



O Xian quer apresentar para você a pluralidade da Ásia, esse continente vibrante, surpreendente e excêntrico.

Preparamos uma viagem completa em um só lugar, com passeios pelo Japão, China, Índia, Tailândia, Indonésia, Coréia e Vietnã.

Como as melhores coisas da vida, aqui tudo pode ser compartilhado, é feito de forma integrada, e acessível - é para todos!

Essa é a essência da cultura oriental.

*Seja bem-vindo,
Marcelo Torres & todo o Time Xian*

ENQUANTO — DECIDE

PASTEL

queijo Canastra meia cura / 6 unidades

SUNOMONO ✂

salada agridoce de pepino com kani e gergelim

TARTAR DE SALMÃO

Salmão cortado na ponta da faca com cebola roxa e temperos especiais sobre um leito de arroz com gergelim

ASIAN CUBES ✂

cubos de tapioca com molho agridoce

EDAMAME COM FURIKAKI E FLOR DE SAL

edamame com furikaki da casa

BATATA XIAN

assada com furikaki e perfume de trufas

OSTRAS FRESCAS

*ostras frescas com molho ponzu, ovas de massago
6 unidades*

OSTRAS CROCANTES

*ostras empanadas com panko e maionese de wasabi,
molho tonkatsu / 4 unidades*

PARA
— COMPARTILHAR

SUSHI DONUT ✂

*sushi com ovas de massago, salmão e lâminas de pepino
6 unidades*

ROLINHO VIETNAMITA ✂

*massa de papel de arroz, bifun, legumes, coentro, hortelã,
molho agridoce / 2 unidades*

HIT DE POLVO ✂

*polvo cozido sobre cubos de arroz crocante com forma de sushi
6 unidades*

SATAY DE FRANGO

*frango marinado em páprica doce ao molho de amendoim
6 unidades*

HOT PHILA ROLL

*salmão, cream cheese, flocos de arroz crocante, topping
de tartar trufado com salsinha / 8 unidades*

BATTERÁ DE SALMÃO

*sushi prensado, topping de tartar de salmão, cebolinha e ovas
de massago, crispy de couve e aromas de trufas / 10 unidades*

SASHIMI XIAN

sashimi de salmão e atum selecionados pelo Chef / 16 unidades

COMBINADO DE SALMÃO

2 niguiris, 4 sashimis, 2 spicy e 4 batterá

SPICY TUNA ROLL ✂

*uramaki com atum apimentado, ovas de massago, pepino
e maionese japonesa / 8 unidades*

SPICY SALMON ROLL

uramaki de salmão apimentado com maionese japonesa e crispy temperado / 8 unidades

HARUMAKI DE FRANGO COM CATUPIRY

rolinho primavera com molho curry / 8 unidades

HARUMAKI DE COGUMELOS E VEGETAIS

rolinho primavera com molho agri-doce / 8 unidades

POP PIG

lombo de porco empanado com molho agri-doce, abacaxi, tomate confit e lâminas de amêndoas

ASIAN BALLS

esferas de picanha com molho oriental / 6 unidades



USSUZUKURI

ATUM

finas fatias de atum com molho ponzu e trufas negras

THAI 🍴

finas fatias de salmão com lâminas de pepino, pimenta dedo de moça, leite de coco e brotos de coentro

