



# ALL ABOUT CARP

# 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)

**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 Camarão Empanado** **R\$ 62,50**

(10 unidades de camarões empanados em farinha especial)

**013 Lula na Manteiga** 300g **R\$ 69,90**

(Servida na chapa, finalizada com cebolinha)

## Harumaki

(Rolinho primavera, servidos com molho agridoce)

**0071 Legumes** (06 und) **R\$ 19,00**

**0072 Queijo** (06 und) **R\$ 19,00**

**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**

ROBATA  
FILÉ COM QUEIJO



CHAPA  
DE SHIMEJI



# PRATOS QUENTES

**051 Yakissoba Vegetariano R\$ 39,90** veg

(Macarrão oriental com legumes)

**052 Yakissoba Misto R\$ 46,90**

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

**053 Yakissoba de Camarão R\$ 49,00**

(Macarrão oriental com legumes e camarão)

**054 Yakissoba de Shimeji R\$ 39,90** veg

(Macarrão oriental com legumes e shimeji)

**055 Yakissoba de Frutos do Mar R\$ 54,90**

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

**056 Frango Karague R\$ 39,90**

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

**012 TonKatsu R\$ 39,90**

(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\$ 62,90**

**0582 Salmão R\$ 62,90**

**0583 Frango R\$ 45,90**

(Filé de coxa e sobrecoxa)

**0585 Tepan de Frutos do Mar R\$ 69,90**

(Servido na chapa, acompanha legumes e Gohan)

**0586 Tepan de Salmão com Shimeji R\$ 65,90**

(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

E S P E C I A I S

# #OFAIXAPRETA

## 0731 Batera EBI R\$ 41,90

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

## 0742 Gunkan JOY OMELETE TRUFFADO R\$ 42,90

(4 und de joy de salmão, com creme truffado selado no maçarico, finalizado com flor-de-sal)

## 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)

## 0740 Sashimi de Salmão Negro R\$ 58,90

(10 und de salmão maçaricado em molho a base de shoyu, sake e especiarias)

## 0734 Envoltine de Queijo Brie R\$ 44,00

(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)

## 0741 Gunkan JOY BLUE CHEESE R\$ 39,90

(4 und de joy de salmão, com creme de gorgonzola selado maçaricado, finalizado com geleia de pimenta e farofa do chef)

## 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



ESPECIAL  
DO CHEFF

## COMBINADOS

### 093 Combinadinho Salmão (16 Unidades)

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

### 094 Combinadinho Mix (19 Unidades)

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

### 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

### 096 Combinado Especial Variado (46 Unidades)

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

### 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

SUSHI &  
SASHIMI

R\$ 56,90

R\$ 59,90

R\$ 105,50

R\$ 124,90

R\$ 209,90

INSPIRAÇÃO  
DO CHEFF

R\$ 69,90

R\$ 74,90

R\$ 130,50

R\$ 149,90

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\$ 21,50

(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
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
Couve crispy	R\$ 4,00



# 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\$ 20,90

063 KaniMaki (Kani) R\$ 20,50

064 Kappamaki (Pepino) R\$ 20,50 **veg**

065 TekaMaki (Atum) R\$ 24,50

066 EbiMaki R\$ 26,90

(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\$ 22,00

069 Philadelphia R\$ 28,00

(Salmão com cream cheese)

071 Skin R\$ 20,00

(Pele de Salmão grelhada)

072 Califórnia R\$ 22,00

**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

# SOBREMESAS



**0735 Joy de Goiabada Com Cream Cheese R\$ 29,90**

Finalizado com leite condensado e um toque de morango (08und)

**0801 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**

**0099 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**

**103 Taça de Sorvete R\$ 22,90**







# BEBIDAS

- 104 Água Vip Crystal sem Gás **R\$ 7,90**
- 105 Água Vip Crystal com Gás **R\$ 7,90**
- 108 Chá Matte Leão / Ice Tea **R\$ 12,90**
- 110 Sprite Lemon Fresh / Schweppes Citrus **R\$ 12,90**
- 111 Refrigerante **R\$ 9,90**
- 112 Energético Monster **R\$ 19,90**
- \*\* Café Expresso **R\$ 4,90**

## Drinks sem álcool

- 1094 Strawberry lemonade (mix de limão, hortelã e morango) **R\$ 16,90**
- 1098 Shogã Fresh (gingibre, limão tahiti, hortelã e água c/ gás) **R\$ 14,90**
- 1095 Soda Italiana de Pink Lemonade **R\$ 13,90**
- 1096 Soda Italiana de Maça Verde **R\$ 13,90**
- 1097 Soda Italiana de Limão Siciliano **R\$ 13,90**
- 1097 Soda Italiana de Tangerina **R\$ 13,90**

## Sucos naturais

- 109 Suco de Laranja **R\$ 16,90**
- 1091 Suco de Abacaxi **R\$ 16,90**
- 1092 Suco de Limão **R\$ 16,90**
- 1094 Suco de Maracujá **R\$ 16,90**
- 1095 Suco de Morango **R\$ 16,90**
- \*Adicional de frutas **R\$ 4,00**

## Cervejas

- 113 Eisebahn Ipa long neck **R\$ 16,90**
- 114 Cerveja Sol long neck **R\$ 12,90**
- 115 Estrella Galicia long neck **R\$ 11,90**
- 116 Heineken long neck **R\$ 14,90**
- 1160 Cerveja ZERO long neck **R\$ 14,90**
- 117 Eisebahn Pilsen long neck **R\$ 12,90**



## 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 Saquerita (saquê, com até 2 frutas) **R\$ 27,90**
- 122 Hotaka mojito (saque, limão thaiti, folhas de hortelã e soda) **R\$ 26,50**
- 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\$ 31,90**
- 127 G&T Tradicional (gin, tônica Schweppes e limão siciliano) **R\$ 27,90**
- 128 G&T Strawberry (gin, tônica Schweppes e xarope de morango) **R\$ 29,90**
- 129 MONGO Gin (gin, suco de limão e Monster Mango Loco) **R\$ 32,90**
- 131 G&T Triple T (gin, tônica Schweppes, mel e xarope de tangerina) **R\$ 29,90**

Conheça também nossas opções de vinhos, consulte rótulos disponíveis.





# BEBIDAS

## Doses

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

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

**134** Saquê Azuma Kirin Nama **R\$ 25,90**

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

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

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

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

**136** Vodka Absolut **R\$ 25,90**

**137** Whisky 08 anos Red Label **R\$ 25,90**

**138** Whisky 12 anos Black Label **R\$ 29,90**

## Garrafas

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

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

**141** Saquê Azuma Kirin GUINJO (Saquê 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\$ 96,90**



BATERA  
EBI



SHAKE  
HARA



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**  
SIGA NO INSTAGRAM

**WWW.SEUMIYAGISUSHI.COM.BR**  
VISITE NOSSO SITE

**(13) 3041-4430**

TOP OF  
MIND  
A TRIBUNA  
20  
2022

**PRINT+**  
GRÁFICA E COMUNICAÇÃO VISUAL

@\_MADBRAINDIGITAL