

# kingTemaki

キング手巻き



Os produtos deste cardápio que contêm 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 - 34,**

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

## **COSMOPOLITAN - 34,**

Vodka, Triple Sec, limão e xarope de cranberry.

## **YUZU DAIQUIRI - 36,**

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

## **NEGRONI - 36,**

Gin Bothanical, vermute rosso e Campari.

## **NEGRONI AKAI - 39,**

Bacardi Carta Oro, vermute rosso e Campari, xarope de lichia, Angostura e canela.

## **BOULEVARDIER - 39,**

Bourbon, vermute rosso e Campari.

## **MOJITO - 32,**

Rum, hortelã, limão, Club Soda e xarope de açúcar.

## **MOJITO PASSION - 32,**

Rum, hortelã, limão, maracujá, Club Soda e xarope de açúcar.

## **WHISKY SOUR - 39,**

Jack Daniel's, limão-siciliano, angostura, albumina e açúcar.

## **ABSOLUT SOUR - 39,**

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



## **FITZGERALD - 34,**

Gin Bothanical, limão-siciliano, xarope de açúcar e Angostura.

## **PORTO TONIC - 32,**

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

## **GIN MULE - 38,**

Gin Bothanical, limão, gengibre, xarope de açúcar e espuma de gengibre na caneca de cobre.

## **GIN TONIC SICILIANO - 34,**

Gin Bothanical, limão-siciliano e tônica.

## **GOLDEN BERRY- 36,**

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

## **SAQUERINHA TROPICAL - 35,**

Saquê, maracujá, abacaxi, açúcar e hortelã.

## **SAQUERINHA RED - 36,**

Saquê, açúcar e frutas vermelhas.

## **SAQUERINHA GINGER - 34,**

Saquê, laranja, açúcar e gengibre.

## **COM SAQUÊ DOURADO +7,**

## **CAIPIROSKA - 30,**

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

## **CAIPIROSKA IBIZA - 32,**

Vodka Bacco, manga, morango, limão, xarope de açúcar e hibisco.

**BOTHANICAL**  
DRY GIN

# ENTRADAS

**CEVICHE - 56,**  
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 - 28, | 6un - 38,**  
Croquete de salmão, cream cheese,  
Tabasco e cebolinha. Acompanha  
molho teriyaki caseiro. 🍴🌱

**GUIOZA TRADICIONAL 6un - 36,**  
Massa de trigo com recheio de carne de  
porco e legumes, grelhado e cozido no  
vapor, finalizado com molho da casa. 🍴

**SUNOMONO ESPECIAL - 34,**  
Lâminas de pepino agridoce,  
kani, cubos de salmão selado  
e gergelim.

**HARUMAKI DE CAMARÃO**  
1un - 19, | 2un - 36,  
Camarão, cebolinha e cream  
cheese. Acompanha molho  
agridoce. 🍴🌱

**OSAKA 2un - 22, | 4un - 38,**  
Massa de pastel com recheio  
de salmão, abacate e temperos. 🍴

**SUNOMONO - 15,**  
Lâminas de pepino agridoce.

**HARUMAKI DE LEGUMES**  
Recheio de legumes. Acompanha  
molho agridoce. 🍴  
1un - 15, | 2un - 25,

**MISSOSHIRU - 18,**  
Caldo quente de soja com um toque  
de shitake, alga e cebolinha.

**EDAMAME 150g - 28,**  
Vagem verde de soja cozida.

**GUIOZA VEGETARIANO 6un - 36,**  
Recheio de cogumelos e legumes,  
grelhado e cozido no vapor,  
finalizado com molho da casa. 🍴

