

o chef sugere

COMBINADO FUSÃO

Seleção do Chefe

20 Peças Sushi to Sashimi	27.5
40 Peças Sushi to Sashimi	45

COMBINADO TRADICIONAL

Seleção do Chefe

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

ENTRADAS

Sopa Miso	3.5
Pasta miso, tofu, algas wakame e cebolinho	

Goma Wakami	4
Salada de algas com sementes de sésamo	

Edamame	5.5
Grão de soja e togarashi	

Sunomono	5.5
Salada de pepino, cenoura laminada, sementes de sésamo e molho agriôce	

Gyozas	6
4 gyozas de vegetais	

Harumaki (2 unidades)	7
Rolinho primavera, camarão salteado, philadelphia, cebolinho e sweet chilli *temos opção vegan (4 unidades)	

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

Tempura de Camarão	12.5
4 unidades	

Tataki de Atum (6 peças)	12
Atum selado com sementes de sésamo e molho ponzu	

Bao Bun	7.5
Recheado com frango panado, amendoim, rúcula e molho tonkatsu	



QUIOTO SUSHIBAR
SINES

MENU

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, mustarda dijon, azeite trufado, kizami, algas e ovas ikura	

Ceviche de Salmão	13
Salmão, leite tigre, limão, coentros, cebola roxa, abacate e malagueta	

Ceviche de Peixe Branco	14
Peixe Branco, leite tigre, limão, coentros, cebola roxa, abacate e malagueta	

Kimuchi de Salmão	12.5
Cubos de salmão, molho do chefe, sementes de sésamo, cebolinho, alho francês e levemente picante	

MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO

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

MENU 1

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

14.5

MENU 2

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

17

Carpaccio de Salmão	13
Com molho ponzu, vieiras, azeite trufado, ovas tobiko, sésamo, cebolinho	
Carpaccio de Robalo	15
Robalo braseado, com molho ponzu, ovas ikura, cebolinho e sésamo moído	
.....	

TEMAKI

Salmão/Atum e Cebolinho	7 / 7.5
Algás, arroz, cebolinho com salmão ou atum	
Salmão e Philadelphia	7.5
Algás, arroz, salmão, philadelphia e cebolinho	
Atum Kizami	8
Algás, arroz, atum, kizami e wasabi	
Temaki Aberto de Salmão ou Atum	9
Nori frita, com tártnaro de salmão/atum, vieira, ovo de codorniz trufado e micro legumes de coentros	
.....	

URAMAKI 8 Peças

Califórnia Roll	9.5
Salmão, camarão, pepino, abacate e sésamo	
Sake Roll	10
Salmão, abacate e cebolinho	
Special Roll	11
Tempura de camarão, salmão, maionese japonesa picante com tiras de salmão braseado	
Ebi Roll	12
Tempura de camarão tradicional, maionese japonesa, togarashi, com robalo braseado, ovas ikura e wakame	
Hot Roll	8
Salmão, philadelphia e molho teriaki	
Caranguejo	12
Com 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	

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	
.....	

GUNKANS 2 Peças

Salmão	7
Arroz envolvido em salmão e cebolinho com tártnaro de salmão	
Salmão e Vieira	10.5
Arroz envolvido em salmão, com vieiras marinadas em dashi e ovas ikura	
Salmão do Chefe	9.5
Arroz envolvido em salmão, camarão, tártnaro 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	
Caranguejo	12
Com salmão, com tataki de caranguejo, azeite trufado, raspa de limão e cebolinho	
Atum Foie Gras	12.5
Arroz envolvido em atum, com cebola confitada e flor de sal	
Gukan Omakase	22.5
(6 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.

NIGIRI 2 Peças

Salmão	5.5
Robalo	6.5
Atum	8.5
Nigiri Omakase	22

(6 peças variadas, seleção do chef)

SASHIMI 6 Peças

Salmão	8.5
Robalo	10
Atum	10
Peixe da Época	10

SASHIMI MORIWASE 25

(20 peças de sashimi variado – seleção do chef)

OUTROS COMBINADOS

CLÁSSICO 19

Seleção do Chef
20 Peças Sushi Simples

VEGGIE 25

Seleção do Chef
20 Peças Sushi

HOT 27.5

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

RAMEN MISO

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

PORCO 15

FRANGO PANADO 15

VEGGIE 14

RAMEN SHOYU

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

PORCO 15

FRANGO PANADO 15

VEGGIE 14

YAKISOBA

Vegetariano 13

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

Frango 15

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

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

Poke Camarão 16

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

Poke Veggie 13

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

Poke Atum

16

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

OUTROS PRATOS**PAD THAI**

14.5

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

TEPPAN

15

Salmão grelhado com legumes salteados em azeite, sésamo e arroz

YAKITORI

14

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

TÁBUA DE LOMBO

18

sob encomenda

Acompanhadas com feijão preto, arroz e batata frita

MENU CRIANÇA

12

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

SOBREMESAS**Bolo Matcha**

7

Bolo de chá verde acompanhado com crème anglaise e gelado

Gelado Artesanal

6

2 bolas | sabores do dia

Mochi (2 unidades)

5

Bolinho japonês de arroz recheado com gelado

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

Tiramisu Matcha

6

Crème Brûlée

5

Sweet Sushi (4 unidades)

5.5

Arroz, alga nori, pepino, goiabada e nutella

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 Agri doce 1

Molho Teriyaki 1

Kizami 1

Soja 0.75

Gengibre 0.75

Wasabi 0.75

Hashi 0.75

Saco 0.40

