hortelã, manga, limão taiti e tônica

Pink Margarita \$ 44

Tequila Don Julio Licor, de laranja, xarope de romã, suco de limão taiti e sal

Mineirinho \$ 39

Sake, Aperol, maracujá, limão e espuma de coco

Hawaii Mule \$ 44

Vodka Smirnoff, xarope de açúcar, limão taiti e espuma de manga



Doses

Azuma Kirin \$ 25

JW Red Label \$ 39

JW Black Label \$ 42

JW Green Label \$ 50

Chivas Regal 12 anos \$ 45

Jack Daniels \$ 40

Bulleit Bourbon \$ 45

José Cuervo Prata \$ 25

José Cuervo Ouro \$ 25

Joselita \$ 29

Jós \$ 25

Amarula \$ 29

Jack Daniels Honey \$ 40

JW Gold Label \$ 50

Don Julio Reposado \$ 45

Don Julio Blanco reposado \$ 45

Clássicos

Aperol Spritz \$ 42

Negroni Tanqueray \$ 42

Old Fashioned \$ 42

Maitai \$ 42

Mojito \$ 42

Fitzgerald Tanqueray \$ 44

Sakes

Azuma Kirin (670 ml) \$ 89

Hakushika Honjoso (300 ml) \$ 69

Vinhos

Branco

Bisquit Petirrojo Reserva Chardonnay (187ml) \$49,95

Val da Ucha Vinho Verde Branco DOC \$129,50

Máscara de Fuego Sauvignon Blanc \$107,30

Máscara de Fuego Chardonnay \$107,30

Tinto

Bisquit Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon (187ml) \$49,95

Destino Malbec \$107,30

Los Baldos Tradicion Reserva Cabernet Sauvignon \$154,03

Rosé

Adobe Rosé (375ml) \$81,40

Destino Rosé \$107,30

La Jaja de Jau Rosé - Pays d'Oc IGP \$160,95

Caipirinhas no Pote

Smirnoff, Cachaça, Saké \$ 37
Vodka importada \$ 42

Limão com Smirnoff

Amora com Limão Siciliano com Smirnoff

Morango com Abacaxi com Smirnoff

Manga com Gengibre e Pimenta Rosa com Smirnoff

Kiwi com Maracujá com Smirnoff



Entradas

Tartar de Salmão 2 \$59

Delicioso tartar de salmão, cebola roxa, dill e maçã verde finalizado com a incrível coalhada seca do nosso primo Sharik Arabian

Tartar de Atum 2 \$59

Combinação já consagrada de atum, abacate e cebolinha, com falso caviar de shoyu e folha de ouro



Edamame 2 \$35

Vagem de soja temperada com flor de sal

Batatas da casa 3 \$

Batata cortada bem fininha super crocante acompanha molho aioli

Batata rosa tradicional \$39

Batata doce \$39

Fish Fingers 3 \$59

Deliciosas tiras de peixe branco empanado no coco ralado, creamy spice e farinha. Acompanha molho tarê

Saladinha 1 \$49

Bifum, cebola roxa, cenoura, rabanete, cebolinha, amendoim, gergelim, broto alfaça, massagô, folhas de rúcula, sunomono, kani e molho com gengibre

Veggie Stir-Fry 2 \$49

Abobrinha, shiitake e shimeji, aspargos, cenoura, brócolis e broto de feijão puxados no molho da casa com castanha de caju moída

Rock Shrimp 3 180

O verdadeiro camarão rosa crocante, servido com creamy spicy sauce

New style sashimi 3

Sashimi de Salmão ou Atum
Temperados com sakê, alho, gengibre e cebolinha levemente massaricado com óleo de gergelim

Salmão \$69

Atum \$69

Franguitos 2 \$39

Pedaços de frango empanado acompanhado de molho Tarê

Royal Ceviche 1 \$74

Ceviche de vieira, salmão, aspargos, folha de ouro, cebola roxa e uva vermelha sem caroço. Combinação super refrescante e original da casa, acompanha chips de mandioquinha.

Sashimi da Casa 3 \$69

Sashimi de salmão ou atum temperados com molho de azeite, shoyo com limão, sakê, alho, gengibre, cebolinha e massagô

PORK KATSU 2 \$55

Base de arroz temperado com furikake, lombo de porco tenro empanado com panko, servido com repolho roxo e finalizado com molho tare, molho spicy, lâminas de amêndoas e brotos de trevo

Caiçara 2 \$59

Pequenos camarões com casca, feito no alho e óleo, finalizados com cebolinha
Acompanha pão da casa
*Item sazonal

Ebi Katsu 2 \$59

Camarão empanado, temperado com massagô e maionese spicy, uma cama de arroz com furikake, coberto com repolho roxo e 3 molhos da casa. Uma verdadeira explosão de sabores!

