

TAKA DARU

I Z A K A Y A

O bar japonês mais querido de São Paulo, no boêmio bairro do baixo Pinheiros, onde a tradição de compartilhar petiscos e bons momentos segue presente.

Uma carta recheada de saquês e shochus, com releituras de drinks que agradam diferentes paladares para um brinde especial.

Desde lamen para almoço e jantar a opções para compartilhar com amigos, experimente nossos pratos tradicionais de Izakayas com pegada contemporânea assinados pelo chef.

Em nosso ambiente típico e original cuidado até nos pequenos detalhes, embarque de imediato para o Japão. Aproveite o ar livre e sente-se aos pés de nossa frondosa quaresmeira, símbolo de persistência e prosperidade.

PARA COMPARTILHAR

AGUENASSU 28

Berinjela frita, cozida no molho de shoyu e gengibre

GUIOZA 35

Recheio de carne suína feito na casa, sobre molho apimentado de shoyu, vinagre e pimentas, coberto com coentro fresco e em pó

BUTA NO KAKUNI 39

Panceta cozida por 6 horas servida com caldo de redução de shoyu, um ovo perfeito e acelga chinesa

BUTA NO PONZU 37

Panceta cozida por 6 horas, pururucada na grelha, servida ao molho cítrico e shoyu com alho frito e brotos da estação

TAKOYAKI 38

Famoso bolinho de polvo japonês com maionese e molho tonkatsu feitos na casa cobertos com katsuoboshi

TORI KARAAGUE 36

A versão japonesa do frango à passarinho de boteco servida com molho ponzû

EDAMAME 26

Soja verde servida com flor de sal

SHIMEJI E SHIITAKE 43

Nossos cogumelos orgânicos refogados na manteiga, sakê e shoyu

WAFU SALADA 22

Mix de folhas e vegetais frescos e orgânicos ao molho de frutas cítricas e teriyaki da casa

ONIGUIRI 15

Bolinho de arroz com conserva de ameixa japonesa

**TAKA
DARU**

IZAKAYA

PRATOS

EBI TO KINOKO 75

Camarão rosa grelhado, lula e cogumelos refogados na manteiga, shoyu e sake

YAKIZAKANA 58

Anchova fresca grelhada, acompanhada de legumes refogados com sake e shoyu

TONKATSU 47

Lombo suíno empanado, salada de dois repolhos e molho tonkatsu feito na casa

DOMBURI

TORIKATSUDON 44

Gohan coberto com sobrecoxa de frango Korin empanada

KATSUDON 48

Gohan coberto com lombo suíno empanado, molho de shoyu e ovo caipira cozido no caldo

YASAI DON 40

Gohan coberto com legumes orgânicos, cogumelos e tofu

GYU YASAI DON 58

Filé mignon salteado com legumes e cogumelos ao sakê, shoyu, um ovo perfeito e chips de alho

MABO NASU 44

Gohan coberto de carne moída apimentada, berinjela frita, tomate cereja e ovo frito com gema mole

NASU DENGAKUDON 40

Gohan, berinjela gratinada com misso e salada de dois repolhos

LAMEN

MISSÔ LAMEN 46

Caldo à base de frango temperado com missô, servido com chashu, ovo de 6 minutos cozido no shoyu, cebolinha, massa de peixe japonesa e nori

TAKA DARU

IZAKAYA

UDON

KARÊ UDON 48

Substancioso caldo de carne cozido por 7 dias ao curry com macarrão udon, suã bovino, legumes e um ovo perfeito

NOODLE

SAUCE YAKISSOBA 48

Yakisoba típico japonês com tiras de filé mignon e legumes salteados, temperados ao molho tonkatsu e maionese da casa



SOBREMESA

SORVETE ARTESANAL 16

Matcha ou lichia

CHOUX CREAM 26

Massa choux recheada na hora com creme de baunilha e açúcar de hibisco ou recheada com creme de matcha e açúcar de matcha

CHOCOLATE KILLER 26

Torta chocolate gelado e macio

**TAKA
DARU**

IZAKAYA

BEBIDAS

ÁGUA COM OU SEM GÁS 320ml 6
COPO DE BAN-CHÁ 6
ICE TEA ARTESANAL FEITO NA CASA 8
CHÁ DE CAPIM SANTO COM LIMÃO SICILIANO 8
KOMBUCHA (CONSULTE SABORES) 16
REFRIGERANTES GLOOPS (CITRUS E GUARANÁ) 8
SUCOS LARANJA E LIMÃO 10
SUCO DE TOMATE 14
CAFÉ EXPRESSO 7

DRINKS A BASE DE SAKE

NÚMERO VINTE TRÊS 33

Segundo antigas civilizações o número 23 é o número da sorte.
Aqui o Sake está muito bem acompanhado com um licor alemão a base de flor de sabugueiro e um suave toque cítrico. Sorte!

