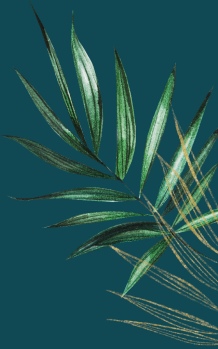


BAIANEIRA
MENU

CHEF Kim Sawali

MENU ALL YOU CAN EAT

dalla domenica al giovedì
€28,90
venerdì e sabato
€29,90

(bevande e dolci esclusi)

Tutti i componenti dello stesso tavolo possono scegliere solo una tipologia di menù

Nessuno spreco: i piatti ordinati e non consumati saranno conteggiati con penalità dai 5 ai 20 euro a persona e potranno essere asportati

I bambini fino ad 1mt non pagano
da 1mt a 1,35mt pagano la metà

Servizio 1,50 €

ENTRADAS

ANTIPASTO
STARTER

EDAMAME DO BRASIL* € 4,50
Fagioli di soia*, zenzero fresco (1-6)
soy beans, fresh ginger

SALADA DE ALGA € 4,50
Insalata di alga* con sesamo (1-11)
seaweed salad with sesame

▪ RIO TORTILLAS € 9,00
Salmone, tonno, salsa piccante (1-4)
salmon, tuna, spicy sauce

▪ PÃO DE QUEIJO 1pz € 2,50
Pallina di pane al formaggio tipica del Brasile (5-7)
bread ball with typical Brazilian cheese

▪ BAO SALMON* 1pz € 7,50
Bao cotto al vapore ripieno di salmone e insalata,
condito con teriyaki, maionese, sesamo (1-3-4-11)
Steamed bao stuffed with salmon and salad, with teriyaki, sesame, mayonnaise

GYOZA* DI CARNE 3pz € 5,50
Ravioli giapponesi farciti con carne suina (1-3-5-6-7)
Japanese ravioli stuffed with pork

MANTOU* 2pz € 3,50
Soffici nuvolette di pane cotto al vapore (1)
soft steamed bread

▪ MANGO SALMON 2 pz € 5,00
Involtino salmone, mango, rucola, salsa ponzu (1-4-6)
salmon roll, mango, rocket, ponzu sauce

▪ PATATINE FRITTE* € 2,50
french fries (2-6-3-9-14)

Aggiunta di salse: teriyaki, baianeira, soia, spicy mayo e salsa agrodolce
+0,50 cent

▪ I piatti contrassegnati con quadratino giallo si possono ordinare soltanto una volta

TACOS

▪ Uno a scelta

▪ TACOS BRANZINO € 7,00
Branzino, cetrioli, teriyaki e soia (1-4-6)
sea bass, cucumber, soy and teriyaki sauce

▪ TACOS SALMONE € 7,50
Salmone, cetrioli, teriyaki e soia (1-4-6)
salmon, cucumber, soy and teriyaki sauce

▪ TACOS MISTO € 8,00
Salmone, tonno, branzino, teriyaki (1-4)
salmon, tuna, sea bass, teriyaki sauce

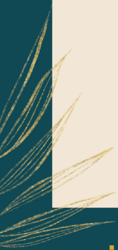
▪ TACOS VEGETARIANO € 6,00
Salada de alga, cetriolo, mango (1-11)
seaweed, cucumber, mango

HOSOMAKI 6 PZ

SALMONE € 4,50
salmon (4)

AVOCADO € 4,00
avocado (4)

CETRIOLO € 4,00
cucumber



▪ I piatti contrassegnati con quadratino giallo si possono ordinare soltanto una volta

TRADITIONAL URAMAKI 8PZ

MAKEIRA € 11,00
Salmone, avocado, philadephia, scaglie di mandorle, salsa teriyaki, salsa Baianeira (1-4-6-7-8-11)
salmon, avocado, cream cheese, almond flakes, teriyaki sauce, Baianeira sauce

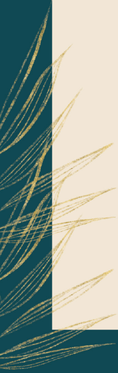
CÃMARAO CON SALMÃO € 12,50
Salmone, gambero in tempura*, semi di sesamo, salsa teriyaki, salsa Baianeira (1-3-7-4-11-2)
salmon, prawns, sesame seeds, teriyaki sauce, Baianeira sauce

EBITEN € 12,00
Gambero* fritto, sesamo, pasta kataifi, salsa teriyaki (1-2-3-6-11)
fried prawn, sesame, kataifi pastry, teriyaki sauce

CLASSICO SALMÃO € 10,00
Salmone, semi di sesamo, avocado (1-4-11)
salmon, sesame seeds, avocado

PICANTE SALMÃO € 10,50
Salmone, semi di sesamo, salsa piccante, fili di peperoncino (4-11)
salmon, sesame seeds, spicy sauce, chili threads

