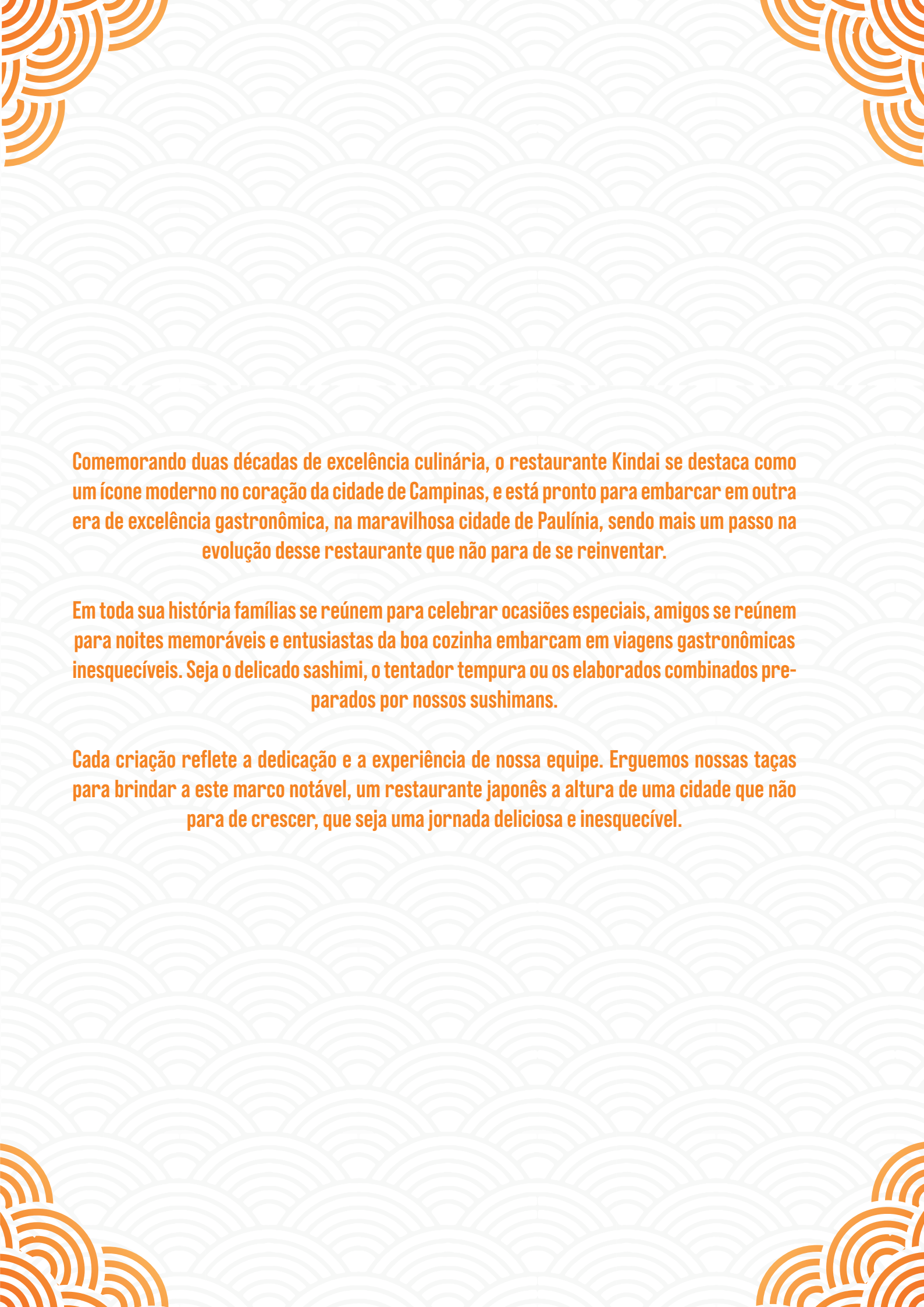




Kindai



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

Shisso Tuna Spicy (2 unidades)

Tempurá de shissô com tartar de atum levemente picante. Experimente também na versão Salmão Spicy.

R\$ 35

Atum Tataki

5 fatias de atum selado na pimenta, com flor de sal.

R\$ 55

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

Finas fatias de salmão, ao molho cítrico, cebolinha, gergelim. Levemente picante.

