



MAUI
poke house



Siga nosso Instagram

 @mauipokehouse



*Consulte as tabelas
nutricionais!*



*Veja todos os pratos
do cardápio!*

Onigui

Salmão Cru com Cream Cheese \$ 29

Delicioso bolinho de arroz recheado com um salmão finamente batido e misturado a um leve e cremoso cream cheese. Finalizado com cebolinha.

Atum Cru com Cream Cheese \$ 29

Pirâmide de arroz com furikake e alga nori, recheada com atum, cream cheese e cebolinha, finalizada com tarê, spicy mayo e tempurá flakes.

Kauai Onigui \$ 29

Bolinho de arroz recheado com salmão marinado e grelhado com molho tarê.

Mix de Salmão e Atum Cru com Cream Cheese \$ 29

Bolinho de arroz recheado com atum e salmão batidos com cream cheese e cebolinha.

Atum Grelhado Teryaki \$ 29

Bolinho de arroz recheado com atum grelhado ao molho teriyaki.

Frango Empanado com Cream Cheese \$ 28

Bolinho de arroz recheado com frango empanado picado e cream cheese.

Mix Cogumelos Cream Cheese \$ 29

Bolinho de arroz recheado com mix de cogumelos refogados e cream cheese.

Salmão Cru Spicy \$ 29

Bolinho de arroz recheado com salmão e molho levemente picante.

Atum Cru Spicy \$ 29

Bolinho de arroz recheado com atum e molho levemente picante.

Mix de Salmão e Atum Cru Spicy \$ 29

Bolinho de arroz recheado com salmão e atum batidinho com molho levemente picante.

Crunch Spicy Ebi \$ 35

Bolinho de arroz recheado com camarão, tempurá em pedaços e molho agri-doce levemente picante.



Peça também pelo



imagem meramente ilustrativa, os onigiris são vendidos por unidade

MENU DE INVERNO



PORK POKE (PULLED PORK) R\$ 69

Poke a base de paleta suína assada a baixa temperatura desfiada extremamente saborosa, servida com abacate teriyaki de abacaxi, sunomono e finalizado com Katsobushi



EBI POKE R\$ 79

Camarão cortado em pedaços em tempura, com abacate, repolho roxo, molho aioli e molho spicy, com amendoas em lascas de chips de banana



MISSOSHIRO TOFU R\$ 28 | VONGOLE R\$ 30

Famosa sopa oriental a base de misso com as opções de TOFU ou VONGOLE



TUNA STEAK TARTAR R\$ 59

Nossa versão de steak tartar com ATUM picadinho levemente picante. Acompanha salada de folhas com rabanete e batata da casa frita

Doses

Azuma Kirin \$ 27
JW Red Label \$ 41
JW Black Label \$ 44
JW Green Label \$ 52
Chivas Regal 12 anos \$ 47
Jack Daniels \$ 42
Bulleit Bourbon \$ 47
Joselito \$ 31
Jós \$ 27
Amarula \$ 31
Jack Daniels Honey \$ 42
JW Gold Label \$ 52
Don Julio Reposado \$ 47
Don Julio Blanco reposado \$ 47

Clássicos

Aperol Spritz \$ 45
Negroni \$ 45
Old Fashioned \$ 45
Maitoi \$ 45
Mojito \$ 45
Fitzgerald \$ 45

Sakes

Azuma Kirin (670 ml) \$ 94
Hakushika Honjoso (300 ml) \$ 89

Vinhos

Branco

Bisquit Petirrojo Reserva Chardonnay (187ml) \$ 54
Val da Ucha Vinho Verde Branco DOC \$ 140
Máscara de Fuego Sauvignon Blanc \$ 119
Máscara de Fuego Chardonnay \$ 119

Tinto

Bisquit Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon (187ml) \$ 54
Destino Malbec \$ 117
Los Baldos Tradicion Reserva Cabernet Sauvignon \$ 164

Rosé

Adobe Rosé (375ml) \$ 92
Destino Rosé \$ 119
La Jaja de Jau Rosé - Pays d'Oc IGP \$ 170

