

## o chef sugere

### COMBINADO FUSÃO

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	32.5
40 Peças Sushi to Sashimi	50

### 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 15

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

#### MENU 2 17.5

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/frango 6 / 7.5

**Harumaki** (2 unidades) 7.5 / 7.5 / 7  
**Camarão / Salmão / Vegetais**  
Rolinho primavera, philadelphia,  
cebolinho e sweet chilli

**Cogumelos Shiitake** 8  
Salteados, molho shoyo, óleo de sésamo,  
sementes de sésamo e cebolinho

 **Tempura de Camarão** (4 uni.) 13



QUIOTO SUSHIBAR  
SINES

## MENU

**Crispy de Salmão / Atum** 9 / 10  
Alga nori, salmão/atum, cebolinho,  
sésamo, ovas, vieira, trufas, kimuchi

**Crepe HOT** (8 unidades) 8.5  
Massa Harumaki, salmão, philadelphia.  
Servido com molho sweetchilli

**Tiras de Frango** (8 peças) 6.5  
Com molho sweetchilli

**Tataki de Atum** (6 peças) 12.5  
Atum selado com sementes de sésamo  
e molho ponzu

**Bao Bun Frango / Camarão Tempura** 8.5 / 9  
Recheado com amendoim, rúcula e molho  
tonkatsu

**Tacos de Salmão** 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

**Camarão Shoyo** (8 uni.) 15  
Camarão, alho, malagueta vermelha,  
coentros, sumo de limão e shoyo

**Tártaro Misto** 16  
3 peixes, mostarda dijon, azeite trufado,  
kizami, algas e ovas ikura

**Tártaro Salmão/Atum c/ Abacate** 18  
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** 13.5  
Salmão, leite tigre, limão, coentros, cebola roxa, abacate e malagueta

**Ceviche de Peixe Branco** 15  
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** 16  
Robalo braseado, com molho ponzu, ovas ikura, cebolinho e sésamo moído

## 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

**Temaki HOT** 10  
Algas panadas em farinha panko, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho

## 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)** 10  
Fruta ou Legume do dia, arroz e alga nori

## URAMAKI 8 Peças

**Califórnia Roll** 10  
Salmão, camarão, pepino, abacate e sésamo

**Sake Roll** 10  
Salmão, abacate e cebolinho

 **Special Roll** 12.5  
Tempura de camarão, salmão, maionese japonesa picante com tiras de salmão braseado

 **Ebi Roll** 13  
Tempura de camarão tradicional, maionese japonesa, togarashi, com robalo braseado, ovas ikura e wakame

**Hot Roll (10 peças fritas)** 9.5  
Salmão, philadelphia e molho teriaki

**Caranguejo** 13.5  
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  
**Vieira** 12  
**Atum Foie Gras** 11  
**Nigiri Omakase** 26  
(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** 10  
Arroz envolvido em salmão, ovo de codorniz, azeite trufado, coentros, alho frito e togarashe

**Alho Francês** 12  
Arroz envolvido em salmão, philadelphia e alho francês

**Caranguejo** 13  
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** 27.5  
(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)

## 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)

## 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

## 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  
**CAMARÃO TEMPURA** 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  
**CAMARÃO TEMPURA** 15.5  
**VEGGIE** tofu, bróculos, couve-flor e cenoura 14.5

## 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 16.5

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

## OUTROS PRATOS

### PAD THAI 15

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 cebolinha, acompanhadas com legumes salteados e arroz

### HAMBÚRGUERES BLACK ANGUS 150g 13.5 WAGYU 150g 13.5 ARTESANAL 200g 15

*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 13

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

### HAPPY SUNDAY

exclusivo Take-Away

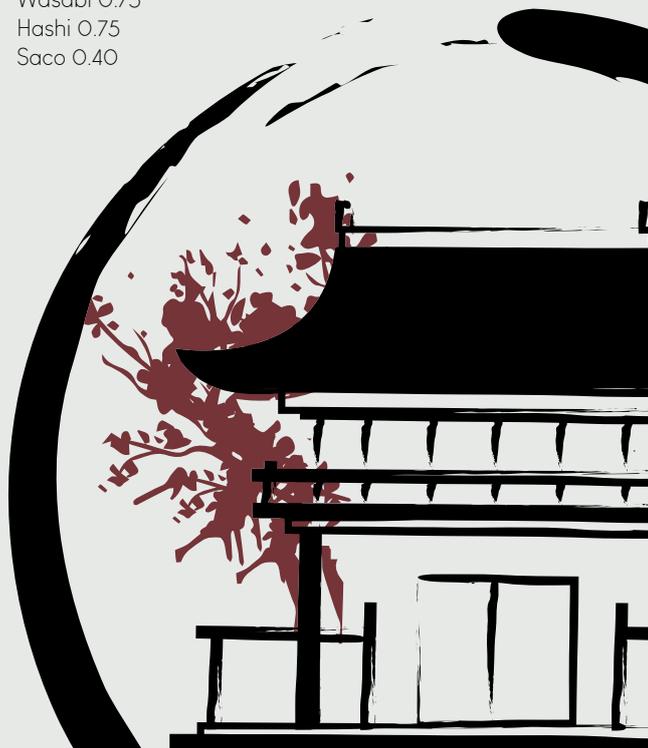
TODOS OS DOMINGOS:

### 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 IceCream

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.