

CARDÁPIO KAITEN

ENTRADAS

- * SUNOMONO
- * CEVICHE MISTO
- * SALMÃO AO MOLHO DE OSTRAS
- * HOSOMAKI KAPPA
- * HOSOMAKI TEKKA
- * BATERÁ AVOCADO
- * BATERÁ COM CREME DE LIMÃO E TOBIKO
- * TAMAGOYAKI
- * TARTAR DE ATUM COM BATATA DOCE CHIPS
- * HOSOMAKI SHAKE

SUSHIS

- * NIGUIRI SALMÃO
- * NIGUIRI PEIXE BRANCO
- * NIGUIRI ATUM
- * URAMAKI FILADÉLFIA
- * URAMAKI CALIFORNIA.
- * JOY SALMÃO
- * JOY CRISPYS
- * URAMAKI ROMEU E JULIETA
- * URAMAKI SKIN COM CAPA DE SALMÃO E ATUM
- * URAMAKI FILADÉLFIA COM CAPA DE ABACATE
- * HARUMAKI ROMEU E JULIETA
- * JOY TOMATE CEREJA

SASHIMI

- * SASHIMI DE SALMÃO
- * SASHIMI DE PEIXE BRANCO
- * SASHIMI DE ATUM
- * SASHIMI DE GOMAYAKI (ATUM NA CROSTA DE GERGELIM)

PRATOS QUENTES

- * MISSOSHIRU
SABOROSO CALDO DE SOJA COM TUFU EM CUBOS E ALGAS WAKAME.
- * GYOZA DE SALMÃO
SUCULENTOS PASTÉIS DE SALMÃO COZIDOS NO VAPOR COM CEBOLINHA E MOLHO DE SOJA.
- * NORI POTATO
BATATA RÚSTICA COM FLOR DE SAL FINALIZADA COM AONORI.
- * SALMON BALLS
BOLINHO DE SALMÃO CROCANTE COM LEVE GELEIA DE PIMENTA.
- * HARUMAKI PRIMAVERA
MASSA FINA A BASE DE TRIGO DE ORIGEM CHINESA, COM RECHEIO DE LEGUMES COZIDOS
- * ORANGE CHICKEN
FRANGO EMPANADO GLACIADO COM MOLHO DE LARANJA E GENGIBRE, FINALIZADO COM GERGELIM BRANCO.
- * SAKANA FRIED
CROCANTES FILEZINHOS DE PEIXE EMPANADO ACOMPANHADO COM MOLHO TÁRTARO.
- * BATAYAKI
SABOROSOS COGUMELOS NA MANTEIGA AO SHOYU E ÓLEO DE GERGELIM.
- * TEMPURÁ DE LEGUMES
SELEÇÃO DE LEGUMES EMPANADOS EM MASSA TEMPURÁ.
- * YAKISOBA DE MIGNON
MACARRÃO FRITO COM TIRAS DE MIGNON, CENOURA, BRÓCOLIS, CEBOLA ROXA, COUVE-FLOR, ACELGA, CEBOLINHA E MOLHO ESPECIAL DA CASA.
- * YAKIMESHI
ARROZ TEMPERADO COM LOMBO SUÍNO EM CUBOS, OVOS, CEBOLINHA, SHOYU E ÓLEO DE GERGELIM.
- * HOT DE BANANA COM CANELA
- * HOT ROMEU E JULIETA

*OS PRATOS QUENTES DEVEM SER SOLICITADOS A UM GARÇOM

SOBREMESA

- * GANACHE MEIO AMARGO C/ TERRA DE NOZES E FRUTAS.

MOLHOS

- * MOLHO SWEET CHILLI
- * MOLHO DE MARACUJÁ AO MEL.
- * MOLHO DE OSTRAS
- * MOLHO TERIYAKI
- * MOLHO PHYSALIS
- * MOLHO MISSÔ
- * MAIONESE DE WASABI
- * MAIONESE CHILLI
- * CREME DE LIMÃO SICILIANO
- * CREME DE TAMAGÔ TRUFADO COM CREAM CHEESE

*O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES, DEPENDENDO DA DISPONIBILIDADE DE PEIXES FRESCOS DO DIA.