**DEGUSTAÇÃO**  
**2 PESSOAS - 68,**  
Ceviche, 2 osakas,  
2 King Balls e 1  
harumaki de  
camarão. 🍴🌱



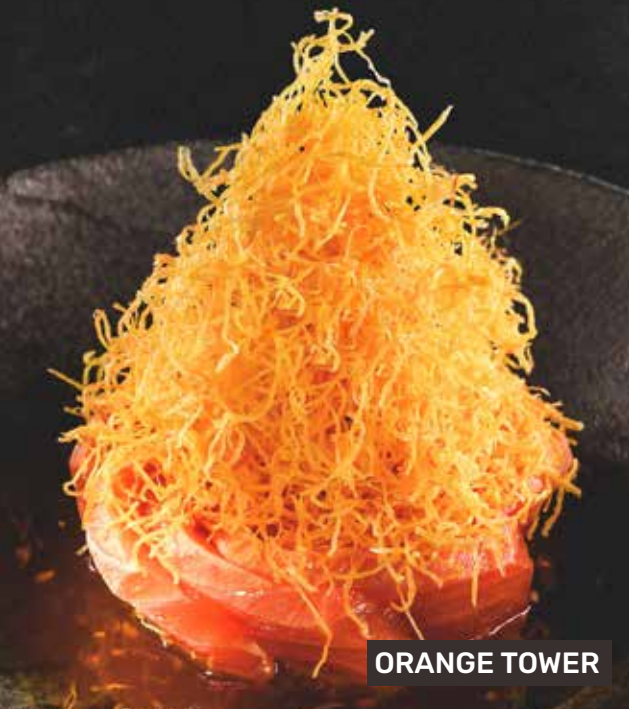
Fotos ilustrativas.



GUIOZA



CEVICHE



ORANGE TOWER



NAGOYA



TIRADITO

# ESPECIAL

**TIRADITO DE SALMÃO - 68,**  
8 finas fatias de salmão, molho de maracujá acevichado, farofa crocante de Panko com castanhas e um toque de shoyu. 🍴

**NOVO! NAGOYA**  
8 finas fatias de salmão ou atum ao molho shoyu, gengibre, óleo de gergelim, tahine, especiarias e limão. Acompanha pesto de sunomono e cobertura com chips de harumaki picantes. 🍴  
Salmão - 62, | Atum - 64,

**SALMÃO ABURI**  
6un - 54, | 9un - 69,  
Fatias de salmão levemente maçaricado com azeite de oliva, raspas de limão-siciliano e sal negro.

**SALMÃO SELADO - 66,**  
8 fatias de salmão selado com gergelim ao molho ponzu.

**ATUM SELADO - 69,**  
8 fatias de atum selado com gergelim ao molho tonkatsu.

**ORANGE TOWER - 72,**  
9 fatias de salmão levemente maçaricado, molho cítrico de ostras, azeite de oliva, flor de sal e *crispy* de batata-doce.

**SALMÃO BLACK - 56,**  
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 - 46,**  
3 duplas com peixes e *toppings* à escolha do sushiman. 🍴

# SASHIMI

**SALMÃO**  
6un - 48, 9un - 65,

**ATUM**  
6un - 49,

**POLVO NO LIMÃO**  
9un - 79,

**PEIXE BRANCO**  
Tilápia fresca 6un - 32,  
Especial do dia 6un - 48,  
\*consulte disponibilidade

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

# SUSHI&HOT

**ROCK'N'ROLL** 10un - 62,  
Camarão, cream cheese, pepino e arroz shari, cobertos com fina fatia de salmão, crocante de quinoa e molho tarê. 🍣

**JOE MIX** 10un - 84,  
Pares de joe yuzu, brie, spicy tuna, shimeji e crunchy. 🍣🍣

**JOE YUZU** 4un - 36,  
Salmão, salmão batido, arroz shari, farofa crocante de Panko com 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 - 62,  
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 - 38,  
Tartar de salmão, flocos de tempurá, arroz shari, cream cheese soft, raspas de limão e nori picado. 🍣🍣

**BATERÁ ATUM** 6un - 39,  
Tartar de atum, arroz shari, ovas, creme de abacate, flocos de tempurá e nori picado. 🍣🍣

**HOT FILADÉLFIA** 8un - 39,  
Salmão, arroz shari e cream cheese empanados em Panko. Acompanha molho tarê. 🍣🍣

**HOT FILA VIP** 8un - 54,  
Hot Filadélfia com cobertura de salmão picado maçaricado e raspas de limão-siciliano. Acompanha molho tarê. 🍣🍣

