



Gracinhas DO CHEFF

- 1

Gracinha 1

QUARPACCIO

Releitura do queridinho carpaccio Lapamaki com atum, salmão, peixe branco e polvo.

R\$ 60,00
- 2

Gracinha 2

BEM CASADO DE ATUM (4 unids.)

Quadrado de atum com cream cheese e robalo defumado, coberto por nossa geleia de pimenta dedo de moça.

R\$ 31,00
- 3

Gracinha 3

TORRE GUNKAN (6 unids.)

Enrolado de salmão, cream cheese e shimeji flambado no cointreau, acompanha crispy de alho poró.

R\$ 45,00

ENTRADINHAS

- 1195

EDAMAME (200g)

R\$ 34,00
- 1003

HARUNATCHO ESPECIAL

6 unidades de casquinha de harumaki com tartar de salmão e cream chesse coberto c/ geléia pimenta dedo de moça

R\$ 45,00
- 4

BEM CASADO SALMÃO

6 sanduíches de chip de harumaki recheados com pasta de salmão regados aos molhos da casa.

R\$ 35,00
- 5

EBI DAMA

5 trouxinhas de camarão e creme cheese.

R\$ 45,00
- 8

IKA FURAY (12 anéis)

Robustos anéis de lula à milanesa - acompanha molho tonkatsu.

R\$ 47,00
- 9

EBI PAN NO (8 unidades)

Maravilhosos camarões empanados recheados com catupiry, acompanha molho tonkatsu.

R\$ 47,00
- 12

CEVICHE ORIENTAL

cubinhos de peixes variados marinados em molho especial de limão laranja e saquê.

R\$ 60,00
- 13

HARUNATCHO

6 unidades da perfeita combinação da casquinha do harumaki com tartar de peixes variados temperados com cebolinha, nabo, gengibre e estimin o arashi.

R\$ 40,00
- 14

SALMON MEIJI (6 unidades)

enroladinhos de salmão roast , recheados c/ shimeji e cream cheese regados a delicioso molho indiano.

R\$ 60,00
- 15

MISSOSHIRO

R\$ 23,00
- 16

SUNOMONO

Saladinha de pepino japonês com fatias de kani

R\$ 23,00
- 17

SUNOMONO DE POLVO

Saladinha de pepino japonês com fatias de polvo.

R\$ 30,00
- 18

HARUMAKI

(camarão / legumes/ carne seca c/ abóbora e creamcheese / mussarela)

R\$ 30,00
- 19

GYOZA

4 unidades do maravilhoso ravióli oriental recheado com frango temperado e nirá.

R\$ 34,00

- 20

NIRÁ (sazonal)

Broto de alho refogado em molho shoyo (sazonal)

R\$ 46,00
- 22

SHITAKE OU SHIMEJI

Pedaços suculentos de cogumelos pequenos frescos refogados em shoyo.

R\$ 47,00
- 23

MIX NIRÁ (com cogumelos ou lula)

Broto de alho refogado em molho shoyo com lula ou cogumelo

R\$ 47,00
- 291

TARTAR DE SALMÃO

R\$ 66,00
- 292

TARTAR DE SALMÃO ESPECIAL

(temperado com azeite trufado, gengibre, gema de ovo e ovas de massago)

R\$ 95,00
- 295

BOLINHAS DE CAMARÃO

(150 gramas de camarao na massa tempurá e molho picante)

R\$ 40,00
- 99

PIGYOSA

4 pasteizinhos grelhados recheados com carne de porco e especiarias asiaticas (acompanha molho ponzo)

R\$ 36,00
- 96

POKE (salmão ou atum - 100g)

Bowl de peixe, acompanha gohan, abacate, tomate, laminas de cebola roxa e pepino em cubos

R\$ 60,00

USUZUKURI / CARPACCIOS

- (MOLHOS: PONZO / TERIAKI / TRUFADO)

39

SALMÃO / ATUM / PEIXE BRANCO/ POLVO

R\$ 60,00
- 139

BARRIGA DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO

R\$ 65,0
- 239

ATUM COM MOLHO PONZO

R\$ 55,00
- 339

P. BCO C/ PONZO OU TRUFADO

R\$ 55,00
- 439

POLVO

R\$ 70,00

SASHIMIS

- 46

ROAST

5 peças 10 peças

R\$ 35,00 R\$ 57,00
- 52

SALMÃO

R\$ 35,00 R\$ 57,00
- 52a

BARRIGA DE SALMÃO

R\$ 38,00 R\$ 66,00
- 53

ATUM

R\$ 35,00 R\$ 57,00
- 55

PEIXE DO DIA

R\$ 35,00 R\$ 57,00
- 54

POLVO

R\$ 35,00 R\$ 57,00

COMBINADINHOS

- 36

DO SEU JEITO (entre sushis, sashimis e makimono,execeto ovas)

R\$ 8,00 por peça
- 27

DUO TEMAKI

(2 temakis + 3 harumakis)

