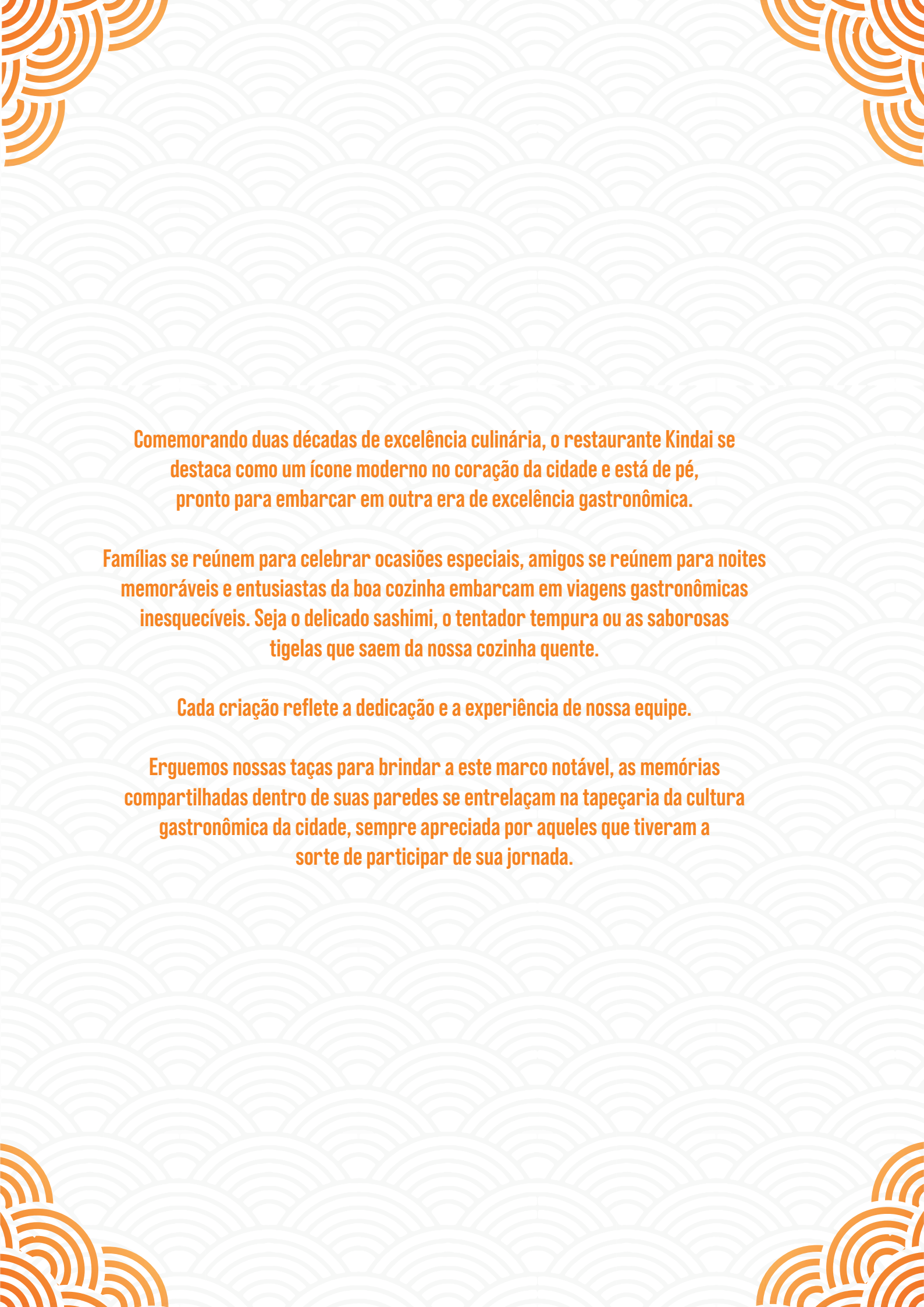




Kindai



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

Karupaty 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)

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

R\$ 68

Camarão Grandes (6 camarões)

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

R\$ 106



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

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



ROLLS

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





MAÇARICADOS

Nigiri Barriga Salmão Trufada (2 Unidades)

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

R\$ 31

Nigiri Salmão Spicy (2 Unidades)

Sushi de salmão selado com pimenta Sriracha.

R\$ 31

Jyo Salmão Trufado (2 Unidades)

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

R\$ 36

Jyo Tamago Trufado e Ovas (2 Unidades)

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

R\$ 38

Hot Ebi (4 Unidades)

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

R\$ 42

Dragon Max (4 Unidades)

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

R\$ 42

Ebi Especial (4 unidades)

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

R\$ 48





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

Hossomaki 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)

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

R\$ 41

Nigiri Vieira (2 unidades)

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

R\$ 48

Nigiri Atum Foie (2 unidades)

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

R\$ 48

Nigiri Unagui (2 unidades)

Enguia defumada, maçaricada e finalizada com tarê e gergelim.