Drinks

GT Maui \$ 49

Gin, limão ceciliano, xarope de manga, abacaxi e água tônica

Haole \$ 49

Gin, xarope, tangerina, amora e limão siciliano

Brazilian Storm \$ 46

Cachaça branca com especiarias, limão taiti, maracujá e mel

Clericot Jarra \$ 109 - Taça \$ 49

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

Red Eruption \$ 49

Vodka, frutas vermelhas, limão siciliano e espuma de gengibre

Verde e Rosa \$ 49

Espumante Brut Rose, limoncello e frutas vermelhas

Pink Margarita \$ 49

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

Mineirinho \$ 47

Sake, Aperol, maracujá, limão e espuma de coco

Hawaii Mule \$ 49

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

Ginger Margueritas \$ 489

Tequila Don Julio, limão taiti, triple sec Cointreau, mel, gengibre

Beet&Brasil \$ 49

Gin, schrub de beterraba com manjeriço, água tônica, lasca de pepino

Mango Mojito \$ 46

Rum, limão taiti, creme de manga, hortelã, xarope de açúcar

Boulevardier \$ 49

Whisky, Campari, vermute, laranja

Carajito \$ 49

Licor 43, café, limão siciliano

Aperol Juice \$ 46

Aperol, gin, limão taiti, xarope de açúcar, uvas, hortelã

Island Volcano \$ 49

Gin infundado com hibisco, limão ceciliano, xarope de framboesa, xarope de açúcar, xarope de flor de sabugueiro e albumina

Sunset Tiki \$ 49

Gin, kiwi, limão ceciliano, suco de gengibre, xarope de açúcar e espuma de gengibre

Caipirinhas no Pote

Limão
Amora com Limão Siciliano
Morango com Abacaxi
Mango com Gengibre e Pimenta Rosa
Kiwi com Maracujá

Smirnoff, Cachaça, Saké \$ 42
Vodka importada \$ 47



Entradas

Edamame 🍱🌱 \$39

Vagem de soja temperada com flor de sal

Batatas da casa 🍱🌱 \$39

Batata cortada bem fininha super crocante acompanha molho aioli

Batata rosa tradicional \$39

Batata doce \$39

Fish Fingers 🍱🐟 \$64

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

Veggie Stir-Fry 🍱🌱 \$56

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

Rock Shrimp 🍱🦐 \$189

O verdadeiro camarão rosa crocante, servido com creamy spicy sauce

New style sashimi 🍱🐟

Sashimi de Salmão ou Atum

Temperados com sakê, alho, gengibre e cebolinha levemente massacrado com óleo de gergelim

Salmão \$69

Atum \$69

Franguitos 🍱🍗 \$44

Pedaços de frango empanado acompanhado de molho Tarê

Salmãozinho 🍱🐟 \$59

Pedaços de salmão empanado acompanhado de molho tarê

Dadinho de tofu agridoce 🍱🍱 \$32

Cubos de tofu fritos até ficarem dourados, servidos com geleia de pimenta, molho teriyaki, flor de sal e toque de cebolinha fresca

Crudo de atum 🍱🐟 \$50

Fatias de atum seladas levemente, com interior cru e macio, servidas sobre uma cama cremosa de coalhada fresca. Finalizado com redução de balsâmico, amêndoas laminadas, endro, wakame e cebola crispy

Carpaccio de salmão trufado \$49

Finas lâminas de salmão cru com gotas de limão-siciliano, raspos cítricos, flor de sal e um delicado toque de azeite trufado

Tartar de Salmão 🍱🐟 \$62

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

Tartar de Atum 🍱🐟 \$62

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

Royal Ceviche 🍱🐟 \$75

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 🍱🐟 \$73

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

Caçara 🍱🐟 \$59

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

Pratos

Pork Katsu 🍱🐷 \$61

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

Ebi Katsu 🍱🍗 \$67

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





Pokes

Tradiça \$ 59 / \$ 69

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

Chicken Poke \$ 51 / \$ 59

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 \$ 59 / \$ 69

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 \$ 59 / \$ 69

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 teriyaki. Escolha sua base.

Ahi Poke \$ 59 / \$ 69

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

Giovonni's "Scampi" Poke \$ 92

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 tradiça e molho tarê. Escolha sua base.

Ala Moana \$ 72

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

(saladinha bifum, kani, sunomono, rabanete e temperos orientais).

Atum defumado \$ 69

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

Vieira \$ 79

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

Green Poke \$ 59 / \$ 69

Base de arroz japonês com broto de feijão, tofu frito, edamame, espaguete de abobrinha, cebola roxa, cebolinha e milho crocante. Finalizado com chips de banana, geleia de pimenta e nosso molho Tradiça exclusivo

Poke do Rony \$ 62 / \$ 72

Base de arroz japonês com cubos de salmão cru, fatias de pepino, cream cheese, gengibre marinado, repolho roxo fininho, castanha-de-caju, cebola roxa e cebolinha. Finalizado com couve crispy, chips de banana e o nosso molho Tradiça.

Winter Poke \$ 59

Atum ou salmão grelhado ao molho agriadoce, servido com bifum, rabanete, broto de feijão, cebolinha, abacate e furikake.

