



Kindai

Comemorando duas décadas de excelência culinária, o restaurante Kindai se destaca como um ícone moderno no coração da cidade e está de pé, pronto para embarcar em outra era de excelência gastronômica.

Famílias se reúnem para celebrar ocasiões especiais, amigos se reúnem para noites memoráveis e entusiastas da boa cozinha embarcam em viagens gastronômicas inesquecíveis. Seja o delicado sashimi, o tentador tempura ou as saborosas tigelas que saem da nossa cozinha quente.

Cada criação reflete a dedicação e a experiência de nossa equipe.

Erguemos nossas taças para brindar a este marco notável, as memórias compartilhadas dentro de suas paredes se entrelaçam na tapeçaria da cultura gastronômica da cidade, sempre apreciada por aqueles que tiveram a sorte de participar de sua jornada.

# ENTRADAS FRIAS

## Novidades

### **Couvert**

*Chips de batata doce com tarê.*

R\$18

### **Sunomono (200g)**

*Pepino marinado, adocicado, e gergelim.*

R\$ 19

### **Shisso Tuna Spicy (2 unidades)**

*Tempurá de shissô com tartar de atum levemente picante.*

R\$ 35

### **Ceviche Kindai (120g)**

*Peixe branco, manga, leite de coco, pimenta, cebola roxa, suco de limão e gengibre.*

R\$ 43

### **Karupatyo Shake (porção inteira 16 fatias e meia porção 8 fatias)**

*Finas fatias de salmão, cebola roxa bem fininhas, furikake, cebolinha e molho exclusivo Kindai.*

R\$ 68 | R\$ 48

### **Sashimi Ussuzukuri (porção inteira 20 fatias e meia porção 10 fatias)**

*Ao molho cítrico com cebolinha, gergelim, e levemente picante.*

R\$ 78 | R\$ 55

### **Carpaccio Trufado (inteiro 12 fatias e meia porção 06 fatias)**

*Finas fatias de salmão, com azeite trufado e flor de sal.*

R\$ 78 | R\$ 55

### **Tako no Tartufo (8 fatias)**

*fatias de polvo servidas com azeite de trufas, ovas de massagô e molho cítrico.*

R\$ 118

### **Tartar de Atum Refrescante (110g)**

*Cubos de atum fresco e melancia, com molho a base de shissô, hortelã, shoyu e raspas de limão.*

R\$ 54

### **Carpaccio de Vieira com Ikura**

*6 fatias finas de vieira canadense, ovas de salmão ikura, com azeite de trufas, flor de sal e gotas de limão.*

R\$ 153

# ENTRADAS QUENTES

## Edamame (150g)

Vagem de soja verde, com flor de sal.

R\$ 34

## Missoshiru (200ml)

Sopa de missô, com tofu e cebolinha.

R\$ 19

## Karagee (200g)

Pedacinhos de frangos crocantes, servido com molho de laranja e mel.

R\$ 35

## Harumaki Tradicional (4 unidades)

Recheado com legumes, carne, temperado com óleo de gergelim.

R\$ 32

## Harumaki de Queijo (4 unidades)

Recheado com queijo muçarela.

R\$ 28

## Nasu no Missô (100g)

Berinjela servida crocante com molho adocicado de missô e óleo de gergelim.

R\$ 28

## Nikuman (2 unidades)

Bolinho recheado de carne suína, servido assado, molhos.

R\$ 18

## Shimeji no Batayaki (200g)

Passado na manteiga, mirim e shoyu.

R\$ 53

## Camarão Crispy (8 unidades)

Empanados servido com maionese de Sriracha.

R\$ 53

## Gyosa (114g)

4 pastéis orientais, recheados com carne suína, gengibre, óleo de gergelim e cebolinha, acompanha molho do gyosa.

