

o chef sugere

COMBINADO FUSÃO

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	32.5
40 Peças Sushi to Sashimi	52.5

COMBINADO TRADICIONAL

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	30
40 Peças Sushi to Sashimi	50

MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO

De Terça a Sexta (dias úteis), até às 15h

MENU 1 15.5

1 temaki, 1 combinado de 8 peças e
1 bebida (refrigerante, água ou copo de vinho).

MENU 2 18

1 sopa miso, 2 gyosas, 1 combinado de
16 peças, 1 bebida (refrigerante, água ou copo
de vinho) e café.

ENTRADAS

Sopa Miso 4

Pasta miso, tofu, algas wakame e cebolinho

Goma Wakami 4.5

Salada de algas com sementes de sésamo

Edamame Grão de soja e togarashi 6

Sunomono 5.5

Salada de pepino, cenoura laminada,
sementes de sésamo e molho agri-doce

Gyozas 4 gyozas de vegetais/frango 6.5 / 7.5

Harumaki (2 unidades) 7.5 / 7.5 / 7

Camarão / Salmão / Vegetais
Rolinho primavera, philadelphia,
cebolinho e sweet chilli

Cogumelos Shiitake 8.5

Salteados, molho shoyo, óleo de sésamo,
sementes de sésamo e cebolinho

Tempura de Camarão (4 uni.) 13.5



QUIOTO SUSHIBAR
SINES

MENU

Crispy de Salmão / Atum 10 / 10

Alga nori, salmão/atum, cebolinho,
sésamo, ovas, vieira, trufas, kimuchi

Crepe HOT (8 unidades) 9

Massa Harumaki, salmão, philadelphia.
Servido com molho sweetchilli

Tiras de Frango (8 peças) 8

Com molho sweetchilli

Tataki de Atum (6 peças) 13

Atum selado com sementes de sésamo
e molho ponzu

Bao Bun Frango, Porco ou Camarão Tempura 10

Recheado com amendoim, rúcula e molho
tonkatsu

Tacos de Salmão 9

Tortilhas de milho, salmão, manga, abacate,
cebola roxa, coentros, milho, molho sésamo

Camarão Quioto (4 uni.) 15.5

Camarão enrolado em salmão braseado,
alho francês, cebolinho, furikake, philadelphia,
raspas de limão e azeite trufado

Camarão Shoyo (8 uni.) 16

Camarão, alho, malagueta vermelha,
coentros, sumo de limão e shoyo

Tártaro Misto 16.5

3 peixes, mostarda dijon, azeite trufado,
kizami, algas e ovas ikura

Tártaro Salmão/Atum c/ Abacate 18.5

Com cebolinho, azeite trufado, shoyo e
mostarda

(+351) 269 635 160 | (+351) 969 446 839 | @quioto_sushibar
Travessa do Vasco, 10, Loja 3 - 7520-144 Sines

Os valores apresentados correspondem a €.
Os preços incluem a taxa de IVA em vigor; este estabelecimento dispõe de livro de reclamações;
este estabelecimento possui informações ao consumidor sobre alergénios;

Ceviche de Salmão 14

Salmão, leite tigre, limão, coentros, cebola roxa, abacate e malagueta

Ceviche de Peixe Branco 15.5

Peixe Branco, leite tigre, limão, coentros, cebola roxa, abacate e malagueta

Kimuchi de Salmão 13.5

Cubos de salmão, molho do chefe, sementes de sésamo, cebolinho, alho francês e levemente picante

Carpaccio de Salmão 14

Com molho ponzu, vieiras, azeite trufado, ovas tobiko, sésamo, cebolinho

Carpaccio de Robalo 16.5

Robalo braseado, com molho ponzu, ovas ikura, cebolinho e sésamo moído

TEMAKI

Salmão/Atum e Cebolinho 7.5

Algas, arroz, cebolinho com salmão ou atum

Salmão e Philadelphia 8.5

Algas, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho

Atum Kizami 9

Algas, arroz, atum, kizami e wasabi

Temaki Aberto de Salmão ou Atum 10

Nori frita, com tártaro de salmão/atum, vieira, ovo de codorniz trufado

Temaki HOT 10.5

Algas panadas em farinha panko, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho

HOSSOMAKI 4 / 8 Peças

Sake Maki 5.5 / 7.5

Salmão, arroz e alga nori

Teka Maki 6.5 / 9

Atum, arroz e alga nori

Kappa Maki 4.5 / 6.5

Pepino, arroz e alga nori

Shiromi Maki 5.5 / 7.5

Peixe-Branco, arroz e alga nori

Futomaki (10 peças) 10

Fruta ou Legume do dia, arroz e alga nori

URAMAKI 8 Peças

Califórnia Roll 10.5

Salmão, camarão, pepino, abacate e sésamo

Sake Roll 10.5

Salmão, abacate e cebolinho

Special Roll 13

Tempura de camarão, salmão, maionese japonesa picante com tiras de salmão braseado

Ebi Roll 13.5

Tempura de camarão tradicional, maionese japonesa, togarashi, com robalo braseado, ovas ikura e wakame

Hot Roll (10 peças fritas) 10

Salmão, philadelphia e molho teriaki

Caranguejo 14

Maionese japonesa, limão, cebolinho e azeite trufado

Special Hot (5 peças) 8.5

Abacate envolvido em salmão, molho kimuchi, alho francês, cebolinho e sementes de sésamo

NIGIRI 2 Peças

Salmão 6

Robalo 7

Atum 8.5

Vieira 12.5

Atum Foie Gras 12.5

Nigiri Omakase 27.5

(6 peças variadas, seleção do chefe)

GUNKANS 2 Peças

Salmão 7.5

Arroz envolvido em salmão e cebolinho com tártaro de salmão

Salmão e Vieira 12

Arroz envolvido em salmão, com vieiras marinadas em dashi e ovas ikura

Salmão do Chefe 11

Arroz envolvido em salmão, camarão, tártaro de robalo, kizame, wasabi e ovas tobiko yuzu

Codorniz 10.5

Arroz envolvido em salmão, ovo de codorniz, azeite trufado, coentros, alho frito e togarashe

Alho Francês 10

Arroz envolvido em salmão, philadelphia e alho francês

Caranguejo 13.5

Com salmão, com tataki de caranguejo, azeite trufado, raspa de limão e cebolinho

Atum Foie Gras 13.5

Arroz envolvido em atum, com cebola confitada e flor de sal

Gukan Omakase 27.5

(6 peças variadas, seleção do chefe)

SASHIMI 6 Peças

Salmão 9

Robalo 10.5

Atum 10.5

Peixe da Época 11

SASHIMI MORIWASE 26.5

(20 peças de sashimi variado – seleção do chefe)

OUTROS COMBINADOS

CLÁSSICO 21.5

Seleção do Chefe
20 Peças Sushi Simples

VEGGIE *sob encomenda* 25.5

Seleção do Chefe
20 Peças Sushi

HOT 30

Seleção do Chefe
20 Peças Sushi – Peças Fritas
(aconselhável para grávidas)

POKE BOWL

Poke Salmão 16

Arroz, salmão aos cubos, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionese japonesa e kimuchi

Poke Camarão 17

Arroz, camarão, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionese japonesa e kimuchi

Poke Veggie 14

Arroz, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionese japonesa, kimuchi, cenoura e rabanete

Poke Atum 17

Arroz, atum aos cubos, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionese japonesa e kimuchi

RAMEN MISO

Noodles pak choi, naruto, rebentos de soja, bambu, alga nori, ovo, cogumelos shiitake, cebolinho, caldo caseiro e miso

PORCO 16

FRANGO PANADO 16

CAMARÃO TEMPURA 16

VEGGIE *tofu, bróculos, couve-flor e cenoura* 15

RAMEN SHOYU

Noodles pak choi, naruto, rebentos de soja, bambu, alga nori, ovo, cogumelos shiitake, cebolinho, caldo caseiro e molho de soja

PORCO 16

FRANGO PANADO 16

CAMARÃO TEMPURA 16

VEGGIE *tofu, bróculos, couve-flor e cenoura* 15

YAKISOBA

Vegetariano

14.5

Massa de trigo, mix de vegetais, rebentos de feijão, edamami, sementes de sésamo, molho tonkatsu e soja

Frango

16.5

Massa de trigo, mix de vegetais, frango grelhado, sementes de sésamo, molho tonkatsu e soja

Do Mar

16.5

Massa de trigo, mix de vegetais, camarão, mexilhão, sementes de sésamo, molho tonkatsu e soja

Camarão

17.5

Massa de trigo, mix de vegetais, camarão, sementes de sésamo, molho tonkatsu e soja

OUTROS PRATOS

PAD THAI

16

Massa de arroz, camarão, tofu, rebentos de feijão, cebola roxa, ovo, cebolinha, amendoim e molho do chefe

