



THE  
BEST  
SUSHI  
BAR  
IN  
LA



# ENTRADAS



**002** Anéis de lula à dorê 300G **R\$ 64,90**

**003** Carpaccio de salmão **R\$ 59,90**

**004** Carpaccio mix **R\$ 63,90**

**0041** Canapé de salmão **R\$ 34,90**

(Massa crocante, salmão e cebolinha)

**005** Ceviche **R\$ 39,90**

(Mix de peixes marinados, cebola roxa, pepino e tomate, levemente picante)

**006** Gyoza **R\$ 24,50**

(4 und de pastéis de massa fina, recheados com carne suína)

**0061** Pastel de Shimeji **R\$ 22,90**

(4 und de pasteizinhos recheados de shimeji e cream cheese)

**0062** Pastel de Camarão **R\$ 26,90**

(4 und de pasteizinhos recheados de camarão temperados e catupiry)

**008** Missoshiro **R\$ 14,50** **veg**

**009** Salada Sunomono especial **R\$ 25,50** **veg**

(Salada de pepino com kani-kama)

**010** Shimeji **400G R\$ 39,90** **200G R\$ 26,90** **veg**

(Refogados com manteiga e molho shoyu)

**010.1** Shimeji cream **400G R\$ 46,90** **200G R\$ 32,90** **veg**

(Refogados com manteiga, finalizados com cream cheese)

**011** Tempurá Kakiague **R\$ 39,90**

(Legumes em tiras e camarões passados na farinha especial e fritos)

**011.2** Tempurá de Camarão **R\$ 62,90**

(6 und de camarões empanados em farinha especial)

**013** Lula na manteiga **300G R\$ 69,90**

(Servida na chapa, finalizada com cebolinha)

**014** Crok Salmão **R\$ 29,50**

(6 und de bolinhos de salmão)

## Harumaki

(Rolinho Primavera, servidos com molho agridoce)

**0071** Legumes (06 und) **R\$ 17,00**

**0072** Queijo (06 und) **R\$ 18,00**

**0073** Camarão com cream cheese (02 und) **R\$ 24,90**

## Robatas

(Espetinhos servidos com molho tarê e cebolinha) 2und

**0151** Filé com Queijo **R\$ 26,90**

**0152** Frango com Bacon **R\$ 22,90**

**0153** Salmão **R\$ 29,90**

PASTEL  
CAMARÃO



CHAPA  
DE SHIMEJI





# PRATOS QUENTES

**051 Yakissoba Vegetariano R\$ 33,90** **veg**

(Macarrão oriental com legumes)

**052 Yakissoba Misto R\$ 41,90**

(Macarrão oriental com legumes, carne e/ou frango)

**053 Yakissoba de Camarão R\$ 45,00**

(Macarrão oriental com legumes e camarão)

**054 Yakissoba de Shimeji R\$ 34,90** **veg**

(Macarrão oriental com legumes e shimeji)

**055 Yakissoba de Frutos do Mar R\$ 51,90**

(Macarrão oriental com legumes, lula, polvo e camarão)

**056 Frango Karague R\$ 32,90**

(Cubos de frango marinados em tempero especial e fritos, servidos com molho agridoce e gergelim, acompanha gohan)

**012 TonKatsu R\$ 33,90**

(Lombo suíno empanado, finalizado com molho tonkatsu e cebolinha, acompanha gohan)

**057 Miyagi Kids R\$ 35,50**

(Filé mignon ou frango com gohan e batata frita)

**059 Yakimeshi R\$ 32,90**

(Arroz japonês com ovos, carne e camarão)

## Tepan

(Grelhados, servidos em chapa, acompanham legumes ou batata-frita e gohan)

**0581 Filé Mignon R\$ 61,90**

**0582 Salmão R\$ 59,90**

**0583 Frango R\$ 41,90**

(Filé de coxa e sobrecoxa)

**0585 Tepan de Frutos do Mar R\$ 64,90**

(Servido na chapa, acompanha legumes e Gohan)