R\$ 28

# TEMPURÁS

## Haddock Trufado (4 fatias)

R\$ 68

*Peixe defumado e empanado na massa de tempurá, finalizado com mel de trufas.*

## Camarão Grandes (6 camarões)

R\$ 106

*Empanados na massa de tempurá, servido com maionese de Sriracha e molho Tempurá.*

# CORTES SASHIMI

## Salmão (6 cortes)

R\$ 51

## Salmão Maçaricado com Azeite de Trufas (6 cortes)

R\$ 58

## Atum (6 cortes)

R\$ 51

## Peixe Branco do Dia (6 cortes)

R\$ 45

## Sashimi na Pedra do Himalaia (15 cortes: atum, peixe branco e salmão)

R\$ 114

## Salmão Selado no Gergelim com Molho de Tamarindo (6 cortes)

R\$ 54

## Atum Selado no Gergelim com Tarê e Flor de Sal (6 cortes)

R\$ 58

## Sashimi KINDAI (28 cortes: 4 salmão, 4 salmão maçaricado, 4 atum, 4 peixe branco, 4 vieira, 4 polvo e 4 camarão)

R\$ 280



# DUPLAS

<b>Nigiri de Salmão</b>	R\$ 23
<b>Nigiri de Salmão com Maionese Kewpie e Cebola Roxa</b> <i>jj</i>	R\$ 31
<b>Nigiri de Peixe Branco do Dia</b>	R\$ 25
<b>Nigiri de Atum</b>	R\$ 23
<b>Nigiri de Haddock com Mel de Trufas</b>	R\$ 34
<b>Jyo de Salmão</b>	R\$ 25
<b>Jyo de Salmão com Couve Crispy</b>	R\$ 25
<b>Jyo de Atum Spicy</b>	R\$ 25
<b>Crispy Rice Tuna Spicy</b>	R\$ 32



# ROLLS

<b>Hot Roll (8 unidades)</b> <i>Salmão, cream cheese, cebolinha e empanado na panko</i>	R\$ 35
<b>Hot a Moda (5 unidades)</b> <i>Hot Roll de salmão na panko, com tartar de salmão, gergelim, molho Tarê e raspas de limão.</i>	R\$ 39
<b>Uramaki Salmão ou Atum (5 unidades)</b> <i>Enroladinho invertido com gergelim e salmão ou atum.</i>	R\$ 22
<b>Hossomaki Salmão ou Atum (8 unidades)</b> <i>Enroladinhos finos com salmão ou atum.</i>	R\$ 27
<b>Furinkasan (10 unidades)</b> <i>Uramaki de salmão, com tartar de salmão, cream cheese, gergelim e cebolinha.</i>	R\$ 52
<b>Furinkasan Tuna Spicy (10 unidades)</b> <i>Uramaki de salmão, com tartar de atum, pimenta sriracha, gergelim e cebolinha.</i>	R\$ 56



# MACARICADOS

## **Nigiri Barriga Salmão Trufada (2 Unidades)**

R\$ 31

*Feito com a parte nobre do salmão, maçaricado e finalizado com azeite de trufas, flor de sal, gengibre e raspas de limão siciliano.*

## **Nigiri Salmão Spicy (2 Unidades)**

R\$ 31

*Sushi de salmão selado com pimenta Sriracha.*

## **Jyo Salmão Trufado (2 Unidades)**

R\$ 36

*Sushi de salmão, com tartar de salmão selado e finalizado com azeite de trufas.*

## **Jyo Tamago Trufado e Ovas (2 Unidades)**

R\$ 38

*Dupla de sushi de salmão selado com gema de ovo de codorna, azeite trufado, flor de sal e ovas de massagô.*

## **Hot Ebi (4 Unidades)**

R\$ 42

*Enrolados de camarão, cream cheese, envoltos por uma fatia de salmão, maionese Kewpie, gergelim e molho tarê.*

## **Dragon Max (4 Unidades)**

R\$ 42

*4 rolinhos de salmão, shimeji e cebolinha, tarê e flor de sal, tostado no maçarico.*

## **Ebi Especial (4 unidades)**

R\$ 48

*Camarão empanado, envolto em uma fatia de salmão maçaricado, finalizado com gotas de limão, tarê e gergelim.*



# ESPECIAIS

**Haddock Black (4 Unidades)**

Fatias de peixe defumado envolvendo camarão empanado na panko, cream cheese e ovas black.