CHEESE SALMÃO € 10,50
Salmone, philadelphia e semi di sesamo (4-7-11)
salmon, cream cheese, sesame seeds



SABOR BRASILEIRO € 10,50
Salmone, avocado, salsa teriyaki, cipolla croccante, salsa Baianeira (1-3-7-8-4-11)
salmon, avocado, teriyaki sauce, crispy onion, Baianeira sauce

MEXICANO SALMÃO € 11,00
Salmone, philadelphia, guacamole, farina di mais, nachos,
salsa piccante, salsa Baianeira (1-3-4-7-11)
salmon, cream cheese, guacamole, corn flour, nachos, spicy sauce, Baianeira sauce

PICANTE ATUM € 11,50
Tonno, avocado, salsa piccante, semi di sesamo, fili di peperoncino (1-4-11)
tuna, avocado, spicy sauce, sesame seeds, chili threads

ESPECIALIDADES 8PZ

BAIANEIRA € 11,50
Salmone, top di salmone, philadelphia, granella pistacchio,
salsa teriyaki, salsa Baianeira e salsa miso (1-4-7-8-11)
salmon, salmon top, cream cheese, pistachio crumbs, teriyaki sauce,
Baianeira sauce and miso sauce

SALMAO MAIS AMOR € 11,50
Salmone cotto, cetriolo, philadelphia, salsa teriyaki, kataifi (1-4-6-7)
cooked salmon, cucumber, cream cheese, teriyaki sauce, kataifi

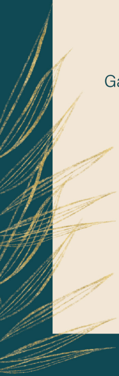
HORIZONTE € 12,00
Tonno, cetrioli, avocado, granella di pistacchio, salsa di mela (4-8)
tuna, cucumber, avocado, pistachio crumbs, apple sauce

MACAO € 11,50
Gambero in tempura*, avocado, semi di sesamo,
salsa teriyaki, salsa Baianeira (1-2-3-7-11)
prawn, avocado, sesame seeds, teriyaki sauce, Baianeira sauce

BOA SORTE € 12,00
Branzino, mango, kataify, salsa maracuja, semi di sesamo (1-4-6-11)
sea bass, avocado, sesame, teriyaki sauce, mango, kataify, maracuja sauce

CARNAVAL € 12,00
Salmone cotto, cetriolo, philadelphia, cipolla croccante,
teriyaki, semi di sesamo (4-6-7-11)
cooked salmon, cocumber, philadelphia, crispy onion, teriyaki, sesame

LIMAOZINO € 11,50
Salmone, lime, soia (1-4-6)
salmon, lime, soya sauce



RAINBOW € 13,50
Salmone, tonno, branzino, avocado, salsa Baianeira (1-4-2-3-7-11)
salmon, tuna, sea bass, avocado, Baianeira sauce

AMAZONICO € 12,00
Gambero in tempura*, branzino scottato, salsa di pera, avocado, pasta kataifi (1-2-3-4-6)
prawns, seared sea bass, pear sauce, avocado, kataifi pastry

TROPICAL DO BRASIL € 12,00
Salmone, avocado, salsa di banana, salsa piccante (1-4)
salmon, avocado, banana sauce, spicy sauce

LINDEZA € 12,00
Salmone scottato, formaggio tartufato, avocado, rucola, granella di pistacchio (1-4-7-8)
seared salmon, truffle cheese, avocado, rocket, pistachio crumbs

SAMBA € 12,00
Salmone, avocado, granella di pistacchio, salsa teriyaki, salsa Baianeira (1-3-4-6-7-8-11)
salmon, avocado, pistachio crumbs, teriyaki sauce, Baianeira sauce

SOL TROPICAL € 12,00
Gambero in tempura*, salmone, farina di mais, salsa maracuja e salsa teriyaki (1-2-4-6)
prawn, salmon, corn flour, passion fruit sauce, teriyaki sauce

ALEGRIA DO BRASIL € 12,00
Tonno, avocado, cetrioli, salsa di ananas (1-4)
tuna, avocado, cucumber, pineapple sauce

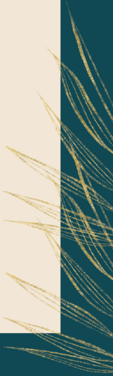
MARACANA € 12,00
Salmone, philadelphia, avocado, salsa teriyaki, cipolla croccante, salsa Baianeira (1-3-4-6-7-11)
salmon, cream cheese, avocado, crispy onion, teriyaki sauce, Baianeira sauce

LEBLON € 12,00
Gambero in tempura*, philadeplhia, banana chips, salsa teriyaki (1-2-6-7-8-12)
prawns, cream cheese, banana chips, teriyaki sauce