**NIGIRI** 4un  
Salmão - 28,  
Atum - 34,

**HOSOMAKI** 8un  
Salmão - 32,  
Atum - 36,  
🍣 Pepino - 28,

**URAMAKI** 8un

Filadélfia - 42, 🍣  
🍣 Salmão avocado - 42,  
🍣 Romeu&Julieta - 34,  
Califórnia - 34,

**NOVO! Uramaki**  
**SuperSalmon** 8un - 58,

Nosso filadélfia com mais salmão no recheio e coberto com uma fina fatia de salmão.



# COMBINADO



**SUSHIMIX SALMÃO** 16un - 72,  
4 uramaki Filadélfia, 4 hosomaki  
salmão, 4 baterá de salmão, 2 joe  
crunchy e 2 nigiri salmão. ③ ④

**SUSHIMIX ESPECIAL** 21un - 122,  
5 rock'n'roll, 4 hot vip, nigiri  
(2 salmão, 2 salmão black), 2 baterá  
atum, joe (2 crunchy, 2 shimeji, 2  
brie). ③ ④

**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). ③ ④

**EASY** 16un - 84,  
3 sashimi salmão, 3 joe crunchy,  
2 nigiri salmão, 4 uramaki Filadélfia,  
2 baterá salmão e 2 hosomaki  
salmão. ③ ④

**SALMÃO** 22un - 119,  
6 sashimi, 4 uramaki Filadélfia,  
4 hosomaki, 2 joe crunchy, 2 nigiri e  
4 baterá salmão. ③ ④

## SAPPORO

**ORENJI** 27un - 156,  
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. ③ ④

**NIKKEI** 31un - 179,  
3 salmão, 6 tiradito de salmão, 3 joe  
yuzu, 3 joe brie, 3 joe shimeji,  
3 joe spicy tuna, 2 nigiri salmão,  
4 uramaki avocado e 4 baterá atum.  
③ ④

**NOVO! SAPPORO** 32un - 179,  
3 sashimi de salmão, 3 sashimi  
de salmão black, 3 sashimi de  
atum selado ao molho tonkatsu, 4  
uramaki Filadélfia, 2 nigiri salmão,  
2 nigiri atum, 2 joe crunchy, 5  
rock'n'roll, 4 baterá de salmão, 4  
hosomaki salmão. ③ ④

**KING SALMÃO** 32un - 172,  
9 sashimi, 8 uramaki Filadélfia,  
3 joe crunchy, 4 baterá de  
salmão, nigiri (2 salmão, 2 salmão  
maçaricado) e 4 hosomaki. ③ ④

**KING HOT** 34un - 178,  
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. ③ ④





NIKKEI

ORENJI



Fotos ilustrativas.

# TEMAKI

## especiais

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

**WHITE & SALMON - 46,**  
Salmão e peixe branco  
maçaricados, cream cheese soft,  
palha poró e sweet chilli. 🍴

**JOE CRISPY - 49,**  
Salmão picado, cream cheese soft,  
molho cítrico de ostras e *crispy* de  
batata-doce. 🍴

**CAMARÃO - 49,**  
Camarão empanado em Panko,  
cebolinha, cream cheese soft e  
creme suave de pimenta. 🍴🍴

**ATUM - 49,**  
Atum em cubos.

**TARTAR DE ATUM - 52,**  
Tartar de atum, flocos de tempurá,  
raspas de nori, creme de abacate e  
redução de shitake. 🍴🍴

**ROLL - 52,**  
Camarão crocante, salmão, cream  
cheese soft, pepino em tiras e  
molho tarê. 🍴🍴

## COMBINADO TEMAKI

Peça seu temaki acompanhado de  
4 uramaki Filadélfia, 2 crunchy e  
2 nigiri de salmão - 86, 🍴🍴

