

Kindai

Menu Dia dos Namorados

Entradas Frias

Carpaccio de Salmão Trufado (12 fatias) R\$78

Finas fatias de salmão, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano.

Usuzukuri de Salmão (12 fatias) R\$78

Fatias delicadas ao molho ponzu, gergelim, raspas de limão e cebolinha.

Tartar de Atum Bluefin (80g) R\$99

Atum bluefin temperado com óleo de gergelim, sriracha, kewpie, ovas massago, servido com crispy japonês.

Entradas Quentes

Ostra Gratinada (2 un.) R\$39

Gratinada com cream cheese e especiarias.

Mix do Mar e Cogumelos (250g) R\$ 89

Combinação de shimeji, shiitake, camarão, lula e polvo, salteados na manteiga com molho especial da casa e servidos na folha de bananeira.

Gyoza (4 un.) R\$38

Pastéis japoneses de carne suína, servidos com molho da casa.

Tempurá Misto R\$ 84

Tempurá de haddock trufado e milho doce – duas unidades de cada – acompanhado de molho especial da casa.

愛

Iguarias em Dupla

todas as opções servidas em 2 unidades

Atum Bluefin

R\$66

Escolha entre nigiri ou sashimi do nobre atum bluefin de origem espanhola.

Jyo de Vieira Trufado

R\$42

Com ovas masago, flor de sal, azeite trufado e toque de limão.

Tempurá de Shisso com Tartar de Salmão R\$39

Crocante folha de shissô finalizada com tartar levemente picante.

Nigiri Hokkigai

R\$39

Marisco típico da culinária japonesa, de textura delicada e sabor suave levemente adocicado, muito apreciado por seu frescor e leveza.

Combinados

Celebração – 22 peças

R\$220

6 Sashimis (2 atum selado, 2 salmão maçaricado e 2 salmão fresco)

6 Nigiris (2 atum, 2 Salmão, 2 Barriga salmão trufada)

4 Hot Ebi

2 Jyo salmão

2 Uramaki Especial

2 Hot Roll trufado

Namorados – 22 peças

R\$250

6 Sashimis (2 salmão, 2 salmão maçaricado e 2 atum selado)

6 Jyos (2 couve crispy, 2 salmão trufado e 2 salmão)

6 Nigiris (2 Barriga trufado, 2 Salmão kewpie e 2 Atum foie gras)

4 Makis camarão (2 hadock e 2 salmão)

Sobremesa

Holandesa Desconstruída

R\$39

Uma versão delicada da clássica torta holandesa, em camadas de creme, ganache de chocolate, farofa doce e morangos frescos.