

o chef sugere

COMBINADO FUSÃO

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	30
40 Peças Sushi to Sashimi	47.5

COMBINADO TRADICIONAL

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	30
40 Peças Sushi to Sashimi	47.5

MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO

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

MENU 1 14.5

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

MENU 2 17

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

ENTRADAS

Sopa Miso 3.5

Pasta miso, tofu, algas wakame e cebolinho

Goma Wakami 4

Salada de algas com sementes de sésamo

Edamame Grão de soja e togarashi 5.5

Sunomono 5.5

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

Gyozas 4 gyozas de vegetais 6

Harumaki (2 unidades) 7

Rolinho primavera, camarão salteado,
philadelphia, cebolinho e sweet chilli
*temos opção vegan (4 unidades)

Cogumelos Shiitake 8

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

Tempura de Camarão (4 uni.) 12.5



QUIOTO SUSHIBAR
SINES

MENU

Tataki de Atum (6 peças) 12.5

Atum selado com sementes de sésamo
e molho ponzu

Bao Bun 8

Recheado com frango panado, amendoim,
rúcula e molho tonkatsu

Tacos de Salmão NOVIDADE 8.5

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

Camarão Quioto (4 uni.) 15

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

Tártaro Misto 16

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

Ceviche de Salmão 13.5

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

Ceviche de Peixe Branco 14.5

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

Kimuchi de Salmão 13

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

Carpaccio de Salmão 13.5

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

Carpaccio de Robalo 15.5

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

(+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;

TEMAKI

Salmão/Atum e Cebolinho 7 / 7.5

Algas, arroz, cebolinho com salmão ou atum

Salmão e Philadelphia 8

Algas, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho

Atum Kizami 8.5

Algas, arroz, atum, kizami e wasabi

Temaki Aberto de Salmão ou Atum 9

Nori frita, com tártaro de salmão/atum, vieira, ovo de codorniz trufado e micro legumes de coentros

HOSSOMAKI 4 / 8 Peças

Sake Maki 5 / 7.5

Salmão, arroz e alga nori

Teka Maki 6 / 9

Atum, arroz e alga nori

Kappa Maki 4 / 6

Pepino, arroz e alga nori

Shiromi Maki 5 / 7.5

Peixe-Branco, arroz e alga nori

Futomaki (10 peças) 9

Fruta ou Legume do dia, arroz e alga nori

URAMAKI 8 Peças

Califórnia Roll 9.5

Salmão, camarão, pepino, abacate e sésamo

Sake Roll 10

Salmão, abacate e cebolinho

Special Roll 12

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

Ebi Roll 12.5

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

Hot Roll (peça frita) 8.5

Salmão, philadelphia e molho teriaki

Caranguejo 12

Maionese japonesa, limão, cebolinho e azeite trufado

Special Hot (5 peças) 8

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

NIGIRI 2 Peças

Salmão 5.5

Robalo 6.5

Atum 8.5

Nigiri Omakase 24

(6 peças variadas, seleção do chefe)

GUNKANS 2 Peças

Salmão 7

Arroz envolvido em salmão e cebolinho com tártaro de salmão

Salmão e Vieira 11

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

Salmão do Chefe 10

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

Codorniz 11

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

Caranguejo 12.5

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

Atum Foie Gras 13

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

Gukan Omakase 24

(6 peças variadas, seleção do chefe)

SASHIMI 6 Peças

Salmão	8.5
Robalo	10
Atum	10
Peixe da Época	10

SASHIMI MORIWASE 25

(20 peças de sashimi variado – seleção do chefe)

RAMEN MISO

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

PORCO	15.5
FRANGO PANADO	15.5
VEGGIE tofu, bróculos, couve-flor e cenoura	14.5

RAMEN SHOYU

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

PORCO	15.5
FRANGO PANADO	15.5
VEGGIE tofu, bróculos, couve-flor e cenoura	14.5

OUTROS COMBINADOS

CLÁSSICO 20

Seleção do Chefe
20 Peças Sushi Simples

VEGGIE *sob encomenda* 25

Seleção do Chefe
20 Peças Sushi

HOT 30

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

YAKISOBA

Vegetariano 13.5

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

Frango 15.5

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

Do Mar 15.5

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

Camarão 16

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

POKE BOWL

Poke Salmão 15.5

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

Poke Camarão 16.5

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

Poke Veggie 13.5

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

Poke Atum 16.5

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

OUTROS PRATOS

PAD THAI

14.5

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

TEPPAN

15.5

Salmão grelhado com legumes salteados em azeite, sésamo e arroz

YAKITORI

15

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

HAMBÚRGUER BLACK ANGUS

13.5

sob encomenda

Com queijo cheddar, Acompanhadas com arroz e batata frita

MENU CRIANÇA

12.5

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

(+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.

SOBREMESAS



Bolo Matcha

7.5

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

Gelado Artesanal

6.5

2 bolas | sabores do dia

Tiramisu Matcha

6.5

Crème Brûlée

5.5

Sweet Sushi (4 unidades)

6

Arroz, alga nori, pepino, goiabada e nutella

Mochi (2 unidades)

5

Bolinho japonês de arroz recheado com gelado

sabores: morango, baunilha, manga, caramelo e amêndoa, chocolate e banana

Petit Gateau *NOVIDADE*

7

Acompanhado com bola de gelado

sabores: chocolate, doce de leite, chocolate e caramelo salgado

EXTRAS

Bola de Gelado 3

Molho Agridoce 1

Molho Teriyaki 1

Kizami 1

Soja 0.75

Gengibre 0.75

Wasabi 0.75

Hashi 0.75

Saco 0.40