TEPPAN

16

Salmão grelhado com legumes salteados em azeite, sésamo e arroz

YAKITORI

16

2 espetadas de frango com cebolinho, acompanhadas com legumes salteados e arroz

HAMBÚRGUERES

BLACK ANGUS 150g

14

WAGYU 150g

14

ARTESANAL 200g

15.5

sob encomenda

Com queijo cheddar, Acompanhadas com arroz e batata frita

(+351) 269 635 160 | (+351) 969 446 839 | @quioto_sushibar
Travessa do Vasco, 10, Loja 3 - 7520-144 Sines

Os valores apresentados correspondem a €. Os preços incluem a taxa de IVA em vigor; este estabelecimento dispõe de livro de reclamações; este estabelecimento possui informações ao consumidor sobre alergénios;

MENU CRIANÇA

14

Nuggets de frango acompanhados com arroz e batata frita
+ 1 bola de gelado artesanal

HAPPY SUNDAY

exclusivo Take-Away

TODOS OS DOMINGOS:

COMBINADO DE 40 PEÇAS

(Fusão ou Tradicional)

com oferta de 10 peças variadas
Seleção do Chefe

EXTRAS

Bola de Gelado 3

Molho Agridoce 1

Molho Teriyaki 1

Maionese 1

Kizami 1

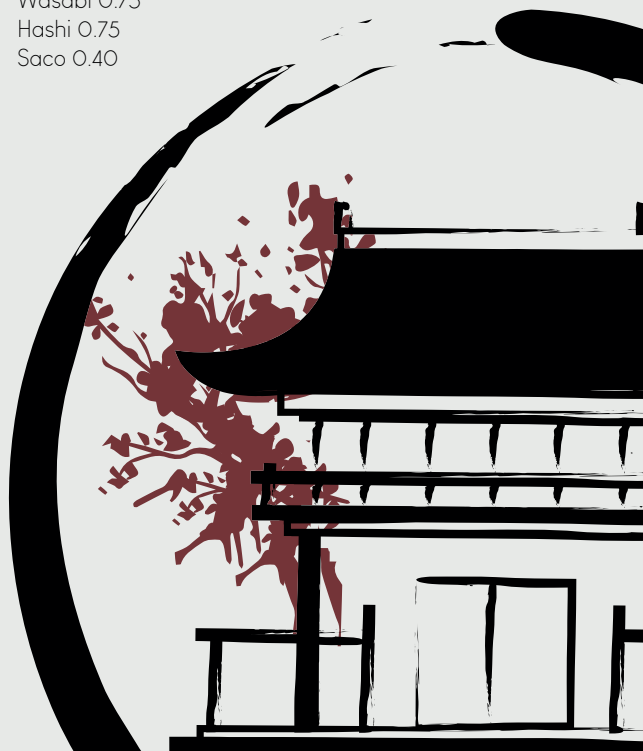
Soja 0.75

Gengibre 0.75

Wasabi 0.75

Hashi 0.75

Saco 0.40





QUIOTO SUSHIBAR
SINES

SOBREMESAS

DESSERTS



Bolo Matcha
| Matcha Cake

7.5

Bolo de chá verde acompanhado
com *crème anglaise* e gelado

*Cake with matcha, served with
crème anglaise and ice cream*

Tiramisu Matcha

6.5

.....

Mochi (2 unidades)

5

Bolinho japonês de arroz recheado com
gelado | sabores: morango, baunilha,
manga, café

*Japanese rice cake with ice cream filling
flavours: strawberry, vanilla, mango,
coffee*

Gelado Artesanal

6.5

| Artisanal Ice Cream

2 bolas | sabores: morango, baunilha,
manga, nata, chocolate, gengibre,
amendoim

*2 scoops | flavours: strawberry, vanilla,
mango, cream, chocolate, ginger, peanuts*

Sweet Sushi (4 unidades)

6

Arroz, alga nori, pepino, goiabada e
nutella

*Rice, nori algae, cucumber, guava and
nutella*

Petit Gateau

7

Acompanhado com bola de gelado
sabores: chocolate, doce de leite,
chocolate e caramelo salgado

*Served with an ice cream scoop
flavours: chocolate, milk cream, chocolate
and salted caramel*

Crème Brûlée

5.5

(+351) 269 635 160 | (+351) 969 446 839 | @quioto_sushibar
Travessa do Vasco, 10, Loja 3 - 7520-144 Sines

Os preços incluem a taxa de IVA em vigor; este estabelecimento dispõe de livro de reclamações;
este estabelecimento possui informações ao consumidor sobre alergénios;