R\$ 40

**Crispy Maki (4 Unidades)**

Fatias de salmão recheada com couve crispy e geleia de pimenta.

R\$ 42

**Ebitenshake (4 Unidades)**

Camarão empanado na panko, envolto com salmão, cream cheese, finalizado com maionese Kewpie, cebolinha e tarê.

R\$ 44

**Baterá Crispy (8 Unidades)**

Sushi prensado de salmão com arroz, ovas de massago, maionese Kewpie, crispy de tempurá e cebolinha.

R\$ 55

**Hosomaki vieira (8 unidades)**

Vieira, maionese kewpie e ovas massagô.

R\$ 56

**Himaki (4 unidades)**

Rolinhos de salmão empanados, recheados com camarão, cream cheese e shimeji, molho Tarê e gergelim.

R\$ 59



# TEMAKIS 120g

**Salmão**

Opcional cream cheese e cebolinha.

R\$ 32

**Salmão Spicy**

Salmão picado, maionese kewpie, óleo de gergelim, levemente picante.

R\$ 35

**Atum**

Opcional cream cheese e cebolinha.

R\$ 32

**Atum Spicy**

Atum picado, maionese kewpie, óleo de gergelim, levemente picante.

R\$ 35

**Ebi Crispy**

Camarões empanados, cream cheese e cebolinha.

R\$ 42

# IGUARIAS

## Nigiri Ebi Tartufado (2 unidades)

R\$ 41

Camarão invertido, com manteiga trufada, ovas e salsa de trufas.

## Nigiri Vieira (2 unidades)

R\$ 48

Vieira canadense, com azeite de trufas, finalizada com flor de sal, gotas de limão e ovas ikura.

## Nigiri Atum Foie (2 unidades)

R\$ 48

Atum, com foie gras maçaricado, finalizado com tarê e flor de sal.

## Nigiri Unagui (2 unidades)

R\$ 52

Enguia defumada, maçaricada e finalizada com tarê e gergelim.

## Nigiri Vieira Especial (2 unidades)

R\$ 56

Vieira com mel trufado, e foie gras, finalizado com tarê.

## Gunkan Ikura (2 unidades)

R\$ 54

Jyo de algas, coberto por ovas de salmão.