## clássicos

**FILADÉLFIA - 49,**  
Salmão e cream cheese. 🍴

**SALMÃO COMPLETO - 49,**  
Salmão picado, cebolinha e cream  
cheese soft. 🍴

**DRAGON - 49,**  
Salmão picado, cebolinha e creme  
suave de pimenta. 🍴

**SALMÃO - 49,**  
Salmão em cubos.

## quentes

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

**HOT FILADÉLFIA - 46,**  
Hot Filadélfia em pedaços e  
molho tarê. 🍴🍴

**PORÓ ESPECIAL - 48,**  
Camarão e shitake salteados no  
shoyu e saquê, cebolinha e palha  
poró. 🍴

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

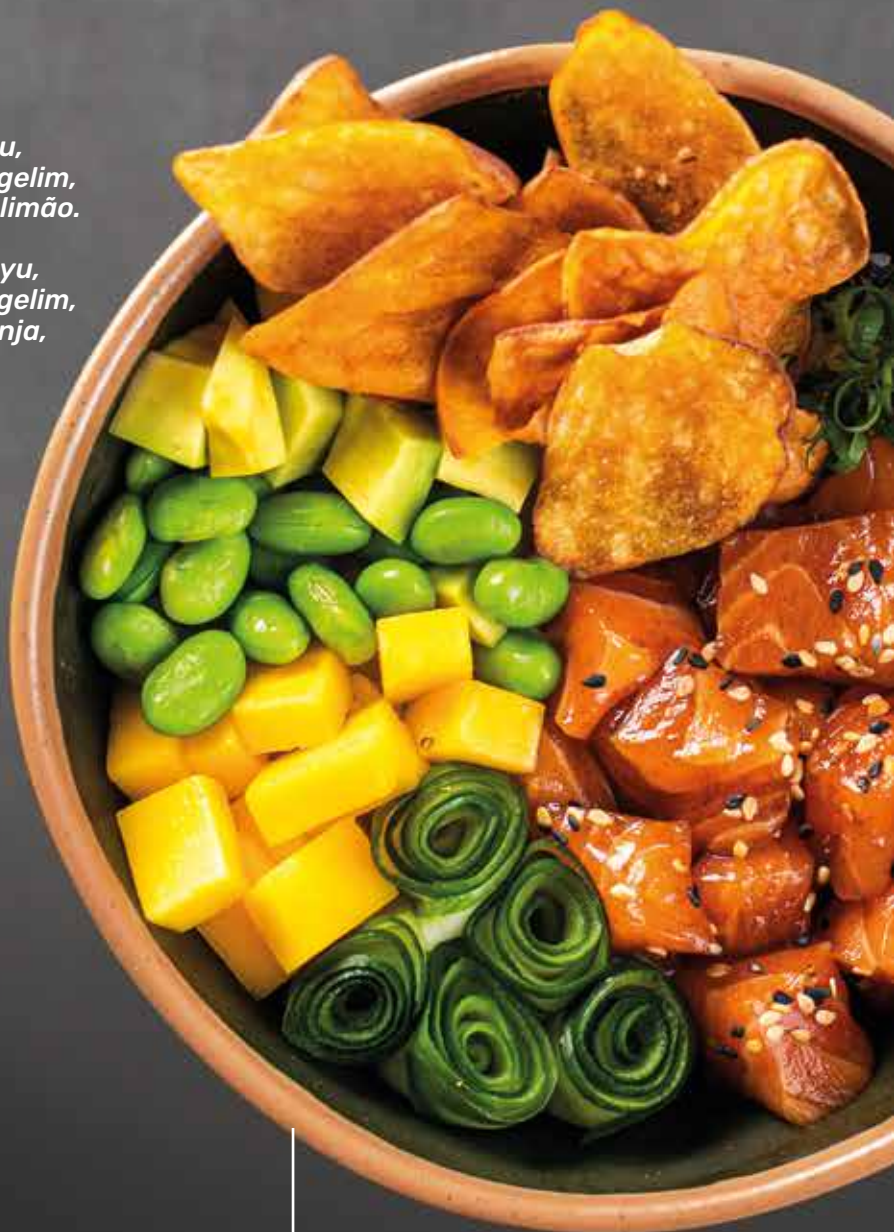


**molho clássico:** shoyu, gengibre, óleo de gergelim, tahine, especiarias e limão.

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



Nossos pokes usam shoyu Kikkoman. Shoyu fermentação natural com mais de 300 anos de tradição.



