

kingTemaki

キング手巻き

TIRADITO
DE SALMÃO



Os produtos deste cardápio que contém glúten e lactose na receita estão marcados com **G** e **L**, no entanto, todos os nossos produtos podem ter traços de glúten e lactose devido aos processos de manipulação dos alimentos.



Itens vegetarianos



Não cobramos
taxa de serviço 10%

DRINKS

WHITE LADY - 32,
Gin Bothanical, Triple Sec, xarope de açúcar, albumina e limão-siciliano.

COSMOPOLITAN - 32,
Vodka Bacco, Triple Sec, limão e xarope de cranberry.

YUZU DAIQUIRI - 36,
Rum, Triple Sec, limão e purê de yuzu (toranja, limão-siciliano e tangerina).

WHISKY SOUR - 39,
Jack Daniel's, limão-siciliano, Angostura, albumina e açúcar.

AMARETTO MULE - 39,
Jack Daniel's, Amaretto, suco de limão siciliano e espuma de gengibre.

GOLDEN BERRY- 36,
Saquê Dourado, purê de frutas silvestres, limão-siciliano, laranja e Club Soda.

MOJITO - 30,
Rum, hortelã, limão, Club Soda e xarope de açúcar.

NEGRONI - 36,
Gin Bothanical, Martini Rosso e Campari.

PORTO TONIC - 32,
Vinho do Porto branco seco, xarope de melão cantaloupe, limão-siciliano e tônica.

ABSOLUT SOUR - 38,
Um drink memorável. Vodka Absolut, suco de maracujá, limão, purê de yuzu (toranja, limão-siciliano e tangerina), Citrus, hibisco e alecrim.



GIN MULE - 35,
Gin Bothanical, limão, gengibre, xarope de açúcar e espuma de gengibre na caneca de cobre.

GIN TONIC SICILIANO - 32,
Gin Bothanical, limão-siciliano e tônica.

SAQUERINHA TROPICAL - 33,
Saquê, maracujá, abacaxi, açúcar e hortelã.

SAQUERINHA RED - 34,
Saquê, açúcar e frutas vermelhas.

SAQUERINHA GINGER - 34,
Saquê, laranja, açúcar e gengibre.

COM SAQUÊ DOURADO +6,

CAIPIROSKA - 30,
Vodka Bacco, açúcar e uma fruta à sua escolha: limão, maracujá, morango ou abacaxi.

CAIPIROSKA IBIZA - 32,
Vodka Bacco, manga, morango, limão, xarope de açúcar e hibisco.

Fotos ilustrativas.

BACCO
spirit

BOTHANICAL
DRY GIN

ENTRADAS

CEVICHE - 52,
Peixe branco, salmão, leite de tigre*,
cebola roxa, azeite de clorofila e
especiarias.

*leite de tigre: caldo especial para a marinada do
peixe branco à base de limão, cebola roxa, pimenta
dedo-de-moça e temperos naturais.

KING BALLS 4un - 24, | 6un - 35,
Croquete de salmão, cream cheese,
Tabasco e cebolinha. Acompanha
molho teriyaki caseiro. 🍴🍴

GUIOZA TRADICIONAL 6un - 34,
Massa de trigo com recheio de carne de
porco e legumes, grelhado e cozido no
vapor, finalizado com molho da casa. 🍴

SUNOMONO ESPECIAL - 29,
Lâminas de pepino agridoce,
kani, cubos de peixe selado
e gergelim.

HARUMAKI DE CAMARÃO
1un - 18, | 2un - 34,
Camarão, cebolinha e cream
cheese. Acompanha molho
agridoce. 🍴🍴

OSAKA 2un - 20, | 4un - 35,
Massa de pastel com recheio
de salmão, abacate e temperos. 🍴

vegetarianas

SUNOMONO - 12,
Lâminas de pepino agridoce.

HARUMAKI DE LEGUMES 🍴
1un - 14, | 2un - 24,

MISSOSHIRO - 15,
Caldo quente de soja com um toque
de shitake, alga e cebolinha.

EDAMAME 150g - 26,
Vagem verde de soja cozida.