# SUSHIS VEGETARIANOS

## Gunkan Pepino e Gengibre Doce (2 unidades)

R\$ 22

## Gunkan Edamame Trufado (2 unidades)

R\$ 18

## Gunkan Pepino e Shimeji (2 unidades)

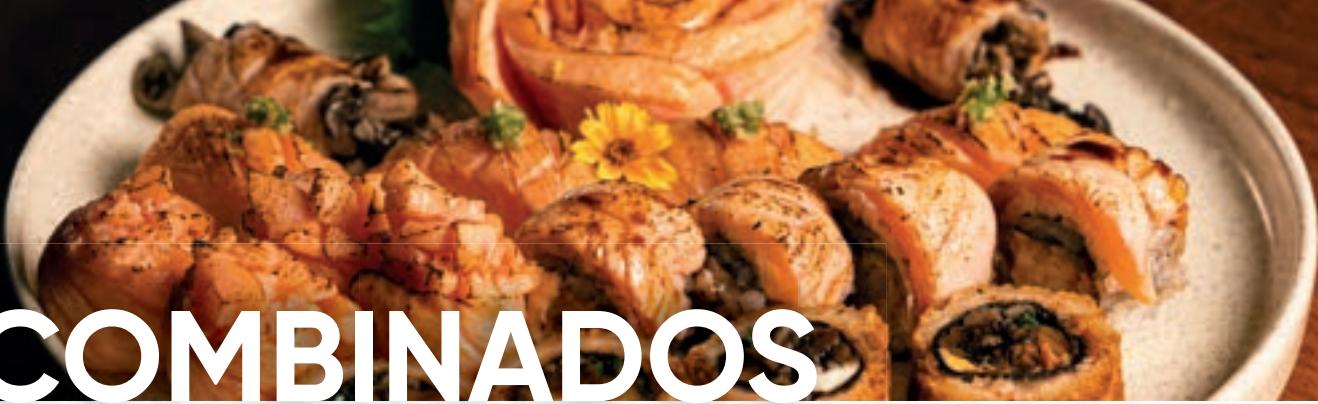
R\$ 20

## Hosomaki de Pepino (8 unidades)

R\$ 18

## Hot Roll Shimeji e Cream Cheese (10 unidades)

R\$ 42



# COMBINADOS

**Yamato (20 peças - 350g)**

8 uramakis (4 salmão / 4 salmão grelhado), 8 hossomakis (4 tuna spicy / 4 salmão), 4 niguiris (2 salmão / 2 maçaricado).

**R\$ 80****Yokohama (18 peças - 410g)**

4 furinkazan, 4 hot a moda, 4 shakemaki, 2 joy salmão, 4 niguiri (1 salmão, 1 salmão maçaricado, 1 atum, 1 peixe branco).

**R\$ 90****Kobe (22 peças - 400g)**

9 sashimis (3 atum / 3 salmão / 3 peixe branco), 4 niguiris (2 salmão / 1 atum / 1 peixe branco), 6 hossomakis (3 tuna spicy / 3 salmão), 3 uramaki salmão grelhado.

**R\$ 112****Só Salmão (22 peças - 400g)**

9 cortes de sashimi, 4 niguiri, 3 uramaki, 6 hossomaki.

**R\$ 116****Premium (24 peças - 400g)**

12 cortes de sashimi: 4 salmão / 4 atum / 4 peixe branco, 6 sushi jyo: 2 salmão maçaricado / 2 salmão maracujá / 2 salmão com couve crispy e geleia de pimenta, 2 baterá crispy, 2 haddock black, 2 niguri de salmão maçaricado.

**R\$ 148****Nagazaki (31 peças - 600g)**

15 sashimis (5 atum / 5 salmão / 5 peixe branco), 6 niguris (2 atum / 2 salmão / 2 peixe branco), 6 hossomakis (3 tuna spicy / 3 salmão), 4 uramaki salmão grelhado.

**R\$ 160****Fuji 2 (26 peças - 550g)**

Maçaricados (8 cortes sashimi de salmão trufado, 4 niguri de salmão trufado, 4 jyo de salmão, 2 dragon max), Hots (4 himaki, 4 ebi).

**R\$ 160****Fuji (26 peças - 550g)**

Maçaricados (8 cortes sashimi de salmão trufado, 2 niguri de salmão trufado, 2 niguri de vieira trufado, 4 jyo de salmão, 2 dragon max), Hots (4 himaki, 4 ebi).

**R\$ 198****Chef (26 peças - 500g)**

12 cortes de sashimi (4 salmão / 4 salmão maçaricado / 4 polvo), 6 niguri (2 salmão / 2 salmão maçaricado / 2 polvo), 1 dupla de jyo, 1 dupla de furinkasan, 2 duplas de hot ebi.

**R\$ 182****Kindai (52 peças - 1,1kg)**

16 cortes (4 salmão / 4 atum / 4 peixe branco / 4 polvo), 24 niguiris (4 salmão / 4 barriga trufada / 4 atum / 4 peixe branco / 4 polvo / 4 camarão), 8 jyos (4 salmão e ovos, 4 salmão trufado), 4 hot ebi.