Onigui 1 \$27

Receita tradicional japonesa para qualquer hora do dia! Pirâmide de arroz com furikake e alga nori recheado com salmão ou atum, cream cheese e cebolinha, finalizado com tare, spicy mayo e tempura flakes

Fish Tacos 1 \$59 **NOVO**

3 Tortilhas de milho super crocantes recheadas com alga Wakami, e um mix de peixe branco Atum e salmão finalizados com molho aioli e spicy

Chicken Poke \$ 49 / \$ 57

Pedaços de frango empanado, cream cheese, avocado, molho tarê, sunomono, alga nori, chips de mandioquinha, amêndoas em lâminas, mix de gergelim, cebola roxa e cebolinha.

Escolha sua base.

Salmão empanado Poke \$ 55 / \$ 65

Pedaços de salmão empanado, cream cheese, avocado, molho tarê, sunomono, alga nori, chips de mandioquinha, amêndoas em lâminas, mix de gergelim, cebola roxa e cebolinha.

Escolha sua base.

Kauai \$ 55 / \$ 65

Salmão marinado em mel silvestre com toque de laranja levemente grelhado, wakame, edamame, rabanete laminado, sunomono, castanha de caju, cebola crispy mix de gergelim, cebola roxa e cebolinha, molho teryaki. Escolha sua base.

Ahi Poke \$ 55 / \$ 65

Pedaços de atum cru, avocado, sunomono, alga nori, macadâmia, furikaki, mix de gergelim, cebola roxa e cebolinha. Escolha sua base. (opcional spicy peas de wasabi)

Giovonni's "Scampi" Poke \$ 88

Camarão marinado com alho, azeite de oliva e manteiga de limão e depois grelhado.

Edamame, wakame, cebola crispy, cebola roxa, cebolinha, mix de gergelim,

molho tradiço e molho tarê. Escolha sua base.

Ala Moana \$ 68

Uma combinação refrescante de atum e salmão marinados com pistache, pururuca de camarão e uma deliciosa saladinha a base de bifun e kani levemente picante, com base de arroz.

(saladinha bifun, kani, sunumono, rabanete e temperos orientais).

Atum defumado \$ 64

Atum grelhado e levemente defumado, pera, nozes pecã, semente de girassol, tomate cereja, chips de batata doce, cebola roxa, cebolinha e mix de gergelim. Molho tradiço e tarator (à base de Tahine)

Vieira \$ 75

Vieira grelhada, erva doce glaceada com molho de ostra, cubos de laranja, azeite trufado, molho de iogurte com pepino, cebola roxa, cebolinha e mix de gergelim.

Vida \$ 54

Cogumelo paris, caponata de beringela, castanha do pará, edamame, broto de feijão, sunomono, manga, chips de coco queimado, cebolinha, base de arroz negro, mix de gergelim, raspas de limão tahiti e molho de missô.

Pokes

Escolha Sua Base tradicional:
arroz japonês / arroz integral / folhas

Bases especiais por mais \$5:
arroz negro / grãos

Tradiça \$ 55 / \$ 65

Salmão cru em cubos, manga, coco, sunomono, alga nori, amêndoas em lâminas, chips de batata doce, mix de gergelim, cebola roxa e cebolinha.

Escolha sua base





Monte o Seu Poke

Escolha sua proteína, base, molho,
4 acompanhamentos, 3 Toppings e monte o seu

Proteína em dobro acrescenta 50% do valor do produto
Acompanhamentos por mais \$4 e Topping por mais \$5
Todos acompanham: cebola roxa, mix de gergelim e cebolinha

PROTEÍNA

Ebi katsu \$62/\$72

Chicken \$55/\$59

Salmão Empanado \$59/\$69

Salmão grelhado \$59/\$69

Atum grelhado \$\$\$59/\$69

(marinado no molho de ostras)