GUIOZA VEGETARIANO 6un - 34,
Recheio de cogumelos e legumes,
grelhado e cozido no vapor,
finalizado com molho da casa. 🍴

DEGUSTAÇÃO
2 PESSOAS - 62,
Ceviche, 2 osakas,
2 King Balls e 1
harumaki de
camarão. 🍴🍴



Fotos ilustrativas.



GUIOZA



CEVICHE



SALMÃO BLACK



ORANGE TOWER



ATUM SELADO

ESPECIAIS

TIRADITO DE SALMÃO - 64,
Fatias de salmão, molho de maracujá acevichado, farofa crocante de Panko e castanhas e um toque de shoyu. 🍴

SALMÃO ABURI
6un - 52, | 9un - 69,
Fatias de salmão maçaricado com azeite de oliva, raspas de limão-siciliano e sal negro.

SALMÃO SELADO - 64,
8 fatias de salmão selado com gergelim ao molho ponzu.

ATUM SELADO - 66,
8 fatias de atum selado com gergelim ao molho tonkatsu.

ORANGE TOWER - 68,
9 fatias de salmão levemente maçaricado, molho cítrico de ostras, azeite de oliva, flor de sal e *crispy* de batata-doce.

JINJAO - 72,
Tartar de atum e salmão, pesto de sunomono, azeite de oliva, crocante de castanhas, pimenta tobanjan, molho ponzu, ovas e tiras de nori. 🍴

SALMÃO BLACK - 52,
6 fatias de salmão curado no shoyu e especiarias, servidos com cream cheese soft, creme de abacate e um toque de molho de ostras. 🍴

NIGIRI ESPECIAL - 44,
3 duplas com peixes e *toppings* à escolha do sushiman. 🍴

SASHIMI

SALMÃO
6un - 45, 9un - 62,

ATUM
6un - 46,

POLVO NO LIMÃO
9un - 69,

PEIXE BRANCO
Tilápia fresca 6un - 30,
Especial do dia 6un - 42,
*consulte disponibilidade

SALMÃO EXPERIENCE - 69,
3 salmão, 3 aburi e 3 salmão black.

DEGUSTAÇÃO SASHIMIS - 169,
4 tiradito de salmão, 4 salmão aburi, 4 selado de atum, 4 salmão e 4 peixe branco do dia.

SUSHI&HOT

ROCK'N'ROLL 10un - 58,
Camarão, cream cheese, pepino e arroz shari, cobertos com fina fatia de salmão, crocante de quinoa e molho tarê. 🍣

JOE MIX 10un - 79,
Pares de joe yuzu, brie, spicy tuna, shimeji e crunchy. 🍣🍣

JOE YUZU 4un - 36,
Salmão, salmão batido, arroz shari, farofa crocante de Panko e castanhas e limão yuzu. 🍣

JOE BRIE 4un - 34,
Salmão e queijo brie maçaricados, arroz shari, chutney de damasco e beni shogá (gengibre em conserva). 🍣

JOE SPICY TUNA 4un - 42,
Atum, arroz shari, tartar de atum, pimenta tobanjan e sal negro. 🍣

JOE SHIMEJI 4un - 36,
Shimeji e cream cheese envoltos em salmão maçaricado, finalizado com azeite de oliva e flor de sal. 🍣

JOE CRUNCHY 4un - 32,
Salmão, cream cheese soft, arroz shari, chilli suave e crocante de salmão. 🍣🍣

JOE SUBARASHI 6un - 56,
Salmão maçaricado recheado com camarão crocante e cream cheese soft, coberto com pesto de sunomono, molho de ostras e um toque de creme de pimenta. 🍣🍣



BATERÁ SALMÃO 6un - 36,
Tartar de salmão, flocos de tempurá, arroz shari, cream cheese soft, raspas de limão e nori picado. 🍣🍣

BATERÁ ATUM 6un - 37,
Tartar de atum, arroz shari, ovas, creme de abacate, flocos de tempurá e nori picado. 🍣🍣

HOT FILADÉLFIA 8un - 36,
Salmão, arroz shari e cream cheese empanados em Panko. Acompanha molho tarê. 🍣🍣

HOT FILA VIP 8un - 49,
Hot Filadélfia com cobertura de salmão picado maçaricado e raspas de limão-siciliano. Acompanha molho tarê. 🍣🍣

URAMAKI 8un
Filadélfia - 39, 🍣
Salmão avocado - 39,
Romeu&Julieta - 30,
Califórnia - 30,



HOSOMAKI 8un
Salmão - 29,
Atum - 30,
Pepino - 24,



NIGIRI 4un
Salmão - 25,
Atum - 28,
Camarão 27,



COMBINADO



SUGESTÃO

Em geral 15 a 25 peças de sushi por pessoa é o ideal.