TIPO NEGRONI 33

Releitura do clássico, aqui o sake tem o importante papel de suavizar a intensidade do campari e realçar as notas herbais do vermute

GINGER SAKE 32

Leve e refrescante, buscamos um equilíbrio entre a calda de gengibre com o cítrico do limão combinado com o frescor da hortelã

COCKTAILS

SHOCHU SOUR 30

Shochu, limão, açúcar e clara Pasteurizada

BRANKY CRUSTA 32

Uma variação mais complexa para quem gosta do cocktail Whisky Sour.
Brandy Whisky Bourbon, maraschino, licor Curaçao, açúcar de hibisco

SHOCHU TO OCHA 30

Shochu, chá verde (bancha), solução de Sweet n sour

BRAMBLE 32

Gin, xarope de açúcar, suco de limão, purê de amora

@IZAKAYATAKADARU

TAKA DARU

I Z A K A Y A

NEGRONI 32

Gin, Campari e vermute rosso

APEROL SPRITZ 31

Aperol, espumante, água com gás e laranja

MERON FASHION 32

Seguindo a linha estrutural e a tendência fashion da famosa "espuminha".
shochu, vodka, soda de limão siciliano, suco de limão, espuma de melão

EXPRESSO KOMBINI 30

Konbini são lojas de conveniência no Japão que vendem deliciosos cold brew com leite em latas. Daí nossa singela homenagem. Rum envelhecido, brandy, licor Baileys, cold brew

CAIPIRINHAS

Vodka Nacional 30

Vodka Importada 32

Sake Nacional 30

Sake Importado 32

Cachaça, limão e açúcar 30

CERVEJAS ESPECIAIS

BLONDINE HORNY PIG 20

Session IPA, com adição de lúpulo e frutada.

ORION LONG NECK 21

Cerveja fabricada na cidade de Nago, Okinawa.

THAI WEISS 600ml 30

Cerveja de trigo com gengibre e notas de cravo.

SPICES 500ml 30

Elaborada com 3 tipos de cereais e 7 tipos de especiarias, corpo leve e incrivelmente equilibrada.

JACARANDÁ 300ml 14

Witbier, leve, refrescante, ideal para dias quentes. Receita belga que traz em sua essência o aroma da casca de laranja e semente de coentro

**TAKA
DARU**

IZAKAYA

CERVEJAS

HEINEIKEN - LONG NECK 12

KIRIN - LONG NECK 12

SAKES

AZUMA KIRIN

NAMA - DOSE 24 | GARRAFA 720ml 90

GUINJO - DOSE 30 | GARRAFA 720ml 120

HAKUSHIKA

JUNMAI TAISETSU - GARRAFA 300ml 118

JUNMAI NIGORI - GARRAFA 300ml 136

NAMACHOSO - GARRAFA 300ml 60

JUNMAI CHOKARA - GARRAFA 720ml 165

GOLD - GARRAFA 720ml 215

YAMADANISHIKI HONJOSO - GARRAFA 720ml 215

JUNMAI DAIGINJO - GARRAFA 720ml 470

KIJURO - GARRAFA 720ml 205

YAMADANISHIKI HONJOSO AMAYAGI - GARRAFA 720ml 220

JOSEN TRADICIONAL - DOSE 35 | GARRAFA 1800ml 353

KARAKUCHI - DOSE 38 | GARRAFA 1800ml 385

TAKASAGO JUNMAI TAISETSU - GARRAFA 720ml 225

UÍSQUES

CHIVAS REGAL 12 ANOS - DOSE 32 | GARRAFA 370

JACK DANIELS - DOSE 26 | GARRAFA 310

JAMESON - DOSE 29 | GARRAFA 350

JOHNNIE WALKER

RED LABEL DOSE 25 | GARRAFA 260

BLACK LABEL DOSE 31 | GARRAFA 360

GOLD LABEL DOSE 58 | GARRAFA 660