**0586 Tepan de Salmão com Shimeji R\$ 62,90**

(Shimeji cremoso com cream cheese)

## Acompanhamentos

**060 Gohan R\$ 16,50**

**061 Porção de Batata Frita R\$ 32,50**



TEPAN  
DE SALMÃO





ENVOLTINE  
DE QUEIJO BRIE

ESPECIAIS

# #OFAIXAPRETA

**0731 Batera EBI R\$ 41,90**

(8 und de batera de salmão selado com cream cheese e camarão empanado)

**0732 Gunkan JOY FLAMBADO R\$ 34,90**

(4 und de joy de salmão, batido na ponta da faca com cream cheese e cebolinha)

**0733 Sashimi de Salmão Truffado R\$ 58,90**

(10 und de sashimi finalizado com flor-de-sal e raspas de limão)

**0734 Envoltine de Queijo Brie R\$ 35,00**

(8 und de queijo brie, envolto por fina lâmina de salmão, selado no maçarico e finalizado com molho tarê e crispy de couve)

**0032 Shake Hara R\$ 59,90**

(Cortes da barriga de salmão, com molho especial, pimenta sriracha e crispy de batata doce)

**00736 Niguri Truffado R\$ 34,90**

(4 und de niguri de salmão, finalizado com azeite truffado e raspas de limão siciliano)

**00737 TUNAHARA R\$ 62,90**

(Corte do lombo do atum, com molho especial levemente picante e crispy de batata doce)

**00738 Gunkan JOY UZURA R\$ 39,90**

(4 und de joy de salmão, com gema de ovo de codorna selado no maçarico finalizado com flor-de-sal e ovas)

**070 Uramaki Tempura de Camarão R\$ 36,90**

(8 und de enrolado de alga nori com arroz por fora, com camarão empanado e cream cheese finalizado com salmão, molho tarê e cebolinha)

**0032 Uramaki Atum Spicy R\$ 39,90**

(8 und de enrolado de alga nori com arroz por fora, com atum batido com um pouco de maionese e pimenta togarashi, finalizado com flocos de tempurá)

**067 Uramaki Salmão Miyagi R\$ 34,90**

(8 und de enrolado de alga nori com arroz por fora, salmão empanado com cream cheese, finalizado com molho tarê, cebolinha e gergelim)

**091 Sashimi Salmão Tataki R\$ 55,50**

(10 und de salmão selado no maçarico com molho tataki, gergelim e cebolinha)

**092 Sashimi de Atum com Crosta de gergelim (10 und) R\$ 49,00**



URAMAKI  
ATUM SPICY



TUNA  
HARA





BATERA  
EBI



SHAKE  
HARA



# SASHIMIS

**086 Salmão**

**05 und - R\$ 25,50**

**10 und - R\$ 40,90**

**15 und - R\$ 51,90**

**087 Atum**

**05 und - R\$ 24,90**

**10 und - R\$ 39,50**

**15 und - R\$ 50,50**

**088 Peixe Branco**

**05 und - R\$ 19,50**

**10 und - R\$ 35,90**

**15 und - R\$ 46,50**

**089 Mix de Peixes**

(Salmão, atum e peixe branco)

**15 und - R\$ 55,90**

**090 Polvo**

**10 und - R\$ 41,90**



# SUSHIS

NIGUIRI  
DE SALMÃO



JOY  
DE SALMÃO

**Hossomaki** (08 Unidades)

**062 ShakeMaki** (Salmão) **R\$ 18,90**

**063 KaniMaki** (Kani) **R\$ 16,50**

**064 Kappamaki** (Pepino) **R\$ 16,50** **veg**

**065 TekaMaki** (Atum) **R\$ 20,50**

**066 EbiMaki** **R\$ 23,90**

(Camarão empanado, finalizado com molho tarê e cebolinha)

