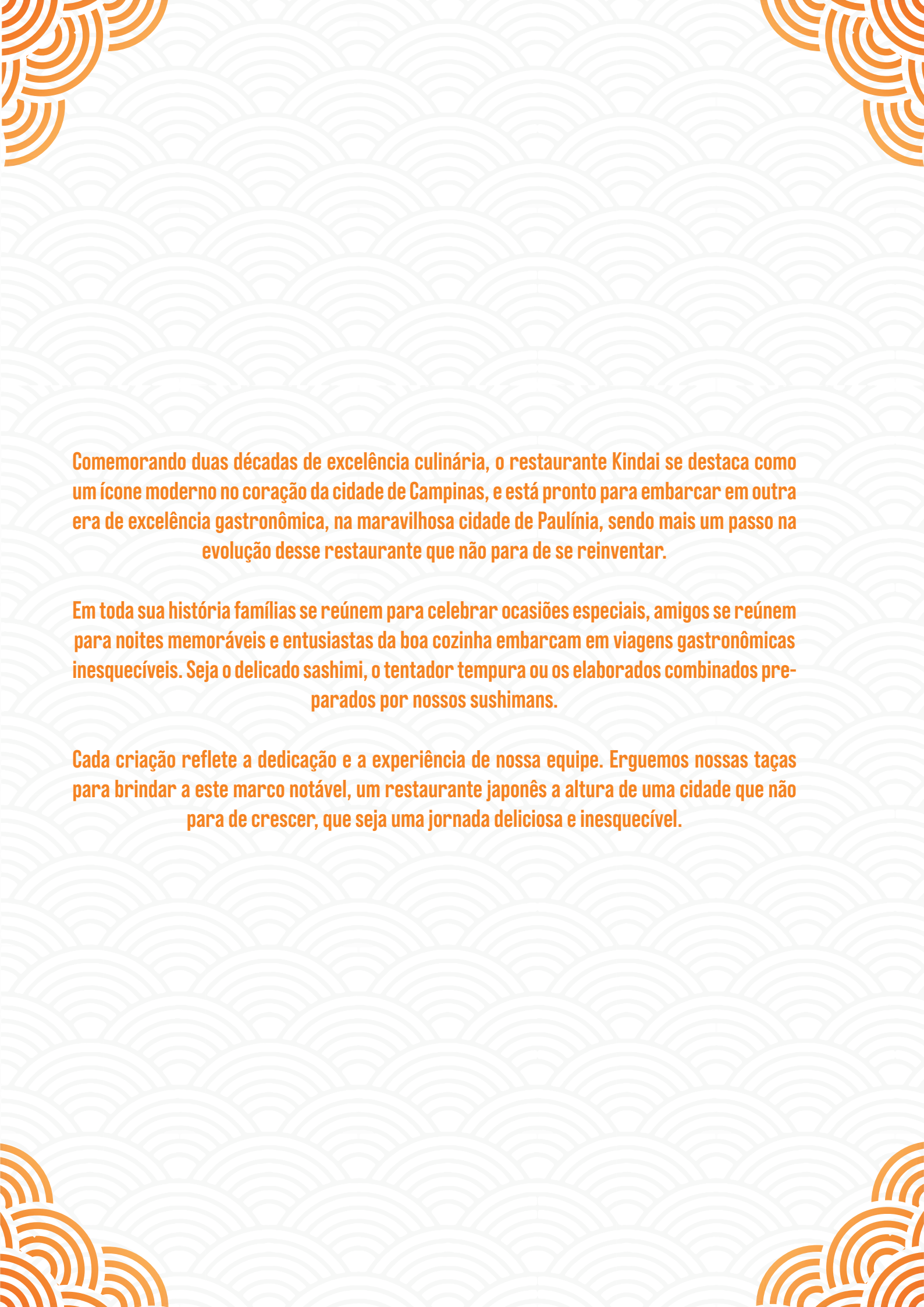




Kindai



Comemorando duas décadas de excelência culinária, o restaurante Kindai se destaca como um ícone moderno no coração da cidade de Campinas, e está pronto para embarcar em outra era de excelência gastronômica, na maravilhosa cidade de Paulínia, sendo mais um passo na evolução desse restaurante que não para de se reinventar.

Em toda sua história 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 os elaborados combinados preparados por nossos sushimans.

