

# Festival

DESDE 2009

# Kikoni

JapaFood



R\$ **189**,90  
SASHIMI LIVRE  
COM POLVO

\*PREÇOS  
POR PESSOA

R\$ **169**,90  
SASHIMI LIVRE  
SEM POLVO

R\$ **139**,90  
SUSHI LIVRE  
SEM SASHIMI E  
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 SAHKÊ.** 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, tofú 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.

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

## 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, tojúj\* e cebolinha.



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



## 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 tartar 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.

**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.

**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, tartar 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.

## 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](http://www.kiconidelivery.com.br)**

**KIKONI VIP - Participe de nosso Programa de Recompensas.**



**kikoni.com.br**

Curta!  
Siga!  
Avalie!



kiconijapafood