SUSHIMIX SALMÃO 16un - 69,
4 uramaki Filadélfia, 4 hosomaki salmão, 4 baterá de salmão, 2 joe crunchy e 2 nigiri salmão. 🍣🍣

SUSHIMIX ESPECIAL 21un - 112,
5 rock'n'roll, 4 hot vip, nigiri (2 salmão, 1 salmão black, 1 camarão), 2 baterá atum, joe (2 crunchy, 2 shimeji, 2 brie). 🍣🍣

SUSHIMIX CLUB 42un - 169,
Uramaki (4 Filadélfia, 4 avocado), baterá (2 atum, 2 salmão), hosomaki (4 salmão, 4 atum), 5 joe crunchy, 4 hot Filadélfia, 4 hot vip, 5 rock'n'roll, nigiri (2 salmão, 2 atum). 🍣🍣

EASY 16un - 79,
3 sashimi salmão, 3 joe crunchy, 2 nigiri salmão, 4 uramaki Filadélfia, 2 baterá salmão e 2 hosomaki salmão. 🍣🍣

EASY TUNA 16un - 82,
3 sashimi atum, 4 uramaki avocado, baterá (2 atum, 2 salmão), 2 joe crunchy e nigiri (2 atum, 1 camarão). 🍣🍣

SALMÃO 22un - 109,
6 sashimi, 4 uramaki Filadélfia, 4 hosomaki, 2 joe crunchy, 2 nigiri e 4 baterá salmão. 🍣🍣

MISTO 24un - 129,
Sashimi (3 salmão, 3 atum, 3 peixe branco), 4 uramaki avocado, nigiri (2 salmão, 1 atum), 4 baterá atum e 4 hosomaki salmão. 🍣

NOVO! ORENJI 27un - 149,
3 salmão selado, 3 salmão black, 4 subarashi, 3 joe yuzu, 3 joe crunchy 4 baterá salmão, 4 uramaki avocado e 3 nigiri de salmão. 🍣🍣

NOVO! NIKKEI 31un - 164,
3 salmão, 6 tiradito de salmão, 3 joe yuzu, 3 joe brie, 3 joe shimeji, 3 joe smoked tuna, 2 nigiri salmão, 4 uramaki avocado e 4 baterá atum. 🍣🍣

KING SALMÃO 32un - 169,
9 sashimi, 8 uramaki Filadélfia, 3 joe crunchy, 4 baterá de salmão, nigiri (2 salmão, 2 salmão maçaricado) e 4 hosomaki. 🍣🍣

KING HOT 34un - 168,
6 sashimi salmão, 8 uramaki Filadélfia, 2 nigiri salmão, 2 joe crunchy, 4 baterá salmão, 4 hosomaki salmão, 4 hot Filadélfia e 4 hot vip. 🍣🍣

KING MISTO 36un - 189,
Sashimi (6 salmão, 3 atum, 3 peixe branco), uramaki (4 Filadélfia, 4 salmão avocado), nigiri (1 camarão, 1 peixe branco maçaricado, 2 salmão, 2 atum), 2 joe crunchy, baterá (4 atum e 4 salmão). 🍣🍣

KING SALMÃO



TEMAKI

COMBINADO TEMAKI

Peça seu temaki acompanhado de 4 uramaki Filadélfia, 2 crunchy e 2 nigiri de salmão - 79, ③ ④

especiais

PORÓ - 49,
Salmão, camarão cozido médio, cebolinha e palha poró.