VEGETARIANI

SELVA € 10,00
Mango, rucola, avocado, cipolla croccante, salsa teriyaki (1-6-3-7-11)
mango, arugula, avocado, crispy onion, teriyaki sauce

FLORESTA € 10,00
Cetriolo, mango, avocado, sesamo, salsa mango, pasta kataifi (1-11)
cucumber, mango, avocado, sesame seeds, mango sauce, kataifi pastry

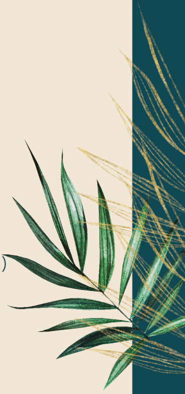


GUNKAN 2PZ

GUNKAN SALMON CLASSIC € 5,00
Salmone, philadelphia (1-4-7)
salmon, cream cheese

GUNKAN CAMARAO € 5,50
Gambero in tempura*, salmone scottato, philadelphia, salsa teriyaki (1-2-4-6-7)
prawns, seared salmon, cream cheese, teriyaki sauce

GUNKAN SPECIAL € 6,00
Salmone, philadephia, salsa teriyaki, granella di pistacchio, salsa dello chef (1-3-4-6-7-8)
salmon, cream cheese, teriyaki sauce, pistachio crumbs, chef's sauce



TARTARE ESPECIAL

▪ Uno a scelta

▪ TARTARE SALMÃO € 14,00
Salmone, salsa ponzu, sesamo (4-1-6-11)
salmon, ponzu sauce, sesame seeds

▪ TARTARE BRANZINO € 13,50
Branzino, salsa ponzu, sriracha, sesamo (1-4-6-11)
sea bass, carpaccio sauce, sriracha, sesame seeds

▪ TARTARE MIX € 14,00
Salmone, tonno, salsa ponzu, sesamo, mango, salsa verde (1-4-6-11)
salmon, tuna, ponzu sauce, sesame, mango, green sauce

SASHIMI

▪ Uno a scelta

▪ BRANZINO € 7,00
sea bass (1-4)

▪ TONNO € 9,00
tuna (1-4)

▪ SALMONE € 7,00
salmon (4-11)

▪ SALMONE SCOTTATO IN PONZU € 7,50
seared salmon in ponzu (1-4-6-11)

NIGIRI 2 PZ

NIGIRI SALMONE € 3,50
Salmone (4)
salmon

NIGIRI FLAMBÈ € 4,50
Salmone scottato, salsa dello chef, granella di pistacchio,
salsa teriyaki e miso (1-4-3-7-8)
seared salmon, chef's sauce, pistachio crumbs, teriyaki and miso sauce

NIGIRI TONNO € 8,00
Tonno (4)
tuna

NIGIRI BRANZINO € 4,50
Branzino (4)
seabas

▪ I piatti contrassegnati con quadratino giallo si possono ordinare soltanto una volta

ONIGIRI

SALMONE COTTO € 4,00
Salmone cotto, salsa teriyaki, semi di sesamo, alghe*
cooked salmon, teriyaki sauce, sesame seeds, nori seaweeds (1-6-4)

GAMBERO COTTO € 4,00
Gambero in tempura*, salsa teriyaki, semi di sesamo, alghe*
fried prawn, teriyaki sauce, sesame seeds, nori seaweeds (1-2-6)

TEMAKI

SALMONE € 7,00
Salmone, avocado, salsa teriyaki, sesamo (1-4-6-11)
salmon, avocado, teriyaki sauce, sesame seeds

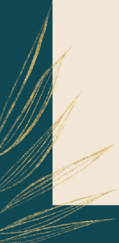
EBI TEMPURA € 8,00
Gambero in tempura*, salsa piccante, teriyaki (1-2-6)
fried prawn, spicy sauce, teriyaki sauce

TONNO € 7,50
Tonno, avocado, sesamo (1-4-6-11)
tuna, avocado, sesame seeds

SOBREMESAS

CHEESCAKE PASSION FRUIT/MANGO/CIOCCOLATO € 6,50
biscotto, crema di latte, passion fruit/mango/cioccolato (1-3-5-6-7-8)
biscuits, milk cream, passion fruit/mango/chocolate

BRIGADEIROS 3 pz € 5,50
piccole sfere dolci a base di latte condensato e cioccolato (7-8)
sweet chocolate truffles, small spherical treats with a rich, creamy texture



BEIJINHOS 3 pz € 5,50
piccole sfere dolci a base di cocco, con latte condensato (7)
sweet coconut truffles, small spherical treats coated in shredded coconut, with condensed milk

MOCHI 2 pz € 5,00
Dolcetti a base di farina di riso glutinoso, acqua e zucchero (3-6-8-12)
japanese rice cakes made from glutinous rice flour, water, and sugar

