



MINATO
sushi · nikkei



FOLHA DE ARROZ COM
TATAKI DE SALMÃO

ENTRADAS

GYOZA

02 unidades

Pastel japonês recheado com carne suína ou salmão, temperado com especiarias.

R\$19

SUNOMONO

Salada de pepino japonês, finalizada com kani e gergelim torrado.

R\$21

SHIMEJI

Cogumelos shimeji refogados na manteiga, com alho-poró, servidos na chapa.

R\$46

AVOCADO

Abacate ao tempero do chef, servido com chips de batata doce.

R\$39

CAMARÃO NA MORANGA

Camarão com molho branco servido na moranga.

R\$44

EDAMAME TRADICIONAL

Soja verde, com flor de sal.

R\$31

EDAMAME TRUFADO

Soja verde com flor de sal, finalizado com azeite trufado.

R\$36

MIX DE FOLHAS AKIRA

Sashimi de salmão, molho de ostras, nozes e mix de folhas verdes temperadas.

R\$76

FOLHA DE ARROZ COM TATAKI DE SALMÃO

folha de arroz frita com salmão em cubos ao molho de maracujá.

R\$59

BOLINHO DE SALMÃO

02 unidades

R\$12

BOLINHO DE ATUM

02 unidades

R\$12

CEVICHE SHAKE

Salmão, marinado no molho cítrico especial com cebolas roxas, pimentões e ervas finas.

R\$46

CEVICHE EBI SHAKE

Salmão, camarão, marinados no molho cítrico especial, com cebolas roxas, pimentões e ervas.

R\$48

CEVICHE PERUANO

Peixe branco, marinado no molho leite de tigre especial, com cebolas roxas, pimenta, coentro e dedo de moça.

R\$48

TRIO DE CEVICHE MINATO

Mini porções de ceviche de salmão ao molho de maracujá, ceviche mix - salmão, camarão, peixe branco e ceviche peruano.

R\$48

MIX DE FOLHAS AKIRA



CEVICHE PERUANO



TRIO DE CEVICHE



CROC NORI



TEMPURÁ DE CAMARÃO R\$89

Camarão empanado na farinha panko, servido com molho mamóia.

TEMPURÁ MIX R\$68

Camarão, legumes e peixe branco empanados na farinha panko, servido com molho mamóia.

CROC NORI R\$39

02 unidades. Nori crocante com tataki de salmão ou atum.

CROC SHISÔ (Consulte) R\$39

02 unidades. Shisô crocante com tataki de salmão ou atum.

ROLINHO PRIMAVERA

Massa harumaki frita e recheada.

LEGUMES R\$22

02 unidades.

SALMÃO R\$26

02 unidades.

CAMARÃO R\$26

02 unidades.

