



cardápio  
a la carte

K

KENJIRO



desde  
**2014**

Nossos pratos são de culinária japonesa contemporânea, fusão da gastronomia japonesa com influência peruana. Os principais pratos são feitos a base de peixes de água salgada e de frutos do mar.

A equipe de sushimans é altamente especializada, trazendo pratos com a proposta de aguçar o paladar dando o toque final com a utilização de ervas aromáticas. Permita-se uma nova e inesquecível sensação.





# entradas

MISSOSHIRO 19,00  
Sopa à base de pasta de soja.

---

SUNOMONO 28,00  
Pepino agri-doce.

---

SUNOMONO ESPECIAL 52,00  
Pepino agri-doce, kani kama, camarão cozido e salmão em cubos temperados com cream cheese.

---

HARUMAKI 45,00  
12 unidades. Escolha o sabor: bovino, legumes ou queijo.

---

BOLINHO DE SALMÃO 54,00  
08 unidades de bolinhos de Salmão em pequenos cubinhos temperado com suco de limão, pimenta do reino, cream cheese e cebolinha.

---

BOLINHO DE SAINT PETER 54,00  
08 unidades de bolinhos de Saint peter em pequenos cubinhos, temperado com suco de limão, pimenta do reino, cream cheese, cebolinha e purê de batata.

---

GOHAN THAI 41,00  
Servida no tchawan “cumbuca” japonesa)- arroz japonês puxado a moda thailandesa com mix de pimentões, cebola roxa, molho de ostras e óleo de gergelim.





# entradas

GUIOZA FRITO 49,90

06 unidades.: suíno, bovino, legumes ou queijo.

SHIMEJI NA CHAPA 58,90

Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

SHITAKE NA MANTEIGA 58,90

Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

ISCA DE SAINT PETER 69,90

Tilápia Saint Peter em lascas crocantes.

FRANGO C/ GENGIBRE 49,90

Frango empanado e temperado com molho de gengibre e cebolinha.

FRANGO AGRIDOCE 49,90

Frango empanado e frito com molho agridoce.

LOMBINHO SUÍNO COM ALHO 49,90

250g de iscas de lombo suíno empanado com farinha de rosca e servido com alho frito.

TARTAR SALMÃO C/ CHIPS DE BANANA 49,90

Trio com geléia de amora, pimenta e couve crispy.

IKÁ FURAI 69,90

08 anéis de Lula crocante empanado e temperado a moda japonesa c/ molho teriyaki.





# carpaccio

SALMON TIGER 74,90

Lâmina de salmão servido com molho "tiger", cebola roxa e batata em palha.

---

SALMÃO TRUFADO 74,90

Laminas de salmão temperado azeite trufado, shoyu artesanal da casa, ovas de massagô e flor de sal.

---

SAINT PETER COM PIMENTA DEDO DE MOÇA 74,90

Lâminas de peixe branco temperado com molho de ceviche, dedo de moça e cebolinha.

---

SAINT PETER C/ MOLHO PONZU 64,90

Lâminas de saint peter c/ pesto de gengibre, ceboa roxa, cebolinha e molho ponzu.

---

MAGURÔ 79,90

Lâminas de atum, fatias de pepino japonês, cebolinha, quinoa crocante e shoyu artesanal.





# carpaccio

|   |       |
|---|-------|
| TAKO  | 87,90 |
| Lâminas de polvo temperadas com molho ponzu, limão siciliano, ovas de massago e cebolinha.                      |       |
| LEMON   | 74,90 |
| Lâminas de salmão, azeite extra virgem, gotas de limão siciliano, cebola roxa, cebolinha, sal rosa do himalaia. |       |

|  |       |
|--|-------|
| HADDOCK DEFUMADO   | 79,90 |
| ovas de tobiko, cebola roxa, cebolinha e shoyu artesanal do chef |       |

|  |       |
|--|-------|
| MAGURO KURO NINNIKU  | 79,90 |
| finas fatias de atum geleia de alho negro, cebolinha, ovas de tobiko e shoyu artesanal do chef |       |

|  |       |
|--|-------|
| SALMÃO KURO NINNIKU  | 75,90 |
| finas fatias de salmão, geleia de alho negro, cebolinha, ovas de tobiko, raspas de limão siciliano e flor de sal |       |







# ceviches

|  |       |
|--|-------|
| <b>NIKKEI</b>  | 65,00 |
| Cubos de salmão marinado no shoyu artesanal, gengibre, pimenta dedo de moça e salsinha.                |       |
| <b>CEVICHE PERUANO</b>   | 59,00 |
| Cubos de peixe branco marinado no leite de tigre coberto c/ cebola roxa.                               |       |
| <b>CLÁSSICO</b>  | 59,00 |
| Cubos de peixe branco do dia, pimenta dedo de moça, cebola roxa, cebolinha, marinado no molho cítrico. |       |
| <b>TAKO</b>  | 75,00 |
| Polvo, marinado com limão taiti, azeite extra virgem, cebola roxa e pimenta dedo de moça.              |       |



# pratos quentes



## LULA COM NIRÁ

69,90

Lula em anéis, cebolinha japonesa e cenoura salteados com shoyu, óleo de gergelim e alho.

