

Bebidas

Água Mineral	R\$ 2,80
Água de Coco	R\$ 3,50
Ice Tea	R\$ 3,80
Mate Leão	R\$ 3,60
Chá Verde Feel Good	R\$ 3,60
Refrigerantes	R\$ 3,50
Sucos	R\$ 4,50
(Laranja, limonada suíça, abacaxi, maracujá e melancia)	
Sucos Especiais	R\$ 6,50
(Framboesa com gengibre, papaya com maçã e maracujá, melancia com capim limão e abacaxi com hortelã)	
Bancha	R\$ 1,50

Cervejas

Bohemia	R\$ 5,80
Cerpa	R\$ 5,80

Drinks Especiais

Saquê nacional (meia dose)	R\$ 5,50
Saquê nacional (dose)	R\$ 10,00
Saquê quente	R\$ 10,00
Saquê (garrafa)	R\$ 32,00
Saquê Hakusan	R\$ 16,00
Caipivodka nacional	R\$ 8,00
Caipivodka importada	R\$ 11,00
Caipisaquê	R\$ 11,00
(Frutas vermelhas, lima da pérsia, limão, morango, kiwi e maracujá)	

Espumantes

Chandon Baby	R\$ 23,00
Brasil	

Vinhos

Vinhos 1/2 garrafa

Chile	
Tinto	
Santa Digna Cabernet Sauvignon	R\$ 32,00

Rosé	
Santa Digna Rosé	R\$ 32,00

Vinhos 1/4 garrafa

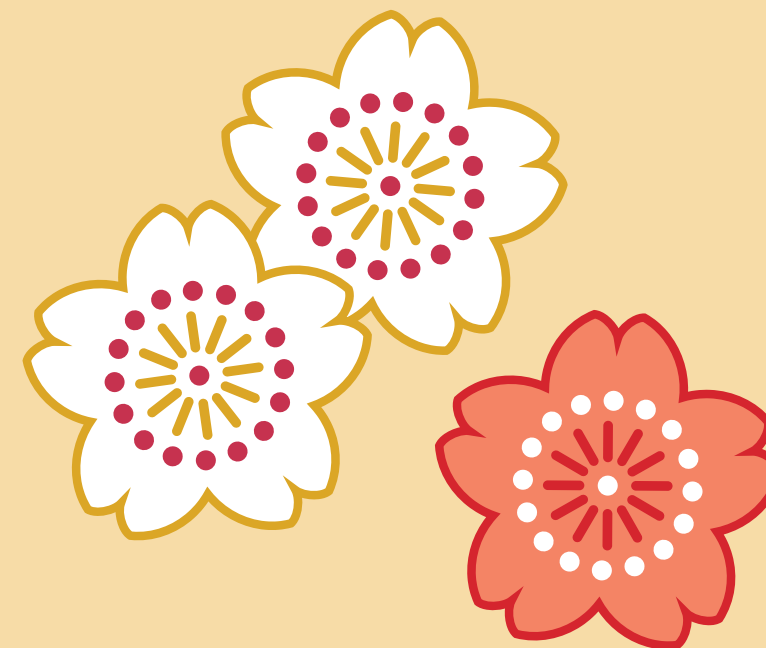
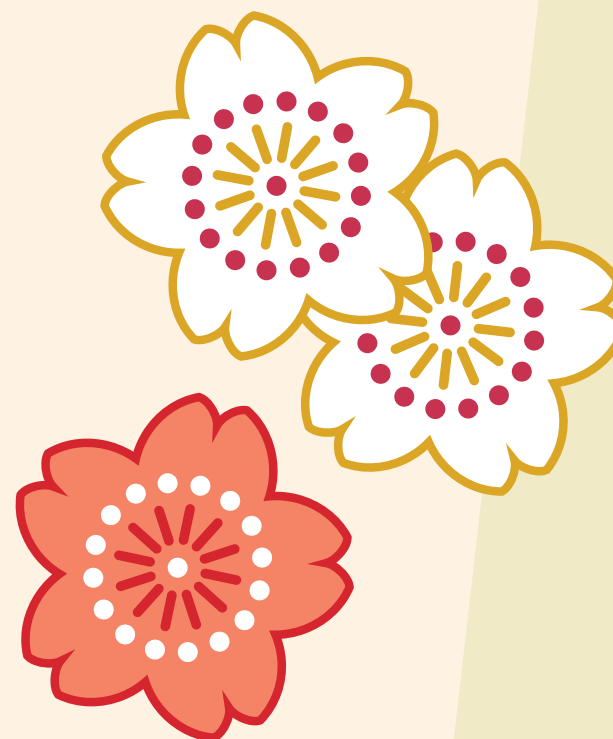
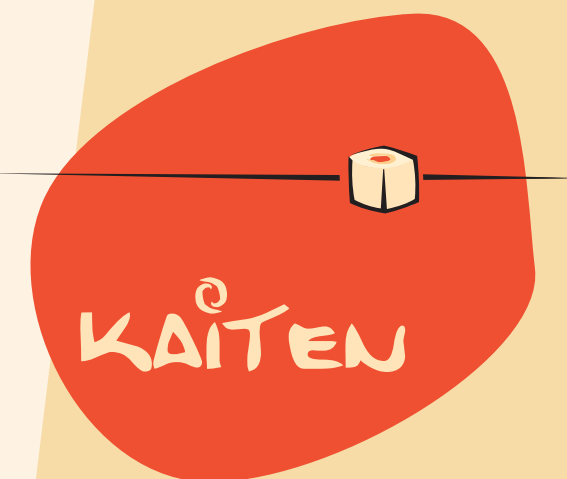
Chile	
Branco	
Santa Digna Sauvignon Blanc	R\$ 14,00