ROLL - 49,
Camarão médio crocante, salmão, cream cheese soft, pepino em tiras e molho tarê. ③ ④

WHITE & SALMON - 44,
Salmão e peixe branco maçaricados, cream cheese soft, palha poró e sweet chilli. ④

JOE CRISPY - 48,
Salmão picado, cream cheese soft, molho cítrico de ostras e *crispy* de batata-doce. ④

CAMARÃO - 48,
Camarão empanado em Panko, cebolinha, cream cheese soft e creme suave de pimenta. ④

ATUM - 48,
Atum em cubos.

TARTAR DE ATUM - 49,
Tartar de atum, flocos de tempurá, raspas de nori, creme de abacate e redução de shitake. ③ ④

clássicos

FILADÉLFIA - 48,
Salmão e cream cheese. ④

SALMÃO COMPLETO - 48,
Salmão picado, cebolinha e cream cheese soft. ④

DRAGON - 44,
Salmão picado, cebolinha e creme suave de pimenta. ④


SALMÃO - 49,
Salmão em cubos.

quentes

FILADÉLFIA GRELHADO - 49,
Salmão grelhado e cream cheese soft. ④

HOT FILADÉLFIA - 42,
Hot Filadélfia em pedaços e molho tarê. ③ ④

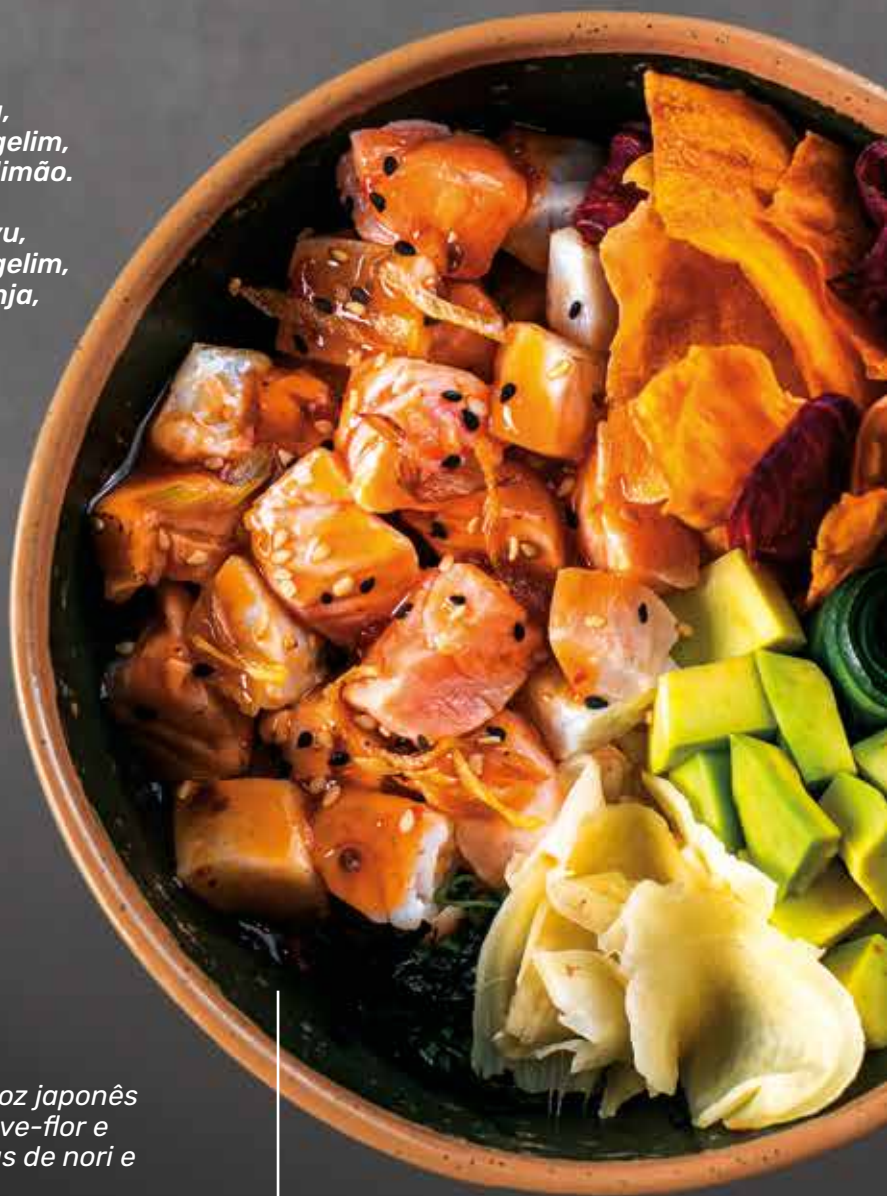
PORÓ ESPECIAL - 49,
Camarão e shitake salteados no shoyu e saquê, cebolinha e palha poró. ④

