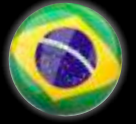


Festival



DESDE 2009

Kikoni

JapaFood

R\$ **169^{,90}**
LIVRE
(COM POLVO)

*PREÇOS
POR PESSOA

R\$ **149^{,90}**
LIVRE
(SEM POLVO)

R\$ **139⁹⁰**
*12sashimis
(SEM POLVO)



I REGULAMENTO

O cliente que participar dos Festivais oferecidos pelo KIKONI JAPAFOOD, tem direito a consumir, no estabelecimento, todos os itens do cardápio, sem limitação de consumo, desde que haja bom senso e não tenha desperdício. As sobras não poderão ser levadas para viagem, devendo ser consumidas no estabelecimento; inclusive o sashimi.

Caso seja detectado desperdício de alimentação (ex.: consumir somente o peixe do niguirizushi e não consumir arroz, assim como comer somente o recheio do temaki e deixar o arroz e alga), o estabelecimento poderá acrescentar um valor adicional no fechamento da conta do cliente, no valor de R\$ 5,00 (cinco reais) por unidade desperdiçada de sushis e no valor de R\$ 10,00 (dez reais) por temaki desperdiçado. Consumo de qualquer item do Festival por cliente que não esteja participando do Festival Kikoni Japafood, dará o direito ao estabelecimento de cobrar o valor integral de um Festival do mesmo. Crianças até 4 anos não pagam pelo consumo de alimentos (exceção das bebidas, que serão cobradas normalmente). Crianças de 5 até 10 anos pagam preço de Festival infantil (a ser consultado pelos atendentes), com direito a consumir todo o cardápio do Festival normalmente, com exceção de sashimis.

O Festival é individual e não pode ser compartilhado com outras pessoas. Por exemplo, se 2 pessoas optam pelo Festival, mas uma opta pelo de 12 sashimis e a outra pessoa opta pelo livre, a pessoa que optou pelo de 12 sashimis pode somente consumir os 12 sashimis a que tem direito, não podendo consumir sashimis da pessoa que optou pelo livre. Outra hipótese, de um festival e um a La Carte, se a pessoa que

optou pelo a La Carte consumir peças da pessoa que optou pelo festival, será cobrado o a La carte, mais um festival. Assim como se uma pessoa optar pelo festival de 12 sashimis e uma outra pessoa não consumir nada, esta não pode consumir os 12 sashimis de quem optou pelo festival. O festival é individual e é para ser consumido no restaurante, não sendo possível levar sobras nem pratos que não foram consumidos.

I DIFERENÇA

O Festival do Kikoni se diferencia somente na quantidade de sashimis escolhida: Festival com 12 sashimis ou Festival Livre, com sashimi à vontade. Nosso foco é a qualidade para que você possa ter uma experiência sensacional conosco. Para isso queremos que tudo seja servido o mais fresco possível. Para isso, sugerimos que sejam feitos pedidos em pequenas quantidades, para que os pescados não saiam da temperatura ideal. Mas você pode e deve repetir quantas vezes quiser! Nossa equipe está capacitada para atender rapidamente todos os pedidos, garantindo assim o frescor e qualidade aproveitando para evitar desperdícios. O Festival é individual e não pode ser compartilhado.



ENTRADAS

SUNOMONO. Salada de pepino japonês e molho agridoce com salmão ou kani.

CEVICHE. Peixe branco marinado em suco de limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça.

CEVICHE SALMÃO. Cubos de salmão marinados em suco de limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça.

MARINADO KIKONI. Delicados cubos de peixes crus variados, marinados em secreto molho a base de shoyo, limão e especiarias.

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

SALMÃO FURAI. Salmão empanado em farinha especial Panko.

EBI FURAI. Camarão empanado em farinha especial Panko.

HARUMAKI SAHKÉ. Rolinho primavera recheado com salmão, cream cheese e alho poró.

HARUMAKI KIKONI. Rolinho primavera recheado com abóbora kabotcha, camarão, cream cheese e cebolinha.

HARUMAKI EBI. Rolinho primavera recheado com camarão levemente picante, cebolinha e requeijão cremoso.

HARUMAKI SAN X. Rolinho primavera recheado com muçarela, cream cheese e requeijão cremoso.

HARUMAKI VEGGIE. Rolinho primavera recheado com brócolis, tofu e cebola roxa.

SHIMEJI* BATAYAKI. Cogumelo Shimeji refogado na manteiga com molho especial e cebolinha.

TEMAKI

SALMÃO. Salmão em cubos.

FILADÉLFIA. Salmão e cream cheese.

FILADÉLFIA ESPECIAL (Picante). Salmão, Cream cheese, cebolinha e pimenta.

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

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

SHIMEJI* MIX. Shimeji* refogado na manteiga, cubos de salmão fresco, cream cheese e cebolinha.

SALMÃO FURAI FILADÉLFIA. Salmão empanado, cream cheese e cebolinha.

ATUM. Atum em cubos.

ATUM SPICY. Atum, pimenta e cebolinha.

SALMÃO/ATUM. Atum e salmão em cubos.

CEVICHE. Peixe branco marinado em suco de limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça.