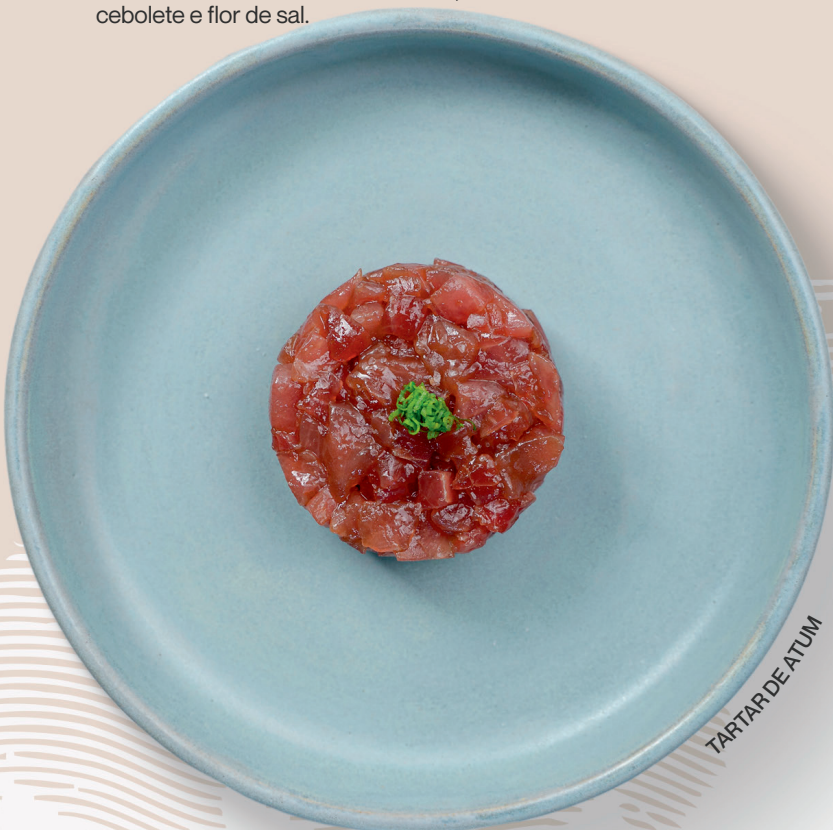
TARTAR

TARTAR DE SALMÃO R\$66

Cubos de salmão, azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

TARTAR DE ATUM R\$66

Cubos de atum com molho de ostra, cebote e flor de sal.



TARTAR DE ATUM



TARTAR DE SALMÃO

TIRADITOS

TIRADITOS DE SALMÃO R\$52

8 unidades - Carpaccio de salmão, com molho de ostra e flor de sal.

TIRADITOS DE POLVO R\$54

8 unidades - Carpaccio de polvo, com molho de ostra e flor de sal.

TIRADITOS ATUM R\$54

8 unidades - Carpaccio de atum, com molho de ostra e flor de sal.

TIRADITOS PEIXE BRANCO R\$54

8 unidades - Lâminas de peixe branco finalizado com molho de ostra flor de sal e milho frito.

TIRADITOS DE PEIXE BRANCO





USSUZUKURI

USSUZUKURI SALMÃO R\$72

16 unidades - Finas lâminas de salmão, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano.

USSUZUKURI ATUM R\$76

16 unidades - Finas lâminas de atum, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano e molho ponzo.

USSUZUKURI PEIXE BRANCO R\$76

16 unidades - Finas lâminas de peixe branco azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano.

USSUZUKURI MIX ESCOLHA DO CLIENTE R\$76

16 unidades - Finas lâminas de salmão, atum e peixe branco, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano.

USSUZUKURI/SALMÃO



COMBINADOS DO CHEF

COMBINADO 20 PEÇAS R\$130

5 sashimi, 4 nigiri, 4 hossomaki, 5 uramaki e 2 jyo.

COMBINADO 30 PEÇAS R\$195

9 sashimi, 6 nigiri, 4 hossomaki, 5 uramaki, 4 jyo e 2 gunkan.

COMBINADO 40 PEÇAS R\$260

10 sashimi, 8 nigiri, 8 hossomaki, 10 uramaki e 4 jyo.

COMBINADO 60 PEÇAS R\$390

16 sashimi, 10 uramaki, 8 baterazushi, 8 hossomaki, 6 jyo, 6 nigiri e 6 gunkan.



COMBINADOS DE SALMÃO

COMBINADO 20 PEÇAS R\$120

5 sashimi, 5 uramaki, 4 nigiri, 4 hossomaki e 2 jyo.

COMBINADO 30 PEÇAS R\$180

9 sashimi, 6 nigiri, 5 uramaki, 4 hossomaki, 4 jyo e 2 gunkan.

COMBINADO 40 PEÇAS R\$240

10 sashimi, 10 uramaki, 8 nigiri, 8 hossomaki e 4 jyo.

COMBINADO 60 PEÇAS R\$360

16 sashimi, 10 uramaki, 8 baterazushi, 8 hossomaki, 6 jyo, 6 nigiri e 6 gunkan.

COMBINADO HOT 22 PEÇAS R\$143

5 hot's shake, 5 hot uramaki salmão filadélfia, 4 hot minato, 4 hot hossomaki filadélfia e 4 hot harumaki camarão filadélfia.



COMBINADO VEGANO

COMBINADO 18 PEÇAS R\$110

2 nigiri de cenoura com shimeji, 2 nigiri de abobrinha, 10 uramaki de aspargos com shimeji, abobrinha e alho poró, 2 jyo kiuri brócolis e 2 kiuri shimeji.



TOKAI

TOKAI SHIMEJI R\$45

4 unidades - Shimeji refogado enrolado em salmão maçaricado, finalizado com molho de ostras.

TOKAI ASPARGOS R\$42

4 unidades - Aspargos enrolado em lâmina de salmão selado, finalizado com molho de ostras.

TOKAI MINATO R\$46

4 unidades - Lâminas de salmão enroladas com camarão empanado e cream cheese, finalizado com sweet chilli e crispy de batata doce.

TOKAI EBI SHAKE R\$48

4 unidades - Camarão enrolado com salmão maçaricado, finalizado com cream cheese, ovas massagô, molho de ostras e tabasco.

