

角屋 KADOYA

Seu boteco japonês começa pela bebida. A comida chega no seu tempo.

DRINKS カクテル DA CASA

Haiboru (Highball)	34
Whisky, limão e club soda.	
Shogaboru	34
Whisky, limão, gengibre e club soda.	
Chuhai	34
Shochu, limão e club soda.	
Shisohai	34
Shochu, xarope de shisô, limão e club soda.	
Ume Sour	34
Umeshu, bourbon, umeboshi, limão e soda.	
Yuzu Chuhai	34
Suco de yuzu, shochu e soda.	

DRINKS CLÁSSICOS

Negroni	32	定番カクテル
Aperol Spritz	32	
Gin-tônica	32	
Caipirinha	28	
Caipiroska	30	
Caipisake	28	

VINHO BRANCO ワイン

Alamos Chardonnay	190
-------------------------	-----



SAKES 日本酒

	DOSE	300ml	720ml	1,8L
Yauemon Junmai Karakuti	—	130	250	470
Yauemon Honjozo Kanzukuri	—	120	210	420
Niwa no Uguisu Junmai Ginjo	—	—	300	340
Hokushika Kimoto Junmai	32	—	—	—
Azuma Dourado	22	—	120	—

CERVEJAS 生

Heineken 22	Corona 14
600 ml.	Long neck.
Spaten 20	Stella Pure Gold 14
600 ml.	Long neck. Sem glúten.
Original 20	Heineken 0.0 14
600 ml.	Long neck. Sem álcool.
Amstel 18	Sapporo 35
600 ml.	Long neck.
Heineken 14	Chopp Brahma 13
Long neck.	300 ml.

NÃO ALCOÓLICAS

Mate da casa	14
Yuzu soda	16
Melon soda	16
Baer Mate	16
Refrigerante	10
Água	10
Suco de uva	12
Café expresso	9

ソフトドリンク

DOSES 一合

Umeshu 30
100 ml.
The Chita ... 65
60 ml.
Shochu 18
60 ml.

FUNCIONAMENTO

Horário sujeito a alteração

Terça a quinta	18h às 23h
Sexta	18h às 23h30
Sábado	12h às 23h30
Domingo	12h às 18h

FECHADO TODO ÚLTIMO DOMINGO DO MÊS

Veja as fotos do cardápio no nosso site e no Instagram



Aprecie com moderação. Venda proibida para menores de 18 anos. Se beber, não dirija.

角屋 KADOYA

ENTRADAS

おつまみ

PETISCOS E CONSERVAS

冷菜

Edamame PICANTE VEG	30
Vagem de soja cozida, flor de sal e shichimi togarashi.	
Tsukemono VEG	18
Conserva de legumes da semana.	
Kimchi PICANTE	26
Conserva fermentada e apimentada de acelga.	
Kinpira Gobo	22
Raiz de bardana refogada no caldo de dashi.	
Tamagoyaki	32
Omelete à moda japonesa, momiji oroshi e shisô.	
Salada de Porco PICANTE	38
Fatias de panceta, ponzu, layu e pepino.	

CRUS

海鮮料理

Futomaki	42
Salmão, atum, pepino, takuan e tamagoyaki. (4 un.)	

Sashimi Moriawase	72
Combinado do dia com peixes frescos. (9 fatias)	

Hand Roll • Temaki aberto de shari e nori. (2 un.)	
Salmão	38
Atum	40
Especial (seleção do chef)	44
Nori Aburi	38
Folhas de nori seladas na grelha com tartar de atum ou salmão.	

QUENTES

温菜

Ankake Kinoko	36
Cogumelos refogados em molho espesso de dashi e shoyu.	
Buta Kimchi PICANTE	38
Panceta salteada com kimchi.	
Buta no Shogayaki	38
Panceta fatiada com gengibre, nirá e shoyu.	

ACOMPANHAMENTOS

追加メニュー

Wasabi VEG	8	Gohan VEG	14
Layu PICANTE	8	Molho Piri VEG PICANTE	8
Molho Tonkatsu	8	Maionese da casa	8

SOBREMESAS

デザート

Bolo Gelado	18
De chocolate belga, embrulhado e bem molhadinho.	
Mil Camadas	20
De chá verde (matcha).	

GYOZA

餃子

O MAIS PEDIDO DA CASA	
Suíno	42
Lombo, alho, gengibre e acelga. (5 un.)	

Legumes VEG	42
Acelga, repolho, cenoura e alho. (5 un.)	
Camarão	46
Com acelga, repolho. (5 un.)	

