Pratos e Bebidas



Bodogami Restaurante e Cafeteria

Cardápio

Entradas

Corn Dog — R$20,00
Salsicha no palito coberta com uma deliciosa camada de massa frita

Beringela Frita — R$25,00
Berinjela frita e empanada na farinha de trigo

Salada de Batata — R$8,00
Salada de batata tradicional japonesa com presunto e maionese

Missoshiro — R$8,00
Sopa tradicional japonesa a base de missô

Kimchi — R$7,00
Acelga em conserva com toque de pimenta Gochujang

Salada de Folhas — R$25,00
Mix de folhas, edamame, moyashi, cenoura, repolho roxo, ovo cozido e molho cítrico de laranja

Para Compartilhar

Duo Onigiri — R$15,00
Duas unidades de Oniguiri tradicional ou recheado

Guioza Suíno — R$25,00
Massa fina recheada com lombo suíno moído e frito, 5 unid.

Guioza Vegetais — R$25,00
Massa fina recheada com cenoura, acelga, repolho e cebola e frito, 5 unid.

Tempurá de Vegetais — R$40,00
Finas tiras de legumes empanados, com um toque de páprica.

Cubos de Frango — R$48,00
Cubos de frango temperado, empanados e fritos

Frango Picante — R$50,00
Cubos de frango temperado, empanados e fritos, com molho picante

Bodofritas Jumanji — R$39,00
Batatas fritas crocantes cobertas com queijo muçarela e bacon

Couve Flor Empanada — R$39,00
Porção de couve flor empanada com farinha panko

Tapioca Jengadinho — R$40,00
Palitinhos de tapioca com queijo coalho e leite



Korokke Kabotcha — R$48,00
Croquetes de kabocha recheados de mussarela

Korokke Teriyaki — R$52,00
Croquetes fantásticos recheados com frango teriyaki e mussarela,

Bodogami Restaurante e Cafeteria

(11) 97702-8516 | @bodogami

Pratos Principais



Donburi

R$49,00

Domburi, acompanha entrada, prato principal e sobremesa de fruta sazonal. O prato principal é um bowl com arroz japonês (gohan), cenoura temperada com óleo de gergelim, nori, ovo cozido marinado no molho shoyu e acompanhamento é à sua escolha:

- Chickenkatsu - Frango Empanado
- Tonkatsu - Filé Mignon Suíno
- Hamburguer Fraldinha
- Hamburguer Vegetariano
- Mix de Vegetais
- Mix de Cogumelos
- Frango Teriyaki
- Butadon

Karê (Curry Japonês)

R$47,00

Kare caseiro, ótima opção para se esquentar no inverno. Quente e reconfortante, o karê (curry japonês) é um dos pratos mais populares da culinária japonesa. Escolha o acompanhamento:

- Chickenkatsu - Frango Empanado
- Tonkatsu - Filé Mignon Suíno
- Karaague
- Hamburguer Vegetariano

Omurice

R$52,00

Omelete ao estilo japonês com Kimchi rice (arroz frito com acelga fermentada, temperada com pimenta goshujang) bacon e um toque de manteiga

---

Lamen



Shoyu Lamen

R$54,00

Acompanha 2 Guiozas Suíno OU 2 Guiozas Vegetal. Com moyashi, cebolhinha, narutomaki, óleo de alho e pimenta. Caldo artesanal a base de shoyu., saque mirim, e dashi natural da casa, a base de legumes, cogumelos e algas.

Tantanmen Lamen

R$54,00

Acompanha carne suína moída OU proteína de soja. Com tahine, bok choy, óleo de alho e pimenta. Caldo natural da casa, com dashi a base de legumes, cogumelos e algas.

Tori Paitan Lamen

R$54,00

Bowl com macarrão artesanal e caldo a base de frango de produção própria, com óleo de alho, óleo de pimenta, tahine, acompanhado de frango empanado na fécula de batata, milho, tomate carmem e repolho roxo.

Massa artesanal produzida com apenas farinha e sal.

Umami 100% natural dos ingredientes (Sem adição de glutamato monossódico).

