



CARDÁPIO

SUSHI
BAR
CHARME ATINS

BEM-VINDO AO SUSHI CHARME ATINS

No **Sushi Charme Atins**, temos o orgulho de fazer parte do grupo **Charme Atins**, dedicado a proporcionar experiências únicas em Atins.

Nossa família inclui as pousadas **Atins Charme Chalés** e **Rancharia Charme Beach**. À beira da praia de Atins, você encontrará o **Atins Charme Beach Bar**, onde poderá desfrutar da autêntica gastronomia maranhense acompanhada de música ao vivo nos fins de semana. Além disso, convidamos você a conhecer a **Vila Charme**, onde o restaurante **Ça Vá**, uma sorveteria e uma cafeteria oferecem mais delícias para o seu paladar.

A missão da **Charme Atins** é proporcionar uma experiência verdadeiramente inesquecível em Atins. Esperamos que você aproveite cada momento e que sua estadia seja memorável.

Seja bem-vindo ao paraíso!



CHARME ATINS

FAÇA SUA AVALIAÇÃO

Sua opinião no **TripAdvisor** e **Google** é fundamental para aprimorarmos nossos serviços.



COMPARTILHE SUA EXPERIÊNCIA

Seja parte da nossa história! Compartilhe no Instagram marcando **@ranchariacharmebeach**

**SUSHI
BAR**

CHARME ATINS



EXPERIÊNCIAS NOS LENCÓIS MARANHENSES

Agende sua aventura conosco!

KITE SURF



REVOADA DOS GUARÁS



CAFÉ DA MANHÃ NAS DUNAS



JANTAR NAS DUNAS



PASSEIO DE QUADRICICLO



PASSEIO DE LANCHA



ENTRADAS QUENTES

Batata Frita	R\$ 30
Macaxeira Frita	R\$ 30
Croquetas de Caranguejo	R\$ 60
Camarão Crocante Charme	R\$ 75
Pastel Camarão	R\$ 60
Pastel de Queijo	R\$ 50
Pastel de Carne de Sol com Queijo Coalho	R\$ 50
Isca de Peixe Crocante	R\$ 60
Dadinho de Tapioca	R\$ 50
Salmon Crock (6 unidades)	R\$ 62

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE

Mix de pimentões, pimenta dedo de moça, cebola roxa, marinados no limão com azeite, cebolinha e crispy

Ceviche de salmão	R\$ 60
Ceviche de robalo	R\$ 60
Ceviche de camarão	R\$ 58

USUZUKURI

Lâminas marinadas no molho ponzu com gotas de sriracha e cebolinha

Usuzukuri de salmão	R\$ 80
Usuzukuri de robalo	R\$ 55
Usuzukuri de polvo	R\$ 70

SUNOMONO

Rodelas finas de pepino, marinada no molho ponzu com kani, macarrão bifun, gergelim e cebolinha

Sunomono de salmão	R\$ 58
Sunomono de camarão	R\$ 45

SUSHI

HOSSOMAKI

Arroz envolto com alga na parte externa (5 unidades)

Sake [Salmão e creme cheese]	R\$ 28
Mogibe [Salmão, com pedaços de salmão em cima]	R\$ 28
Ebimaki [Camarão e creme cheese]	R\$ 30

URAMAKI

Arroz envolto com a alga na parte interna (5 unidades)

Sake [Salmão, creme chese, cebolinha]	R\$ 28
Mississippi [Patê de salmão, cebolinha, gergelim]	R\$ 26

Mississipi de Camarão [Patê de camarão, cebolinha]	R\$ 27
California [Manga, pepino, kani, gergelim, cebolinha]	R\$ 26
Gourmet [Salmão, creme chesee, crispy de couve]	R\$ 30

NIGUIRI

Bolinho de arroz coberto com peixe (5 unidades)

Salmão	R\$ 32
Camarão	R\$ 30
Robalo	R\$ 27
Skin	R\$ 25
Polvo	R\$ 40

SASHIMI (5 unidades)

Salmão	R\$ 52
Salmão Selado	R\$ 55
Salmão Tempura	R\$ 60
Robalo	R\$ 44
Camarão	R\$ 48
Polvo	R\$ 55