R\$ 90,00
- 30

COMBOMAKINHO (14 peças)

2 sushis salmão 2 sushis atum, 2 sashimis atum, 2 sashimis salmão, 2 sashimis peixe branco, 4 hot filadelfia

R\$ 79,00
- 31

COMBOMAKI MINI (20 peças)

4 sashimis salmão 3 sashimis atum 3 sashimis de peixe branco, 4 makimono califórnia e 4 makimono hot filadelfia + 1 dupla de ovas

R\$ 95,00
- 32

COMBOMAKI SALMON (20 peças)

(6 sushis + 8 sashimis + 6 rolls salmão spicy)

R\$ 95,00

- 33

COMBOMAKI SALMONTUNA

(20 peças) (4 sashimis de salmão + 4 sashimis de atum + 2 sushis de salmão + 2 sushis de atum + 2 salmão meiji+ 2 bem casado de atum + 4 hotfiladelfia)

R\$ 96,00

COMBINADÕES

- 34

ARCOS DA LAPA (33 peças)

10 sashimis (5 salmões e 5 atuns) + 7 sushis (2 salmões, 2 atuns, 2 peixes brancos, 1 salmão skin) + 4 makimono spicy + 8 teka-maki + 4 califórnia

R\$ 165,00
- 35

COMBINADO YAPA (46 peças)

15 sashimis variados + 14 shushis (4 salmões, 4 atuns, 2 peixes brancos, 2 kanis, 2 camarões) + 5 makimono Hot Filadélfia + 4 califórnia + 4 tekamaki + 4 salmão skin

R\$ 225,00
- 135

LAPACOPA (70 peças)

30 sashimis (10 salmão, 5 peixe branco, 5 atum, 5 robalo defumado, 5 polvo) + 18 sushis (6 salmão, 2 atum, 2 camarão, 2 xerelete, 2 polvo, 2 indiano, 2 salmão skin) + 10 makimono hot filadelfia + 4 makimono salmão spicy + 4 makimono salmão light + 4 hot rolls

R\$ 336,00
- 235

SALMONTUNA (36 peças)

(5 sashimis de atum + 5 sashimis de salmão + 5 sashimis de salmão recheado (hadock e crispy de alho poró) + 4 sushis de atum + 3 sushis de salmão + 2 jou atum teriaki + 8 hot filadélfia + 4 jou salmão spicy)

R\$ 192,00
- 335

JUSTSALMON (36 peças)

(6 sashimis de salmão + 4 sushis de salmão recheado + 4 sushis de salmão + 4 sushis de salmão skin + 6 hot Filadélfia + 4 Filadélfia Uramaki + 4 salmão spicy + 4 shake lemmon)

R\$ 199,00
- 435

COMBINADO DO CHEFF (50 peças)

Criação do Cheff SUSHI YAPA (25 sashimis + 15 sushis + 10 makimono)

R\$ 308,00
- 4000

COMBINADO RODÍZIO (o queridão dos LapamakiLovers)

(1 harumaki, 1 cogumelo, 1 yakissoba, 3 espetos, 4 sushis, 4 sashimis, 4 makimono, 1 carpaccio, 1 temaki, 1 sobremesa)

R\$ 115,00
- DUPLAS
- 313

BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA

R\$ 30,00

314

ATUM C/ BURRATA E PESTO

R\$ 30,00

315

SARDINHA MARINADA (sazonal)

R\$ 23,00

316

MASSAGO (OVAS)

R\$ 35,00

317

CAMARÃO TRUFADO NA MANTEIGA

R\$ 30,00

318

PEIXE BRANCO DO DIA

R\$ 23,00

319

IKURA (OVAS)

R\$ 70,00

320

VIEIRAS TRUFADAS

R\$ 40,00
-
-
-
-



TEMAKIS

58	MARACANÃ	R\$ 42,00
	(Hot salmão com cream cheese)	
65	CORCOVADO	R\$ 40,00
	(Salmão e cebolinha)	
66	PÃO DE AÇÚCAR	R\$ 40,00
	(Atum e cebolinha)	
71	APOTEOSE	R\$ 42,00
	(Filadélfia)	
67	ARCOS DA LAPA	R\$ 42,00
	(Salmão, camarão e cream cheese)	
61	IPANEMA	R\$ 42,00
	(Atum roast, teriaki, gergelin e cebolinha)	
60	ENGENHÃO	R\$ 42,00
	(Hot camarão com cream cheese e cebolinha)	
82	Qualquer Temaki sem arroz	R\$ 50,00

