

TEMAKIN
RESTAURANTE JAPONÊS

Rodízio



O Temakin

O grande objetivo do Temakin é proporcionar uma experiência gastronômica inesquecível, por meio da escolha cuidadosa de cada elemento que compõe nossa proposta, desde a seleção das peças que integram o cardápio até a concepção dos ambientes de nossos restaurantes. Ingredientes sempre frescos e opções que resgatam o lado mais saboroso da cultura oriental são elementos que você sempre encontrará em nossas casas.

Dependendo da sazonalidade ou de problemas com nossos fornecedores, eventualmente pode ocorrer a falta de algum item deste cardápio. Priorizamos a qualidade dos nossos produtos e a satisfação do cliente, por isso só aceitamos os melhores ingredientes.

Rodízio do Chefe

O Temakin traz essa novidade para deixar o seu rodízio ainda mais especial: Uma seleção de peças exclusivas e elaboradas, criadas com todo o cuidado e talento do nosso sushiman.

Adicionamos mais sabor e inovação para deixar sua experiência ainda mais especial!



Tartar Blue Cheese

tartar de atum com blue cheese, crocante de panko e molho tarê



Tuna Nigiri Crispy

nigiri de atum, cream cheese e crispy de cebola roxa

Temaki Salmão Furai

arroz, salmão empanado, amêndoas e molho teriyaki



Ebi Roll

camarão empanado, cream cheese, envolto por lâmina de salmão levemente selado, molho de ostra e crispy de alho poró



Shake Ostra

lâminas de salmão com molho de ostra, crispy de alho poró e raspas de limão siciliano



Sashimi Atum Havaiano

cubos de atum, cream cheese, crispy de cebola e molho havaiano



Ura Camarão Spicy

uramaki de camarão spicy, salmão laminado e crispy de batata doce



Ura Cogumelo Cremoso

uramaki filadélfia de salmão, salmão laminado, coberto com creme de cogumelo e crocante de panko



Uramaki Tuna Crispy

uramaki filadélfia de atum com molho de ostras e crispy de cebola roxa



Ura Salmão Chilli

uramaki filadélfia de salmão, geleia de pimenta e crispy de batata doce



entradas



SHAKE ESPECIAL

salmão, amêndoas, raspas de limão, azeite trufado e chips de harumaki



CHIPS SALMÃO

massa de harumaki com salmão batido, batata palha e geleia de amora



SUNOMONO

salada de pepino com kani ao molho su

tiraditos



MISTO

seleção de três peixes da casa. Finalizado com molho de ostra, cebola roxa e crispy de batata-doce.



ATUM

com molho amamiso, cebolinha e alho-poró.



SALMÃO COM MARACUJÁ

salmão levemente maçaricado com molho de maracujá e alho-poró.



PEIXE BRANCO

com molho de manjericao, tomate cereja, azeite e cebola flocada.



TRUFADO

barriga de salmão com azeite trufado, flor de sal, raspas de limão siciliano e cebolinha.

pokes



MISTO 1
salmão, atum,
atum marinado,
abacate, crispy couve,
chips de batata e
cebola flocada



MISTO 2
salmão, atum,
camarão empanado,
kani, tamagoyaki,
crispy batata, crispy
couve e cebola
flocada



MISTO 3
salmão, atum,
atum marinado,
camarão empanado,
pepino, crispy batata,
crispy couve e
alho poró



MISTO 4
salmão, crispy de
couve, crispy de
alho poró e crispy
de batata

carpaccios

SASHIMI FINO COM MOLHO



ATUM



SALMÃO



PEIXE BRANCO

(MOLHO DE OSTRAS, MOLHO DE ALCAPARRAS,
MOLHO DE MARACUJÁ, SUCO DE LIMÃO OU
MOLHO TATAKI)



sashimis



SALMÃO



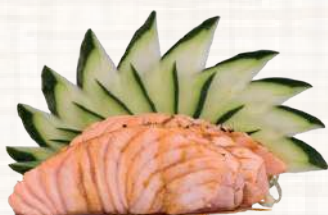
PEIXE BRANCO



ATUM



KANI



SALMÃO SELADO
salmão selado no
maçarico com
molho tarê



ATUM SELADO
atum selado no
maçarico com
molho tarê

sashimis especiais



SALMÃO
MAÇARICADO
com molho de
gergelim e cebolinha.