**Niguiiri** (04 Unidades)

**073 Salmão** **R\$ 21,90**

**074 Atum** **R\$ 22,90**

**075 Polvo** **R\$ 23,50**

**077 Kani** **R\$ 18,90**

**078 Skin** **R\$ 17,50**

**079 Peixe Branco** **R\$ 19,00**

(Verificar opções disponíveis)

**Uramaki** (08 Unidades)

**068 Patê Salmão** **R\$ 19,00**

**069 Philadelphia** **R\$ 25,00**

(Salmão com cream cheese)

**071 Skin** **R\$ 18,00**

(Pele de Salmão grelhada)

**072 Califórnia** **R\$ 18,00**

**Gunkan Joy's** (04 Unidades)

**080 Salmão Cream** **R\$ 24,90**

**081 Salmão Shimeji** **R\$ 23,90**

**082 Salmão Spice** **R\$ 22,00**

(Batido com pimenta siracha)

**083 Peixe Branco Fresh** **R\$ 25,50**

(Gengibre batido com cebolinha)

**084 Atum** **R\$ 25,90**

**085 Peixe branco** **R\$ 23,50**





ESPECIAL  
DO CHEFF

# COMBINADOS

SUSHI &  
SASHIMI

INSPIRAÇÃO  
DO CHEFF

## 093 Combinadinho Salmão (16 Unidades)

06 Sashimi Salmão, 04 Shakemaki, 02 Niguiiri Salmão, 02 Uramaki Philadelphia e 02 Joy's

R\$ 56,90

R\$ 69,90

## 094 Combinadinho Mix (19 Unidades)

09 Sashimis Variados, 02 Shakemaki, 02 KaniMaki, 02 Uramaki California, 02 Uramaki Salmão e 02 Niguiiri Skin

R\$ 59,90

R\$ 74,90

## 095 Combinado Especial Salmão (32 Unidades)

10 Sashimi Salmão, 04 Shakemaki, 04 Niguiiri Salmão, 04 Niguiiri Skin, 04 Uramaki Philadelphia, 04 Uramaki Skin e 02 Joy's

R\$ 105,50

R\$ 130,50

## 096 Combinado Especial Variado (46 Unidades)

15 Sashimis Variados, 09 Niguiris Variados, 12 Uramakis Variados, 06 Hossomakis Variados e 04 Joys

R\$ 124,90

R\$ 149,90

## 097 Combinado Especial Miyagi (74 Unidades)

20 Sashimis Variados, 12 Niguiris Variados, 16 Uramakis Variados, 14 Hossomakis Variados, 08 Joy's e 04 Hots especiais

R\$ 209,90

R\$ 269,90

**\*\* INSPIRAÇÃO DO CHEFF, combinado desenvolvido a partir da inspiração dos nossos chefs, variando insumos diários e tendências da gastronomia. Escolha seu peixe preferido!**

# HOT ROLL

## 200 MiyagiHoll R\$ 23,90

(Salmão e cream cheese, finalizado com molho tarê, cebolinha e gergelim)

## 201 HotHoll Kani R\$ 21,00

(Kani-Kama e cream cheese, finalizado com molho tarê, cebolinha e gergelim)

## 202 HotHoll Ebi R\$ 24,50

(Camarão, cream cheese, finalizado com molho tarê, cebolinha e gergelim)

## Especiais

Produzido em Massa folhada, extremamente crocante!

## 203 Especial Salmão R\$ 35,90

(Salmão, cream cheese, finalizado com molho tarê, gergelim e cebolinha)

## 204 Especial Salmão Shimeji R\$ 33,90

(Salmão, shimeji, cream cheese, finalizado com molho tarê, gergelim e cebolinha)

## 205 Especial Salmão Kani R\$ 32,50

(Salmão, kani-kama cream cheese, finalizado com molho tarê, gergelim e cebolinha)