BAO NUTELLA/PISTACCHIO € 6,00
Soffici panini orientali cotti al vapore, farciti con nutella e granella di nocciola o con crema di pistacchio (1-6-7-8)
soft steamed oriental buns, stuffed with Nutella and chopped hazelnuts or with pistachio cream

BEBIDAS

Acqua Natia 75cl € 2,80
Acqua Ferrarelle 75cl € 2,80
Coca cola 33cl € 3,00
Coca cola zero 33cl € 3,00
Fanta 33cl € 3,00
Caffè espresso/decaffeinato € 1,50
The caldo servito in tazza €5,00

CERVEZAS

Kirin 0,33cl (1) € 5,50
Asahi 0,33cl (1) € 5,50
1664 blanc 33cl (1) € 6,00
Sapporo 33 cl (1) € 6,00

DIGESTIVI

Amaro del capo € 4,00
Montenegro € € 4,00
Jagermeister € 4,00
Jefferson € 5,00
Averna € 4,00
Lucano € 4,00
Sake € 5,00
Grappa € 5,00

COCKTAIL

Caipirinhas € 7,00
Cachaca, zucchero, lime fresco (1-8-12)

Caipiroska € 7,00
Vodka, zucchero, lime fresco (1-8-12)

Caipirinhas maracuja/kiwi/mango € 8,50
Cachaca, lime fresco, zucchero, polpa di maracuja o kiwi o mango (1-8-12)

Caipiroska maracuja/kiwi/mango € 8,50
Vodka, lime fresco, zucchero, polpa di maracuja o kiwi o mango (1-12)

Mojito € 8,50
Lime, zucchero di canna, menta, rum, soda

Margarita € 9,00
Tequila, triple sec, succo di lime (1-12)

Hugo Spritz € 9,00
Prosecco, sciroppo sanbuco, soda, menta, lime (1-12)

Aperol Spritz € 7,00
Aperol, prosecco, tonica (1-12)

Campari Spritz € 7,00
Campari, prosecco, tonica (1-12)

Americano € 9,00
Campari, vermouth rosso, soda (1-12)

Espresso Martini € 9,00
Vodka, espresso, liquore al caffè (1-8-12)

Gin Tonic/Gin Lemon € 8,50
Gin, acqua tonica/limone (1-12)

Vodka Tonic/Vodka Lemon € 8,50
Vodka, acqua tonica/limone (1-6-12)

Moscow Mule € 8,50
Vodka, lime fresco, ginger beer (1-12)

Negroni € 9,00
Vermouth, bitter, gin (1-7-12)

Sbagliato € 9,00
Prosecco, vermouth rosso, campari (1-7-12)

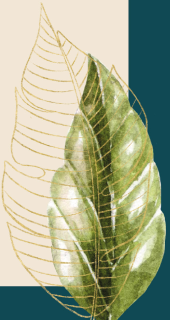
Paloma € 9,00
Tequila, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo (1-12)

MOCKTAIL

Virgin Mojito € 7,50
Succo di lime, menta fresca, zucchero, Ginger Ale (1-8-12)

Virgin Caipirinha mango/maracuja € 7,50
Zucchero, Ginger Ale, lime (1-8-12)

Passion fruit € 7,50
Polpa di maracuja, ginger ale, succo di lime, zucchero (1-8-12)



LISTA ALLERGENI

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE
grano, segale, orzo,avena farro,kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti
(2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
(3) UOVA e prodotti a base di uova
(4) PESCE e prodotti a base di pesce
(5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
(6) SOIA e prodotti a base di soia
(7) LATTE e prodotti a base di latte
(8) FRUTTA A GUSCIO
mandorle, nocciole, noci comuni,noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile,
noci del Queensland e prodotti derivati
(9) SEDANO e prodotti derivanti
(10) SENAPE e prodotti derivanti
(11) SEMI DI SESAMO e prodotti derivanti
(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni >a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come S02
(13) LUPINI e prodotti derivati
(14) MOLLUSCHI e prodotti derivanti

Gli ingredienti indicati con * possono essere surgelati o congelati all'origine.
Le pietanze servite possonocontenere sostanze che possono causare allergie o intolleranze.
*Prodotto congelato: Gambero, Surimi, Alga wakame, Edamame

A garanzia della salute dei clienti, i prodotti della pesca serviti crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura a -20° per almeno h 24 ai sensi del Reg. CE 853/04.
Ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011, gli allergeni presenti nel nostro menù sono: glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, senape e derivati, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e derivati, molluschi e derivati.
Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.
Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Per alcuni piatti del nostro menu è previsto l'utilizzo di Tobiko, Goma Wakame, Wasabi.
Questi alimenti contengono coloranti E102. E104, E122, E124, E110. E129, i quali possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Roma - Via Sestio Calvino, 28
@baianeiraroma