SALMÃO COM
MARACUJÁ
salmão selado com
geleia de maracujá
e amêndoas.



PEIXE BRANCO
com molho de
manjericão e
cebola roxa.



Uramaki



FILADÉLFIA
salmão e cream
cheese



ATUM
com cream
cheese



SKIN
pele de salmão
grelhado com
cream cheese
ao molho tarê



SALMÃO SKIN
ESPECIAL
skin, salmão e
lemon pepper com
cream cheese



ESPECIAL
SALMÃO
salmão e cream
cheese envolto
com salmão



CAMARÃO
com cream
cheese



CAMARÃO CRISPY
camarão empanado,
abacate laminado,
servido com suco de
limão, tarê e crispy
de couve

SALMÃO
GRELHADO
salmão especial
grelhado com
cream cheese e
alho poró



uramakis especiais



BRIE CHILI

Alga e arroz com recheio de salmão.

Laminado com salmão e queijo brie maçaricado.

Finalizado com maionese especial e crispy de batata-doce.



EBI OSTRÁ

Alga e arroz com alho-poró.

Recheado com camarão empanado e cream cheese.

Finalizado com molho de ostra e couve crispy.



SKIN DUO

Alga e arroz com recheio de salmão, skin e cream cheese.

Finalizado com molho tare e couve crispy.



AVOCADO

Salmão, abacate e pimenta sriracha.

Finalizado com crocante de nachos.



ESPECIAL DE PEIXE BRANCO

Peixe branco do dia empanado.

Finalizado com molho de ostra e furikake.



ESPECIAL CRISPY

Salmão com batida de salmão ao azeite trufado. Raspas de limão siciliano, togarashi e flor de sal.

Finalizado com crispy de harumaki e molho de gergelim.



EBI FURAI

Camarão empanado com cream cheese.

Laminado com salmão e finalizado com spicy mayo.



djôs



CAMARÃO
camarão com
cream cheese



SALMÃO
salmão com
maionese e
cebolinha



MEXICANO
salmão picado,
cebolinha, molho
de pimenta e
nachos



SKIN
pele de salmão
grelhada ao
molho tarê



AMÊNDOA
salmão com
cream cheese
e amêndoa
laminada



**CRISPY DE
BATATA DOCE**
salmão picado
com crispy de
batata doce



**SALMÃO
GRELHADO**
com cream
cheese ao
molho tarê



ALHO PORÓ
salmão picado
com alho poró



**SALMÃO
SELADO**
salmão picado,
selado com
molho tarê



COUVE SELADA
salmão picado,
selado no
maçarico e couve
desidratada



BRIE
salmão com queijo
brie selado, cream
cheese e geleia de
pimenta



GORGONZOLA
salmão com
gorgonzola selado,
cream cheese e
geleia de pimenta



**CAMARÃO
EMPANADO**
salmão com cream
cheese, camarão
empanado e geleia
de pimenta

SALMÃO FURAI
Salmão empanado
com cream cheese.
Finalizado com
raspas de limão
tahiti e molho tare.



MARACUJÁ
Salmão com cream cheese
levemente selado.
Crispy de harumaki e
geleia de maracujá.

hossomakis



SHAKE MAKI
salmão



TEKKA MAKI
atum

rolls



COUVE
camarão
com cream
cheese e couve
desidratada



ABACAXI
com geleia
de amora



SHIMEJI
com couve
desidratada



ROLL MEXICANO
salmão com
molho de
pimenta e nachos

SELADO
salmão selado
com camarão e
cream cheese



BATATA PALHA
com camarão



CAMARÃO
empanado com
cream cheese



nigiris



SALMÃO BRIE
salmão com
queijo brie
selado e geléia
de pimenta



ESPECIAL PEIXE BRANCO
Finalizado com togarashi e
molho ponzu.



