

MINATO

sushi · nikkei

ENTRADAS

GYOZA

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

R\$19



SUNOMONO

Salada de pepino japonês e finalizada gergelim torrado.

R\$21



SHIMEJI

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

R\$48



AVOCADO

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

R\$41



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\$62



BOLINHO DE SALMÃO

02 unidades

R\$14

BOLINHO DE ATUM

02 unidades

R\$14

TEMPURÁ DE MILHO DOCE

04 unidades. Finalizado com parmesão e maionese kewpie.

R\$26

TEMPURÁ DE CAMARÃO

Camarão empanado na farinha panko, servido com molho mamóia.

R\$89



CEVICHE SHAKE

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

R\$49



CEVICHE EBI SHAKE

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

R\$51



CEVICHE PERUANO

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

R\$51



TRIO DE CEVICHE MINATO

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

R\$68



CAMARÃO CATUPIRY

Camarões refogados cobertos com molho catupiry

R\$79



LULA FURAY

Aneis de lula empanados temperados, acompanha molho do chefe.

R\$62



MIX DE FOLHAS AKIRA



CEVICHE PERUANO

TRIO DE CHEVICHE



CROC NORI



CROC NORI

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

R\$45



CROC SHISSÔ (Consulte)

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

R\$45



OSTRAS GRATINADAS

04 unidades.

R\$48



OSTRAS FRESCAS (Consulte)

04 unidades.

R\$39



ROLINHO PRIMAVERA

Massa harumaki frita e recheada.

R\$23

LEGUMES

02 unidades.

SALMÃO

02 unidades.

R\$27

CAMARÃO

02 unidades.

R\$27

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, cebolinha e flor de sal.



TARTAR DE ATUM

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\$58

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



TIRADITOS PEIXE BRANCO

R\$56

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



TIRADITOS DE PEIXE BRANCO

POKES

POKE SALMÃO

R\$62

POKE SALMÃO MARINADO

R\$62

POKE CAMARÃO EMPANADO

R\$69

POKE CAMARÃO NA MANTEIGA

R\$69

POKE VEGANO

R\$56

Arroz Japonês, gergelim torrado, brócolis, cenoura, edamame, cebola roxa, tomate cereja, sunomono e batata doce chips.