Fotos ilustrativas.

# 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 - 72,**  
Atum, manga, cream cheese soft, abacate\*, edamame, sunomono, 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. 🌱

**WHITE&SALMON - 65,**  
Salmão e peixe branco em cubos maçaricados, cream cheese soft, abacate\*, sunomono, molho clássico, sweet chilli e gengibre. 🌱

**SALMÃO POKE - 69,**  
Salmão, sunomono, manga, cream cheese soft, abacate\*, edamame, crocante de castanhas, molho clássico e gengibre. 🌱 🌱

**CAMARÃO PANKO - 69,**  
Camarão médio empanado, cream cheese soft, abacate\*, pesto de sunomono, edamame e molho cítrico de ostras. 🌱 🌱

**SHRIMP SUNSET - 72,**  
Camarão médio, salmão maçaricado, raspas de limão-siciliano, gengibre, pepino, abacate\*, cream cheese soft e molho cítrico de ostras. 🌱

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

# QUENTE



## SUGESTÃO

Nossos pratos são bem servidos para 1 pessoa.

### SALMÃO NA MANTEIGA DE ERVAS - 89,

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

### TAKÊ FLAMBADO - 72,

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

### MILES DAVIS - 87,

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

### CAMARÃO THAI - 86,

Camarões na manteiga ao molho curry asiático, arroz japonês e *crispy* de abobrinha. 🌱🌱

### KIDS BEEF - 49,

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

### KIDS SALMÃO - 58,

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

ARROZ JAPONÊS extra - 8,  
CHIPS DE BATATA-DOCE - 14,  
BATATA FRITA - 16,





**TONKATSU - 68,**  
Empanado de mignon suíno  
marinado no shoyu e especiarias,  
molho tonkatsu caseiro  
(barbecue oriental), arroz  
japonês e chips de batata-doce  
ou batatas fritas. ©

**NOVO! CHICKEN CURRY - 64,**  
Peito de frango marinado e  
empanado, molho curry asiático,  
folhas de coentro, arroz japonês  
shari e batatas fritas.



# YAKISOBA

*Nosso yakisoba é feito com o tradicional macarrão japonês para yakisobas. O molho, preparado na própria casa, utiliza ingredientes naturais e selecionados.*




Nossos yakisobas usam shoyu Kikkoman. Shoyu fermentação natural com mais de 300 anos de tradição.



**ALCATRA E FRANGO - 62,**  
Tiras de alcatra e frango, brócolis, cenoura, repolho e acelga. ⑥

**ALCATRA - 68,**  
Tiras de alcatra, brócolis, cenoura, repolho e acelga. ⑥

**CAMARÃO - 76, ⑥**  
Camarão, brócolis, cenoura, repolho e acelga. ⑥

 **FRUTOS DO MAR - 82,**  
Salmão, lula, camarão, brócolis, cenoura, repolho e acelga. ⑥ ⑦

**VEGETARIANO - 65,**  
Cogumelos, cebola cristal, mini milho, moyashi, brócolis, cenoura, repolho e acelga. ⑥ ⑦



Todos os pratos quentes tem o preparo e o autêntico sabor do CHÔ.

PUDIM



HOT BANOFFEE



BLONDIE AKAI



HOT BROWNIE

# SOBREMESA

**BLONDIE AKAI - 39,**  
Blondie de chocolate branco,  
sorvete artesanal de vanilla e calda  
de frutas vermelhas. 🍷🍷

**HOT BROWNIE - 39,**  
Brownie, calda de chocolate meio  
amargo e sorvete artesanal de  
vanilla servidos na chapa  
quente. 🍷🍷

