



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	22,00
Sopa à base de pasta de soja.	
SUNOMONO	29,00
Pepino agri-doce.	
SUNOMONO ESPECIAL	55,00
Pepino agri-doce, kani kama, camarão cozido e salmão em cubos temperados com cream cheese.	
HARUMAKI	49,00
12 unidades. Escolha o sabor: bovino, legumes ou queijo.	
BOLINHO DE SALMÃO	59,00
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	59,00
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.	
ARROZ BRANCO JAPONÊS	42,00
GOHAN THAI	49,00
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 59,90

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

SHIMEJI NA CHAPA 64,90

Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

SHITAKE NA MANTEIGA 69,90

Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

ISCA DE SAINT PETER 74,90

Tilápia Saint Peter em lascas crocantes.

FRANGO C/ GENGIBRE 54,90

Frango empanado e temperado com molho de gengibre e cebolinha.

FRANGO AGRIDOCE 54,90

Frango empanado e frito com molho agridoce.

TARTAR SALMÃO C/ CHIPS DE BANANA 54,90

Trio com geléia de amora, pimenta e couve crispy.

IKÁ FURAI 74,90

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



carpaccio

SALMON TIGER 79,90

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

SALMÃO TRUFADO 79,90

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

SAINT PETER COM PIMENTA DEDO DE MOÇA 69,90

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

SAINT PETER C/ MOLHO PONZU 69,90

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

MAGURÔ 82,90

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

MAGURO KURO NINIKU 82,90

Laminas de atum, geleia de alho negro, ovas de tobiko, cebolinha e shoyu artesanal;

SALMÃO KURO NINIKU 82,90

Laminas de salmão, geleia de alho negro, ovas de tobiko, raspas de limão siciliano, cebolinha e shoyu artesanal.

HADDOCK DEFUMADO 82,90

Carpaccio de Haddock Defumado, lâminas de Haddock Defumado, ovas de tobiko, cebola roxa, cebolinha 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

NIKKEI

66,90

Cubos de salmão marinado no shoyu artesanal, gengibre, pimenta dedo de moça e salsinha.

CEVICHE PERUANO

69,90

Cubos de peixe branco marinado no leite de tigre coberto c/ cebola roxa.

CLÁSSICO

69,90

Cubos de peixe branco do dia, pimenta dedo de moça, cebola roxa, cebolinha, marinado no molho cítrico.

TAKO

79,90

Polvo, marinado com limão taiti, azeite extra virgem, cebola roxa e pimenta dedo de moça.

pratos quentes



LULA COM NIRÁ

59,90

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

NOVI
DADE

YAKISSOBA DE FRANGO

69,90

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

YAKISSOBA DE FILÉ MIGNON

74,90

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

YAKISSSOBA DE CAMARÃO

74,90

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

EBI SHINJO

74,90

12 unidades de trouxinha de camarão picante à moda japonesa.

especialidades



TEMPURÁ DE SHISSO (4 UNIDADES) 32,00

Crocante por fora, refrescante e picante por dentro. Combinação elegante entre o frescor herbal da folha de shissô e o sabor intenso do salmão com toque spicy oriental (pimenta sriracha)

SAINT PETER À PARMEGIANA 98,00

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

SAINT PETER COM MOLHO DE BLUE CHEESE 99,00

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

SALMÃO GRELHADO C/ MOLHO DE SHIMEJI 98,00

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

especialidades

SALMÃO TRUFADO KENJIRO 98,00
Salmão grelhado com azeite trufado acompanhado de purê oriental (feito a base de alho confitado) e molho teriyaki.

TARTAR DE ATUM TRUFADO 109,00
Atum picado na ponta da faca, temperado com shoyu artesanal, azeite de trufas brancas, gergelim e sal rosa do himalaia.

SHAKE HARA 109,99
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 98,00
Salmão picado na ponta da faca, temperado com mostarda dijon do tipo ancienne, alcaparras, azeite extra virgem, limão taiti e sal rosa do himalaia.