NOVI  
DADE

## YAKISSOBA DE FRANGO

58,90

Macarrão japonês do tipo Sobá empanado na chapa, servido com frango em cubos e legumes salteados na frigideira.

## YAKISSOBA DE FILET MIGNON

64,90

Macarrão japonês do tipo Sobá empanado na chapa, servido com filet mignon em cubos e legumes salteados na frigideira.

## YAKISSOBA DE CAMARÃO

69,90

Macarrão japonês do tipo sobá empanado na chapa, servido com camarão e legumes salteados na frigideira.

## EBI SHINJO

69,90

12 unidades de trouxinha de camarão picante à moda japonesa.

## SOBÁ

49,00

Macarrão fino do tipo sobá, shitake, lombinho suíno, cebolinha, acelga e cenoura.





# especialidades

YAKINASU

Berinjela gratinada a moda japonesa c/ molho teriyaki, shogá (gingibre), cebolinha e gergelim

49,90

NOVI  
DADE



# especialidades

SAINT PETER À PARMEGIANA 85,00

Saint peter empanado com farinha panko coberto com muçarela gratinada e molho sugo acompanha batata rústica.

SAINT PETER COM MOLHO DE BLUE CHEESE 85,00

Saint peter grelhado servido com purê de batata com gergelim, pimenta togarashi e molho de gorgonzola.

SALMÃO GRELHADO C/ MOLHO DE SHIMEJI 95,00

Salmão grelhado servido com purê de batata com gergelim, pimenta togarashi e molho cremoso de shimeji preto.

SALMÃO TRUFADO KENJIRO 95,00

Salmão grelhado com azeite trufado acompanhado de purê oriental (feito a base de alho confitado) e molho teriyaki.

TARTAR DE ATUM TRUFADO 98,00

Atum picado na ponta da faca, temperado com shoyu artesanal, azeite de trufas brancas, gergelim e sal rosa do himalaia.

SHAKE HARA 105,00

16 fatias de salmão tirado da parte mais nobre do salmão montado em forma de flor e coberto com batata doce em palha e molho especial a base de shoyu artesanal do chef, layu e quinoa crocante.

TEPPANYAKI DE CAMARÃO 92,00

Parrilla de camarão, shitake e shimeji.

TARTAR DIJON 89,00

Salmão picado na ponta da faca, temperado com mostarda dijon do tipo ancienne, alcaparras, azeite extra virgem, limão taiti e sal rosa do himalaia.

CAMARÃO SPICY 89,00

08 unidades de camarão empanado na farinha panko acompanhado do geléia de pimenta da artesanal.



# temaki

|   |       |
|---|-------|
| SALMÃO SKIN   | 43,90 |
| Pele de salmão grelhado e molho tarê.               |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO SIMPLES                                      | 43,90 |
| Salmão cortado em cubos.                            |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO COM CEBOLINHA                                | 44,90 |
| Salmão em cubos com cebolinha.                      |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO COM CEBOLINHA E MAIONESE                     | 47,90 |
| Salmão em cubos com cebolinha e maionese.           |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO COM CREAM CHEESE                             | 47,90 |
| Salmão em cubos com cream cheese.                   |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA                 | 44,90 |
| Salmão em cubos com cream cheese.                   |       |
| <hr/>   |       |
| SALMÃO SKIN CHEESE                                  | 43,90 |
| Pele de salmão grelhada, cream cheese e molho tarê. |       |
| <hr/>   |       |
| DORITOS   | 45,90 |
| Salmão em cubos, cream cheese e doritos.            |       |