MAKIMONOS

8 unidades

112	CALIFÓRNIA	R\$ 35,00
113	FILADÉLFIA OU HOT FILADÉLFIA	R\$ 43,00
114	SALMÃO SKIN	R\$ 30,00
115	URAMAKI SALMÃO SPICY	R\$ 43,00
1150	URAMAKI FILADÉLFIA	R\$ 43,00
116	SALMÃO LIGHT	R\$ 50,00
1171	TEKA	R\$ 40,00
1172	KAPPA	R\$ 25,00
118	HOT ROLL	R\$ 43,00
123	TEMP ROLL	R\$ 43,00
1230	SHAKE LEMMON	R\$ 43,00
1229	TEMP ROLL ESPECIAL	R\$ 48,00
	(arroz, salmão com camarão empanado)	
1232	HOT TARTAR SHIMEJI OU HOT TARTAR SHIMEJI CHEESE	R\$ 42,00
1233	HOT TRIFISH	R\$ 40,00
1231	HOT ESPECIAL	R\$ 48,00
	(hot com pasta de salmão e geléia dedo de moça)	
228	HOT BLACK	R\$ 48,00
	(arroz, salmão na crosta de gergilin)	
128	HOT ESPECIAL YAPA	R\$ 48,00
	(sem arroz, c/ salmão, camarão, cream cheese e geléia)	

1129	URAMAKI C/ FRANGO GRELHADO	R\$ 43,00
	(cream cheese e avocado)	
1130	ROLL DE SALMÃO	R\$ 43,00
	(abacate e cream cheese)	
1131	ROLL DE FRANGO GRELHADO	R\$ 45,00
	(cream cheese empanado na farinha panko)	

JOUS

6 Bolinhos de arroz envolto em lasca de peixe e topping

97	JOUS FILADÉLFIA / INDIANO	R\$ 50,00
	salmão e cream cheese/ salmão, cream cheese e calda de pimenta dedo de moça	
102	SALMÃO CRISPY E SPICY	R\$ 50,00
	salmão, pimenta shichimi togarashi, skin e crispy de alho poró	
303	MARACUJÁ	R\$ 50,00
	salmão, cream cheese e molho de maracujá	

MENU Vegano

COMBINADOS

309	VEGANO (20 peças)	R\$ 83,00
	4 hot tartar shimeji, 4 enrolados de acelga, tomate cereja e tofu, 4 enrolados de berinjela com crispy de alho poró, 4 makinomos kapamaki, 4 berry maki	
310	VEGETARIANO (20 peças)	R\$ 83,00
	4 tomagos, 4 hot tartar shimeji cheese, 4 natunacho (tomate, pepino e cenoura), 4 sushis de tofu, 4 enrolados de berinjela com crispy de alho poró	
311	YAKIGREEN	R\$ 41,00
	Linguini de abobrinha com tofu e legumes	
312	YAKIMUSHROOM	R\$ 46,00
	Macarrão de abobrinha com shitaki e shimeji	
78	TEMAKI MANGOPINO	R\$ 25,00
	California	
378	TEMAKI MUSHROOM	R\$ 32,00
	Mix de cogumelos com tofu e gengibre	
278	TEMAKI VEGAMAKI	R\$ 30,00
	Suporte de pepino recheado com arroz ou nabo ralado e fruta da estação picante ou não picante	
216	SUNOMONO VEGANO	R\$ 20,00
	Saladinha de pepino japonês	
91	POKE	R\$ 40,00
	Bwol com base de gohan, abacate, tomate, pepino, laminas de cebola roxa e cogumelo.	

PRATOS QUENTES

150	MAGURO GOMA	R\$ 80,00
	(Atum grelhado com crosta de gergilin e molho teryaki balsâmico - Acompanha legumes refogados)	

YAKISOBA

Porção | ½ Porção

152	CARNE	R\$ 47,00	R\$37,00
153	FRANGO	R\$ 39,00	R\$ 29,00
154	CAMARÃO	R\$ 49,00	R\$ 39,00
156	LEGUMES	R\$ 31,00	R\$ 23,00

TEPPAN YAKI

(grelhado servido à mesa na chapa com yaki de legumes)

1132	CARNE	R\$ 62,00
133	FRANGO	R\$ 43,00
134	SALMÃO OU PEIXE DO DIA	R\$ 65,00
1133	FRUTOS DO MAR	R\$ 93,00
	(125g de camarão, 6 anéis de lula, 50g de p. branco)	
1333	CAMARÃO (200g)	R\$ 95,00

TEMPURÁ

293	LEGUMES	R\$ 55,00
294	CAMARÃO (200g)	R\$ 95,00
295	MISTO	R\$ 75,00
	(camarão e legumes)	

SOBREMESAS

164	BANANA CARAMELADA	R\$ 41,00
	(4 unidades com sorvete de creme)	
1164	BROWNIE (com sorvete de creme, coberto com calda de chocolate)	R\$ 25,90
166	HARUVETE (bola de sorvete de creme com 2 harumakis doces a sua escolha)	R\$ 25,90
167	CHURROS (4 churros com doce de leite, para dividir)	R\$ 28,00
168	2 BOLAS DE SORVETE	R\$ 18,50
1169	TEMPURÁ DE SORVETE	R\$ 25,00

Não Aceitamos Cheques



LAPA 2221 9140 | 99925-1021 COPACABANA 2135 2075 | 99864-1023