SAINT PETER COM MOLHO DE SHIMEJI 95,00
Filé de Saint Peter grelhado c/ molho de shimeji preto desfiado, servido com purê de batata

CAMARÃO SPICY 94,90
08 unidades de camarão empanado na farinha panko acompanhado do geléia de pimenta da artesanal.

temaki

SALMÃO SKIN	45,90
Pele de salmão grelhado e molho tarê.	
SALMÃO SIMPLES	45,90
Salmão cortado em cubos.	
SALMÃO COM CEBOLINHA	47,90
Salmão em cubos com cebolinha.	
SALMÃO COM CEBOLINHA E MAIONESE	45,90
Salmão em cubos com cebolinha e maionese.	
SALMÃO COM CREAM CHEESE	47,00
Salmão em cubos com cream cheese.	
SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA	49,90
Salmão em cubos com cream cheese.	
SALMÃO SKIN CHEESE	45,90
Pele de salmão grelhada, cream cheese e molho tarê.	
DORITOS	47,90
Salmão em cubos, cream cheese e doritos.	



temaki

KENJIRO 49,90

Barriga de salmão em cubos marinado, raspas de limão siciliano, cebolinha, gergelim, azeite extra virgem, palha de batata doce e layu.

AMORA 47,90

Salmão em cubos com cream cheese e geleia de amora.

SWEET CHILLI 47,90

Salmão em cubos com cream cheese e geleia de pimenta agri-doce.

EBI FRY 52,90

Camarão empanado com cream cheese.

HOT TEMAKI SALMÃO 49,90

Temaki empanado de salmão com cream cheese e molho teriyaki.

SALMÃO FIRE 49,90

Salmão empanado com cream cheese, cebolinha e molho tare.

SHIMEJI 52,90

Pequenos cubos de salmão, shimeji, cream cheese, molho tarê e cebolinha.

SALMÃO AMÊNDOAS 49,90

Salmão em cubos, laminas de amêndoas crocantes e azeite trufado.

MAGURO NEGUI 52,90

Atum com cebolinha.

TAKO 59,90

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.

BATERÁ EBI 62,00

Sushi prensado com camarão empanado e Cream cheese no recheio e na cobertura uma lâmina de salmão, crispy de batata doce e molho tare

Djo

06 UNIDADES

DJO TRADICIONAL 52,00

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

DJO AMORA 52,00

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

DJO CREAM CHILLI 52,00

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

DJO LEMON CHEESE 52,00

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

DJO PHILADELFIA 52,00

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

DJO COUVE CRISPY 52,00

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

Djo

06 UNIDADES

DJO SHIMEJI 52,00

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

DJO BRIE 52,00

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

DJO SPICE BRIE 52,00

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

DJO AMENDOAS 52,00

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 35,00

Pepino.

KANIMAKI 35,00

Kani-kama.

SKIN MAKI 37,00

Pele de salmão grelhada.

SHAKEMAKI 43,00

Salmão.

TEKAMAKI 43,00

Atum.

uramaki

ENROLADO DE
ARROZ POR FORA
08 UNIDADES



ACELGA MAKI

62,00

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

**NOVI
DADE**

EBI CRISPY

62,00

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

CALIFORNIA

51,00

Kani-kama, pepino e manga.

SALMÃO SKIN

57,00

Pele de salmão grelhado com molho tarê.

SALMÃO PHILADELFIA

57,00

Salmão com cream cheese philadelphia e gergelim.

SKIN LEMON

57,00

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

SHIMEJI CRISPY

57,00

Shimeji com cream cheese e couve manteiga frita por cima.

uramaki

ENROLADO DE
ARROZ POR FORA
08 UNIDADES

URAMAKI CRUNCH 57,00

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

URAMAKI MEDITERRÂNEO 57,00

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

URAMAKI BURRITO ROLL 57,00

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

URAMAKI EBITEN 59,00

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

BATERÁ EBI 62,00

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 59,00

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

MANGO ROLL 62,00

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 62,00

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 62,00

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 64,90

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 64,90

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

KORI KORI 64,90

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

HOT SHIMEJI 64,90

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

MINI HOT TARTAR 64,90

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 94,00 MEIA 72,00

SALMÃO SELADO INTEIRA 98,00 MEIA 75,00

COM AZEITE TRUFADO

servido com molho tare e gergelim branco

MAGURO (ATUM) INTEIRA 102,00 MEIA 72,00

MISTO INTEIRA 102,00

PEIXE BRANCO INTEIRA 74,90 MEIA 52,00

niguiris

NIGUIRI DE SALMÃO 22,00

Dupla de nigui de salmão tradicional.