**R\$ 349**

# PRATOS QUENTES

## **Yakissoba de Frango (350g)**

*Lascas de frango refogadas na wok com vegetais (brócolis, repolho, cenoura, acelga) e macarrão.*

R\$ 52

## **Yakissoba de Carne (350g)**

*Lascas de mignon refogados na wok com vegetais (brócolis, repolho, cenoura, acelga) e macarrão.*

R\$ 69

## **Wok de Costelinha (400g)**

*Arroz refogado com lascas de costela suína, brócolis, ervilha fresca, milho, repolho, cenoura, molho especial agri doce.*

R\$ 75

## **Teppan de Salmão (410g)**

*Salmão grelhado, servido com legumes na manteiga, gohan e missoshiro. Molho tarê opcional.*

R\$ 85

## **Yakinikudon (390g)**

*Lascas de filet mignon, puxado na wok com cebola, cenoura, gohan, cebolinha e molho especial. Sem Glúten.*

R\$ 76

## **Chickenkatsu (390g)**

*Peito de frango na Panko com molho tonkatsu, acompanha gohan e salada de repolho com maionese.*

R\$ 60

# SOBREMESAS



## **Gelato de Baunilha (2 bolas)**

*Com gengibre doce e canela.*

R\$ 32

## **Mini Churros (90g)**

*Servido com doce de leite e sorvete de baunilha.*

R\$ 28

## **Mini Pudim de Leite Condensado (80g)**

R\$ 24

## **Coffee Jelly**

*Famosa gelatina de café japonesa com doce de leite.*

R\$ 24

# BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Café Espresso 70ml	R\$ 9	Água Perrier 330ml	R\$ 32
Água com / sem gás 300ml	R\$ 8	Água San Pellegrino 500ml	R\$ 44
Refri Normal / Zero lata 350ml Coca-Cola   Guaraná   Água Tônica	R\$ 10	Água Evian 750ml	R\$ 50
Red Bull 250ml Original   Suger Free   Tropical	R\$ 20	Suco de Fruta 500ml	R\$ 20
H2O 500ml	R\$ 12		

# CARTA DE SAKÊ

## DOSE 150ml

Azuma Kirin Dourado	R\$ 35	Azuma Kirin Dourado 740ml	R\$ 120
Suigei Whale	R\$ 65	Suigei Whale 720ml	R\$ 300
Gekkeikan Tradicional	R\$ 90	Gekkeikan Tradicional 750ml	R\$ 350
Zaku Megumi	R\$ 120	Zaku Megumi 750ml	R\$ 500
Gekkeikan Black & Gold	R\$ 140	Gekkeikan Black & Gold 750ml	R\$ 540
Hakushika Tokusen Gold	R\$ 200	Hakushika Tokusen Gold 720ml	R\$ 800

## GARRAFA





# BEBIDAS ALCOÓLICAS

Cerveja Spaten 350ml	R\$ 15
Cerveja Colorado Ribeirão Long Neck 330ml	R\$ 18
Cerveja Stella Artois Long Neck 330ml	R\$ 18
Cerveja Heineken Long Neck 330ml	R\$ 20
Cerveja Colorado Appia 600ml	R\$ 36
Whisky Ballantine's Finest dose 50ml	R\$ 30
Whisky Ballantine's 12y dose 50ml	R\$ 35
Whisky Jameson dose 50ml	R\$ 30
Whisky Chivas 12y dose 50ml	R\$ 40
Whisky The Glenlivet Founder's Reserve dose 50ml	R\$ 45
Whisky The Glenlivet 18y dose 50ml	R\$ 75
Whisky Chivas 18y dose 50ml	R\$ 80
Whisky Royal Salute dose 50ml	R\$ 125
Vodka Orloff dose 50ml	R\$ 25
Vodka Absolut dose 50ml	R\$ 30
Vodka Absolut Entrakt dose 50ml	R\$ 30
Vodka Absolut Elyx dose 50ml	R\$ 35
Gin Beefeater dose 50ml	R\$ 30
Gin Plymouth dose 50ml	R\$ 30
Gin Beefeater 24 dose 50ml	R\$ 35
Gin Monkey 47 dose 50ml	R\$ 50
Rum Havana Club 3 Años dose 50ml	R\$ 25
Rum Havana Club 7 Años dose 50ml	R\$ 30
Tequila Standard dose 50ml	R\$ 25
Cachaça Sagatiba dose 50ml	R\$ 25
Cachaça Especial dose 50ml	R\$ 30



