



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 25,00
Sopa à base de pasta de soja.

SUNOMONO 35,00
Pepino agri-doce.

SUNOMONO ESPECIAL 65,00
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 69,00
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 69,00
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 45,00

GOHAN THAI 59,00
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 69,90
Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

SHITAKE NA MANTEIGA 79,90
Cogumelo oriental puxado na manteiga com cebolinha.

ISCA DE SAINT PETER 79,90
Tilápia Saint Peter em lascas crocantes.

FRANGO C/ GENGIBRE 64,90
Frango empanado e temperado com molho de gengibre e cebolinha.

FRANGO AGRIDOCE 64,90
Frango empanado e frito com molho agridoce.

TARTAR SALMÃO C/ CHIPS DE BANANA 58,00
Trio com geléia de amora, pimenta e couve crispy.

IKÁ FURAI 89,90
08 anéis de Lula crocante empanado e temperado a moda japonesa c/ molho teriyaki.



carpaccio

SALMON TIGER 99,90

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

SALMÃO TRUFADO 89,90

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

SAINT PETER COM PIMENTA DEDO DE MOÇA 79,90

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

SAINT PETER C/ MOLHO PONZU 89,90

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

MAGURÔ 92,90

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

MAGURO KURO NINIKU 92,90

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

SALMÃO KURO NINIKU 92,90

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

HADDOCK DEFUMADO 92,90

Carpaccio de Haddock Defumado, lâminas de Haddock Defumado, ovas de tobiko, cebola roxa, cebolinha e shoyu artesanal



carpaccio

TAKO 99,00

Lâminas de polvo temperadas com molho ponzu, limão siciliano, ovas de massago e cebolinha.

LEMON 89,90

Lâminas de salmão, azeite extra virgem, gotas de limão siciliano, cebola roxa, cebolinha, sal rosa do himalaia.

HADDOCK DEFUMADO 92,90

ovas de tobiko, cebola roxa, cebolinha e shoyu artesanal do chef

MAGURO KURO NINNIKU 92,90

finas fatias de atum geleia de alho negro, cebolinha, ovas de tobiko e shoyu artesanal do chef

SALMÃO KURO NINNIKU 92,90

finas fatias de salmão, geleia de alho negro, cebolinha, ovas de tobiko, raspas de limão siciliano e flor de sal





ceviches

NIKKEI	79,90
Cubos de salmão marinado no shoyu artesanal, gengibre, pimenta dedo de moça e salsinha.	
CEVICHE PERUANO	79,90
Cubos de peixe branco marinado no leite de tigre coberto c/ cebola roxa.	
CLÁSSICO	79,90
Cubos de peixe branco do dia, pimenta dedo de moça, cebola roxa, cebolinha, marinado no molho cítrico.	
TAKO	89,90
Polvo, marinado com limão taiti, azeite extra virgem, cebola roxa e pimenta dedo de moça.	

pratos quentes



LULA COM NIRÁ

79,90

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

NOVI
DADE

YAKISSOBA DE FRANGO

74,90

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

YAKISSOBA DE FILÉ MIGNON

79,90

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

YAKISSOBA DE CAMARÃO

79,90

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

EBI SHINJO

79,90

12 unidades de trouxinha de camarão picante à moda japonesa.

especialidades



TEMPURÁ DE SHISSO (4 UNIDADES) 35,00

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 99,00

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 99,00

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

especialidades

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 119,00
Atum picado na ponta da faca, temperado com shoyu artesanal, azeite de trufas brancas, gergelim e sal rosa do himalaia.

SHAKE HARA 119,99
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 99,00
Parrilla de camarão, shitake e shimeji.

TARTAR DIJON 99,00
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 109,90
08 unidades de camarão empanado na farinha panko acompanhado do geléia de pimenta da artesanal.

temaki

SALMÃO SKIN	52,90
Pele de salmão grelhado e molho tarê.	
<hr/>	
SALMÃO SIMPLES	52,90
Salmão cortado em cubos.	
<hr/>	
SALMÃO COM CEBOLINHA	54,90
Salmão em cubos com cebolinha.	
<hr/>	
SALMÃO COM CEBOLINHA E MAIONESE	52,90
Salmão em cubos com cebolinha e maionese.	
<hr/>	
SALMÃO COM CREAM CHEESE	54,00
Salmão em cubos com cream cheese.	
<hr/>	
SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA	54,90
Salmão em cubos com cream cheese.	
<hr/>	
SALMÃO SKIN CHEESE	52,90
Pele de salmão grelhada, cream cheese e molho tarê.	
<hr/>	
DORITOS	52,90
Salmão em cubos, cream cheese e doritos.	



temaki

KENJIRO	54,90
Barriga de salmão em cubos marinado, raspas de limão siciliano, cebolinha, gergelim, azeite extra virgem, palha de batata doce e layu.	
AMORA	52,90
Salmão em cubos com cream cheese e geleia de amora.	
SWEET CHILLI	52,90
Salmão em cubos com cream cheese e geleia de pimenta agri-doce.	
EBI FRY	57,90
Camarão empanado com cream cheese.	
HOT TEMAKI SALMÃO	58,90
Temaki empanado de salmão com cream cheese e molho teriyaki.	
SALMÃO FIRE	54,90
Salmão empanado com cream cheese, cebolinha e molho tare.	
SHIMEJI	57,90
Pequenos cubos de salmão, shimeji, cream cheese, molho tarê e cebolinha.	
SALMÃO AMÊNDOAS	58,90
Salmão em cubos, laminas de amêndoas crocantes e azeite trufado.	
MAGURO NEGUI	57,90
Atum com cebolinha.	
TAKO	69,90
polvo temperado com azeite extra virgem e ovas de massagô.	