Lanches

Wanpaku Sando
R$ 46,00

Sanduiche feito com pão miga, recheado com alface, presunto, queijo, sunomono, cenoura, fatias de abacate, repolho roxo, maionese da casa e um ovo cozido.

Chickenkatsu Sando
R$ 46,00

Sanduiche feito com pão miga, recheado com alface, presunto, queijo, sunomono, cenoura, fatias de abacate, repolho roxo, maionese da casa e um ovo cozido.

Tonkatsu Sando
R$ 46,00

Sanduiches feito com pão miga, recheado com lombo de porco empanado com molho teriyaki, alface, sunomono, fatias de tomate, repolho roxo, cenoura e maionese da casa.

Veggie Sando
R$44,00

Sanduiche vegetariano feito com pão miga, recheado com alface, queijo, sunomono, cenoura, fatias de abacate, repolho roxo, maionese da casa e um ovo cozido.

Tamago Sando
R$30,00

Sanduiche feito com pão miga recheado com pasta de ovos com maionese, cebolinha e um toque de mostarda



Toast Avocado
R$24,00

Fatia de pão miga coberta com pasta de avocado temperada, ovo molinho, furikake e alga nori

Toast Cogumelos
R$24,00

Fatia de pão miga coberta com mix de cogumelos, cebolinha, gergelim, toque de togarashi e molho tarê

Toast Teriyaki
R$24,00

Fatia de pão miga coberta com frango desfiado ao molho teriyaki, com repolho roxo e maionese de matchá

Hamburguer

Hamburguer Voraz
R$55,00

Fraldinha com shoyu e gengibre no pão australiano artesanal, com catupiry empanado, geleia de pimenta e rúcula.

Mini Burguer
R$45,00

3 mini burgers feitos com carne, queijo muçarela derretido, alface, maionese da casa e um toque de mostarda.

Mini Veg Burguer
R$43,00

3 mini burgers feitos com vegetais, empanados e fritos. Acompanha queijo muçarela, rúcula, fatias de tomate, mostarda e maionese de matchá da casa.

Mini Burguer Bodogami
R$54,00

3 mini burguers com sabores diferentes: Faláfel com Creme Azedo, Rúcula e Tomate; Fraldinha com Cheddar e Bacon; Chickenkatsu com Barbecue, Sunomono e Alface;



Sobremesas

Dango — R$10,00
Doce típico japonês, ou chamado de moti. Feito com farinha de arroz e servido com caramelo a base shoyo. São três sabores no espetinho, matchá, morango e tradicional.

Crepe John Lemon — R$30,00
Crepe de chocolate com recheio de creme sabor torta de limão, polvilhado com bolacha Oreo. Mais pedido!

Gelatina de Café — R$20,00
Sobremesa feita com cubinho de gelatina de café amargo coberto com creme inglês e chantilly

Moti de Chocolate com Morango — R$16,00
Doce a base de farinha de arroz e chocolate meio amargo recheado com morango fresco.

Tartelete Choco Baileys — R$30,00
Tartelete de ganache de chocolate com licor de Baileys e mousse de chocolate, simplesmente delicioso.

Crepe Nutella e Ninho — R$37,00
Crepe de Leite Ninho recheado com Nutella, simplesmente irresistível

Bodocake — R$38,00
Escolha a massa do seu bolo e o seu recheio, e deixe sua sobremesa ainda mais única.

- Opções de Massa: Red Velvet, Limão ou Baunilha;
- Opções de Recheio: Mousse de Chocolate, Mousse de Limão, Doce de Leite ou Coco

Cafés Quentes

Espresso	R$6,00
Espresso Duplo	R$10,00
Americano	R$8,00
Latte	R$10,00
Matcha Latte	R$10,00
Chocolate Quente	R$17,00
Mocha	R$16,00
Caramelo Machiatto	R$16,00
TWIX	R$26,00

Cafés Gelados

Chocolate Gelado	R$17,00
Espresso Lemonade	R$15,00
Iced Americano	R$16,00
Iced Latte	R$17,00
Iced Matcha Latte	R$20,00
Espresso Tônica	R$24,00
Orange Coffee	R$24,00



Chás

Chá Mate Natural — R$15,00
Nas opções natural, sabor pêssego ou com limão

Grenny Smith — R$19,00
Crepe de chocolate com recheio de creme sabor torta de limão, polvilhado com bolacha Oreo. Mais pedido!