TOKAI EBI PORÓ R\$45

4 unidades - Camarão enrolado por lamina de salmão coberto por tarê e crispy de alho poró.





MIX PREMIUM

SASHIMI

MIX PREMIUM

R\$185

Salmão zuque, polvo, vieira, barriga de salmão, peixe branco e atum. 4 unidades de cada

SALMÃO TRUFADO

R\$31

4 unidades - Barriga de salmão, azeite trufado e flor de sal.

ATUM

R\$27

4 unidades.

ATUM CROSTA GERGELIM

R\$28

4 unidades.

SALMÃO

R\$26

4 unidades.

SASHIMI SALMÃO SELADO

R\$26

4 unidades.

SALMÃO CROSTA GERGELIM

R\$28

4 unidades.

PEIXE BRANCO

R\$26

4 unidades.

ANCHOVA NEGRA

R\$28

4 unidades.

SASHIMI SALMÃO TORO

R\$28

4 unidades.

SASHIMI POLVO

R\$28

4 unidades.

SASHIMI VIEIRA

R\$44

4 unidades.

CAMARÃO



POLVO



VIEIRAS

PEIXE
BRANCOSALMÃO
TORO

ATUM



UNAGI



RÉGUA NIGIRI DO CHEF

NIGIRI

KAKI

R\$17

2 unidades - Salmão macaricado, finalizado com sweet chili e palha de alho-poró.

VIEIRAS

R\$48

2 unidades - Vieiras in natura, finalizadas com azeite trufado e ovas de caranguejo.

ANCHOVA NEGRA

R\$17

2 unidades - Anchova negra selada, finalizada com Sweet.

POLVO

R\$17

2 unidades.

SALMÃO

R\$17

2 unidades.

SALMÃO TORO

R\$18

2 unidades - Finalizado azeite trufado, raspas de limão e flor de sal.

SALMÃO ZUKE

R\$18

2 unidades.

ATUM

R\$18

2 unidades.

PEIXE BRANCO

R\$17

2 unidades - Peixe branco com fatia de limão, finalizado com molho especial do chef.

CAMARÃO

R\$21

2 unidades - Camarão cozido inteiro.

SKIN

R\$15

2 unidades - Salmão skin, crispy de couve e molho tarê.

ATUM FOIE GRAS

R\$39

2 unidades - Atum com fígado gordo e teriyaki.

RÉGUA NIGIRI DO CHEF

R\$84

7 unidades.

URAMAKI

AVOCADO

R\$42

10 unidades - Camarão empanado, atum e salmão, avocado (abacate) e molho à base de ovos.

NAÔ

R\$47

10 unidades - Recheio de salmão, coberto por lâminas de salmão maçaricado, ovas massagô, cebolinha e molho de ostras.

TUNA EBI

R\$51

10 unidades - Recheio de camarão crocante e pepino, envoltos por lâminas de atum, sweet chili e crispy de gengibre.

SHAKE EBI

R\$48

10 unidades - Recheio de camarão crocante e pepino, envoltos por lâminas de salmão, sweet chili e alho poró. (OPÇÃO DE SER CELADO).

TAMAGÔ

R\$46

10 unidades - Omelete japonês recheado com salmão, cream cheese e anchova negra, finalizado com sweet chii e crispy de alho-poró.

TAMAGÔ MINATO

R\$46

10 unidades - Omelete japonês, sem arroz, recheado com salmão, cream cheese e anchova negra, finalizado com figada, sweet chili e ovas.

EBI FRIED CHEESE

R\$49

10 unidades - Recheio de camarão filadélfia (cozido), coberto por lâmina de salmão, cream cheese tostado no maçarico finalizado com molho tarê.

SHAKE FRIED CHEESE

R\$46

10 unidades - Recheio de salmão, coberto por lâmina de salmão com cream cheese, tostado no maçarico, finalizado com molho tarê.

SALMÃO

R\$41

10 unidades.

CAMARÃO FILADÉLFIA

R\$47

10 unidades - Camarão cozido, cream cheese e cebolinha.

SAN DIEGO

R\$43

10 unidades - Salmão, peixe branco, atum e cream cheese, com gergelim torrado por fora.

SKIN ESPECIAL

R\$36

10 unidades - pele de salmão grelhada, finalizado com tataki de salmão filadélfia e molho tarê.

SALMÃO FILADÉLFIA

R\$46

10 unidades - Salmão, cream cheese e cebolinha.

ATUM

R\$42

10 unidades - Atum

CALIFÓRNIA

R\$32

10 unidades - Kani, pepino e manga.