Escolha Sua Base tradicional:

Arroz japonês / Arroz integral / Folhas

Turbine seu Poke

Acompanhamentos por mais \$4

Toppings por mais \$5

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

Monte o Seu Poke

Escolha 1 proteína, 1 base, 1 molho,
4 acompanhamentos, 3 Toppings



MOLHOS

Tradiça - Creamy Spicy
Wasabi Shoyu - Tarê

Escolha Sua Base tradicional:

arroz japonês / arroz integral / folhas - Bases especiais por mais \$5: arroz negro / grãos
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 \$\$\$/\$69

(marinado no molho de ostras)

Atum ou Salmão cru \$59/\$69

Mix salmão e atum \$\$\$/\$69

Mix de cogumelos \$59/\$69

Proteína em dobro acrescenta
50% do valor do produto

ACOMPANHAMENTOS

Abacate - Abobrinha - Broto de feijão

Broto de Alfafa - Brócolis - Cenoura

Cream Cheese - Coco ralado

Manga- Sunomono - Tomate cereja

Morango - Abacaxi - Maçã - Pêra

Ovo de codorna

Acompanhamentos por + \$4

TOPPINGS

Amêndoas - Alho Poró - Bifum

Chips de batata doce - Wakame

Chips de mandioquinha - Castanha de caju

Flocos de tempurá - Kani - Peas de wasabi

Chips banana da terra - Cebola crispy

Nori - Edamame - Furikake - Macadâmia

Massagô - Tofu - Amendoim - Milho Mostarda

Grão de bico crocante - Couve crispy

Toppings por + \$5

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

Ovo de codorna

TOPPINGS

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

Castanha de caju - Kani - Peas de wasabi - Chips banana da terra - Cebola crispy

Nori - Edamame - Furikake - Macadâmia - Massagô - Tofu - Amendoim - Milho Mostarda

Grão de bico crocante - Couve crispy

Sobremesas

Bola de Sorvete \$14

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

Mousse de Chocolate no potinho \$15

Delicioso mousse de chocolate amargo aerado.

Banoffee na

Taça \$ 42 **NOVO**

Sobremesa clássica e deliciosa com camadas de doce de leite, banana, farofa de bolacha e sorvete de creme.

Em colaboração com a Maui, o confeitiro Carlos Leme apresenta novos doces autorais no menu! Experimente!
@carlosbakeoff11



Cocada do Maui por Carlos Leme* \$ 42 **NOVO**

Coco fresco com textura cremosa e envolvente, servida com sorvete e finalizada com polpa de maracujá trazendo equilíbrio e frescor

Cheesecake por Carlos Leme* \$ 39 **NOVO**

Uma releitura artesanal do clássico. Textura incrivelmente cremosa, base delicadamente crocante e calda de frutas vermelhas que equilibra doçura e acidez. Servido em apresentação autoral

Mini Churros por

Carlos Leme* \$ 39 **NOVO**

Churros artesanais, dourados e crocantes, acompanhados de doce de leite.

Monte o Seu Açaí

Bowl

Passo 1# - Escolha o tamanho

200ml \$ 34

350ml \$ 44

500ml \$ 52

Frutas

Passo #2 - Escolha até 2 frutas

Banana - Mango - 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 \$ 49

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



Bebidas

SUCOS

Tradicionais (Naturais) \$ 17
Sucos Especiais (Consulte) \$ 19

REFRIGERANTES

Refrigerantes \$ 12
H2OH! \$ 13

OUTRAS

Chás gelados \$ 15 Água mineral \$ 11
Coco verde \$ 17 Café Illy \$ 10
Ban Chá \$ 13

CERVEJAS

Budweiser \$15 Blue Moon \$26
Stella Artois \$15 Stella Gold \$15
Sol \$15 Hot Trippin Session IPA - R\$ 36
Heineken \$15 Hops of Dogtown
Heineken Zero \$15 West Coast IPA - R\$ 36
Corona \$17
Lagunitas IPA \$19

CERVEJAS DA CASA

Maui Psycho Shark Session IPA 500ml \$ 30
Maui Punk Salmon Pilsen 500ml \$ 25

SOFT DRINKS ☑ Drinks sem álcool

Amor & Amora \$28

Amora, Limão Siciliano, Espuma de Gengibre, Hortelã

Hibisco Fit \$28

Chá de Hibisco, Limão, Água de Coco (Xarope de açúcar)

Pinky \$28

Tangerina | Morango | Limão Siciliano
Xarope de Romã | Pimenta Rosa

Red Lemonade \$28

Calda de Frutas Vermelhas da Casa
Limão Tahiti

Keep Calm \$28

Maracujá | Limão Siciliano | Capim Santo
Espuma de Coco



ALPHAVILLE | OSASCO | LAPA

*Um pedaço
do Hawaia
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