



ENTRADAS

DESDE 2009
Kikoni
JapaFood

SUNOMONO

Salada refrescante de pepino japonês finamente fatiado, temperado com molho agri-doce e gergelim torrado.

001. TRADICIONAL - R\$19,90

002. SALMÃO - R\$23,90

207. CEVICHE - R\$39,50

180 gramas de peixe branco do dia fresco com corte especial, marinado com molho à base de limão, cebola roxa, pimenta dedo de moça e coentro.

210. CEVICHE DE SALMÃO - R\$39,50

180 gramas de salmão em cubos, marinado com molho à base de limão, cebola roxa, pimenta dedo de moça e coentro.

209. MARINADO KIKONI - R\$39,50

180 gramas de cubos de pescados frescos e frutos do mar, marinados em molho especial à base de shoyu, limão e saquê, com cebolinha e gergelim moídos.

003. GUIOZA (4 unidades) - R\$19,90

Pastel de carne suína e legumes cozidos no vapor, servido grelhado ou frito.

ROLINHO PRIMAVERA ESPECIAIS (1 unidade) - R\$11,90

020. HARUMAKI SHAKÊ

Salmão, alho poró e cream cheese.

021. HARUMAKI EBI

Camarão levemente picante, cebolinha e requeijão cremoso.

022. HARUMAKI KIKONI

Abóbora kabotchá, camarão, cream cheese e cebolinha.

023. HARUMAKI SAN X

Muçarela, cream cheese e requeijão cremoso.

024. HARUMAKI VEGGIE

Tofú, brócolis e cebola roxa.

FURAI (8 unidades) - R\$24,90

Empanado com farinha Panko, acompanha molho Kikoni

008. SALMÃO

007. CAMARÃO

030. SHIMEJI* BATAYAKI (100 gramas) - R\$29,90.

Cogumelo shimeji* refogado na manteiga, molho shoyu, saquê e cebolinha.

005. MISSOSHIRU - R\$17,90

Sopa de pasta de soja, tofú* e cebolinha.



*Item sazonal: contamos com sua compreensão na falta do mesmo.

Imagens meramente ilustrativas.

ESPECIAIS KIKONI

540. SASHIMI TOP CHEF KIKONI - R\$79,90

15 cortes especiais selecionados pelo Chef: 5 sashimis de atum em cubos com molho de ostra e cebolinha, 5 sashimis de salmão maçaricado, coberto com flor de sal, azeite extravirgem, raspas de limão siciliano e 5 sashimis de peixe branco do dia em finas fatias finalizado com molho Kikoni e cebolinha.

541. NIGUIRI TOP CHEF KIKONI - R\$69,90

9 niguiris especiais selecionados pelo Chef: 1 salmão maçaricado com tartar de salmão, 1 salmão maçaricado com flor de sal e raspas de limão siciliano, 1 atum maçaricado com molho de ostra e cebolinha, 1 atum maçaricado com tartar de atum spicy e cebolinha, 1 polvo com raspas limão siciliano e flor de sal, 1 dyo maçaricado crispy batata doce com molho kikoni, 1 dyo maçaricado com cebola crocante e molho kikoni, 1 dyo maçaricado crispy couve com tarê e gergelim e 1 dyo maçaricado amêndoas e geléia de pimenta.

MIX SASHIMI/SUSHI

Elaborado com sashimis e sushis variados.

531. ZIG MIX P/ 1 PESSOA (20 unidades) - R\$79,90

5 sashimis salmão, 3 nigui salmão, 2 dyo, 2 nigui salmão skin, 4 uramaki filadélfia e 4 shakemaki.

532. TUNA SALMÃO MIX P/ 1 PESOA (15 unidades) - R\$75,90

3 sashimis salmão, 3 sashimis atum, 3 nigui salmão, 2 nigui atum e 4 uramaki Filadélfia salmão.

533. MEGA ZIG MIX P/ 2 PESSOAS (40 unidades) - R\$159,90

10 sashimis de salmão, 6 nigui salmão, 4 nigui salmão skin, 4 dyo, 8 uramaki Filadélfia e 8 shakemaki.

534. SUPER KIKONI MIX P/ 2 PESSOAS (55 unidades) - R\$199,90

5 sashimis salmão, 5 sashimis atum, 5 sashimis peixe branco, 4 nigui salmão, 4 nigui salmão kikoni, 2 nigui atum, 2 nigui peixe branco, 4 dyo salmão, 8 uramaki Filadélfia, 4 uramaki ebiten, 4 uramaki salmão fresh e 8 shakemaki.

MIX SUSHI

Elaborado com sushis variados e especiais.