POKE SALMÃO



USSUZUKURI

USSUZUKURI SALMÃO

R\$74

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



USSUZUKURI ATUM

R\$79

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



USSUZUKURI PEIXE BRANCO

R\$78

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



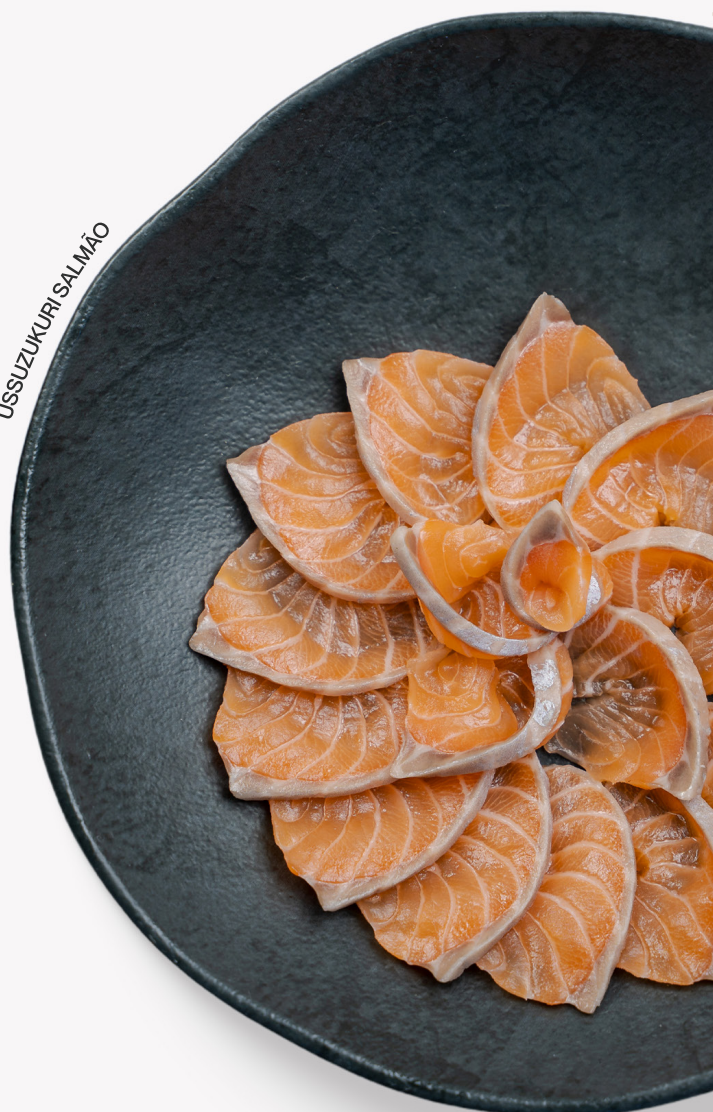
USSUZUKURI MIX ESCOLHA DO CLIENTE

R\$79

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



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.



COMBINADO DE 20 PEÇAS

COMBINADOS DE SALMÃO

COMBINADO 20 PEÇAS R\$120

5 sashimi, 5 uramaki, 4 nigiri, 4 hosso-maki e 2 jyo.

COMBINADO 30 PEÇAS R\$180

9 sashimi, 6 nigiri, 5 uramaki, 4 hosso-maki, 4 jyo e 2 gunkan.

COMBINADO 40 PEÇAS R\$240

10 sashimi, 10 uramaki, 8 nigiri, 8 hosso-maki 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 DE 20 PEÇAS

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 pimenta sriracha.



TOKAI EBI PORÓ

R\$45

4 unidades - Camarão empanado envolto de lâmina de salmão, coberto por tarê e finalizado com crispy de alho poró.





MIX PREMIUM

SASHIMI

MIX PREMIUM

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

R\$199



SALMÃO TRUFADO

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

R\$35



ATUM

4 unidades.

R\$42



ATUM CROSTA GERGELIM

4 unidades.

R\$42



SALMÃO

4 unidades.

R\$32



SASHIMI SALMÃO SELADO

4 unidades.

R\$32



SALMÃO CROSTA GERGELIM

R\$36

4 unidades.



PEIXE BRANCO

4 unidades.

R\$32



ANCHOVA NEGRA

4 unidades.

R\$32



SASHIMI POLVO

4 unidades.

R\$30



SASHIMI VIEIRA

4 unidades.

R\$49



CAMARÃO



POLVO



VIEIRAS

PEIXE
BRANCOSALMÃO
TOROATUM
FOIE GRAS

UNAGI



RÉGUA NIGIRI DO CHEF

NIGIRI

KAKI

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

R\$19



VIEIRAS

2 unidades - Vieiras in natura, finalizadas com azeite trufado e raspas de limão

R\$48



ANCHOVA NEGRA

2 unidades - Anchova negra selada, finalizada com sweet chilli.

R\$17



POLVO

2 unidades - Finalizado com raspas de limão e flor de sal.

R\$25



SALMÃO

2 unidades.

R\$18



SALMÃO TORO

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

R\$20



SALMÃO ZUKE

2 unidades.

R\$20



ATUM

2 unidades.

R\$19



PEIXE BRANCO

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

R\$18



CAMARÃO

2 unidades - Camarão cozido inteiro.

R\$25



SKIN

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

R\$16



SHAKE SKIN

2 unidades - Salmão, skin, couve finalizado com tare

R\$19



ATUM FOIE GRAS

2 unidades - Atum com fígado de pato gordo e tare.

R\$41



RÉGUA NIGIRI DO CHEF

7 unidades.

R\$99



URAMAKI

AVOCADO

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

R\$56



NAÔ

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

R\$58



TUNA EBI

10 unidades - Recheio de camarão cernado e pepino, envoltos por lâminas de atum, sweet chili e crispy de alho poró

R\$56



SHAKE EBI

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

R\$52



TAMAGÔ

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

R\$49



TAMAGÔ MINATO

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

R\$49



EBI FRIED CHEESE

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

R\$54



URAMAKI MINATO

04 unidades - Folha de arroz, atum, salmão, camarão panko finalizado com sweet chilli.