Atum ou Salmão cru \$59/\$69

Mix salmão e atum \$\$\$59/\$69

Mix de cogumelos \$59/\$69

MOLHOS

Tradição - Creamy Spicy

Wasabi Shoyu - Tarê

ACOMPANHAMENTOS

Abacate - Abobrinha - Broto de feijão

Broto de Alfafa - Brócolis - Cenoura

Cream Cheese - Coco ralado

Manga - Sunomono - Tomate cereja

Morango - Abacaxi - Maçã - Pêra

TOPPINGS

Amêndoas - Alho Poró - Chips de batata doce

Wakame - Chips de mandioquinha

Castanha de caju - Kani

Nori - Edamame - Furikake

Macadâmia - Massagô - Tofu

Amendoim

Escolha Sua Base tradicional:

arroz japonês / arroz integral / folhas

Bases especiais por mais \$5:

arroz negro / grãos

Poke Kids

Poke Kids Monte o Poke perfeito para o seu pequeno
Escolha 1 proteína, 1 base, 2 acompanhamentos e 1 topping

PROTEÍNA

Frango empanado \$ 39

Salmão Cru \$ 45

Salmão empanado \$ 45

Salmão grelhado \$ 45

Atum grelhado \$ 45

ACOMPANHAMENTOS

Abacate - Abobrinha - Broto de feijão

Broto de Alfafa - Brócolis - Cenoura

Cream Cheese - Coco ralado

Manga - Sunomono - Tomate cereja

Morango - Abacaxi - Maçã - Pêra

TOPPINGS

Amêndoas - Alho Poró - Chips de batata doce - Wakame - Chips de mandioquinha

Castanha de caju - Kani - Nori - Edamame - Furikake - Macadâmia - Massagô - Tofu

Escolha Sua Base tradicional:

arroz japonês / arroz integral / folhas

Bases especiais por mais \$3: arroz negro / grãos

Sobremesas

Churros do Ju \$ 29

Crocantes mini churros servidos com o verdadeiro doce de leite

Bola de Sorvete \$12

Escolha o sabor disponível na casa
Cobertura extra por apenas \$ 3

Mousse de Chocolate

na Colher \$15 **NOVO**

Delicioso mousse de chocolate amargo aerado

Cheesecake \$ 35

Clássica receita do cheesecake nova iorquino servido com calda de frutas vermelhas

Cheesecake

de pistache \$ 35 **NOVO**

Delicioso cheesecake feito com creme de pistache e finalizado com farofa crocante de pistache
Uma verdadeira delícia imperdível, original do Sharik

Monte o Seu Açaí

Bowl

Passo 1# - Escolha o tamanho

200ml \$ 29

350ml \$ 39

500ml \$ 45

Frutas

Passo #2 - Escolha até 2 frutas

Banana - Manga - Morango - Abacaxi - Maça Verde
(fruta adicional é acrescentado \$2)

Toppings

Passo #3 - Escolha até 4 toppings

Granola - Amêndoas - Chia - Castanha de Caju (triturada) - Mel
Coco ralado - Leite Condensado - Leite ninho
(topping adicional acrescentar R\$3)

Brownie do Maui \$ 39

Delicioso brownie servido com sorvete de creme
finalizado com uma deliciosa cobertura de chocolate

Bebidas

Sucos

Tradicionais (Naturais) \$ 16

Sucos Especiais (Consulte) \$ 18

Refrigerantes

Refrigerantes \$ 10

H2OH! \$ 12

Outras

Chás gelados \$ 14

Coco verde \$ 16

Ban Chá \$ 12

Água mineral \$ 10

Café Illy \$ 9

CERVEJAS

Budweiser \$13

Stella Artois \$13

Sol \$13

Heineken \$14

Heineken Zero \$14

Corona \$15

Lagunitas IPA \$18

Blue Moon \$24

Beck's \$13

Hot Trippin Session
IPA - R\$ 29

Hops of Dogtown
West Coast IPA - R\$ 34

SOFT DRINKS ☐ Drinks sem álcool

Amor & Amora \$25

Amora, Limão Siciliano, Espuma de Gengibre, Hortelã

Hibisco Fit \$25

Chá de Hibisco, Limão, Água de Coco

Pinky \$25

Tangerina | Morango | Limão Siciliano

Xarope de Romã | Pimenta Rosa

Red Lemonade \$25 novo

Calda de Frutas Vermelhas da Casa

Sumo de Limão Tahiti

Keep Calm \$25 novo

Maracujá | Limão Siciliano | Capim Santo

Espuma de Coco



ALPHAVILLE | OSASCO | LAPA

*Um pedaço
do Hawaíi
na sua casa!*

FAÇA SEU PEDIDO

ifood





*O Maui está reduzindo o consumo e utilização
de plásticos em nossa operação.*

*Nossas embalagens estão sendo substituídas por papel
ou materias que sejam menos prejudiciais a natureza.*

*O consumo consciente e a reciclagem
responsável fazem parte do nosso lifestyle.*



@mauipokehouse