500. SUSHI MAX SHAKÊ P/ 1 PESSOA (14 unidades) - R\$59,90

4 nigui salmão + 2 dyo + 4 uramaki Filadélfia + 4 shake maki.

501. SUSHI ULTRA P/ 1 PESSOA (16 unidades) - R\$63,90

2 nigui salmão, 2 nigui atum, 2 dyo, 2 nigui salmão skin, 4 uramaki Filadélfia e 4 shake maki.

502. SUSHI KIKONI P/ 2 PESSOAS (30 unidades) - R\$119,90

4 nigui salmão, 4 nigui salmão kikoni, 2 nigui atum, 2 nigui peixe branco, 4 dyo salmão, 2 dyo maçaricado com crispy batata doce, 4 uramaki Filadélfia, 4 uramaki salmão fresh e 4 shakemaki.

*Item sazonal: contamos com sua compreensão na falta do mesmo.

Imagens meramente ilustrativas.

SASHIMI (porção de 5 unidades)

CLÁSSICOS

- 200. MAGURÔ** (atum) - R\$34,90
- 201. SHAKÊ** (salmão) - R\$34,90
- 202. TAKÔ** (polvo) - R\$41,90
- 203. KANI** (kanikama) - R\$31,90
- 204. SHIRÔMI** (peixe branco) - R\$34,90

SASHIMIS ESPECIAIS

- 205. TUNA TATAKI** (7 unidades) - R\$47,90
Atum fresco com corte especial levemente tostado no maçarico, molho ponzo, gergelim e cebolinha.
- 206. SHAKÊ TATAKI** (7 unidades) - R\$47,90
Salmão fresco com corte especial levemente tostado no maçarico, molho ponzo, gergelim e cebolinha.
- 208 - SASHIMI NEW STYLE** - R\$53,90
8 fatias de salmão com corte especial, maçaricado, raspas de limão siciliano, azeite de oliva extra virgem e flor de sal.

NIGUIRIZUSHI CLÁSSICOS (dupla) - R\$12,90

- 300. MAGURÔ** (atum)
- 301. SHAKE** (salmão)
- 302. SALMÃO SKIN**
- 303. KANI** (kanikama)
- 310. SHIRÔMI** (peixe branco) - opcional limão fatiado

ESPECIAIS - R\$17,90

- 304. TAKÔ** (polvo)
- 309. EBI FURAI** - Camarão empanado em farinha especial, molho kikoni.
- 314. SALMÃO FURAI** - Salmão empanado em farinha especial, molho kikoni.
- 312. KIKONI** - Salmão maçaricado com tartar de salmão com maionese e cebolinha.
- 311. NEW STYLE** - Salmão maçaricado com flor de sal, azeite extra virgem e limão siciliano.
- 307. DYO SALMÃO** - Niguirizushi envolto em fina lâmina de salmão fresco, tartar de salmão e cebolinha.
- 308. DYO ATUM** - Niguirizushi envolto em fina lâmina de atum fresco, tartar de atum e cebolinha.

DYO SALMÃO ESPECIAL MAÇARICADO - R\$17,90

- 313.** Crispy batata doce com molho Kikoni.
- 315.** Cebola crocante com molho Kikoni.
- 316.** Crispy couve com tarê e gergelim.
- 317.** Lâminas de amêndoas e geléia de pimenta.
- 318.** Shimeji com cream cheese.
- 319.** Filadelfia - Cream cheese e cebolinha.

*Item sazonal: contamos com sua compreensão na falta do mesmo.

Imagens meramente ilustrativas.



URAMAKI

Sushi enrolado com arroz por fora com gergelim torrado.

CLÁSSICOS

8 unidades - R\$32,90 | **Meia porção** - R 23,90

400. URAMAKI FILADÉLFIA | 410. Meia porção

Salmão com cream cheese.

401. URAMAKI CALIFÓRNIA | 411. Meia porção

Kanikama, pepino e manga .

404. URAMAKI SALMÃO SKIN | 414. Meia porção

Salmão skin e molho tarê .

406. URAMAKI MAGURÔ FILADÉLFIA | 416. Meia porção

Atum com cream cheese.

408. URAMAKI KANI FILADÉLFIA | 418. Meia porção

Kanikama com cream cheese.

URAMAKI KIKONI ESPECIAL DA CASA

402. 10 unidades - R\$49,90 | **412. Meia porção** - R\$34,90

Envolto em lâmina de salmão, raspas de limão siciliano, salmão batido com cream cheese e cebolinha.

URAMAKI ESPECIAIS

8 unidades - R\$41,90 | **Meia porção** - R\$29,90

425. URAMAKI SALMÃO FURAI | 426. Meia porção

Salmão furai com cream cheese, cobertura de lâmina de salmão, cebolinha e molho kikoni.