R\$54



URAMAKI TUNA MINATO

10 unidades - Uramaki de atum temperado, finalizado com maionese temperada, ovas e cebolinha

R\$56



SHAKE FRIED CHEESE

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

R\$54



SALMÃO

10 unidades - Ura salmão e cebolinha.

R\$44



CAMARÃO FILADÉLFIA

10 unidades - Camarão cozido, cream cheese e cebolinha.

R\$49



SAN DIEGO

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

R\$46



SKIN ESPECIAL

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

R\$49



SALMÃO FILADÉLFIA

10 unidades - Salmão, cream cheese e cebolinha.

R\$48



ATUM

10 unidades - Atum e cebolinha.

R\$49



CALIFÓRNIA

10 unidades - Kani, pepino e manga.

R\$39



ALASKA

10 unidades - Salmão, cream cheese e pepino japonês.

R\$46



TATAKI SHAKE

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

R\$61



FUTOMAKI

06 unidades - Atum, tamago, pepino, camarão panko rúcula maionese kewpie.

R\$54



FUTOMAKI TAMAGO

4 unidades - Folha de tamago, salmão, camarão panko, cream cheese finalizado com sweet chilli.

R\$49

TATAKI SHAKE



SHAKE PORÓ



BRIE MARACUJÁ

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

R\$52



SHAKE PORÓ

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

R\$56



HOSSOMAKI

SHAKE TUNA

8 unidades - Salmão e atum

R\$40**ATUM**

8 unidades - Atum finalizado com cebolinha

R\$39**KIURIMAKI**

8 unidades - Pepino japonês.

R\$36**SALMÃO**

8 unidades - Salmão, arroz e nori

R\$39**SALMÃO FILADÉLFIA**

8 unidades - Salmão, cream cheese e cebolinha.

R\$39**CAMARÃO FILADÉLFIA**

8 unidades - Camarão, cream cheese e cebolinha

R\$40**SHAKE**

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

R\$44**BATERAZUSHI**

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

R\$46

JYO

JYO TAMAGO TRUFADO

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

R\$26**JYO SHAKE SHIMEJI**

2 unidades - Salmão e arroz cobertos por shimeji refogado.

R\$24**JYO DE SALMÃO TRUFADO**

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

R\$24**JYO ATUM**

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

R\$26**JYO MARACUJÁ**

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

R\$22**JYO STRAWBERRY**

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

R\$22**JYO SALMÃO FILADÉLFIA**

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

R\$23**JYO ATUM MOLHO DE OSTRA**

2 unidades - Finalizado com molho de ostras, flor de sal e gergelim torrado.

R\$26

ATUM



JYO QUEIJO GORGONZOLA

JYO QUEIJO BRIE

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

R\$23**JYO QUEIJO GORGONZOLA**

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

R\$23

GUNKAN

GUNKAN KIURI FILADÉLFIA R\$28

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



GUNKAN KIURI SHIMEJI R\$28

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



GUNKAN FILADÉLFIA R\$28

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



GUNKAN GUESSO (Consulte) R\$28

2 unidades - Nori, arroz, tentáculos de lula empanado finalizados com maionese kewpie e tarê.



GUNKAN PEIXE BRANCO R\$28

Finalizado com flor de sal, raspas de limão.



GUNKAN DE PEIXE BRANCO

TEMAKI

SALMÃO SHIMEJI R\$39

Salmão e shimeji refogado na manteiga.



ATUM R\$39

Atum finalizado com cebolinha.



SKIN & SHAKE R\$37

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



SALMÃO FILADÉLFIA R\$39

Salmão, cream cheese e cebolinha.



SALMÃO GRELHADO R\$38

Salmão grelhado e cream cheese.



SKIN R\$39

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



CAMARÃO FILADÉLFIA R\$48

Camarão cozido, cream cheese e cebolinha.



SHAKE EBI R\$48

Salmão, camarão empanado, sweet chili e cream cheese.



SALMÃO R\$38

Arroz e salmão



ALASKA

Salmão cream chese e pepino japonês.

R\$39



ALASKA

HOT ROLL

HOSSOMAKI SALMÃO FILADÉLFIA (OPÇÃO COM TARE) R\$39

Salmão, cream cheese e cebolinha.

