



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Pratos quentes

Shogayaki

R\$ 54,90

Carne bovina fatiada com um delicioso molho de gengibre acompanhado de missoshiru e gohan.

Gyukatsu

R\$ 51,90

Carne bovina à milanesa fatiada acompanhado de missoshiru e gohan.

Chicken Katsu

R\$ 51,90

Peito de frango à milanesa fatiada acompanhado de missoshiru e gohan.

Frango xadrez

R\$ 54,90

Frango em cubos preparado com cebola, pimentão e amendoim.

Shimeji

R\$ 52,90

Cogumelos puxados na manteiga acompanhado de missoshiru e gohan.

Shimeji Especial

R\$ 61,90

Cogumelos, lula e camarão puxados na manteiga acompanhados de missoshiru e gohan.

Lula à dorê

R\$ 61,90

Deliciosa lula cortadas em rodela, empanadas e fritas.

Rolinho primavera 6und.

Deliciosos rolinho em massa fina e crocante recheados com carne e legumes ou recheados de queijo.

◆ Queijo R\$ 36,90

◆ Carne com Legumes R\$ 36,90

Guioza 6und.

R\$ 37,90

Deliciosos pequenos pasteis feitos de massa fina e maleável recheada com carne bovina e legumes.



Sugestão do Chef

Chicken Katsu

Peito de frango à milanesa fatiada acompanhado de missoshiru e gohan.



Sugestão do Chef

Yakimeshi de Camarão

Preparado com camarão selecionado, ovo, cenoura, brócolis, cebola e arroz.



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Yakimeshi

Yakimeshi de Carne R\$ 52,90

Preparado com carne bovina em cubos, ovo, cenoura, brócolis, cebola e arroz.

Yakimeshi de Camarão R\$ 61,90

Preparado com camarão selecionado, ovo, cenoura, brócolis, cebola e arroz.

Yakimeshi de Salmão R\$ 56,90

Preparado com salmão em cubos, ovo, cenoura, brócolis, cebola e arroz.

Teppanyaki

Teppanyaki Filé Mignon R\$ 79,50

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.



Sugestão do Chef

Shimeji Especial

Cogumelos, lula e camarão puxados na manteiga acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de contra Filé R\$ 68,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de frango R\$ 68,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de salmão R\$ 74,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de frutos do mar R\$ 83,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de lula R\$ 82,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.



Sugestão do Chef

Lula à dorê

Deliciosa lula cortadas em rodela, empanadas e fritas.

KINAMISUSHI.COM.BR
@SUSHIKINAMI



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Teppanyaki

Teppanyaki de camarão R\$ 82,90

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Teppanyaki de salmão R\$ 78,90 grelhado com molho de maracujá

Grelhados sobre uma chapa grossa de ferro com brócolis, cenoura e acelga, acompanhados de missoshiru e gohan.

Macarrão

Yakisoba de carne R\$ 52,90

Delicioso macarrão de trigo oriental, preparado com carne bovina, acelga, cenoura, repolho e brócolis.

Yakisoba de frango R\$ 51,90

Delicioso macarrão de trigo oriental, preparado com cubos de frango, acelga, cenoura, repolho e brócolis.

Yakisoba misto R\$ 56,90

Delicioso macarrão de trigo oriental, preparado com cubos de frango e tiras de carne bovina, acelga, cenoura, repolho e brócolis.

Yakisoba frutos do mar R\$ 63,90

Delicioso macarrão de trigo oriental, preparado com frutos do mar selecionados, acelga, cenoura, repolho e brócolis.

Yakisoba camarão R\$ 63,90

Delicioso macarrão de trigo oriental, preparado com camarões selecionados, acelga, cenoura, repolho e brócolis.



R\$
68,90

Sugestão do Chef

Teppanyaki de Salmão Grelhado com Molho de Maracujá

Acompanha Goham, Missoshiro e legumes refogados



R\$
56,90

Sugestão do Chef

Yakissoba Misto

Macarrão oriental, legumes, carne e frango

KINAMISUSHI.COM.BR
@SUSHIKINAMI



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Sushis

Joy 8und. **R\$ 43,90**

Arroz envolto em salmão com uma cobertura de salmão batido com cebolinha.

Salmão baterá 8und. **R\$ 39,80**

Cubos de shari (arroz temperado) com salmão batido com cebolinha.

Sushi simples 16und. **R\$ 43,90**

4 niguii Salmão 4 tekkamaki
4 niguii atum 4 salmon maki

Sushi especial 32und. **R\$ 62,90**

2 niguii salmão 2 niguii polvo
2 niguii atum 2 niguii skin
2 niguii camarão 2 niguii kani

10 hot roll couve críspy

10 uramaki salmão grelhado com couve críspy

Sushi salmão 28und. **R\$ 58,90**

7 niguii salmão 7 uramaki filadelfia
7 Joy 7 Hot Roll couve

Salmão especial 36und. **R\$ 67,90**

4 niguii salmão 8 uramaki salmão cru
8 Joy 8 Hot Roll couve
8 Uramaki filadelfia de salmão grelhado

Sashimi

Sashimi simples 15und. **R\$ 48,90**

5 salmão 5 peixe branco
5 atum

Sashimi especial 28und. **R\$ 69,90**

7 salmão 7 polvo
7 atum 7 peixe branco

Salmão 16und. **R\$ 53,90**

Polvo 16und. **R\$ 67,90**

Atum 16und. **R\$ 61,90**

Peixe branco 16und. **R\$ 54,90**



Sugestão do Chef

Sushi Joy 8und.