Cada criação reflete a dedicação e a experiência de nossa equipe. Erguemos nossas taças para brindar a este marco notável, um restaurante japonês a altura de uma cidade que não para de crescer, que seja uma jornada deliciosa e inesquecível.



ENTRADAS FRIAS

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

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

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

R\$ 78 | R\$ 55

Carpacio Trufado (inteiro 12 fatias e meia porção 06 fatias)

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

R\$ 78 | R\$ 55

Carpacio Vieira com Ovas de Massago

Finas fatias de vieira canadense, ovas de massago, com azeite de trufas, flor de sal e gotas de limão.

R\$ 153





ENTRADAS QUENTES

Hot Roll (8 unidades)

Salmão, cream cheese, cebolinha e empanado na panko

R\$ 35

Hot a moda (5 unidades)

Hot Roll de salmão na panko, com tartar de salmão, gergelim, molho Tarê e raspas de limão.

R\$ 39

Hot Ebi (4 Unidades)

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

R\$ 42

Ebitenshake (4 unidades)

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

R\$ 59

Shimeji na Manteiga 200g

Passado na manteiga, sake mirim e shoyu.

R\$ 48

Guioza Suíno (4 unidades)

Pastéis japoneses recheados com carne suína, legumes e molho especial.

R\$ 26

Harumaki de Queijo (4 unidades)

Recheado com queijo muçarela.

R\$ 28

Camarão Crispy (8 unidades)

Empanados servido com maionese de Sriracha.

R\$ 53





ROLLS

Hosomaki Salmão ou Atum (8 unidades)

Enroladinhos finos com salmão ou atum.

R\$ 27

Hosomaki Pepino (8 unidades)

Enroladinhos finos com pepino.

R\$ 18

Hosomaki Vieira (8 unidades)

Enroladinhos finos com vieira, maionese kewpie e ovas de massago.

R\$ 56

Uramaki salmão ou atum (5 unidades)

Enroladinho invertido com gergelim e salmão ou atum.

R\$ 22

Furinkasan (10 unidades)

Uramaki de salmão, com tartar de salmão, cream cheese, gergelim e cebolinha.

R\$ 52

Furinkasan tuna spicy (10 unidades)

Uramaki de salmão, com tartar de atum, pimenta sriracha, gergelim e cebolinha.

R\$ 56



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





DUPLAS

Nigiri de Salmão ou Atum	R\$ 23
Nigiri de Barriga de Salmão Trufado Maçaricado	R\$ 31
Nigiri de Vieira	R\$ 48
Jyo de Salmão	R\$ 25
Jyo de Salmão Trufado Maçaricado	R\$ 36
Jyo de Vieira Trufado	R\$ 42
Jyo de Salmão com Couve Cripsy	R\$ 25



CORTES SASHIMI (6 unidades)

Salmão	R\$ 51
Salmão Maçaricado com Azeite de Trufas	R\$ 58
Atum	R\$ 51
Peixe Branco do Dia	R\$ 45





COMBINADOS

Yamato (20 peças - 350g)

R\$ 80

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

Yokohama (18 peças - 410g)

R\$ 90

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

Kobe (22 peças - 400g)

R\$ 112

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

Só Salmão (22 peças - 400g)

R\$ 116

9 cortes de sashimi, 4 nigui, 3 uramaki, 6 hossumaki.

Nagazaki (31 peças - 600g)

R\$ 160

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

Fuji (26 peças - 550g)

R\$ 198

Maçaricados (8 cortes sashimi de salmão trufado, 2 nigui de salmão trufado, 2 nigui de vieira trufado, 4 jyo de salmão, 2 dragon max), Hots (4 hot roll, 4 ebi).

Chef (26 peças - 500g)

R\$ 182

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

Kindai Paulínia (60 peças - 1,2kg)

R\$ 399

20 sashimis (8 salmão / 4 maçaricados / 4 atum / 4 peixe branco), 24 niguiris (8 salmão / 8 maçaricado / 4 atum / 4 peixe branco), 8 jyo (4 salmão cru e 4 salmão maçaricado), 4 hot ebi e 4 hossumaki salmão.





PRATOS QUENTES

Yakissoba de Frango

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

R\$ 52

Yakissoba de Carne

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

R\$ 69

Teppan de Salmão

Salmão grelhado, servido com legumes na manteiga e sake Mirim.

R\$ 85