R\$ 78 | R\$ 55

Carpaccio Trufado

12 Finas fatias de salmão, regado com azeite de trufas, flor de sal, raspas de limão siciliano e pimenta togarachi.

R\$ 78

Karupatyo Shakke (inteiro 16 fatias e meia porção 08 fatias)

Finas fatias de salmão, cebola roxa, azeite de Shissô, shoyu e raspas de limão..

R\$ 78 | R\$ 55

Tako no Tartufo

8 finas fatias de polvo, servidas com molho ponzu, gergelim e azeite de trufas. Finalizado com ovas de Massagô.

R\$ 138



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, coberto com tartar de salmão, gergelim e raspas de limão. Finalizado com molho Tarê.

R\$ 39

Guioza Suíno (4 unidades)

Pastéis japoneses fritos. Recheados com carne suína e legumes. Acompanha um molho especial.

R\$ 35



Harumaki de Queijo (4 unidades)

Recheado com queijo muçarela. Acompanha molho agridoce.

R\$ 30

Shimeji na Manteiga

200g de Shimeji preto in natura, refogados na manteiga, sake mirin, cebolinha e shoyu.

R\$ 53

Camarão Crispy (8 unidades)

Empanados servido com maionese de Sriracha.

R\$ 59



Especiais

Nigiri Kewpie

Dupla Nigiri de salmão, com maionese kewpie, cebola roxa e gergelim. Finalizado com molho Tarê.

R\$ 31

Nigiri Atum Foie Gras

Dupla de Nigiri de Atum, com foie gras maçaricado. Finalizado com flor de sal e molho Tarê.

R\$ 48

Hot Ebi (4 unidades)

Sushi enrolado de camarão empanado e cream cheese. Envoltos por fatias de salmão. Finalizados com maionese Kewpie, gergelim e molho Tarê.

R\$ 42

Ebitenshake

Camarão empanado na panko, envolto com salmão e cream cheese. Finalizado com maionese Kewpie, cebolinha e molho Tarê.

R\$ 44

Haddock Trufado

4 fatias de peixe defumado, empanado na tempurá. Finalizado com mel de trufas

R\$ 68





ROLLS

Hossomaki Salmão ou Atum (8 unidades)

Enroladinhos finos, recheados com salmão ou atum.

R\$ 27

Hossomaki Vieira (8 unidades)

Enroladinhos finos recheado com Vieira, maionese Kewpie e ovas de massago.

R\$ 56

Uramaki salmão ou atum (5 unidades)

Enroladinho com o arroz por fora. Gergelim. Recheado com salmão ou atum.

R\$ 27

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 150g

Salmão

Opcional cream cheese e/ou cebolinha.

R\$ 42

Salmão Spicy

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

R\$ 42

Salmão Grelhado

Opcional cream cheese e cebolinha.

R\$ 42

Atum Spicy

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

R\$ 38





DUPLAS

Nigiri de Salmão ou Atum	R\$ 23
Nigiri de Salmão Spicy	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 Cripsy	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)

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

R\$ 65

Nami (20 peças)

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

R\$ 70

Yamato (20 peças)

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)

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

R\$ 99

Só Salmão (22 peças)

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

R\$ 116

Kobe (22 peças)

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\$ 122





COMBINADOS PARA COMPARTILHAR

Nagazaki (31 peças)

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\$ 175

Chef (26 peças - 500g)

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

R\$ 210

Fuji (26 peças)

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 hot roll, 4 ebi).

R\$ 230

Kindai Paulínia (60 peças)

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.

R\$ 399





BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Água com / sem gás 300ml	R\$ 7
Refrigerante Normal / Zero lata 350ml	R\$ 10
Suco de Fruta 500ml	R\$ 15
Água San Pellegrino 500ml	R\$ 39



BEBIDAS ALCOÓLICAS

Cerveja Corona Long Neck	R\$ 18
Cerveja Stella Artois Long Neck	R\$ 18
Cerveja Heineken Long Neck	R\$ 20
Caipirinha	R\$ 28
Sakerinha	R\$ 32
Caipiroska Nacional	R\$ 35
Caipiroska Importada	R\$ 45
Aperol Spritz	R\$ 40
Negroni	R\$ 45
Margarita	R\$ 40
Sake Tonic	R\$ 30
Shirley Temple (não alcoolico)	R\$ 20
Sakê Azuma Kirin Dose	R\$ 35
Sakê Gekkeikan Black Dose	R\$ 140
(Consulte o valor das garrafas de Sakê)	
Vinhos: consulte a nossa carta	