SALMÃO



PEIXE BRANCO



ATUM



PEIXE BRANCO
com limão



SKIN ESPECIAL
com cream
cheese e raspas
de limão



FLOR DE SAL
salmão com
flor de sal e
azeite trufado



SALMÃO
SELADO
com tarê e
gergelim



ATUM SELADO
com tarê e
gergelim

temakis



SALMÃO



CAMARÃO



ATUM



KANI



FILADÉLFIA
salmão com
cream cheese



SKIN
pele de salmão
grelhada



ALHO PORÓ
salmão com
cream cheese e
alho poró



SALMÃO
EMPANADO
com cream
cheese



FILADELFIA HOT
EMPANADO
salmão com
cream cheese
empanado



SHIMEJI
com cream
cheese



MEXICANO
salmão
misturado
com molho
de pimenta e
nachos

molhos

PARA UMA MELHOR
COMBINAÇÃO



SHOYU



WASABI



GENGIBRE



TARÊ



AGRIDOCE



OSTRA



MARACUJÁ
CARAMELIZADO



ALCAPARAS



TONKATSU



GERGELIM



TATAKI



pratos quentes



SALMÃO AO CREME
salmão, shitake, abacaxi,
e creme especial



KAKIAGUE
legumes empanados



MISSOSHIRO
sopa de pasta de soja



TONKATSU
carne suína
empanada, legumes
e molho de pimenta

GYUKIATSU
carne bovina
empanada, legumes
e molho de pimenta



TEPPAN LULA
lula na chapa com
legumes

teppan yaki

COM OU SEM LEGUMES



SALMÃO



FRUTOS DO MAR



FRANGO



CARNE BOVINA



ENTRECOTE



ALCATRA YAKINIKU



yakissobas



SIMPLES
macarrão, legumes,
carne e frango



ESPECIAL
macarrão, legumes,
carne, frango,
camarões e lula



SIMPLES
macarrão cozido ou
frito ao molho de
cereja, com legumes,
carne e frango



ESPECIAL
macarrão cozido
ou frito, legumes,
carne, frango,
camarões e lula

hots



COUVE
salmão com
couve



FILADÉLFIA
salmão com
cream cheese ao
molho tarê



CAMARÃO
com cream cheese
ao molho tarê



HOT DJÔ
salmão, cebolinha,
gergelim e molho
tarê



HOT ESPECIAL
hot roll de salmão ou camarão.
Coberto com bolinha de patê de
salmão.
Finalizado com molho tare e
couve crispy.



HOT ROLL CHILI
uramaki de patê de salmão com
kani e cream cheese.
Finalizado com geleia de pimenta,
tare e cebolinha.

cogumelos

NA MANTEIGA

SHIMEJI
no alumínio
com legumes



SHITAKE
na chapa



SHIMEJI
na chapa



SHITAKE
no alumínio
com legumes



robatas

CARNE
FRANGO



harumakis



QUEIJO



LEGUMES



FRANGO

gyoza

FRITO OU NO
VAPOR
carne de porco e
legumes





CUIDADO!
RECHEIO QUENTE

doce



ROLINHO DE BANANA
com doce de leite



ROLINHO DE CHOCOLATE

CHIPS DE HARUMAKI
Creme de avelã com castanha
Mousse de morango com confeitos
Leite condensado com amendoim
Beijinho com creme de avelã
Doce de leite com banana



MINI TEMAKI DOCE
Creme de avelã com castanha
Mousse de morango com confeitos
Leite condensado com amendoim
Beijinho com creme de avelã
Doce de leite com banana



ESPETINHO DE FRUTAS
frutas com creme de
avelãs e panquecas



HOT HARUMAKI
massa de harumaki com morango e cobertura

ESCOLHA A
COBERTURA:
beijinho, leite
condensado,
creme de
avelã, mousse
de morango,
mousse de
limão, morango
e doce de leite

hots

COM RECHEIO DE
BANANA OU MORANGO



CREME DE
AVELÃ

MOUSSE DE
MORANGO

MOUSSE DE
LIMÃO

BEIJINHO



DOCE DE LEITE

BANANA

LEITE
CONDENSADO

MORANGO



TEMAKIN

RESTAURANTE JAPONÊS

 [TEMAKIN.COM.BR](https://temakin.com.br)   [TEMAKINOFICIAL](#)