ALASKA

R\$42

10 unidades - Salmão, cream cheese e pepino japonês.

TATAKI SHAKE

R\$48

10 unidades - Uramaki de salmão coberto por tataki de salmão trufado (azeite trufado, raspa de limão siciliano e flor de sal).

TATAKI SHAKE



SHAKE PORÓ



BRIE MARACUJÁ

R\$49

10 unidades - Uramaki de camarão, pepino cream cheese lâminas de salmão e queijo brie maçaricado com molho de maracujá.

SHAKE PORÓ

R\$48

10 unidades - Uramaki de salmão coberto por lâminas de salmão tarê e crispy de alho poró.

HOSSOMAKI

SHAKE TUNA R\$39

8 unidades - Salmão e atum

ATUM R\$38

8 unidades - Atum finalizado com cebolinha

KIURIMAKI R\$34

8 unidades - Pepino japonês.

SALMÃO R\$37

8 unidades - Salmão, arroz e nori

SALMÃO FILADÉLFIA R\$38

8 unidades - Salmão, cream cheese e cebolinha.

CAMARÃO FILADÉLFIA R\$39

8 unidades - Camarão, cream cheese e cebolinha

SHAKE R\$41

8 unidades - Hossomaki de salmão, finalizado com lâminas de salmão ao redor.

BATERAZUSHI R\$38

8 unidades - Bloco de arroz prensado com tatakis de salmão ou atum, finalizado com ovas massago e chuva de tempura.



ATUM

JYO

JYO TAMAGO TRUFADO R\$22

2 unidades - salmão, arroz, ovo de codorna maçaricado, ovas massagô e azeite trufado.

JYO SHAKE SHIMEJI R\$22

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por shimeji refogado.

JYO DE SALMÃO TRUFADO R\$21

2 unidades - Salmão, arroz, azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

JYO ATUM R\$20

2 unidades - Atum e arroz cobertos por tartar de atum e cebolinha.

JYO MARACUJÁ R\$18

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por cream cheese e maracujá.

JYO STRAWBERRY R\$18

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por cream cheese e geléia de morango.

JYO SALMÃO FILADÉLFIA R\$19

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por tartar de salmão, cream cheese e cebolinha.



JYO QUEIJO GORGONZOLA

JYO QUEIJO BRIE R\$22

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por queijo brie, maçaricados com geléia de maracujá.

JYO QUEIJO GORGONZOLA R\$22

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por queijo gorgonzola, maçaricados com sweetchili.

GUNKAN

GUNKAN KIURI FILADÉLFIA R\$18

2 unidades - Pepino e arroz cobertos por salmão, cream cheese e cebolinha.

GUNKAN KIURI SHIMEJI R\$20

2 unidades - Pepino e arroz, cobertos por shimeji salteado na manteiga.

GUNKAN FILADÉLFIA R\$18

2 unidades - Alga, arroz, recheado com salmão, cream cheese e cebolinha.

GUNKAN MASSAGO R\$22

2 unidades - Nori, arroz, finalizado com ovas de massagô.

GUNKAN GUESSO (Consulte) R\$22

2 unidades - Nori, arroz, tentáculos de lula finalizados com maionese especial.



GUNKAN KIURI SHIMEJI

TEMAKI

SALMÃO SHIMEJI R\$38

Salmão e shimeji refogado na manteiga.

ATUM R\$38

Atum finalizado com cebolinha.

SKIN & SHAKE R\$35

Salmão e skin cobertos com crispy de couve e molho tarê.

SALMÃO FILADÉLFIA R\$37

Salmão, cream cheese e cebolinha.

SALMÃO GRELHADO R\$36

Salmão em tiras grelhado, cream cheese e alface.

SKIN R\$33

Pele de salmão grelhada, molho tarê e crispy de couve.

CAMARÃO FILADÉLFIA R\$45

Camarão cozido, cream cheese e cebolinha.

SHAKE EBI R\$45

Salmão, camarão empanado, sweet chili e cream cheese.

ALASKA R\$37

Salmão cream chese e pepino japonês.

SALMÃO R\$36

Arroz e salmão



HOT ROLL

**HOSSOMAKI SALMÃO
FILADÉLFIA** R\$35

Salmão, cream cheese e cebolinha.

**HOSSOMAKI CAMARÃO
FILADÉLFIA** R\$37

Camarão, cream cheese e cebolinha.

HOSSOMAKI SHAKE R\$40

Salmão filadélfia coberto por tataki de salmão filadélfia.