NIGUIRI DE SALMÃO MAÇARICADO TRUFADO 24,00

Dupla de nigui de salmão maçaricado, com ovas de massagô, raspas de limão siciliano, cebolinha e finalizado com azeite de trufas brancas.

NIGUIRI DE ATUM 26,00

Dupla de nigui de atum tradicional.

NIGUIRI DE ATUM SHOGA NEGUI 28,00

Dupla de nigui de atum com pesto de gengibre e cebolinha.

NIGUIRI EBI 28,00

Dupla de nigui de camarão, com ovas de massagô, gotas de limão taiti e cebolinha.

NIGUIRI EBI TRUFADO 30,00

Dupla de nigui de camarão, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha, finalizado com azeite de trufas brancas.

NIGUIRI SHITAKE TRUFADO 26,00

Dupla de nigui de shitake c/ azeite de trufas brancas, ovas de massagô e cebolinha.

NIGUIRI TAKÔ 30,00

Dupla de nigui de polvo, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha.

NIGUIRI TAKÔ TRUFADO 32,00

Dupla de nigui de polvo, com ovas de massagô, gotas de limão siciliano e cebolinha, finalizado com azeite de trufas brancas.

HADDOCK DEFUMADO 26,00

ovas de tobiko, cebola roxa e cebolinha

SHIITAKE 24,00

Shiitake puxado no azeite extra virgem e marinado no shoyu sob o shari (arroz japonês temperado)

MAGURO TRUFADO 36,00

Lâmina de atum macaricada, temperado com flor de sal, azeite trufado, massago e cebolinha sob o shari (arroz japonês temperado)

combinados



COMBINADO SANNIN 400,00

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 520,00

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 94,90

08 shakemaki, 08 kanimaki, 08 kappamaki.

COMBINADO DE DJO TRACIONAIS 109,90

08 tradicional, 08 philadelphia.

COMBINADO DE DJO C/ GELÉIAS 109,90

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

COMBINADO DE DJO ESPECIAIS 114,90

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

COMBINADO DE HOT ROLL 124,90

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

COMBINADO DE NIGUIRI SALMÃO 124,90

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

combinados

COMBINADO NIGUIRI ATUM 124,90

04 niguiiri atum, 04 niguiiri atum shoga negui.

COMBINADO DE SALMÃO (SUSHI E SASHIMI) 129,90

06 fatias de sashimi de salmão, 04 uramaki philadelphia, 04 uramaki skin, 04 shakemaki, 04 djo tradicional, 02 niguiiri salmão. Total 24 peças.

COMBINADO DE URAMAKI 124,90

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.

DORAYAKI DE NUTELLA 45,00

Panqueca japonesa c/ recheio de Nutella

BRIGADEIRO C/ PAÇOCA CROCANTE 32,00

Brigadeiro de colher, servido com paçoca crocante.

BOLA DE SORVETE 16,00

BOLA DE SORVETE COM NUTELLA 32,00

bebidas

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

sucos

COPO	13,90
Abacaxi, abacaxi c/ hortelã, abacaxi com gengibre, acerola, caju, laranja, laranja c/ acerola, laranja c/ morango, limão, melão caipira, morango, maracujá ou tangerina.	

jovi SEM GLÚTEN
BAIXA CALORIA

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

cerveja longneck

SOL PREMIUM OU HEINEKEN

16,90

gin tônica

GIN TÔNICA

39,90

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

drinks

CARAJILLO

45,00

Licor 43 e Café

NEGRONI

45,00

WHISKY SOUR

47,00

Jim Bean, Suco de limão e Xarope de açúcar.

PINK GIN

45,00

Gin, Pink Lemonade e água tônica.

caipirinhas

CACHAÇA 34,90

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

SMIRNOFF 39,90

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

SAKERINHA 39,90

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

sakê

KAMI NO IZUMI GENSHU

DOSE 60,00 GARRAFA (720 ML) 200,00

BANSHU NISHIKI JOSEN

DOSE 70,00 GARRAFA (1.800 ML) 450,00

MIYAKO HOMARE

DOSE 70,00 GARRAFA (1.800 ML) 450,00

SAKE AZUMA KIRIM DOURADO - NACIONAL

DOSE 45,00 GARRAFA 140,00