CALIFÓRNIA. Kani, pepino e manga.

CALIFÓRNIA ESPECIAL. Kani, pepino, manga e salmão.

KANI. Kani desfiado.

KANI ESPECIAL. Kani e cream cheese.

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

*Itens sazonais - contamos com a compreensão na falta dos mesmos.



PRATOS QUENTES

YAKISOBA. Carne, frango e misto de legumes.

YAKISOBA KIKONI. Salmão com alho poró.

TEMPURÁ. Brócolis, cenoura, cebola, batata doce e camarão.

SALMÃO BURGUER ESPECIAL. Hamburguer de salmão, temperado com especiarias, grelhado.

RISOTO DE SHIMEJI*. Risoto de cogumelos Shimeji*.

MISSOSHIRO. Sopa de pasta de soja, tojû* e cebolinha.



SASHIMI

ATUM / SALMÃO / POLVO / KANI.

PEIXE BRANCO DO DIA.

TATAKI DE SALMÃO. Salmão selado, molho ponzu, gergelim e cebolinha.

TATAKI DE ATUM. Atum selado, molho ponzu, gergelim e cebolinha.



SUSHI

NIGUIRIZUSHI

ATUM / POLVO / KANI.

SALMÃO / SALMÃO SKIN.

PEIXE BRANCO. (limão opcional)

SALMÃO KIKONI. Salmão levemente tostado com tatar de salmão com maionese e cebolinha.

SALMÃO FURAI. Salmão empanado com PANKO e molho tarê.

NEW STYLE. Salmão levemente maçaricado com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite extra virgem.

DYO SALMÃO

DYO TRADICIONAL.

DYO ESPECIAIS MAÇARICADOS:

- CEBOLA CROCANTE;
- CRISPY BATATA DOCE;
- CRISPY COUVE;
- LÂMINAS DE AMÊNDOAS E GELEIA DE PIMENTA;
- SHIMEJI COM CREAM CHEESE;
- FILADÉLFIA.



MAKIMONO

URAMAKI

FILADÉLFIA SALMÃO. Salmão e cream cheese.

FILADÉLFIA ATUM. Atum e cream cheese.

FILADÉLFIA KANI. Kani e cream cheese.

SALMÃO SKIN. Salmão skin e tarê

CALIFÓRNIA. Kani, pepino e manga.

SALMÃO FRESH. Patê de salmão cozido com cream cheese e alho poró, coberto com lâmina de salmão e raspas de limão.

SALMÃO FURAI. Salmão empanado com Panko e molho tarê.

EBITEN. Camarão empanado, cream cheese e molho secreto Kikoni.

URAMAKIS ESPECIAIS

SKIN CRISPY. Skin, cream cheese, crispy couve, tarê.

SALMÃO CRISPY. Salmão empanado, cream cheese, crispy batata doce, molho kikoni.

FILADÉLFIA SPICY. Salmão, cream cheese, geléia de pimenta, lâmina de amendoas.

TUNA AVOCADO. Atum, cream cheese, molho de ostra, tatar de abacate.

SALMÃO CHEF CRISPY. Salmão empanado, cream cheese, crispy couve, tarê.

SALMÃO SPICY CRISPY. Salmão empanado, cream cheese, maionese picante e cebola crocante.

VEGETARIANOS

Consultar nossos pratos especiais do dia, produzidos com selecionados ingredientes frescos!

Solicite à nossa equipe mais informações.

HOSSOMAKI

SHAKEMAKI. Salmão.

KANIMAKI. Kani

KAPPAMAKI. Pepino.

TEKKAMAKI. Atum.

HOT ROLL

HOT FILADÉLFIA. Salmão, cream cheese, cebolinha, gergelim e molho tarê.

*opcional: Crispy batata doce, couve ou cebola crocante.



SOBREMESAS

HOT DOCE BANANA.

Banana, doce de leite, canela e shari (2 unidades).

HOT DOCE MORANGO.

Morango, leite condensado, cream cheese, goiabada e shari.

SORVETE.

Creme ou gengibre (1 bola por cliente), coberturas opcionais: chocolate, morango ou caramelo.

GOIABINHA.

Enroladinho de goiabada, cream cheese, morango fresco, creme de leite e cobertura de morango.



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

800. Refrigerantes - R\$7,50

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

813. Aquáriu 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) néctar de uva com uvas verdes inteiras - R\$13,90

871. Shot de limão - R\$2,00



BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

874. Bohemia 355ml - R\$12,90

875. Budweiser 343ml - R\$12,90

877. Stella Atois 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 - Saquê nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas) - R\$29,90

886. Caipiroska - Vodka nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas) - R\$29,90

888. Caipirinha - Cachaça nacional com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas) - R\$26,90

890. Caipiroska Top - Vodka importada com fruta (limão, morango, kiwi ou frutas vermelhas) - R\$36,90

889. Dose de vodka nacional - R\$19,00

884. Dose de gin - R\$19,00

887. Dose de vodka Absolut - R\$26,00

SE FOR BEBER, NÃO DIRIJA!

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

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 VIP - Participe de nosso Programa de Recompensas.



kikoni.com.br

**Curta!
Siga!
Avalie!**



kiconijapafood