URAMAKI SHAKE KANI R\$38

Com arroz, recheado de salmão, cream cheese, kani e cebolinha.

**URAMAKI SALMÃO
FILADÉLFIA** R\$39

Salmão, cream cheese e cebolinha.

**HARUMAKI CAMARÃO
FILADÉLFIA** R\$42

Camarão, cream cheese e cebolinha.

**HARUMAKI SALMÃO
FILADÉLFIA** R\$41

Salmão, cream cheese e cebolinha.

MINATO R\$59

Salmão empanado recheado com camarão, cream cheese e kani.

**HOT SEM ARROZ COM
SALMÃO** R\$41

**HOT SALMÃO FILADÉLFIA
COM MOLHO TARÊ** R\$38



HOT SALMÃO FILADÉLFIA COM MOLHO TARÊ

MENU KIDS

FILE KIDS R\$36

File mignon, (arroz ou massa) e fritas.

FRANGO KIDS R\$31

File de frango, (arroz ou massa) e fritas.

SALMÃO KIDS R\$38

File de salmão, (arroz ou massa) e fritas.



PRATOS QUENTES

SALMAO MINATO MIRAI R\$76

Salmão (150g), ao molho de alho-poró com risoto de camarão.

SALMÃO GRUYERE R\$75

salmão (150g), ao molho de cogumelos marinados com batatas gruyère.

FILE AO GORGONZOLA R\$78

File ao molho de gorgonzola, com batatas gruyère.

LAGOSTA DO CHEF R\$96

200g de lagosta com risoto de legumes.

FILE MIGNON RISOTO FUNGHI R\$77

FUNGHI

File mignon ao molho de nata, com risoto funghi.

POLVO MINATO R\$88

Polvo grelhado no char broiler, servido com legumes grelhados.

CAMARÃO MINATO R\$88

camarão grelhado no char broiler, servido com legumes grelhados.

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ R\$72

Salmão grelhado, salada e croutons, finalizado com molho pesto.

WHITE FISH R\$76

Peixe branco grelhado legumes refogados na manteiga com limão siciliano.

TEPPANYAKI DE FRUTOS DO MAR R\$89

Camarão, polvo e anéis de lula (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilhas tortas, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI SHAKE R\$77

Salmão (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilhas tortas, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI EBI R\$82

Camarão pistola inteiro (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilhas tortas, shimeji e aspargos).

TEPPANYAKI NIRU R\$82

File mignon (200g) e legumes na chapa (cebola roxa, pimentões, cenouras, brócolis, ervilhas tortas, shimeji e aspargos).

YAKISOBA YASSAY R\$48

Macarrão com legumes refogados.

YAKISOBA TORI R\$48

Macarrão com legumes refogados.

YAKISOBA NIRU R\$56

Macarrão com legumes refogados e iscas de file mignon.

YAKISOBA EBI R\$61

Macarrão com legumes refogados e camarão.

YAKISOBA SHAKE R\$61

Macarrão com legumes refogados e cubos de salmão.

SALMÃO MINATO MIRAI

WHITE FISH



SOBREMESA

PETIT GATEAU R\$29

A Bolo de chocolate com recheio cremoso, sorvete de creme e calda de chocolate.

GUNKAN ICHIGO R\$29

Goiabada recheada com morango, coberta com cream cheese.

GUNKAN ICHIGO NUTELLA R\$31

Goiabada recheada com morango, coberta com nutella.

CHEESECAKE DE FRUTAS R\$31

VERMELHAS

Cheesecake coberto com calda de frutas vermelhas.

TEMPURÁ DE SORVETE R\$33

Sorvete de creme empanado e frito, acompanhado de calda de chocolate.

PUDIM DE LEITE R\$28

Pudim de leite condensado.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORTEVE R\$31

Brownie de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate.

ROLL NUTELLA R\$31

Panqueca de chocolate, recheada com nutella, finalizada com amendoim.

HARUMAKI MINATO R\$31

Casquinha harumaki recheada com banana, finalizada com calda de chocolate amargo, nutella e raspas de bom bom.



HARUMAKI MINATO

ROLL NUTELLA



MINATO

sushi · nikkei

Avalie-nos no Google

Aponte a câmera do seu celular para esse QR Code ao lado e deixe sua opinião para que possamos melhorar nosso atendimento e manter a qualidade Minato Mirai sempre em alto padrão.



Salve o nosso contato do WhatsApp

Faça reservas, pedidos para tele e retirada por este número.