 **VEGGIE - 48,**
Paris e shitake salteados na manteiga e shoyu, cream cheese soft, crocante de castanhas e palha poró. ③ ④



molho clássico: shoyu, gengibre, óleo de gergelim, tahine, especiarias e limão.

molho de ostras: shoyu, gengibre, óleo de gergelim, molho de ostras, laranja, limão e especiarias.



POKE

todos com base de arroz japonês (shari) ou arroz de couve-flor e finalizados com tirinhas de nori e chips de batata-doce.

AHI POKE - 69,

Atum, manga, cream cheese soft, abacate*, edamame, sunomono, crocante de castanhas, molho clássico e gengibre. 🌱 🌱

SALMÃO POKE - 69,

Salmão, sunomono, manga, cream cheese soft, abacate*, edamame, crocante de castanhas, molho clássico e gengibre. 🌱

BLACK SPICY POKE - 69,

Salmão selado, salmão black, cebolinha, sunomono, cream cheese soft, abacate*, molho clássico e creme suave de pimenta. 🌱

SHRIMP SUNSET - 72,

Camarão médio, salmão maçaricado, raspas de limão-siciliano, gengibre, pepino, abacate*, cream cheese soft e molho cítrico de ostras. 🌱

CAMARÃO PANKO - 68,

Camarão médio empanado, cream cheese soft, abacate*, pesto de sunomono, edamame e molho cítrico de ostras. 🌱 🌱

WHITE&SALMON - 65,

Salmão e peixe branco em cubos maçaricados, cream cheese soft, abacate*, sunomono, molho clássico, sweet chilli e gengibre. 🌱



VEGETARIANO - 64,

Cogumelos, moyashi, cebolinha, bolinho de arroz empanado, tiras de cenoura, minimilho, sunomono, molho clássico e edamame. 🌱 🌱

TARTAR DE ATUM - 68,

Tartar de atum, abacate*, pepino em tiras, manga, tartar de shitake, ovas, flocos de tempurá, molho clássico e cebolinha. 🌱

CHIPS DE BATATA-DOCE 60g - 12,

TROQUE:

ARROZ POR ARROZ DE COUVE-FLOR - 7,

**abacate ou avocado de acordo com a sazonalidade e amadurecimento.*

QUENTES



SUGESTÃO

Nossos pratos são bem servidos para 1 pessoa.

SALMÃO NA MANTEIGA DE ERVAS - 82,

2 postas de salmão fresco grelhado (160g) na manteiga de ervas, espaguete de abobrinha e brócolis ramoso. 🌱

MILES DAVIS - 82,

Salmão grelhado (80g), lulas, camarões médios, cogumelos Paris e legumes salteados na manteiga, shoyu e dashi de ostras, flambados no saquê. Acompanha arroz japonês. 🌱



TAKÊ FLAMBADO - 68,

Shitake, Paris, shimeji e moyashi salteados na manteiga e shoyu, flambados no saquê. Acompanha arroz japonês. 🌱

TROQUE ARROZ POR
ARROZ DE COUVE-FLOR .. 7,

HOKKAIDO - 74,

Escalope de bumbom de alcatra ao ponto e fatiado, moyashi, brócolis, mini cebola, shitake, gengibre em conserva e macarrão de yakisoba. 🌱

KIDS BEEF - 46,

Tiras de alcatra salteadas na manteiga e shoyu, batata frita, arroz japonês ou macarrão de yakisoba. 🌱