Arroz envolto em uma fatia de salmão e coberto com salmão cru batido com cream cheese e cebolinha.



Sugestão do Chef

Sashimi de Atum 16und.

Corte especial de fatias de atum cru.

KINAMISUSHI.COM.BR
@SUSHIKINAMI



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Entradas frias

Sasaki de salmão R\$ 58,90

Salmão em cubos marinados no limão, azeite, cebola roxa, salsinha e cebolinha.

Sasaki de polvo R\$ 63,90

Salmão em cubos marinados no limão, azeite, cebola roxa, salsinha e cebolinha.

Sasaki de atum R\$ 58,90

Salmão em cubos marinados no limão, azeite, cebola roxa, salsinha e cebolinha.

Sasaki de peixe branco R\$ 55,90

Salmão em cubos marinados no limão, azeite, cebola roxa, salsinha e cebolinha.

Ceviche de salmão R\$ 47,90

Salmão em cubos marinados no limão, maça verde, tomate cebola roxa e pimentão.

Ceviche de tilápia R\$ 45,90

Tilápia em cubos marinados no limão, maça verde, tomate cebola roxa e pimentão.

Adicione azeite trufado + R\$ 4,00



R\$ 58,90

Sugestão do Chef

Sasaki de salmão

Salmão em cubos marinados no limão, azeite, cebola roxa, salsinha e cebolinha.

Uramaki

Uramaki california 8und. R\$ 32,90

Uramaki salmão 8und. R\$ 38,90

Uramaki skin 8und. R\$ 36,90

Uramaki filadelfia 8und. R\$ 42,90

Uramaki ebiten 8und. R\$ 48,90

Uramaki atum 8und. R\$ 38,90

Acelgamaki 8und. R\$ 48,90

Salmão grelhado, cream cheese, pimenta tabasco e gergilim.

Makimonos

Salmonmaki 8und. R\$ 32,90

Tekamaki atum 8und. R\$ 32,90

Kanimaki 8und. R\$ 31,90

Kapamaki pepino 8und. R\$ 28,90



R\$ 36,90

Sugestão do Chef

Uramaki Skin

Arroz por fora, alga nori por dentro e recheado de skin - pele de salmão fritinha e crocante com cream cheese.

KINAMISUSHI.COM.BR
@SUSHIKINAMI



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Temaki

Salmão	R\$ 26,90
Atum	R\$ 26,90
Califórnia	R\$ 25,90
Filadélfia	R\$ 28,90
Ovas de Massago	R\$ 33,90
Salmão Skin	R\$ 24,90
Kani	R\$ 24,90
Shimeji	R\$ 25,90
Camarão	R\$ 32,90
Nas opções de camarão cozido ou empanado e frito.	

Temaki empanado

Salmão	R\$ 26,90
--------	-----------



Sugestão do Chef

Temaki Salmão

O clássico amado pelos Brasileiro, um cone de alga nori recheado de arroz, salmão cru, cebolinha e cream cheese.

Combinados

Kinami 1	16und.	R\$ 56,90
2 niguiiri salmão	4 sashimi	
2 niguiiri atum	salmão ou peixe branco	
4 sashimi atum	4 salmonmaki	
Kinami 2	48und.	R\$ 82,90
2 niguiiri salmão	4 sashimi peixe branco	
2 niguiiri atum	4 salmonmaki	
2 niguiiri skin	4 tekamaki	
2 niguiiri kani	4 uramaki salmão	
4 sashimi salmão	4 uramaki skin	
4 sashimi atum	8 hot Roll	
4 sashimi polvo		
Kinami 3	64und.	R\$ 117,90
2 niguiiri salmão	7 sashimi atum	
2 niguiiri polvo	7 sashimi polvo	
2 niguiiri atum	7 Sashimi peixe branco	
2 niguiiri skin	8 Uramaki filadelfia	
2 niguiiri kani	8 Uramaki salmão cru	
7 sashimi salmão	8 Hot Roll couve	



Sugestão do Chef

16 Hot Roll + 2 Temakis

Deliciosos Hot Rolls, crocantes acompanhados de 2 temakis à sua escolha. (Atum, salmão ou peixe branco)



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Combos Promocionais

Combo 1

R\$ 52,90

- 8 Uramaki batata crispy
- 8 Hot Roll
- 1 Temaki cru ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco

Combo 2

R\$ 64,90

- 8 Uramaki batata crispy
- 8 Uramaki de couve crispy
- 8 Hot Roll
- 1 Temaki cru ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco

Combo 3

R\$ 86,90

- 8 Uramaki batata crispy
- 8 Uramaki de couve crispy,
- 16 Hot Roll
- 3 Temaki crus ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco

8 Hot Roll + 1 Temaki

R\$ 56,90

- 1 Temaki cru ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco

16 Hot Roll + 2 Temakis

R\$ 78,90

- 2 Temaki's cru ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco

32 Hot Roll + 3 Temaki

R\$ 118,90

- 32 Hot Roll
- 3 Temakis cru ou empanado
- Atum, salmão ou peixe branco
- 8 Uramaki skin
- 8 joy
- Marinado, maçaricado ou cru

Opção de tudo maçaricado



R\$ 64,90

Sugestão do Chef

Combo 2 + Temaki salmão cru

Todos os itens do COMBO 2 mais 01 temaki salmão cru com cream cheese e cebolinha.



R\$ 118,90

Sugestão do Chef

32 Hot Roll + 3 temakis

Todos os itens do 32 Hot Roll mais 03 temaki salmão cru, atum cru, e skin empanado com cream cheese e cebolinha.

KINAMISUSHI.COM.BR
@SUSHIKINAMI



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

Combos Salmão

Salmão 1  20und. **R\$ 56,90**

4 Sashimi salmão
4 Niguri salmão
4 Salmonmaki
4 Uramaki salmão
4 Hot Roll couve

Salmão 2  56und. **R\$ 118,90**

8 Sashimi salmão
8 Joy salmão
8 Niguri salmão
8 Salmonmaki
8 Uramaki salmão
8 Uramaki skin
8 Hot Roll couve

Salmão 3  84und. **R\$ 158,90**

12 Sashimi salmão
12 Joy salmão
12 Niguri salmão
12 Salmonmaki
12 Uramaki salmão
12 Uramaki skin
12 Hot Roll couve

Sushimi maçaricado

Tostadinho 1  16und. **R\$ 43,90**

8 Sashimi salmão
8 Sashimi atum

Tostadinho 2  24und. **R\$ 76,90**

12 Sashimi salmão
12 Sashimi atum

Tostadinho 3  32und. **R\$ 103,90**

16 Sashimi salmão
16 Sashimi atum



Sugestão do Chef

Salmão 2 + Temaki salmão cru

Todos os itens do salmão2 mais 01 temaki salmão cru com cream cheese e cebolinha.



Sugestão do Chef

Tostadinho 2 + Temaki salmão

Todos os itens do salmão2 mais 01 temaki salmão cru com cream cheese e cebolinha.



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

POKES

MONTE SEU POKE

R\$ 62,90

Escolha seus itens e monte o poke do seu jeito.

1º - Base

Escolha 1 opção

Gohran
Shari

2º - Proteína

Escolha 1 opção

Salmão cru
Salmão grelhado
Camarão cozido
Camarão empanado
Atum
Peixe branco

Adicione + proteínas por

R\$ 10,00

Valor cobrado por cada proteína adicional.

3º - Complementos

Escolha até 3 opções

Manga
Cebola roxa
Pepino
Cream Cheese
Tare
Cebolinha
Gergelim

Adicione mais por

R\$ 3,00

Valor cobrado por cada complemento adicional.

4º - Molho

Escolha 1 opção

Ponzo
Molho verde
Tare
Shoyo



R\$ 72,90

Sugestão do Chef

Poke do bola

Shari, Salmão cru, atum, cebola roxa, cream Cheese, cebolinha, Shoyo



R\$ 65,90

Sugestão do Chef

Poke do Chef

Shari, atum, cebola roxa, manga, cebolinha, gergelim, tare.



Fotos do cardápio meramente ilustrativa

BEBIDAS

Bebidas não alcoólicas

Coca Cola	350ml	R\$ 9,50
Coca Cola zero	350ml	R\$ 9,50
Guaraná	350ml	R\$ 9,50
Guaraná zero	350ml	R\$ 9,50
Soda zero	350ml	R\$ 9,50
Fanta Laranja	350ml	R\$ 9,50
Schweppes citrus	350ml	R\$ 9,50
H2O limão	500ml	R\$ 9,50
H2O limoneto	500ml	R\$ 9,50
Água mineral sem gás	500ml	R\$ 6,90
Água mineral com gás	500ml	R\$ 6,90

Cervejas long neck

Proibidas para menores de 18 anos

Cervejas long neck

Cerpa	350ml	R\$ 15,90
Corona	330ml	R\$ 15,90
Heineken	330ml	R\$ 15,90
Stella Artois	330ml	R\$ 15,90

Cervejas 600ml

Proibidas para menores de 18 anos

Cervejas 600ml

Original	600ml	R\$ 23,90
Heineken	600ml	R\$ 23,90
Serramalte	600ml	R\$ 23,90