R\$ 52

Nigiri Vieira Especial (2 unidades)

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

R\$ 56

Gunkan Ikura (2 unidades)

Jyo de algas, coberto por ovas de salmão.

R\$ 54



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

Hossomaki 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 niguiiri (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 niguiiri, 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 niguiiri 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 niguiiri 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 niguiiri de salmão trufado, 2 niguiiri 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 niguiiri (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 ovas, 4 salmão trufado), 4 hot ebi.

R\$ 349





PRATOS QUENTES

Yakissoba de Frango (350g)

R\$ 52

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

Yakissoba de Carne (350g)

R\$ 69

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

Wok de Costelinha (400g)

R\$ 75

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

Teppan de Salmão (410g)

R\$ 85

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

Yakinikudon (390g)

R\$ 76

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

Chickenkatsu (390g)

R\$ 60

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



SOBREMESAS

Gelato de Baunilha (2 bolas)

R\$ 32

Com gengibre doce e canela.

Mini Churros (90g)

R\$ 28

Servido com doce de leite e sorvete de baunilha.

Mini Pudim de Leite Condensado (80g)

R\$ 24

Coffee Jelly

R\$ 24

Famosa gelatina de café japonesa com doce de leite.





BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Café Expresso 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	R\$ 10	Água Evian 750ml	R\$ 50
Coca-Cola Guaraná Água Tônica		Suco de Fruta 500ml	R\$ 20
Red Bull 250ml	R\$ 20		
Original Sugar Free Tropical			
H2O 500ml	R\$ 12		



CARTA DE SAKÊ

DOSE 150ml

Azuma Kirin Dourado	R\$ 35
Suigei Whale	R\$ 65
Gekkeikan Tradicional	R\$ 90
Zaku Megumi	R\$ 120
Gekkeikan Black & Gold	R\$ 140
Hakushika Tokusen Gold	R\$ 200

GARRAFA

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



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

Campari Tonic 400ml

Campari, Água Tônica, Gelo e uma rodela de limão.

R\$ 30

Gin Tonic Premium 350ml

Gin Beg ou Beefeater, Tônica, limão e especiarias.

R\$ 45

Tropical Gin 350ml

Fose de gin, laranja e Red Bull Tropical.

R\$ 45

Sakerinha Kindai 300ml

Nossa deliciosa mistura de saquê e frutas vermelhas.

R\$ 32

Sakerinha Nacional 300ml

Frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.

R\$ 32

Caipiroska Nacional 300ml

Vodka Orloff com frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.

R\$ 35

Caipiroska Importada 300ml

Saquê importado com frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.

R\$ 45

Caipiroska Vermelhinha 300ml

Vodka Absolut com morango e pimenta.

R\$ 40

Caipiroska Importada 300ml

Vodka Absolut e frutas: abacaxi, amora, framboesa, kiwi, laranja, lima da pérsia, limão, limão siciliano, maracujá, morango e melancia.

R\$ 40

Yellowcaipi 300ml

Vodka Absolut ou saquê com frutas amarelas.

R\$ 40

Sakê Spritz 400ml

Sake, aperol, água com gás e laranja.

R\$ 30

Azume Lemonade 300ml

Sake Azuma Kirin, xarope de cramberry, limão siciliano e água com gás.

R\$ 30

Kir Royale 200ml

Espumante e creme de cassis.

R\$ 30

Mojito 400ml

Rum Havana, hortelã, suco de limão, açúcar e Club Soda.

R\$ 30

Kindai Cocktail 100ml

Sake Azuma Kirin, Licor Curaçao Triple Sec, Limão Siciliano e Xarope de Gengibre.

R\$ 35

Cosmopolitan 100ml

Vodka, Cointreau, Suco de Limão e Xarope de Cramberry.

R\$ 35

High Ball 400ml

Jim Beam Bourbon, London Essence Classic e Limão Siciliano.

R\$ 40

Aperol Spritz 400ml

Aperol, Mumm Brut e Club Soda.

R\$ 40

Moscow Mule 400ml

Um delicioso drink com espuma de gengibre, vodka e suco de limão.

R\$ 40

Margarita 200ml

Tequila, Cointreau, Grand Marnier e suco de limão.

R\$ 40

Jack & Cola 200ml

Jack Daniel's com Cola.

R\$ 40

Negroni 300ml

Gin Beefeater, Vermuth, Campari e uma rodela de laranja.

R\$ 45

Balla Lemon 300ml

Ballantines Finest, suco de limão, xarope simples, água com gás e Cointreau.

R\$ 45

Manhattan 300ml

Whiskey Bourbon, Carpano e Angostura.

R\$ 45

Penincilin 150ml

Black Label, Xarope de Gengibre, Xarope de Mel e Suco Limão Siciliano.

R\$ 45

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:

📞 (19) 99907-4227