KIDS SALMÃO - 54,

Salmão grelhado (80g) na manteiga, batata frita, arroz japonês ou macarrão de yakisoba. 🌱

ARROZ JAPONÊS extra - 7,
CHIPS DE BATATA-DOCE - 12,
BATATA FRITA - 14,





CAMARÃO THAI - 79,
Camarões na manteiga ao molho
curry tailandês, leite de coco, arroz
japonês e *crispy* de abobrinha. 🍴🍴

TONKATSU - 64,
Empanado de mignon suíno
marinado no shoyu e especiarias,
molho tonkatsu caseiro (barbecue
oriental), arroz japonês e chips de
batata-doce ou fritas. 🍴



* Na falta de algum legume, nossa cozinha poderá substituir por outro item. Fotos ilustrativas.

YAKISOBA

Nosso yakisoba é feito com o tradicional macarrão japonês para yakisobas. O molho, preparado na própria casa, utiliza ingredientes naturais e selecionados. Nossa base de legumes: brócolis, cenoura, repolho e acelga.



ALCATRA E FRANGO - 52,
Tiras de alcatra e frango. ⑥

ALCATRA - 59,
Tiras de alcatra. ⑥

CAMARÃO - 72, ⑥

FRUTOS DO MAR - 76,
Salmão, lula e camarão. ⑥ ⑦

VEGETARIANO - 62,
Shitake, Paris, shimeji, cebola
cristal e bolinho de arroz
empanado. ⑥ ⑦

LEGUMES - 49,
Brócolis, cenoura, repolho,
acelga, moyashi, cebola cristal
e minimilho. ⑥



SOBREMESAS

MOTI MOTI - 34,
2 unidades de Moti Moti (sorvete coberto com mochi - fina camada de massa de arroz) e calda de chocolate meio amargo. 🍷

HOT BROWNIE - 38,
Brownie, calda de chocolate meio amargo e sorvete de vanilla Boccaccio servidos na chapa quente. 🍷🍷

MINI NUTELLA - 22,
8 mini harumakis recheados com Nutella. 🍷🍷

**MINI NUTELLA
COM SORVETE - 32,**
6 mini harumakis de Nutella, sorvete de vanilla Boccaccio, calda de chocolate e morango picado. 🍷🍷

HOT BANOFFEE
4un - 24, 8un - 34,
Massa de bolacha, banana, doce de leite, chantilly e canela. 🍷🍷

Sugestão: adicione sorvete de vanilla Boccaccio 🍷 - 9,60

BRANCO . ROSÉ . ESPUMANTES



TAÇA DE VINHO BRANCO OU ESPUMANTE - 26,

TORO CHARDONNAY - 84,

ARGENTINA - Aroma delicado com notas florais. Leve doçura, fresco, equilibrado e com final persistente.

MIRADOURO DA VINHA - 92,

PORTUGAL - QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO. Aroma de ervas e flor de laranjeira. Na boca é frutado, suave e refrescante.

CASAS DEL TOQUI ESTATE SAUVIGNON BLANC - 96,

CHILE - VALLE CENTRAL. Amarelo palha com aroma de frutas tropicais, finos toques minerais e cítricos.

CORDERO EN PIEL DE LOBO - BLEND DE BRANCAS - 95,

ARGENTINA - MOSQUITA MUERTA. Aromas de abacaxi e notas de frutas tropicais. Na boca é persistente e com ótima acidez.

LES LARMES DU VOLCAN - 119,

FRANÇA | LANGUEDOC - Elegante, com notas cítricas e mel. Boa acidez na boca e notas florais. Uvas: Clairette, Grenache Blanc e Vermentino.

LA LINDA CHARDONNAY - 129,

ARGENTINA - LUIGI BOSCA. Cor dourada e brilhante. Aromas de frutas cítricas, mel e acácia. Boa acidez e complexidade.

GIACONDI ROSÉ - 84,

ITÁLIA - Notas frutadas e toques florais. Na boca é leve e equilibrado. Uvas Negroamaro e Sangiovese.

MINA VELHA - 89,

PORTUGAL - QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO. Aromas de cereja, framboesa e amora. Acidez e frescor, corpo médio e persistente. Uvas: Touriga-Nacional e Tinta Roriz.