SALMÃO

finas fatias de salmão, molho ponzu

— TATAKI

SALMÃO

*lâminas de salmão maçaricado com molho ponzu e cítricos
10 unidades*

ATUM

*com molho de abacate com wasabi e farofa de panko
10 unidades*

BLACK ANGUS

*levemente selado, defumado, com molho ponzu
10 unidades*

— DUMPLING

CAMARÃO

com alho poró perfumado com gengibre / 6 unidades

PORCO

*salteado com legumes, servido com molho tradicional
6 unidades*

CARNE

servido com molho tradicional / 6 unidades

EDAMAME

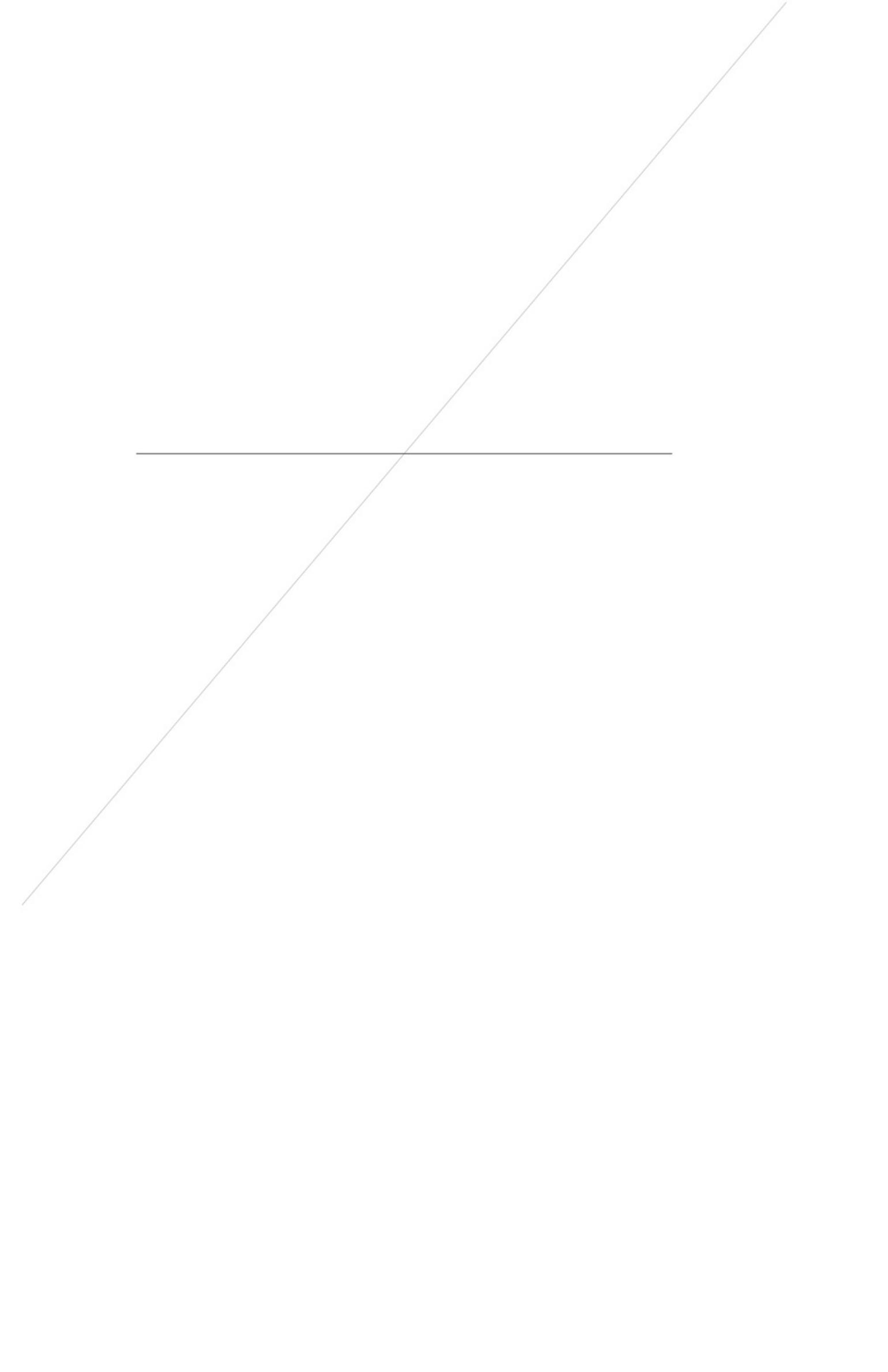
mousseline de edamame e trufas / 4 unidades

CARANGUEJO

com coentro e pimenta dedo de moça / 6 unidades

RABADA

*temperado com shoyo, gengibre, óleo de gergelim e sriracha
4 unidades*



PARA — CONTINUAR

HOUSE SALAD

salada de folhas, rabanete, algas com tempero asiático, lâminas de salmão

HUTONG SALAD ✂

salada com peito de frango, couve flor, curry, castanha de caju, passas brancas e outros temperos

KOREAN BBQ

costela de boi entremeada com gordura, assada por 10 horas no caldo de shoyo, gengibre e especiarias coreanas, arroz de jasmim

MAGRET DE CANARD INDOCHINE ✂

peito de pato grelhado com frutas no curry

SUPER SECRET PORK RIBS

costela de porco marinada no missô branco, sakê e especiarias, farofa da casa e vinagrete de tomate cereja

CAMARÃO AO CURRY

camarões preparados ao molho curry apimentado, brotos de coentro, cubos de abacaxi e arroz de jasmim

CHIANG

peixe branco envolto em nori, legumes na wok, cogumelos e maçã, finalizado com leite de coco e molho de curry vermelho

PAD THAI

massa de arroz com camarões, ovos, amendoins e molho tradicional apimentado finalizada com brotos de coentro

FRANGO X

peito de frango empanado, refogado na wok com legumes levemente defumados, amendoim, molho tradicional e arroz de jasmim

YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR

massa com camarão, lula, polvo e legumes

YAKISSOBA DE CARNE

massa, carne cortada na ponta da faca e legumes

BLACK SALMON

salmão marinado no saké e missô, grelhado, acelga chinesa e arroz negro

POKE

cubos de salmão e atum crus temperados, salada de algas frescas, gergelim e edamame sobre arroz

FURAI DE FILÉ

filet mignon empanado na farinha panko, molho tonkatsu, salada de batata com edamame e maionese de wasabi

GRILL

— LOVERS!