# temaki

|  |       |
|--|-------|
| KENJIRO  | 45,90 |
| Barriga de salmão em cubos marinado, raspas de limão siciliano, cebolinha, gergelim, azeite extra virgem, palha de batata doce e layu. |       |
| AMORA  | 45,90 |
| Salmão em cubos com cream cheese e geleia de amora.  |       |
| SWEET CHILLI   | 45,90 |
| Salmão em cubos com cream cheese e geleia de pimenta agri-doce.  |       |
| EBI FRY  | 49,90 |
| Camarão empanado com cream cheese.   |       |
| HOT TEMAKI SALMÃO  | 47,90 |
| Temaki empanado de salmão com cream cheese e molho teriyaki.   |       |
| SALMÃO FIRE  | 47,90 |
| Salmão empanado com cream cheese, cebolinha e molho tare.  |       |
| SHIMEJI  | 49,90 |
| Pequenos cubos de salmão, shimeji, cream cheese, molho tarê e cebolinha.   |       |
| SALMÃO AMÊNDOAS  | 47,90 |
| Salmão em cubos, laminas de amêndoas crocantes e azeite trufado.   |       |
| MAGURO NEGUI   | 47,90 |
| Atum com cebolinha.  |       |
| TAKO   | 54,90 |
| polvo temperado com azeite extra virgem e ovas de massagô.   |       |



# baterá

ARROZ PRENSADO  
08 UNIDADES

BATERÁ SPICY SALMON 69,90

08 unidades de baterá de salmão batido na ponta da faca, temperado com shoyu artesanal, sriracha, ovas de massagô, cebolinha e crispy.

---

BATERÁ SPICY TUNA 69,90

08 unidades de baterá de atum batido na ponta da faca, sriracha, ovas de massagô, cebolinha e crispy.

# Djo

06 UNIDADES

DJO TRADICIONAL 49,00

Arroz envolto com fatia de salmão coberto com salmão batido e cebolinha.

---

DJO AMORA 49,00

Arroz envolto com fatia de salmão, coberto com geleia de amora, cream cheese e raspas de limão siciliano.

---

DJO CREAM CHILLI 49,00

Arroz envolto com fatia de salmão e coberto com cream cheese e pimenta agridoce tipo sweet chilli e cebolinha.

---

DJO LEMON CHEESE 49,00

Arroz envolto com fatia de salmão, coberto com geléia de limão, mel e raspa de limão taiti.

---

DJO PHILADELFIA 49,00

Arroz envolto com fatia de salmão, coberto com salmão batido com cream cheese e cebolinha.

---

DJO COUVE CRISPY 49,00

Arroz, envolto com salmão, palha de couve manteiga e molho tarê.



# Djo

06 UNIDADES

DJO SHIMEJI 53,00

Arroz envolto com salmão maçaricado, coberto com shimeji salteado com molho teriyaki, cream cheese e gergelim.

---

DJO BRIE 53,00

Arroz envolto com salmão, coberto com geleia de damasco, amêndoas crocantes e queijo brie maçaricado.

---

DJO SPICE BRIE 49,00

Arroz envolto com salmão flambado, coberto com queijo brie e geléia de pimenta.

---

DJO AMENDOAS 49,00

Arroz envolto com salmão e coberto com lâminas de amêndoas na manteiga, cream cheese e molho tare.

# hossomaki

ENROLADO DE  
ARROZ COM ALGA  
POR FORA.  
08 UNIDADES

KAPPAMAKI 32,00

Pepino.

---

KANIMAKI 32,00

Kani-kama.

---

SKIN MAKI 37,00

Pele de salmão grelhada.

---

SHAKEMAKI 39,00

Salmão.

---

TEKAMAKI 41,00

Atum.



# uramaki

ENROLADO DE  
ARROZ POR FORA  
08 UNIDADES



## ACELGA MAKI

59,00

Camarão empanado na farinha Panko, e cebola roxa, na cobertura Maionese Kewpie (japonesa) e Crispy de Beterraba

**NOVI  
DADE**

## EBI CRISPY

59,00

08 unidades de uramaki c/ recheio de camarão empanado, couve crispy cream cheese e crispy de batata doce por fora).

---

## CALIFORNIA

49,00

Kani-kama, pepino e manga.

---

## SALMÃO SKIN

54,00

Pele de salmão grelhado com molho tarê.

---

## SALMÃO PHILADELFIA

54,00

Salmão com cream cheese philadelphia e gergelim.

---

## SKIN LEMON

54,00

Pele de salmão grelhado, cebolinha, ovas de massagô, cream cheese, pimenta coreana e envolto com salmão.

---

## SHIMEJI CRISPY

54,00

Shimeji com cream cheese e couve manteiga frita por cima.



# uramaki

ENROLADO DE  
ARROZ POR FORA  
08 UNIDADES

URAMAKI CRUNCH 54,00

08 unidades de uramaki c/ salmão empanado e frito, cream cheese, alface crespa, pimenta sriracha, cebolinha e palha de batata doce.