GRAN LEGADO - ESPUMANTE BRUT OU MOSCATEL - 86,

BRASIL - Cristalino com finas borbulhas. Aroma intenso, com notas de frutos frescos e flores brancas. Elegante, com final de boca pleno, longo e marcante.

TINTOS



CASAS DEL TOQUI ESTATE CABERNET SAUVIGNON

375ml - 56, | 750ml - 94,

CHILE - Cor rubi, aromas de frutas frescas e especiarias. Fácil de beber, fresco, com boa concentração de frutas e taninos macios.

ESTEBAN MARTIN D.O.P - 92,

ESPAÑA - Vinho pontuado e premiado em várias safras. Cor granada, aroma de cerejas, florais e toques de especiarias. Taninos macios, acidez média e agradável frescor. Muito gastronômico. Uvas Garnacha e Syrah.

CORDERO EN PIEL DE LOBO - MALBEC - 98,

ARGENTINA - MOSQUITA MUERTA. Coloração rubi intensa, aroma e sabor das frutas vermelhas maduras. Em boca taninos agradáveis, com um final persistente.

CASAS DEL TOQUI PINOT NOIR RESERVA - 128,

CHILE - Leve, macio e fresco, com aromas de frutas e leve amadeirado. Com passagem por barricas de carvalho francês.

LA LINDA - MALBEC - 139,

ARGENTINA - Vinícola LUIGI BOSCA. Intensa cor vermelho púrpura com aromas de frutas vermelhas e especiarias doces. Na boca, boa estrutura, taninos macios e acidez refrescante.

TAXA
DE ROLHA
35,



SAQUÊS

AZUMA KIRIN DOURADO - 740ml 96, - dose 150ml 32,

Tipo honjozo, grau de polimento 30%. Fresco, suave, com notas frutadas e final seco. Leve acidez.

GEKKEIKAN TRADICIONAL - 750ml 169, - dose 150ml 44,

Aroma suave e rico em sabor, encorpado e refrescante. Desde 1907, a Gekkeikan tem sido a fornecedora de saquê para A Casa Imperial do Japão, sendo o mais vendido no Japão e no mundo. Origem: Japão.

AZUMA KIRIN GUINJO - 740ml 285,

Ouro no Monde Selection 2021, é produzido com arroz akitakomati e grau de polimento de 60%. Aromático, frutado e de frescor elevado. Seco e encorpado.



CERVEJAS



CORONA 330ml ☉ - 15,

BUDWEISER 330ml ☉ - 13,

SPATEN 330ml ☉ - 13,

Puro malte, a cerveja criadora dos estilo Munich Helles.

STELLA ARTOIS 330ml ☉ - 14,

Puro malte, feita com lúpulo nobre, amargor acentuado, macio e frutado.



HEINEKEN 330ml ☉ - 15,

Long neck retornável



SEM ÁLCOOL

MATE BATIDO - 14,

chá-mate orgânico

• LIMÃO

• LIMÃO+GENGIBRE

SODA ITALIANA - 16,

água com gás, gelo e sabores:

CRANBERRY

MAÇÃ VERDE

LIMÃO-SICILIANO

PASSION

maracujá + amora

GRENADINE

romã + framboesa

TROPICAL

melão + limão-siciliano

ORIENTAL

limão-siciliano + lichia + hortelã

SUMMER

lichia + limão siciliano + amora

SUCOS

• LARANJA NATURAL - 16,

• PINK LEMONADE - 15,

• 2 LIMÕES + ESPUMA DE GENGIBRE - 18,

• LARANJA, MARACUJÁ E MORANGO - 18,

ÁGUA MINERAL

com gás / sem gás - 7,

REFRIGERANTE LATA - 7,50

CAFÉ EXPRESSO - 7,50



**ADICIONE ESPUMA
DE GENGIBRE - 3,90**



△
Z
U
M
△
東

Nossos produtos
orientais tem a
qualidade



YUCHEN
DISTRIBUIDORA

kingTemaki

BATEL • JUVEVÊ • SÃO BRAZ