**PUDIM DE 3 LEITES - 22, 🍷**

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

**HOT BANOFFEE**  
4un 25, - 8un 36,  
Massa de bolacha, banana, doce de  
leite, chantilly e canela. 🍷🍷

**SORVETE - 25,**  
sorvete artesanal de vanilla com  
calda de chocolate. 🍷🍷

**CAFÉ EXPRESSO - 7,50**

**BAN-CHÁ - 7,**  
Chá verde tostado.

# BRANCO . ROSÉ . ESPUMANTE



# TINTO

**TAÇA DE VINHO BRANCO - 28,**

**TORO CHARDONNAY - 89,**

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

**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 - 112,**

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

**GANDA - REGIONAL LISBOA - 94,**

PORTUGAL. Cor amarelo palha. Aromas elegantes de frutas tropicais com nuances florais. Boa acidez e média persistência. Uvas: Arinto, Fernão-Pires e Malvasia Rei.

**ESTEBAN MARTIN D.O.P CAREÑENA, CHARDONNAY E MACABEO - 98,**

ESPAÑA - Um vinho elaborado através de um blend diferente, que mistura Chardonnay com Macabeo. O que resulta em um vinho aromático, fresco, harmonioso e final persistente.

**LA LINDA CHARDONNAY - 129,**

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

**GIACONDI ROSÉ - 96,**

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

**TERRAS DO XISTO ROSÉ ALENTEJO - 112,**

PORTUGAL - Touriga Nacional e Touriga Franca, sem passagem por madeira. Aromas frescos e frutados intensos. Vinho jovem, boa acidez e equilibrado.

**GRAN LEGADO - ESPUMANTE BRUT OU MOSCATEL - 89,**

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

**CASAS DEL TOQUI ESTATE CABERNET SAUVIGNON  
375ml - 59, | 750ml - 98,**

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 GARNACHA E SYRAH - 98,**

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.

**CORDERO EN PIEL DE LOBO - MALBEC - 116,**

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 - 138,**

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  
50,



## SAQUÊ

### **AZUMA KIRIN DOURADO - 740ml 98, - dose 150ml 32,**

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

### **GEKKEIKAN TRADICIONAL - 750ml 189, - dose 150ml 44,**

Tipo Junmai-shu, com sabores herbáceos, toques de toranja e leves aromas terrosos. Possui boa acidez, com a presença de minerais e um final médio e balanceado. Desde 1637, a Gekkeikan tem sido a fornecedora de saquê para A Casa Imperial do Japão, sendo o mais vendido no Japão e no mundo. Origem: EUA

### **AZUMA KIRIN GUINJO - 740ml 285,**

Ouro no Monde Selection 2021, é produzido com arroz akitakomati e grau de polimento de 40%. Aromático, frutado e de frescor elevado. Seco e encorpado.



## CERVEJA



**CORONA 330ml ☉ - 15,**

**BUDWEISER 330ml ☉ - 15,**

**SPATEN 330ml ☉ - 15,**

Puro malte, a cerveja criadora dos estilo Munich Helles.

**STELLA ARTOIS 330ml ☉ - 16,**

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



**HEINEKEN 330ml ☉ - 16,**

Long neck retornável



## SEM ÁLCOOL

**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

**ÁGUA MINERAL**

com gás / sem gás - 7,50

**MATES BATIDO - 15,**

chá-mate orgânico

• LIMÃO

• LIMÃO+GENGIBRE

**MATE SODA - 18,**

chá-mate orgânico, água com gás e Monin.

**SUCOS**

**SUCO&SÓ 300ml**

LARANJA - 12,60

UVA - 12,60

TANGERINA - 14,60

**PINK LEMONADE - 16,**

**LARANJA, MARACUJÁ  
E MORANGO - 18,**

**2 LIMÕES - 18,**

limão taiti, siciliano e espuma de gengibre.



**ADICIONE ESPUMA  
DE GENGIBRE - 4,50**

**REFRIGERANTE LATA - 7,90**



▲  
Z  
U  
M  
▲  
東

---

Nossos produtos orientais tem a qualidade



**YUCHEN**  
DISTRIBUIDORA

---

# kingTemaki

BATEL • JUVEVÊ • SÃO BRAZ