LAMINADO

Uramaki coberto de lâminas de peixe ou fruta

Salmão	R\$ 32
Ebi Tempura [Coberto por camarão recheio de camarão empanado com creme cheese]	R\$ 30
Abacate [Coberto por Abacate, recheio de salmão com creme cheese & tarê]	R\$ 28

SUSHI

GUNKAN

Bolinho de arroz envolto com lâmina peixe (5 unidades)

Sake [Patê de salmão, gergelim, cebolinha e tarê] R\$ 47

Ebi [Patê de camarão, gergelim, cebolinha e tarê] R\$ 48

Maracujá [Salmão e geleia de maracujá] R\$ 42

Couve Crock [Creme chesee, crispy de couve] R\$ 47

JYO

Lâminas de peixe flambado com recheio de creme chesee (5 unidades)

Sake [Patê de salmão, gergelim, cebolinha e tarê] R\$ 49

Ebi [Patê de camarão, gergelim, cebolinha e tarê] R\$ 50

Spicy [Patê grelhado, tabasco, crispy de batata doce, cebolinha e tarê] R\$ 45

Skin [Tiras de skin, creme cheese, crispy de couve] R\$ 47

Ebi Tempura [Camarão Empanado] R\$ 50

Polvo [Patê de polvo com ovas massago] R\$ 58

HOT FILADÉLFIA

Enrolados e fritos (5 unidades)

Sake [Salmão, creme cheese, gergelim, cebolinha] R\$ 28

Filadélfia [Salmão, kani, creme cheese, gergelim] R\$ 25

Ebi [Camarão, creme cheese, gergelim, cebolinha] R\$ 30

Harumaki Sake [Harumaki, com recheio de salmão] R\$ 45

Harumaki Ebi [Massa harumaki com recheio de camarão empanado e creme cheese] R\$ 48

TEMAKY

Sushi com arroz em formato de cone

Sake [Salmão, creme cheese, gergelim, cebolinha]	R\$ 57
Ebi [Camarão, creme cheese, gergelim e cebolinha]	R\$ 53
Misto [Salmão, camarão, kani, creme cheese]	R\$ 60
Sake Crispy [Salmão, creme cheese, crispy de couve]	R\$ 58
Sake Temperado [Salmão marinados no limão]	R\$ 65
Sake Crock [Tiras de salmão fritas com creme cheese, crispy de couve]	R\$ 58
Grelhado [Salmão grelhado, creme cheese]	R\$ 55

ESPECIALIDADE DA CASA (5 UNIDADES)

Sushi do Conde [Lâmina de salmão envolto no camarão com creme cheese flambado]	R\$ 39
Manhattan [Lâmina de salmão flambada envolto no camarão empanado com creme cheese]	R\$ 43
Roll Crazy Salmon [Uramaki com recheio de patê de salmão picante e abacate, lâminas de abacate em cima, com tabasco e tarê]	R\$ 30
Dragon Roll Avocado [Uramaki com recheio de camarão empanado, abacate, lâminas de salmão flambado]	R\$ 41
51 Roll [Uramaki com recheio de abacate e creme cheese, com lâmina de salmão em cima caramelizado, flambado com cachaça e fatia de limão]	R\$ 45,5
Hot Caramelo [Uramaki com recheio de salmão e creme cheese, com lâmina de salmão caramelizada]	R\$ 39
Kiurimaki [Lâmina de pepino envolto no salmão, tiras de pepino, kani, creme cheese e tarê]	R\$ 39

COMBOS DE SUSHI

15 Peças [3 Sashimi Salmão, 2 Niguiiri Skin, 2 Gunkan Sake, 4 Hossomaki Ebimaki, 2 Niguiiri Robalo e 2 Jyo de Polvo] R\$ 126

35 Peças [3 Niguiiri Camarão, 3 Manhattan, 5 Uramaki Gourmet, 5 Hot Caramelo, 10 Hot Filadélfia, 3 Sashimi Salmão, 2 Niguiiri Skin, 2 Gunkan Spicy e 2 Sashimi de Polvo] R\$ 230