Tinto	
Santa Digna Cabernet Sauvignon	R\$ 14,00

Vinhos 750 ml

Chile	
Branco	
San Medin Sauvignon Blanc	R\$ 46,00

Tinto	
San Medin Cabernet Sauvignon	R\$ 46,00



Faça parte do Kaiten VIP,
cadastre-se no Restaurante
ou em nosso site:
www.kaiten.com.br

Delivery: (21) 2222.0200

Disque Procon: 1512
Vigilância Sanitária RJ: 2503-2280



Executivos

Segunda-feira - Entrada: Salada de bifum com cenoura e amendoimR\$ 25,60
Prato Principal: Atum em crosta de gergelim com arroz de shiimeji e berinjela no Missô.

Terça-feira - Entrada: Robata de camarão com crisp de couve crocante e castanhas .R\$ 25,60
Prato Principal: Frango crocante recheado com catupiry, nirá e cebolinha acompanha arroz colorido.

Quarta-feira - Entrada: Harumaki de frango com cream cheese e molho agridoce ..R\$ 25,60
Prato Principal: Medalhão de filé com moyashi, shiitake, brócolis e purê de batata.

Quinta-feira - Entrada: Mini mix de cogumelos com niráR\$ 25,60
Prato principal: Filé de peixe ao curry acompanha arroz de jasmim com castanhas e chutney de abacaxi.

Sexta-feira - Entrada: Robata de queijo coalho com molho teriyakiR\$ 25,60
Prato principal: Camarões ao leite de côco com brócolis e ervilha torta acompanha arroz de jasmim.