Chá quente — R$8,00
Nas opções Bantcha, Matcha ou Sentcha

Chai Latte — R$15,00
Uma bebida levemente picante de chá preto com leite e especiarias, como canela, cardamomo, gengibre, anis e cravo.

Refri de Matchá — R$17,00
Doce a base de farinha de arroz e chocolate meio amargo recheado com morango fresco.

Drinks Não Alcóolicos

Soda Italiana — R$16,00
Monte a sua soda italiana!
Opções de sabor:
- Melão
- Blueberry
- Grenadine
- Morango
- Maça Verde
- Lichia

Opções de Boba: Blueberry, Morango, Limão ou Menta

Pink Lemonade — R$16,00
Uma bebida refrescante a base de suco de limão e xarope de grenadina!

Butterbeer — R$17,00
Inspirado na cerveja amanteigada dos estudantes de magia e bruxaria, esse coquetel à base de Butterscotch e água com gás é finalizado com chantilly e uma pitada de açucar mascavo

Lumpy Sunrise — R$18,00
Suco de laranja e xarope de granadina finalizada com boba de mirtilo

Bebidas

Refrigerante Lata	R$8,00
Suco de Laranja	R$15,00
Suco de Limão Natural	R$12,00
Água Mineral	R$6,00
Água com Gás	R$6,00

Cervejas

Chopp Pilsen 350ml	R$17,00
Chopp Pilsen 450ml	R$21,00
Eisenbahn Pilsen Lata	R$13,00
Eisenbahn Pale Ale Lata	R$15,00
Eisenbahn IPA Lata	R$15,00
Jaspion Long Neck	R$21,00



Drinks Alcóolicos

Apple Martini — R$38,00
Uma variação do Dry Martini, uma das receitas mais antigas que se tem notícia, criada, por John Martini. Vodka; xarope de maçã verde; suco de limão

Negroni — R$39,00
Clássico com Gin, Vermute, Scarlett e laranja desidratada.

Fada Insensata — R$39,00
O absinto, conhecido como fada verde, dá a este coquetel refrescante um toque exótico e um leve formigamento na língua. Absinto; Vodka; Sprite; Boba de Limão; Boba de Mirtilo.

Saquê Fresh — R$32,00
Monte o Saquê Fresh perfeito para você! Escolha o sabor e misture com bobas saborizadas se quiser.
Opções de sabor:
- Melão
- Blueberry
- Grenadine
- Morango
- Maça Verde
- Lichia

Opções de Boba: Blueberry, Morango, Limão ou Menta

Caipirinha — R$32,00
Nossa Caipirinha temos o sabor tradicional feita com limão, xarope simples da casa e o destilado a sua escolha.

Hoshi Cooler — R$32,00
Para se refrescar neste calor! Drink de saquê a base de chá verde com lichia, xarope de melão e bobas de limão.

Whiskey Mate — R$44,00
Para dar um xeque mate na sua sede! Whiskey Jameson, Chá Mate Natural, Xarope de Pêssego e Suco de Limão.

Gin Tônica — R$38,00
Gin, tonica e uma rodela de laranja

Irish Coffee — R$34,00
Whiskey Irlandes; Café torra escura; Chantilly ; Raspas de noz moscada.

Beijo de Lingua — R$35,00
Ofereça um deste para o seu crush! Batido de rum com morango e leite condensado finalizado com chantilly.

Batido Coco Loko — R$32,00
Um batido muito louco com coco ralado, leite condensado, leite e uma dose de rum

Chocobaileys — R$42,00
Batido de Ovomaltine com licor Baileys Original



Beba com moderação. Se beber, não dirija

Bodogami Jogos e Restaurante Ltda

Av. da Liberdade, 456 - CEP 01502-001 - São Paulo, SP

CNPJ : 26.391.907-0001/12 | contato@bodogami.com.br | (11) 97702-8516