Há mais de 25 anos nossa empresa vem buscando os melhores produtos, as melhores técnicas e os melhores profissionais para elevar a mesa dos nossos clientes. Queremos apresentar a você também no Xian a “Melhor Carne do Rio”, título que o Grupo BestFork orgulhosamente detem.

PICANHA SUPRA SUMO ✂

Corte exclusivo, criado e desenvolvido por nós. É tão específico que de uma peça inteira da picanha só se extrai uma Supra Sumo, que é a parte mais macia, suculenta e saborosa.

COSTELA DE BOI

Com técnica especialíssima de preparo, esse corte chega a ficar por mais de 8 horas no alto da churrasqueira que lhe conferem sabor e maciez inigualáveis.

STEAK AO SAL GROSSO ✂

Corte clássico retirado da parte mais nobre do filé mignon. A curiosidade deste corte é que ele fica macio e saboroso independente do ponto de preparo; mal passado, bem passado ou ao ponto.

RUMP STEAK ✂

Tradicional bife de tira de picanha.

FRALDINHA ✂

Corte de carne da parte mais irrigada do boi. Possui textura firme e muito sabor.

— ACOMPANHAMENTOS

Os pratos Grill Lovers dão direito a uma acompanhamento a sua escolha.

ARROZ DE LIMÃO ✂

ARROZ DE COGUMELOS ✂

SALADA MISTA REGADA COM MOYASHI

SALADA DE BATATA ✂

com edamame e maionese de wasabi

BATATA XIAN

CROCANTE DE PANKO

PARA FICAR

— AINDA MAIS FELIZ

BOLO XIAN

bolo de chocolate morno, recheado de brigadeiro meio amargo, finalizado com creme inglês e toque de cardamomo

MOUSSE DE CHOCOLATE ✕

meia esfera de chocolate belga com castanhas carameladas

O BROWNIE

cacau 100%, calda de chocolate e sorvete de baunilha

A BLONDIE

nossa releitura de brownie com chocolate branco, amêndoas e sorvete de chocolate

B&B'S

nosso casal de brownies com sorvete de baunilha e chocolate

PETIT GATEAU DE CREME DE AVELÃ

com sorvete de baunilha

CHOUX CREAM

sobremesa tradicional japonesa recheada com creme de baunilha e um toque de gengibre

CRÈME BRÛLÉE DE COCO

RABANADA DE BOLO

Rabanada assada feita com bolo e finalizada com doce de leite

TORTAS

— & MAIS

RED VELVET

SOBREMESA DO DIA E SOBREMESA DIET

SORVETES ✕

FRUTAS DA ESTAÇÃO ✕

BEBIDAS

— & DRINKS

ÁGUA, REFRIGERANTES, ICE TEA

ÁGUA SAN PELLEGRINO / PANNA | 505 ml

ÁGUA PERRIER | 330 ml

ÁGUA DE COCO LEGAL | 300 ml

SUCOS NATURAIS

SUCO DE TOMATE TEMPERADO

RED BULL

CAFÉ ESPRESSO ORFEU

CHÁS DIVERSOS

CERVEJA BOHEMIA | 355 ml

CERVEJA STELA ARTOIS | 275 ml

CERVEJA CORONA | 355 ml

CERVEJA COLORADO | 600 ml

CERVEJA BRAHMA 0,0% | 355 ml

GIN TÔNICA BOMBAY

GIN TÔNICA HENDRICKS

MOJITO

APEROL SPRITZ

COSMOPOLITAN GREY GOOSE

CAIPICHAMP

KIR ROYAL

DRY MARTINI BOMBAY

DRY MARTINI HENDRICKS

CAIPIRINHA 7 ENGENHOS

CAIPIVODKA GREY GOOSE

CAIPISAKE

MOSCOW MULE

long drink e limão desidratado

Defesa do Consumidor: 2533-4488 / Disque Denúncia: 2253-1177

Saúde Pública: 2503-2280 / Procon: 151 / É proibida a venda ou distribuição de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos – Lei 13.106 de 17 de março de 2015.

☒ - símbolo usado para caracterizar os pratos que não contem gluten.