Saladas

Mix de folhas com fatias de manga e sunomonoR\$ 16,80
Mix de folhas com tofu grelhado no gergelim e vinagrete orientalR\$ 18,20
Mix de folhas com robata de frango e molho teriyakiR\$ 18,20
Mix de folhas com atum ou salmão grelhadoR\$ 19,80

Entradas

Harumaki de Legumes (2 unidades)R\$ 9,80
Harumaki de Frango com cebolinha (2 unidades)R\$ 9,80
Harumaki de Shiimeji com cream cheese (2 unidades)R\$ 10,20
Harumaki de Camarão com catupiry (2 unidades)R\$ 13,20
Wonton de camarão (mini pastéis fritos) com molho agridoce (6 unidades)R\$ 17,80
IkaFry (anéis de lula crocantes) com molho teriyakiR\$ 16,00
Gyoza (6 unidades)R\$ 15,20
(Trouxinhas recheadas de frango cozidas no vapor e grelhadas)
ShiitakeR\$ 21,00
ShiimejiR\$ 21,00
Nirá (broto de alho refogado)R\$ 19,20
Mix de nirá, shiitake e shiimejiR\$ 23,00
Hot Filadélfia (8 peças)R\$ 18,00
Missoshiro com shiitake (sopinha de soja com queijo tofu e shiitake)R\$ 6,50
Tom ka gai (sopa thai com frango, leite de coco, capim limão e shimeji)R\$ 9,00
Tartare de salmon spicyR\$ 16,00

Furai

Milanesa com molho tonkatsu acompanhando mix de folhas, shiitake grelhado, tomates cereja e castanhas

FiletR\$ 25,00
Peixe brancoR\$ 24,00
FrangoR\$ 23,00
CamarãoR\$ 29,00
LulaR\$ 27,00
Frutos do marR\$ 28,00

Sashimi

Salmão - 15 peçasR\$ 29,00
Atum - 15 peçasR\$ 26,00
Trio - 15 peças (salmão, atum e peixe branco)R\$ 29,00
Roast tuna - 6 peças (atum levemente grelhado com molho de mel e shoyu)R\$ 14,00
Roast salmon - 6 peçasR\$ 14,00
(salmão levemente grelhado com molho de mel e shoyu)
Trio sashimi com azeite morno e flor de salR\$ 26,00
Sashimi de salmão com crisp de gengibre e teriyakiR\$ 21,00

Sushis e Combinados

Combinado Mini - 24 peçasR\$ 43,20
4 sashimis de salmão, 4 sashimis de atum, 4 sashimis de peixe, 2 califórnia, 2 tekkas, 1 sushi de kani, 1 sushi de camarão, 2 salmon skin, 2 sushis de atum, 2 sushis de salmão.

Combinado Baby - 28 peçasR\$ 47,00
6 sashimis de salmão, 6 sashimis de atum, 2 urumaki de camarão, 2 salmon skin, 3 sushis de atum, 3 sushis de salmão, 2 urumaki spicy, 2 filadélfias, 2 sushis de peixe empanado.

Combinado Zen - 30 peçasR\$ 49,80
4 sashimis de salmão, 4 sushis de atum, 4 filadélfias, 4 sushis de camarão, 2 sushis de kani, 4 califórnia, 4 tekkas e 4 hossomakis.

Combinado Chiisai (pequeno) - 34 peçasR\$ 58,00
5 sashimis de roast salmon, 5 sashimis de roast tuna, 5 sashimis de peixe branco levemente grelhado, 4 sushis de salmão, 4 sushis de atum, 4 hot filadélfias, 4 salmon skin e 3 sushis de camarão.

Combinado Sake - 38 peçasR\$ 68,40
12 sashimis de salmão, 6 sushis de salmão, 4 salmon skin, 4 hossomakis, 2 salmon light, 4 filadélfias, 2 spicy, 2 salmon lemon, 2 primavera roll.

Combinado Sakurá - 40 peçasR\$ 70,50
6 sashimis de salmão, 6 sashimis de atum, 6 sashimis de peixe, 3 califórnia, 3 tekkas, 3 hossomaki, 3 salmon lemon, 2 sushis de camarão, 2 salmon skin, 3 sushis de atum, 3 sushis de salmão.

Combinado Atum e Salmão - 48 peçasR\$ 86,40
10 sashimis de atum, 10 sashimis de salmão, 6 sushis de salmão, 6 sushis de atum, 2 tekkas de atum, 2 hossomakis, 6 filadélfias, 2 salmon skin, 4 salmon light.