420. URAMAKI EBITEN | 415. Meia porção

Camarão empanado em farinha especial, cream cheese e molho kikoni.

427. URAMAKI AVOCADO MIX | 428. Meia porção

Salmão, ebiten (camarão empanado em farinha especial), abacate, cobertura de lâmina de salmão e cebolinha.

480. SKIN CRISPY | 481. Meia porção

Skin, cream cheese, crispy couve e tarê.

482. SALMÃO CRISPY | 483. Meia porção

Salmão empanado, cream cheese, crispy batata doce e molho Kikoni.

484. FILADÉLFIA SPICY | 485. Meia porção

Salmão, cream cheese, geléia de pimenta e lâminas de amêndoas.

486. TUNA AVOCADO | 487. Meia porção

Atum, cream cheese, molho de ostra e tartar de abacate.

488. SALMÃO CHEF CRISPY | 489. Meia porção

Salmão empanado, cream cheese, crispy couve e tarê.

490. SALMÃO SPICY CRISPY | 491. Meia porção

Salmão empanado, cream cheese, maionese picante e cebola crocante.

HOSSOMAKI

Sushi fino enrolado com alga marinha por fora, arroz de sushi e recheio.

450. KAPPA MAKI - R\$19,00 | 455. Meia porção - R\$13,00

Pepino.

451. TEKKA MAKI - R\$22,90 | 456. Meia porção - R\$18,00

Atum.

452. SHAKE MAKI - R\$22,90 | 457. Meia porção - R\$18,00

Salmão.

453. KANI MAKI - R\$22,90 | 458. Meia porção - R\$18,00

Kanikama.



HOT ROLL (6 unidades)

Sushi empanado.

470. HOT FILADÉLFIA - R\$35,90

Salmão, cream cheese, cebolinha, tarê e gergelim.

471. SALMÃO CRUNCH ROLL - R\$41,90

Salmão, camarão, kani, cream cheese, alho poró, cebolinha, tarê e gergelim, empanado com Panko (sem arroz).

TEMAKI

333. TEMAKI SEM ARROZ (ACRÉSCIMO DE R\$18,00)

TEMAKI SALMÃO

101. SHAKÊ - R\$31,90

Salmão.

102. SHAKÊ TARTAR - R\$33,50

Salmão, maionese light e cebolinha.

103. FILADÉLFIA - R\$34,50

Salmão com cream cheese.

104. FILADÉLFIA ESPECIAL (picante) - R\$34,50

Salmão, cream cheese, cebolinha e pimenta.

105. SHAKÊ CRUNCH - R\$34,50

Salmão, cream cheese, crispy de couve, molho tarê e gergelim.

106. SHAKÊ FRESH - R\$36,50

Salmão fresco levemente tostado no maçarico e raspas de limão siciliano com fio de azeite extra virgem aromatizado.

108. SHAKÊ SKIN MIX - R\$34,50

Salmão, pele de salmão grelhada, cream cheese, cebolinha e gergelim.

109. SHAKÊ HOT - R\$34,50

Empanado de salmão com cream cheese (quente), molho tarê, cebolinha e gergelim (opção de empanado inteiro ou apenas o recheio).

TEMAKI ATUM

130. MAGURÔ - R\$31,90

Atum.

131. MAGURÔ SHAKÊ - R\$34,50

Atum e salmão.

132. MAGURÔ CRUNCH - R\$34,50

Atum com cream cheese, crispy de cebola crocante e cebolinha.

133. MAGURÔ SPICY - R\$34,50

Atum, pimenta e cebolinha.

136. MAGURÔ FILADÉLFIA - R\$34,50

Atum com cream cheese.

TEMAKI COGUMELO SHIMEJI

140. SHIMEJI - R\$34,50

Shimeji* refogado na manteiga com cream cheese e cebolinha.

141. SHIMEJI* MIX - R\$35,50

Shimeji* refogado na manteiga, cubos de salmão fresco, cream che e cebolinha.



*Item sazonal: contamos com sua compreensão na falta do mesmo.

TEMAKI CAMARÃO NA PANKO LEVEMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS ORIENTAIS.

155. EBI FURAI - R\$39,90

Camarão empanado em farinha Panko, cream cheese, cebolinha e molho Kikoni à parte.

NOODLE (YAKISOBA)

Macarrão especial de yakisoba com molho especial Kikoni.

600. NOODLE SHAKÊ - R\$51,50

Macarrão, salmão grelhado e alho poró.

601. NOODLE EBI - R\$51,50

Macarrão, camarão, cebolinha e mix de legumes e verduras.

603. NOODLE NIKU - R\$44,90

Macarrão, carne e mix de legumes e verduras.