HOSSOMAKI CAMARÃO FILADÉLFIA R\$39

Camarão, cream cheese e cebolinha.

HOSSOMAKI SHAKE R\$42

Salmão filadélfia coberto por tataki de salmão filadélfia selado.

URAMAKI SHAKE KANI R\$39

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

URAMAKI SALMÃO FILADÉLFIA R\$40

Salmão, cream cheese e cebolinha.

HARUMAKI CAMARÃO FILADÉLFIA R\$44

Camarão, cream cheese e cebolinha.

HARUMAKI SALMÃO FILADÉLFIA R\$43

Salmão, cream cheese e cebolinha.

MINATO R\$59

Salmão empanado recheado com camarão, cream cheese e kani.

HOT SEM ARROZ COM SALMÃO R\$44

Salmão, cream cheese, kani e pepino.



HOT SEM ARROZ COM SALMÃO

MENU KIDS

FILE KIDS R\$38

Filé mignon, arroz e fritas.

FRANGO KIDS R\$36

Filé de frango, arroz e fritas.

MASSA COM FILE R\$38**MASSA COM FRANGO** R\$36**SALMÃO KIDS** R\$39

File de salmão, arroz e fritas.

PORÇÃO DE BATATA FRITA R\$19

SALMÃO KIDS



PRATOS QUENTES

SALMAO MINATO R\$79

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

SALMÃO GRUYERE R\$79

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

FILE AO GORGONZOLA R\$85

File ao molho de gorgonzola, com batatas gruyère e arroz branco.

LAGOSTA DO CHEF R\$106

200g de lagosta com risoto de legumes.

FILE MIGNON RISOTO R\$79

FUNGHI

File mignon ao molho de nata, com risoto funghi.

POLVO MINATO R\$92

Polvo grelhado no char broiler, servido com legumes grelhados e pure de mandioquinha salsa.

CAMARÃO MINATO R\$92

camarão grelhado no char broiler, servido com legumes grelhados e pure de mandioquinha salsa.

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ R\$79

Salmão grelhado, salada e croutons, finalizado com molho de maracujá.

WHITE FISH R\$79

Peixe branco grelhado legumes refogados na manteiga com limão siciliano.

RISOTO DE CAMARÃO R\$79

Camarão, arroz arbóreo, com queijo cremoso, parmesão ralado e vinho branco.

TALHARIM AO CAMARÃO R\$79

Talharim ao camarão finalizado com molho branco.

CHAPA DE FRUTOS DO MAR R\$93

Camarão pistola, anéis de lula, polvo, peixe empanado, salmão grelhado e camarões. Acompanha batata gruyere, servidos na chapa.

SALMÃO MINATO MIRAI

TEPPANYAKI SHAKE R\$80

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

TEPPANYAKI NIRU R\$85

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

YAKISOBA TORI R\$54

Macarrão com frango e legumes refogados.

YAKISOBA NIRU R\$61

Macarrão com legumes refogados e iscas de file mignon.

YAKISOBA EBI R\$66

Macarrão com legumes refogados e camarão.

YAKISOBA SHAKE R\$66

Macarrão com legumes refogados e cubos de salmão.

YAKISOBA YASSAI R\$54

Macarrão com legumes refogados.

SALMÃO COM HIJIKI R\$79

Salmão grelhado com molho de queijos, champignon e aspargos. Acompanha mix de folhas, cebola roxa e tomate cereja.

RATATOVILLE R\$79

Cubos de salmão com molho branco e camarão. Acompanha legumes grelhados na manteiga.

Novos



SOBREMESA

PETIT GATEAU**R\$31**

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

GUNKAN ICHIGO**R\$31**

Goiabada recheada com morango, coberta com cream cheese.

GUNKAN ICHIGO NUTELLA**R\$33**

Goiabada recheada com morango, coberta com nutella.

CHEESECAKE DE FRUTAS**R\$33****VERMELHAS**

Cheesecake coberto com calda de frutas vermelhas.

TEMPURÁ DE SORVETE**R\$35**

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

PUDIM DE LEITE**R\$31**

Pudim de leite condensado.

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORTEVE**R\$33**

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

ROLL NUTELLA**R\$33**

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

HARUMAKI MINATO**R\$33**

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.