---

URAMAKI MEDITERRÂNEO 54,00

08 unidades de uramaki c/ salmão, alface crespa, pesto de alcaparra com azeite extra virgem e limão taiti.

---

URAMAKI BURRITO ROLL 54,00

08 unidades de uramaki c/ salmão empanado, Doritos, cebola roxa, kyuri ken, alface crespa e maionese de sriracha.

---

URAMAKI EBITEN 58,00

08 unidades de uramaki c/ camarão empanado, cream cheese, kyuri-ken no recheio envolto por salmão, amêndoas laminadas e molho tarê.

---

BATERÁ EBI 58,00

08 unidades de uramaki c/ camarão empanado e cream chesse no recheio, coberto com finas lâminas de salmão, palha de batata doce e finalizado com molho teriyaki.

---

EBI MAKI FURAI 58,00

Camarão empanado, cream cheese e por fora lâminas de salmao e finas fatias de limão ao molho teriyaki.

---

MANGO ROLL 58,00

08 unidades de uramaki de salmão empanado, cream cheese e kyuri ken no recheio, coberto com lâmina de manga, ovas de massagô e cebolinha.

---

AVOCADO ROLL 59,00

08 unidades de uramaki c/ salmão, cream cheese e kyuri ken no recheio envoltos por lâminas de avocado, ovas de massagô e cebolinha.

---

MAGURÔ AVOCADO ROLL 59,00

08 unidades de uramaki de atum, crispy de quinoa e cream cheese no recheio envoltos por lâminas de avocado, ovas de massagô, maionese de sriracha e cebolinha.





## hotroll

ENROLADO EMPANADO

HOT NASUBI 54,90

06 unidades de Berinjela crocante empanado na Panko e servido com tartar de salmão c/ Cream cheese, cebolinha, mix de gergelim e molho tarê

**NOVI  
DADE**

HOT PHILADELFIA 59,90

08 unidades. Recheado com salmão, kani, cream cheese, cebolinha.

KORI KORI 59,90

08 unidades. Camarão empanado, salmão grelhado e cream cheese envolto com massa de harumaki com molho de pimenta sweet chilli sauce.

HOT SHIMEJI 59,90

08 unidades. Salmão grelhado, shimeji, cream cheese, molho tarê e cebolinha.

MINI HOT TARTAR 59,90

08 hossomakis recheados com cream cheese empanado e frito com cobertura de tartar de salmão com cebolinha.

## sashimi

12 FATIAS GROSSAS  
COMO REZA A TRADIÇÃO

SALMÃO INTEIRA 89,00 MEIA 69,00

SALMÃO SELADO INTEIRA 93,00 MEIA 73,00

COM AZEITE TRUFADO

servido com molho tare e gergelim branco

MAGURO (ATUM) INTEIRA 98,00 MEIA 78,00



# niguiris

NIGUIRI DE SALMÃO 20,00  
Dupla de niguri de salmão tradicional.

---

NIGUIRI DE SALMÃO MAÇARICADO TRUFADO 22,00  
Dupla de niguri de salmão maçaricado, com ovas de massagô, raspas de limão siciliano, cebolinha e finalizado com azeite de trufas brancas.

---

NIGUIRI DE ATUM 24,00  
Dupla de niguri de atum tradicional.

---

NIGUIRI DE ATUM SHOGA NEGUI 26,00  
Dupla de niguri de atum com pesto de gengibre e cebolinha.

---

NIGUIRI EBI 26,00  
Dupla de niguri de camarão, com ovas de massagô, gotas de limão taiti e cebolinha.

---

NIGUIRI EBI TRUFADO 28,00  
Dupla de niguri de camarão, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha, finalizado com azeite de trufas brancas.

---

NIGUIRI SHITAKE TRUFADO 24,00  
Dupla de niguri de shitake c/ azeite de trufas brancas, ovas de massagô e cebolinha.

---

NIGUIRI TAKÔ 28,00  
Dupla de niguri de polvo, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha.

---

NIGUIRI TAKÔ TRUFADO 30,00  
Dupla de niguri de polvo, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha, finalizado com azeite de trufas brancas.

HADDOCK DEFUMADO 24,00  
ovas de tobiko, cebola roxa e cebolinha



# combinados



---

## COMBINADO SANNIN 380,00

Combinado de 56 peças variadas com sashimi de salmão maçaricado trufado, djo Couve Crispy e Djo Philadelphia, Uramaki Skin Lemon, Uramaki Philadelphia e batera Spicy tuna. Serve 3 pessoas.