604. NOODLE TORI - R\$43,90

Macarrão, frango e mix de legumes e verduras.

605. NOODLE MIX - R\$43,90

Macarrão, carne e frango e mix de legumes e verduras.

608. NOODLE MIX LEGUMES - R\$39,90

Macarrão, mix de legumes e verduras e molho com base de frango.

VEGETARIANO

161. TEMAKI VEGGIE - R\$29,90

Legumes salteados na manteiga (quente) e molho especial de shoyu.

504. MIX VEGGIE (14 unidades) - R\$59,90

2 niguiris de abobrinha com lâmina de gengibre, raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite extravirgem, 2 niguiris de brócolis com molho kikoni e cebolinha, 2 niguiris de cenoura com flor de sal e azeite extravirgem e 8 uramaki shimeji* Filadélfia com cebolinha.

472. HOT SHIMEJI FILADÉLFIA - R\$35,90

Shimeji*, cream cheese, cebolinha, tarê e gergelim

606. NOODLE VEGGIE - R\$39,90

Macarrão, mix de legumes e verduras e molho shoyu.

*Item sazonal: contamos com sua compreensão na falta do mesmo.

SOBREMESAS

701. TEMAKI DE NUTELLA - R\$29,90

Nutella, morango fresco, farofa de amendoim e casquinha de sorvete.

704. SORVETE DE CREME - R\$9,90

1 bola de sorvete de creme (cobertura opcional de chocolate, morango ou caramelo).

709. SORVETE DE GENGIBRE - R\$12,90

1 bola de sorvete de gengibre (cobertura opcional de chocolate, morango ou caramelo).

705. HOT BANANA (2 unidades) - R\$11,90

Sushi empanado, recheado com doce de leite, banana e canela.

706. HOT MORANGO (2 unidades) - R\$11,90

Sushi empanado, recheado com morango, goiabada, cream cheese e regado com leite condensado.

707. PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE - R\$27,90

Pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de sorvete (creme ou gengibre).

BEBIDAS NÃO ACÓOLICAS

800. REFRIGERANTES - R\$ 7,50

812. ÁGUA MINERAL (300ml) com ou sem gás - R\$5,50

813. AQUÁRIUS FRESH LIMÃO | H2O - R\$9,90

840. SUCO DE LARANJA - R\$9,90

850. CHÁ GELADO (sabores diversos) - R\$9,90

860. SUCO DE UVA - R\$11,90

870. SUCO BONBON (238ml) - R\$13,90

Néctar de uva com uvas verdes inteiras.

871. SHOT DE LIMÃO - R\$2,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS (Se for dirigir, não beba!)

Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos, mesmo que acompanhadas de maiores ou responsáveis.

CERVEJAS

874. BOHEMIA (355ml) - R\$12,90

875. BUDWEISER (343ml) - R\$12,90

877. STELLA ARTOIS (275ml) - R\$13,90

873. CORONA (355ml) - R\$16,90

881. HEINEKEN (355ml) - R\$13,90

SAKÊS

883. AZUMA KIRIN DOURADO (garrafa 740ml) - R\$80,00

891. AZUMA KIRIN DOSE - R\$29,90

DRINKS

885. SAKERINHA - R\$29,90

Saquê nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas)

886. CAIPIROSKA - R\$29,90

Vodka nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas)

888. CAIPIRINHA - R\$26,90

Cachaça nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas)

890. CAIPIROSKA TOP (VODKA IMPORTADA) - R\$36,90

Vodka importada com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas)

889. DOSE VODKA NACIONAL - R\$19,00

884. DOSE GIN - R\$ 19,00

887. DOSE VODKA ABSOLUT - R\$26,00

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

ALMOÇO

Segunda à Sábado
(inclusive feriados)

11:30 AS 14:30

JANTAR

Segunda à Sábado
(inclusive feriados)

18:00 AS 23:30

NÃO ABRIMOS AOS DOMINGOS

Taxa de serviço de 10%: opcional.

Aceitamos cartões de crédito e débito,
porém solicitamos que consulte nossa equipe
para verificar sua bandeira.

Não aceitamos cheque de nenhuma praça.

Visite nossa cozinha e
toda nossa infra estrutura,
solicite à nossa equipe!

Nossos produtos são de procedência garantida,
através de análises criteriosas na seleção dos fornecedores,
bem como num rigoroso controle de qualidade.

Alguns itens do cardápio são sazonais e/ou importados.
Contamos com sua compreensão em caso de falta de algum item.

Delivery **KIKONI**

www.kiconidelivery.com.br

kikoni.com.br
facebook.com/kiconijapafood

KIKONI VIP - Participe de nosso Programa de Recompensas.



kikoni.com.br