ESPECIAL  
DE SALMÃO



# TEMAKIS



021	Salmão simples	R\$ 32,90
022	Salmão maionese	R\$ 33,90
023	Salmão spice	R\$ 33,90
024	Salmão shimeji	R\$ 33,90
025	Salmão grelhado (com molho tarê, cebolinha e gergelim)	R\$ 34,90
026	Philadelphia	R\$ 34,90
026.1	Philadelphia crispy (com flocos de cebola)	R\$ 35,50
027	Salmão doritos	R\$ 35,90
028	Salmão fresh (com gengibre picado)	R\$ 35,50
029	Skin	R\$ 25,50
030	Pate de salmão	R\$ 25,50
031	Salmão furai (salmão empanado com cream cheese)	R\$ 36,90
032	Mix (camarão, kani, salmão e cream cheese)	R\$ 36,90
033	Atum simples	R\$ 35,90
034	Atum spice	R\$ 36,50
035	Peixe branco	R\$ 33,90
036	Peixe branco spice	R\$ 34,50
037	Peixe branco fresh	R\$ 34,90
038	Shimeji	R\$ 31,90
039	Shimeji cream	R\$ 32,50
040	Califórnia (pepino, kani e manga)	R\$ 25,50
041	Kani-kama	R\$ 25,50
042	Polvo	R\$ 37,90
043	Mix de peixes (salmão, peixe branco e atum)	R\$ 37,50
044	Ebi furai (camarão empanado, cream cheese e cebolinha)	R\$ 39,50
441	Daniel San (camarão empanado, salmão e cream cheese)	R\$ 36,50

## ADICIONAIS

- Sem arroz **R\$ 7,00**
- Empanado **R\$ 5,00**
- Cream cheese/maionese **R\$ 4,00**
- Doritos **R\$ 3,00**
- Gengibre **R\$ 3,00**
- Crispy cebola **R\$ 4,00**
- Crispy alho poró **R\$ 4,00**
- Crispy batata doce **R\$ 4,00**





# SOBREMESAS



**0735 Joy de Goiabada Com Cream Cheese R\$ 29,90**  
Finalizado com leite condensado e um toque de morango (08und)

**0031 Hot de Banana com Doce de leite (08 und) R\$ 26,90**  
Finalizado com açúcar e canela (08und)

**0031 Hot de Banana com Nutella (08 und) R\$ 32,90**

**0031 Hot de Banana Nevada R\$ 29,90**  
Chocolate branco maçaricado, açúcar e canela (08und)

**1002 Harumaki de Nutella com Morango R\$ 32,90**  
Servido com sorvete de creme

**101 Petit Gateau R\$ 27,50**

**103 Taça de Sorvete R\$ 22,90**

**124 Teppan de Brownie R\$ 31,50**  
Brownie de chocolate, servido na chapa com sorvete de creme e calda de chocolate

**098 Sorvete de Papaya com Cassis R\$ 25,50**







# BEBIDAS

- 104 Água Mineral sem Gás **R\$ 7,50**
- 105 Água Mineral com Gás **R\$ 7,90**
- 108 Chá Lata **R\$ 8,90**
- 110 H2O / Citrus **R\$ 10,90**
- 111 Refrigerante **R\$ 8,90**
- 112 Energético RedBull **R\$ 22,50**



## Drinks sem álcool

- 1094 Strawberry lemonade (mix de limão, hortelã e morango) **R\$ 16,90**
- 1098 Shogã Fresh (gengibre, limão tahiti, hortelã e água c/ gás) **R\$ 14,90**
- 1095 Soda Italiana de Pink Lemonade **R\$ 12,90**
- 1096 Soda Italiana de Maça Verde **R\$ 12,90**
- 1097 Soda Italiana de Limão Siciliano **R\$ 12,90**
- 1097 Soda Italiana de Tangerina **R\$ 12,90**

## Sucos naturais

- 109 Suco de Laranja **R\$ 13,90**
- 1091 Suco de Abacaxi **R\$ 12,90**
- 1092 Suco de Limão **R\$ 12,90**
- 1093 Suco de Kiwi **R\$ 13,90**
- \*Adicional de frutas **R\$ 3,00**