---

## COMBINADO KENJIRO 480,00

Seleção dos mais saborosos e mais vendidos Uramakis do Kenjiro (Mango Roll, Avocado Roll, Ebi Maki Furai, Ebiten, Crunch, Burrito Roll, Mediterrâneo, Baterá Ebi e Baterá Spicy Salmon) Serve 4 pessoas.

---

## COMBINADO DE HOSSOMAKI 89,90

08 shakemaki, 08 kanimaki, 08 kappamaki.

---

## COMBINADO DE DJO TRACIONAIS 104,90

08 tradicional, 08 philadelphia.

---

## COMBINADO DE DJO C/ GELÉIAS 104,90

04 amora, 04 maracujá. 04 lemon, 04 cream chilli.

---

## COMBINADO DE DJO ESPECIAIS 109,90

04 brie, 04 spice brie, 04 couve crispy, 04 shimeji.

---

## COMBINADO DE HOT ROLL 114,90

08 hot filadélfia, 08 mini hot roll c/ tartar de salmão.

---

## COMBINADO DE NIGIRI SALMÃO 119,90

04 salmão tradicional, 04 salmão maçaricado trufado c/ ovas de massagô e raspas de limão siciliano.



# combinados

COMBINADO NIGUIRI ATUM 119,90  
04 niguiiri atum, 04 niguiiri atum shoga negui.

COMBINADO DE SALMÃO (SUSHI E SASHIMI) 119,90  
06 fatias de sashimi de salmão, 04 uramaki philadelfia,  
04 uramaki skin, 04 shakemaki, 04 djo tradicional,  
02 niguiiri salmão. Total 24 peças.

COMBINADO DE URAMAKI 114,90  
04 ebi maki furai, 04 batera ebi, 04 ebiten, 04 philadélfia.

COMBINADO NIGUIRI CAMARÃO 119,90  
06 unidades de niguiris de camarão cozido  
c/ ovas de massagô e cebolinha.

COMBINADO DE SASHIMI 119,90  
08 fatias de salmão, 08 fatias de atum.

# sobremesas

PUDIM NO POTE 13,90  
Pudim de Leite condensado no Pote de 130ml.

**NOVI  
DADE**

HARUCHURROS DOCE DE LEITE 32,00  
Rolinho primavera recheado com doce de leite, banana,  
polvilhado com canela e açúcar e servido com uma bola  
de sorvete.

URAMAKI DE BANANA C/ NUTELLA 32,00  
01 banana empanada com sucrilhos de leite moça,  
cortado em forma de um sushi servido com cobertura  
de nutella e uma bola de sorvete de creme.

DORAYAKI DE FRUTAS VERMELHAS 32,00  
Panqueca japonesa c/ recheio de baunilha e cobertura  
de frutas vermelhas.

BRIGADEIRO C/ PAÇOCA CROCANTE 32,00  
Brigadeiro de colher, servido com paçoca crocante.



# bebidas

|   |       |
|---|-------|
| ÁGUA SEM GÁS  | 8,50  |
| ÁGUA COM GÁS  | 9,50  |
| REFRIGERANTE LATA<br>Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Fanta Zero,<br>Guaraná, Guaraná Zero, Sprite ou Sprite Zero. | 9,50  |
| SCHWEPPE LATA<br>Citrus, Tônica ou Tônica Zero.   | 9,50  |
| PINK LEMONADE   | 14,90 |

# SUCOS

|  |       |
|--|-------|
| COPO   | 12,90 |
| Abacaxi, abacaxi c/ hortelã, abacaxi com gengibre,<br>acerola, caju, laranja, laranja c/ acerola, laranja c/ morango,<br>limão, melão caipira, morango, maracujá ou tangerina. |       |

**jovi** SEM GLÚTEN  
BAIXA CALORIA

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| LONG NECK                             | 14,90 |
| Morango, tangerina, limão ou abacaxi. |       |



# cerveja longneck

STELLA ARTOIS OU BUDWEISER 15,90

---

SOL PREMIUM, CORONA OU HEINEKEN 16,90

# gin tônica

GIN TÔNICA 36,90

Escolher uma fruta: kiwi, limão, morango, lichia, tangerina, limão siciliano, lima da pérsia.

# drinks

CARAJILLO 42,00  
Licor 43 e Café

---

NEGRONI 42,00

---

WHISKY SOUR 42,00  
Jim Bean, Suco de limão e Xarope de açúcar.

---

PINK GIN 42,00  
Gin, Pink Lemonade e água tônica.



