

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 6

Grão de soja e togarashi

Sunomono 5.5

Salada de pepino, cenoura laminada, sementes de sésamo e molho agrioce

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, ovais, 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 ovais ikura

Tártaro Salmão/Atum c/ Abacate 18.5

Com cebolinho, azeite trufado, shoyo e mostarda

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
Algás, arroz, cebolinho com salmão ou atum	
Salmão e Philadelphia	8.5
Algás, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho	
Atum Kizami	9
Algás, arroz, atum, kizami e wasabi	
Temaki Aberto de Salmão ou Atum	10
Nori frita, com târtaro de salmão/atum, vieira, ovo de codorniz trufado	
Temaki HOT	10.5
Algás 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 târtaro 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, târtaro de robalo, kizame, wasabi e ovas tobiko yuzu	

(+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.

Codorniz	10.5
Arroz envolvido em salmão, ovo de codorniz, azeite trufado, coentros, alho frito e togarashé	
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, maionesa japonesa e kimuchi	
Poke Camarão	17
Arroz, camarão, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionesa japonesa e kimuchi	
Poke Veggie	14
Arroz, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionesa japonesa, kimuchi, cenoura e rabanete	

Poke Atum

Arroz, atum aos cubos, edamame, manga, abacate, pepino, cebola frita, sésamo, cebolinho, maionesa 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

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

14.5

Frango

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

16.5

Do Mar

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

16.5

Camarão

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

17.5

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 cebolinha, 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 Agriôce 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

Bolo de chá verde acompanhado com crème anglaise e gelado

Cake with matcha, served with crème anglaise and ice cream

Tiramisu Matcha

7.5

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

| Artisanal IceCream

6.5

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.