KAITEN

M E N U

APPETIZER

- * SUNOMONO
- * MIXED CEVICHE
- * SALMON IN OYSTERS SAUCE
- * HOSOMAKI KAPPA
- * HOSOMAKI TEKKA
- * BATERÁ AVOCADO
- * BATERÁ WITH LEMON CREAM AND TOBIKO
- * TAMAGOYAKI
- * TUNA TATAR WITH SWEET POTATO CHIPS
- * HOSOMAKI SHAKE

SUSHIS

- * SALMON NIGIRI
- * WHITE FISH NIGIRI
- * TUNA NIGIRI
- * URAMAKI PHILADELPHIA
- * URAMAKI CALIFORNIA.
- * SALMON JOY
- * CRISPYS JOY
- * URAMAKI ROMEO AND JULIET
- * URAMAKI SKIN COVER WITH SALMON AND TUNA
- * URAMAKI PHILADELPHIA WITH AVOCADO COVER
- * HARUMAKI ROMEO AND JULIET
- * CHERRY TOMATO JOY

SASHIMI

- * SALMON SASHIMI
- * TUNA SASHIMI
- * WHITE FISH SASHIMI
- * GOMAYAKI SASHIMI (TUNA IN SESAME CRUST)

HOT MENU

- * MISSOSHIRU
TASTY SOY BROTH WITH DICED TUFU AND WAKAME SEAWEED.
- * SALMON GYOZA
JUICY SALMON PATTIES STEAMED WITH SCALLIONS AND SOY SAUCE.
- * NORI POTATO
RUSTIC POTATO WITH FLEUR DE SEL FINISHED WITH AONORI.
- * SALMON BALLS
CRISPY SALMON CAKE WITH LIGHT PEPPER JELLY.
- * HARUMAKI PRIMAVERA
THIN WHEAT-BASED DOUGH OF CHINESE ORIGIN, FILLED WITH COOKED VEGETABLES.
- * ORANGE CHICKEN
GLAZED BREADED CHICKEN WITH ORANGE AND GINGER SAUCE, FINISHED WITH WHITE SESAME SEEDS.
- * SAKANA FRIED
CRISPY BREADED FISH FILLETS SERVED WITH TARTAR SAUCE.
- * BATAYAKI
TASTY MUSHROOMS IN BUTTER WITH SOY SAUCE AND SESAME OIL.
- * VEGETABLES TEMPURÁ
SELECTION OF VEGETABLES BREADED IN TEMPURA BATTER.
- * YAKISOBA MIGNON
FRIED PASTA WITH MIGNON STRIPS, CARROTS, BROCCOLI, RED ONION, CAULIFLOWER, CHARD, CHIVES AND SPECIAL HOUSE SAUCE.
- * YAKIMESHI
RICE SEASONED WITH DICED PORK LOIN, EGGS, CHIVES, SOY SAUCE AND SESAME OIL.
- * HOT BANANA WITH CINNAMON
- * HOT ROMEO AND JULIET

*HOT DISHES MUST BE REQUESTED FROM A WAITER

DESSERT

- * MEDIUM BITTER GANACHE WITH GROUND OF NUT AND FRUITS.

SAUCES

- * SWEET CHILLI SAUCE
- * OYSTER SAUCE
- * PHYSALIS SAUCE
- * WASABI MAYONNAISE
- * SICILIAN LEMON CREAM
- * HONEY AND PASSION FRUIT SAUCE
- * TERIYAKI SAUCE
- * MISSÔ SAUCE
- * CHILLI MAYONNAISE
- * TRUFFATED TAMAGÔ CREAM WITH CREAM CHEESE

*THE MENU MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY OF FRESH FISH OF THE DAY.