Combinado Kaiten - 82 peçasR\$ 136,00
8 sashimis de salmão, 8 sashimis de atum, 8 sashimis de peixe branco, 4 califórnia, 6 tekkas, 6 hossomaki, 4 sushis de peixe empanado, 4 salmon lemon, 4 sushis de camarão, 6 salmon skin, 4 salmon light, 4 atum light, 4 filadélfias, 4 sushis de atum, 4 sushis de salmão, 4 hot filadélfias.

Combinado Subarashii Kaiten - 110 peçasR\$ 165,00
12 sashimis de salmão, 12 sashimis de atum, 10 sashimis de peixe branco, 6 sushis de salmão, 6 sushis de atum, 6 sushis de camarão, 8 filadélfias, 6 califórnia, 4 uramakis de salmão, 4 uramakis de atum, 6 uramakis de pasta de salmão, 6 uramakis de pasta de atum, 8 hot filadélfias, 8 salmon skin, 8 sushis de peixe empanado.

Pratos quentes

Pad thai (macarrão de arroz, com camarões e curry tailandês)R\$ 30,80
Espaguete com camarões, nirá e shiitakeR\$ 30,80
Robata de frango com teriyaki e arroz com shimeji, nirá e gergelimR\$ 27,00
Robata de camarão com teriyaki e arroz de limão com ervilhas e crisp de alho poróR\$ 30,20
Filé mignon com manteiga de wasabi e batatinhas noisette com cogumelos e niráR\$ 30,20
Salmão em crosta de ervas com purê de batata e abobrinha grelhadaR\$ 29,80

Yakisoba

Macarrão com legumes refogados ao molho de shoyo

FrangoR\$ 24,00
MignonR\$ 26,00
CamarãoR\$ 28,00
LulaR\$ 28,00
Misto (lula e camarão)R\$ 30,00
Yassai (legumes)R\$ 22,00

Teppan Yaki

Grelhados com legumes na chapa

Filet MignonR\$ 31,00
FrangoR\$ 28,00
Filé de peixeR\$ 32,00
SalmãoR\$ 34,00
CamarãoR\$ 34,00
LulaR\$ 29,00

Tempura

Empanados

CamarãoR\$ 39,00
YassaiR\$ 24,00
MistoR\$ 34,00

Temakis

Enrolado de algas em forma de cone

SalmãoR\$ 13,00
Salmon skinR\$ 9,00
AtumR\$ 12,00
ShimejiR\$ 12,00
Ykura (ovas de salmão)R\$ 18,00
Unagui (enguia)R\$ 20,00
LulaR\$ 9,50
CamarãoR\$ 13,00
Camarão empanadoR\$ 13,00
Hot FiladélfiaR\$ 13,00
Massago (ovas de caranguejo)R\$ 14,00
CalifórniaR\$ 7,50

Robata

Espetinho japonês, 2 unidades

MignonR\$ 12,00
FrangoR\$ 8,00
LulaR\$ 12,00
CamarãoR\$ 12,00
Misto (carne e frango)R\$ 12,00
YassaiR\$ 7,00

Acompanhamentos

Gohan (arroz branco)R\$ 6,00
Yakimeshi (arroz colorido)R\$ 7,50

Sobremesas

Harumaki de banana com calda quente de chocolateR\$ 10,20
(Crocantes trouxinhas assadas de banana com chocolate)
Petit gâteau de chocolate com sorveteR\$ 12,00
(Bolinho de chocolate quente com recheio cremoso)
Banana caramelada com sorveteR\$ 11,80
Creme BruléeR\$ 9,00
Creme Brulée de chocolateR\$ 9,00
Brownie com sorveteR\$ 12,00
SorvetesR\$ 8,00
Tempura de sorveteR\$ 12,00
Frutas frescasR\$ 7,00
Papaya com CassisR\$ 9,00

