

Entradas Frias

Sunomono 200g **R\$19**
Pepino marinado, adocicado e gergelim.

Shiso Tuna Spicy (2 unidades) **R\$35**
Tempurá de shissô com tartar de atum, levemente picante. Experimente também na versão Salmão Spicy.

Sashimi Ussuzukuri **\$78 | \$55**
(Porção inteira 20 fatias e meia porção 10 fatias)
Finas fatias de salmão, ao molho cítrico, cebolinha, gergelim. Levemente picante.

Atum Tataki **R\$55**
5 Fatias de atum selado na pimenta, com flor de sal.

Carpaccio Trufado **R\$78**
12 finas fatias de salmão, regado com azeite de trufas, flor de sal, raspas de limão siciliano e pimenta togarachi.

Karupatyo Shakke **R\$78 | R\$55**
(inteiro 16 fatias e meia porção 08 fatias)
Finas fatias de salmão, cebola roxa, azeite de Shissô, shoyu e raspas de limão.

Entradas Quentes

Hot Roll (8 unidades) **R\$35**
Salmão, cream cheese e cebolinha. Empanado na panko.

Hot á moda (5 unidades) **R\$39**
Hot roll de salmão, coberto com tartar de salmão, gergelim e raspas de limão. Finalizado com molho Tarê.

Hot Ebi (4 unidades) **R\$42**
Sushi enrolado de camarão empanado e cream cheese. Envolto por fatias de salmão. Finalizados com maionese Kewpie, gergelim e molho Tarê.

Ebitenshake (4 unidades) **R\$44**
Camarão empanado na panko, envolto com salmão e cream cheese. Finalizado com maionese Kewpie, cebolinha e molho Tarê.

Guioza Suíno (4 unidades) **R\$35**
Pastéis japoneses fritos. Recheados com carne suína e legumes. Acompanha um molho especial.

Harumaki de Queijo (4 unidades) **R\$30**
Recheado com queijo muçarela. Acompanha molho agri-doce.

Shimeji na manteiga **R\$53**
200g de Shimeji preto in natura, refogados na manteiga, sake mirin, cebolinha e shoyu.

Camarão Crispy (8 unidades) **R\$59**
Camarões médios empanados na panko, servidos com uma deliciosa maionese de Sriracha.

Rolls

Hossomaki de Salmão ou Atum (8 unidades) **R\$27**
Enroladinhos finos, recheados com salmão ou atum.

Hossomaki Pepino (8 unidades) **R\$18**
Enroladinhos finos recheado com pepino.

Hossomaki Vieira (8 unidades) **R\$56**
Enroladinhos finos recheado com Vieira, maionese Kewpie e ovas Massagô.

Uramaki Salmão ou Atum (5 unidades) **R\$27**
Enroladinho com o arroz por fora. Gergelim. Recheado com salmão ou atum.

Furinkasan (10 unidades) **R\$52**
Uramaki de salmão, com tartar de salmão, cream cheese, gergelim e cebolinha.

Furinkasan Tuna Spicy (10 unidades) **R\$56**
Uramaki de salmão, com tartar de atum, pimenta sriracha, gergelim e cebolinha



Temakis

Salmão **R\$42**
Opcional cream cheese e \ou cebolinha.

Salmão Spicy **R\$42**
Salmão picado, maionese Kewpie, óleo de gergelim, levemente picante.

Salmão Grelhado **R\$38**
Opcional cream cheese e \ou cebolinha.

Salmão Hot **R\$42**
Com cream cheese e empanado na farinha panko.

Atum Spicy **R\$38**
Atum picado, maionese kewpie, óleo de gergelim, levemente picante.

Duplas

Nigiri de Salmão ou Atum **R\$23**

Nigiri de Salmão Kewpie e cebola roxa **R\$31**

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 Crispy **R\$25**

Cortes Sashimi (6 unidades)

Salmão **R\$54**

Salmão Maçaricado **R\$62**

Atum **R\$54**

Peixe Branco do dia **R\$54**

Combinados Individuais

Komatsu (16 peças) **R\$65**

4 uramakis de salmão, 4 hossomakis de salmão, 4 hot rolls de salmão, 4 jyo de salmão com couve crispy e geléia de pimenta.

Nami (20 peças) **R\$70**

4 niguiris de salmão, 4 niguiris de skin, 4 hot rolls, 4 hossomakis de salmão, 2 uramaki de salmão e 2 uramakis salmão grelhado.

Yamato (20 peças) **R\$80**

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

Yokohama (18 peças) **R\$99**

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

Só Salmão (22 peças) **R\$116**

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

Kobe (22 peças) **R\$122**

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.

Combinados Para Compartilhar

Nagazaki (31 peças) **R\$175**

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

Chef (26 peças) **R\$210**

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.

Fuji (26 peças) **R\$230**

Peças maçaricadas (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).

Kindai (60 peças) **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 hossomaki salmão.

@kindaijapanese

kindai.com.br

(19) 3708-9500