# DRINKS

<b>Campari Tonic</b> 400ml	R\$ 30
<i>Campari, Água Tônica, Gelo e uma rodelas de limão.</i>	
<b>Gin Tonic Premium</b> 350ml	R\$ 45
<i>Gin Beg ou Beefeater, Tônica, limão e especiarias.</i>	
<b>Tropical Gin</b> 350ml	R\$ 45
<i>Fose de gin, laranja e Red Bull Tropical.</i>	
<b>Sakerinha Kindai</b> 300ml	R\$ 32
<i>Nossa deliciosa mistura de saquê e frutas vermelhas.</i>	
<b>Sakerinha Nacional</b> 300ml	R\$ 32
<i>Frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.</i>	
<b>Caipiroska Nacional</b> 300ml	R\$ 35
<i>Vodka Orloff com frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.</i>	
<b>Caipiroska Importada</b> 300ml	R\$ 45
<i>Saquê importado com frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.</i>	
<b>Caipiroska Vermelhinha</b> 300ml	R\$ 40
<i>Vodka Absolut com morango e pimenta.</i>	
<b>Caipiroska Importada</b> 300ml	R\$ 40
<i>Vodka Absolut e frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.</i>	
<b>Yellowcaipi</b> 300ml	R\$ 40
<i>Vodka Absolut ou saquê com frutas amarelas.</i>	
<b>Sakê Spritz</b> 400ml	R\$ 30
<i>Sake, aperol, água com gás e laranja.</i>	
<b>Azume Lemonade</b> 300ml	R\$ 30
<i>Sake Azuma Kirin, xarope de cranberry, limão siciliano e água com gás.</i>	
<b>Kir Royale</b> 200ml	R\$ 30
<i>Espumante e creme de cassis.</i>	
<b>Mojito</b> 400ml	R\$ 30
<i>Rum Havana, hortelã, suco de limão, açúcar e Club Soda.</i>	
<b>Kindai Cocktail</b> 100ml	R\$ 35
<i>Sake Azuma Kirin, Licor Curaçao Triple Sec, Limão Siciliano e Xarope de Gengibre.</i>	
<b>Cosmopolitan</b> 100ml	R\$ 35
<i>Vodka, Cointreau, Suco de Limão e Xarope de Cranberry.</i>	
<b>High Ball</b> 400ml	R\$ 40
<i>Jim Beam Bourbon, London Essence Classic e Limão Siciliano.</i>	
<b>Aperol Spritz</b> 400ml	R\$ 40
<i>Aperol, Mumm Brut e Club Soda.</i>	
<b>Moscow Mule</b> 400ml	R\$ 40
<i>Um delicioso drink com espuma de gengibre, vodka e suco de limão.</i>	
<b>Margarita</b> 200ml	R\$ 40
<i>Tequila, Cointreau, Grand Marnier e suco de limão.</i>	
<b>Jack &amp; Cola</b> 200ml	R\$ 40
<i>Jack Daniel's com Cola.</i>	
<b>Negroni</b> 300ml	R\$ 45
<i>Gin Beefeater, Vermouth, Campari e uma rodelas de laranja.</i>	
<b>Balla Lemon</b> 300ml	R\$ 45
<i>Ballantines Finest, suco de limão, xarope simples, água com gás e Cointreau.</i>	
<b>Manhattan</b> 300ml	R\$ 45
<i>Whiskey Bourbon, Carpano e Angostura.</i>	
<b>Penicilin</b> 150ml	R\$ 45
<i>Black Label, Xarope de Gengibre, Xarope de Mel e Suco Limão Siciliano.</i>	

# Almoço Buffet

Uma seleção especial de saladas, pratos quentes, sushis e sobremesas.

## Terça a Sexta

Sem sashimi - R\$110 + 10% de serviço  
Com sashimi - R\$150 + 10% de serviço

## Sábado, Domingo e Feriados

Sem sashimi - R\$130 + 10% de serviço  
Com sashimi - R\$170 + 10% de serviço

*Bebidas a parte*

# Kindai em Casa

Tenha a experiência Kindai na sua comemoração.

# Kindai no seu evento

Para mais informações:

WhatsApp (19) 99907-4227