baterá

ARROZ PRENSADO
08 UNIDADES

BATERÁ SPICY SALMON 79,90

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 79,90

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

BATERÁ EBI 68,00

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 58,00

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

DJO AMORA 58,00

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

DJO CREAM CHILLI 58,00

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

DJO LEMON CHEESE 58,00

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

DJO PHILADELFIA 58,00

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

DJO COUVE CRISPY 58,00

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

Djo

06 UNIDADES

DJO SHIMEJI 58,00

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

DJO BRIE 58,00

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

DJO SPICE BRIE 58,00

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

DJO AMENDOAS 58,00

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 39,00

Pepino.

KANIMAKI 39,00

Kani-kama.

SKIN MAKI 39,00

Pele de salmão grelhada.

SHAKEMAKI 45,00

Salmão.

TEKAMAKI 45,00

Atum.

uramaki

ENROLADO DE
ARROZ POR FORA
08 UNIDADES



ACELGA MAKI

68,00

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

**NOVI
DADE**

EBI CRISPY

68,00

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

CALIFORNIA

62,00

Kani-kama, pepino e manga.

SALMÃO SKIN

59,00

Pele de salmão grelhado com molho tarê.

SALMÃO PHILADELFIA

62,00

Salmão com cream cheese philadelphia e gergelim.

SKIN LEMON

62,00

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

SHIMEJI CRISPY

62,00

Shimeji com cream cheese e couve manteiga frita por cima.

uramaki

ENROLADO DE
ARROZ POR FORA
08 UNIDADES

URAMAKI CRUNCH 72,00

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

URAMAKI MEDITERRÂNEO 62,00

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

URAMAKI BURRITO ROLL 62,00

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

URAMAKI EBITEN 68,00

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

BATERÁ EBI 68,00

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 68,00

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

MANGO ROLL 68,00

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 68,00

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 68,00

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 69,90

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 69,90

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

KORI KORI 69,90

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

HOT SHIMEJI 69,90

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

MINI HOT TARTAR 69,90

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 99,00 MEIA 82,00

SALMÃO SELADO INTEIRA 108,00 MEIA 85,00

COM AZEITE TRUFADO

servido com molho tare e gergelim branco

MAGURO (ATUM) INTEIRA 109,00 MEIA 82,00

MISTO INTEIRA 105,00

PEIXE BRANCO INTEIRA 74,00 MEIA 52,00

niguiris

NIGUIRI DE SALMÃO 26,00

Dupla de niguri de salmão tradicional.

NIGUIRI DE SALMÃO MAÇARICADO TRUFADO 28,00

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 30,00

Dupla de niguri de atum tradicional.

NIGUIRI DE ATUM SHOGA NEGUI 32,00

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

NIGUIRI EBI 32,00

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

NIGUIRI EBI TRUFADO 34,00

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

NIGUIRI SHITAKE TRUFADO 36,00

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

NIGUIRI TAKÔ 34,00

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

NIGUIRI TAKÔ TRUFADO 36,00

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

HADDOCK DEFUMADO 32,00

ovas de tobiko, cebola roxa e cebolinha

SHITAKE 32,00

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

MAGURO TRUFADO 38,00

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

combinados



COMBINADO SANNIN 450,00

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 580,00

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 99,90

08 shakemaki, 08 kanimaki, 08 kappamaki.

COMBINADO DE DJO TRACIONAIS 139,90

08 tradicional, 08 philadelphia.

COMBINADO DE DJO C/ GELÉIAS 139,90

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

COMBINADO DE DJO ESPECIAIS 139,90

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

COMBINADO DE HOT ROLL 139,90

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

COMBINADO DE NIGIRI SALMÃO 139,90

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

combinados

COMBINADO NIGUIRI ATUM	139,90
04 niguiiri atum, 04 niguiiri atum shoga negui.	
COMBINADO DE SALMÃO (SUSHI E SASHIMI)	139,90
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	139,90
04 ebi maki furai, 04 batera ebi, 04 ebiten, 04 philadélfia.	
COMBINADO NIGUIRI CAMARÃO	149,90
06 unidades de niguiris de camarão cozido c/ ovas de massagô e cebolinha.	
COMBINADO DE SASHIMI	139,90
08 fatias de salmão, 08 fatias de atum.	

sobremesas

PUDIM NO POTE	15,90
Pudim de Leite condensado no Pote de 130ml.	

**NOVI
DADE**

HARUCHURROS DOCE DE LEITE	38,00
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	38,00
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	38,00
Panqueca japonesa c/ recheio de baunilha e cobertura de frutas vermelhas.	
DORAYAKI DE NUTELLA	49,00
Panqueca japonesa c/ recheio de Nutella	
BRIGADEIRO C/ PAÇOCA CROCANTE	38,00
Brigadeiro de colher, servido com paçoca crocante.	
BOLA DE SORVETE	18,00
BOLA DE SORVETE COM NUTELLA	36,00

bebidas

ÁGUA SEM GÁS 8,50

ÁGUA COM GÁS 9,50

REFRIGERANTE LATA 9,50

Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Fanta Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite ou Sprite Zero.

SCHWEPPE LATA 9,50

Citrus, Tônica ou Tônica Zero.

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