45 Peças [5 Lâminado de salmão, 5 Uramaki Mississipi, 2 Gunkan Couve Crock, 2 Sushi do Conde, 2 Gunkan Ebi, 4 Uramaki Califórnia, 5 Hot Caramelo, 2 Jyo Spicy, 2 Niguiiri Salmão, 2 Niguiiri Skin e 2 Jyo de Polvo e 5 Hot Filadélfia, 2 Niguiiri Robalo, 2 Jyo Ovas Massago Black e 3 Niguiiri de Polvo R\$ 276

Combo do Chef [50 peças: 3 Sashimi de Robalo, 3 Sashimi de Polvo, 3 Uramaki Ovas Massago, 3 Sashimi de Camarão, 4 Jyo Skin, 4 Dragon Roll Avocado, 4 - 51 Roll , 3 Gunkan Maracujá, 5 Hot Filadélfia, 10 Hot Harumaki Sake, 2 Niguiiri Skin , 3 Manhattan e 3 Sushi do Conde] R\$ 380

Combo Low Carb [20 peças: 2 Kiurimaki, 5 Hot Sake Especial, 2 Jyo de Polvo, 3 Jyo Ebi Tempura, e 2 Sashimi de Camarão, 2 Sashimi Salmão Flambado e 2 Jyo Skin e 2 Jyo Ovas Massago] R\$ 150

Combo Hot [15 peças: 5 Hot Ebi Brie, 5 Hot Filadélfia e 5 Hot Sake] R\$ 100



COMBOS REI DOS MARES

Lagosta [20 peças: 3 Sashimi com Raspas de Limão Siciliano, 3 Nigiri Trufado com Sriracha, 5 Uramaki lamina com Crispy de Alho Poró, 5 Gukan com Ovas Massago Black e 4 Hossomaki] R\$ 260

Camarão Tigre [20 peças: 5 Sashimi com Pimenta Togahashi , 4 Gukan Acelga , 3 Nigiri com Sriracha , 4 Uramaki Caramelizado e 4 Jyo com Molho Ponzu] R\$ 240

Sinfonia do Mar [20 peças: 3 Sashimi de Polvo trufado, 3 Gunkan Camarão Tigre com Togashi e ovas, 2 Jyo de Lagosta com Molho Ponzu, 2 Nigiri de Polvo Flambado, 4 Uramaki de Lagosta com Patê de Polvo, 4 Hossomaki de Camarão Tigre e 2 Sashimi de Lagosta] R\$ 320

PRATOS QUENTES

Yakisba

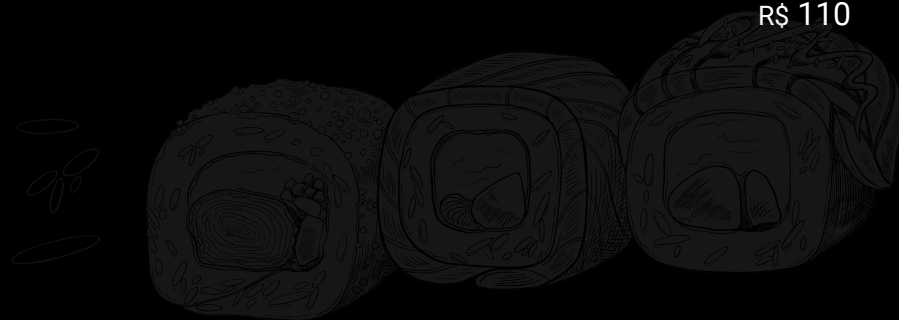
Legumes salteados no de óleo de Gergelim com Macarrão oriental

Frango R\$ 85

Carne R\$ 95

Misto [Carne e Frango] R\$ 95

Camarão R\$ 110




SOBREMESAS

Sorvete de Tapioca	R\$ 40
Sorvete de Chocolate	R\$ 40
Gunkan de Goiabada [Goiabada com creme cheese, morango, raspas de limão e calda de chocolate. 5 unidades]	R\$ 26
Brownie com Sorvete de Tapioca ou Chocolate	R\$ 45
Brownie de chocolate, com calda de kiwi com hortelã	R\$ 45





 ranchariacharmebeach
charmeatins.com.br