FRITURAS

揚げ物

Tonkatsu	38
Mignon suíno com molho tonkatsu.	
Tori no Karaage	40
Sobrecoxa de frango marinada e frita.	
Piri Karaage PICANTE	48
Sobrecoxa de frango frita envolta em molho apimentado.	
Nasu Miso VEG	36
Berinjela frita com molho de missô e shoyu.	
Ebi Furai	52
Camarão empanado e molho tonkatsu. (3 un.)	
Mizore Ume Toriten	44
Tempurá de frango, nabo ralado e umeboshi.	
Takoyaki	38
Bolinhas de polvo, molho tonkatsu, maionese da casa e katsuobushi.	

SANDUÍCHES • BAO

サンドイッチ • バオ

Bao Butamiso	36
Pão no vapor com costela suína desfiada, missô, sake e gengibre.	
Bao Ebi	38
Pão no vapor com tempurá de camarão, repolho, maionese da casa e shisô.	
Katsu Sando	40
Mignon suíno à milanesa, com repolho, shisô e molho tonkatsu.	

DICIONÁRIO KADOYA

Angus Yakiniku: bombom Angus com molho ponzu, nabo e gengibre ralados. **Dashi:** caldo à base de **kombu** (alga), shiitake desidratado e **katsuobushi** (flocos de peixe-bonito curado e defumado). **Gobo ou Raiz de Bardana:** vegetal levemente doce e terroso. **Gohan:** arroz japonês cozido, sem tempero. **Itokiri:** fios de pimenta vermelha seca. **Layu:** óleo de pimenta. **Misoshiru:** sopa de missô com caldo de dashi. **Missô:** pasta de soja fermentada. **Molho Piri:** molho apimentado da casa, à base de pimenta coreana fermentada, açúcar e laranja. **Molho Tonkatsu:** molho espesso, agridoce e levemente ácido, combina com frituras. **Momiji Oroschi:** nabo ralado picante. **Nikiri:** shoyu temperado com sake, mirin e açúcar. **Nirá:** cebolinha chinesa. **Nori:** alga desidratada. **Ponzu:** molho cítrico à base de vinagre e shoyu. **Shari:** arroz japonês temperado. **Shichimi Togarashi:** mistura japonesa de sete especiarias, com pimenta. **Shisô:** erva asiática aromática e refrescante. **Shoyu Dare:** molho de shoyu levemente adocicado. **Takuan:** nabo em conserva. **Umeboshi:** ameixa em conserva. **Yakizakana:** peixe grelhado.

NA BRASA

炭火焼き

Yakizakana	35
Peixe do dia grelhado na brasa, nabo e gengibre ralados.	
Gyutan	28
Língua bovina Angus grelhada na brasa.	

Steak Layu PICANTE	48
Bombom Angus na grelha, ponzu, layu e itokiri.	

YAKITORI

焼き鳥

ESPETOS DE FRANGO	
Ume Shisô	22
Sobrecoxa, umeboshi e shisô.	
Hatsu	22
Coração grelhado, shoyu dare e nirá.	
Negima	20
Sobrecoxa e cebolinha.	

KUSHIYAKI

串焼き

ESPETOS DIVERSOS	
Cogumelos VEG	24
Espeto de shiitake e shimeji grelhados com nikiri.	
Okura Gomadare VEG	16
Quiabo grelhado com molho de gergelim.	
Daigaku Imo VEG	16
Batata-doce, caramelo de shoyu e limão-siciliano.	

YAKIONIGIRI

焼きおにぎり

BOLINHO DE ARROZ COM NIKIRI			
Simples VEG	18	Com salmão	26
Com umeboshi VEG	22	Com atum	28

NOITES DE RAMEN	Só às terças e quartas, das 18h às 22h30: ramen de caldo de frango e ossos de porco, com alho e gengibre. Missô ou shoyu 52								
SÓ NO FIM DE SEMANA	Almoço no Kadoya é juubako: a caixa japonesa com gohan, misoshiru, salada e conservas da casa, do jeito que se come no Japão. Escolha sua proteína: <table><tr><td>Karaage 70</td><td>Tonkatsu 75</td></tr><tr><td>Salmão 98</td><td>Sashimi 110</td></tr><tr><td>Yakizakana 80</td><td></td></tr><tr><td>Angus Yakiniku 98</td><td></td></tr></table>	Karaage 70	Tonkatsu 75	Salmão 98	Sashimi 110	Yakizakana 80		Angus Yakiniku 98	
Karaage 70	Tonkatsu 75								
Salmão 98	Sashimi 110								
Yakizakana 80									
Angus Yakiniku 98									
Exceto no último domingo do mês (Kadoya fechado).									