## Cervejas

- 113 Corona long neck **R\$ 14,90**
- 114 Stella Artois long neck **R\$ 12,90**
- 115 Budweiser long neck **R\$ 11,90**
- 116 Heineken long neck **R\$ 14,90**
- 1160 Heineken ZERO long neck **R\$ 14,90**
- 1131 Malzbier long neck **R\$ 12,90**
- 117 Erdinger 500ml **R\$ 25,90**

## Drinks

- 118 Caipirinha (cachaça premium, com até 2 frutas) **R\$ 25,50**
- 119 Caipiroska (vodka nacional, com até 2 frutas) **R\$ 27,90**
- 120 Caipiroska Absolut (vodka importada, com até 2 frutas) **R\$ 32,90**
- 121 Sakerita (sake, com até 2 frutas) **R\$ 27,90**
- 122 Hotaka mojito (saque, limão thaiti, folhas de hortelã e soda) **R\$ 25,50**
- 125 Aperol Spritz (Aperol, espumante, água com gás e fatia de laranja) **R\$ 28,90**
- 126 Tom Collins (gin, mix de limão (thaiti e siciliano) e água com gás) **R\$ 29,90**
- 127 G&T Tradicional (gin, água tônica e limão siciliano) **R\$ 27,90**
- 128 G&T Strawberry (gin, água tônica e xarope de morango) **R\$ 29,90**
- 129 G&T Fresh (gin, água tônica, pepino para decorar) **R\$ 27,50**
- 131 G&T Triple T (gin, água tônica, mel e xarope de tangerina) **R\$ 27,90**







# BEBIDAS

Conheça também nossas opções de vinhos, consulte rótulos disponíveis.

## Doses

**133** Sake Azuma Kirin Dourado **R\$ 20,50**

(Excelente acidez, aroma fresco e frutado, com sabor suave)

**134** Sake Azuma Kirin Nama **R\$ 24,90**

(Suave, frutado e cítrico, passam por uma menor pasteurização)

**130** Sake Azuma Kirin Guinjo **R\$ 28,90**

(Sake premium, seco, de sabor intenso e aroma cítrico)

**135** Vodka Smirnoff **R\$ 19,90**

**136** Vodka Absolut **R\$ 24,90**

**137** Whisky 08 anos Red Label **R\$ 24,90**

**138** Whisky 12 anos Black Label **R\$ 28,90**

## Garrafas

**139** Saque Azuma Kirin DOURADO (Seco) 740ml **R\$ 99,90**

**140** Saque Azuma Kirin NAMA (Suave) 740ml **R\$ 119,90**

**141** Sake Azuma Kirin GUINJO (Sake Premium, seco) 740ml **R\$ 159,90**

**142** Vodka Smirnoff 1L **R\$ 94,90**

**143** Vodka Absolut 1L **R\$ 149,90**

**144** Whisky Red Label 08 anos 1L **R\$ 149,90**

**145** Whisky Black label 12 anos 1L **R\$ 259,90**

**146** Espumante Chandon Brut 750ml **R\$ 145,90**

**147** Espumante Chandon Passion 750ml **R\$ 169,90**

**148** Espumante Salton Brut 750ml **R\$ 94,90**





Há onze anos no mercado, o Seu Miyagi Sushi conta com duas unidades em Santos, litoral de São Paulo, nos bairros Pompéia e Gonzaga.

Nosso cardápio têm opções exclusivas à lá carte e o nosso festival contém mais de oitenta pratos, pensados cuidadosamente e exclusivamente para a sua experiência gastronômica se tornar a melhor.

Buscamos sempre trazer o tradicional, alinhado com a criatividade e inovação no menu com os nossos itens exclusivos de criação própria.

@SEUMIYAGISUSHI  
SICA NO INSTAGRAM

WWW.SEUMIYAGISUSHI.COM.BR  
VISITE NOSSO SITE

(13) 3041-4430

TOP OF  
MIND  
A TRIBUNA  
20  
2022



@\_MADBRAIN DIGITAL