Kiichi Imperial

ENTRADAS / *APPETIZERS*

Harumaki (Queijo) – Rolinhos primavera recheados com queijo.
Spring rolls filled with cheese.

Pipoquinha de Camarão – Camarão empanado, crocante, em pequenos pedaços, acompanhado de molho gochujang.
Bite-sized crispy fried shrimp served with gochujang sauce.

Salmãoshin – Trouxinhas de salmão fresco.
Fresh salmon parcels.

Edamame – Vagens de soja levemente salgadas.
Lightly salted soybeans in the pod.

Shimeji – Cogumelos salteados com manteiga e shoyu.
Sautéed mushrooms with butter and soy sauce.

Missoshiro – Caldo de soja com missô, tofu e cebolinha.
Traditional miso soup with tofu and green onions.

Gohan – Arroz japonês branco.
Steamed Japanese white rice.

Camarão Empanado – Camarões crocantes com massa fina.
Crispy fried shrimp in a light batter.

Chips de Batata-Doce – Crocantes e levemente picantes.
Crispy, lightly spicy sweet potato chips.

PRATOS QUENTES / *HOT DISHES*

Teppan de Salmão ou Anchovas – Filé grelhado, com ou sem vegetais salteados.
Grilled salmon or anchovy fillet, with or without sautéed vegetables.

Yakisoba – Consulte o garçom para opções.
Stir-fried noodles – ask your waiter for available options.

Salmão ao Molho de Maracujá – Salmão grelhado com molho de maracujá.
Grilled salmon with passion fruit sauce.

Tempura de Legumes – Mix de vegetais empanados e fritos.
Assorted vegetables in a light tempura batter.

Tempura de Milho-Doce – Milho-doce empanado e frito.
Sweet corn tempura.

PRATOS QUENTES / *HOT DISHES*

Soba de Camarão – Macarrão japonês com camarão e vegetais, levemente picante.
Japanese noodles with shrimp and vegetables, lightly spicy.

Lula à Dorê – Lula empanada e frita, crocante.
Crispy fried squid.

Nasu Crocante – Berinjela empanada e frita.
Crispy fried eggplant.

TEMAKIS / *HAND ROLLS*

Consulte o garçom / *Ask your waiter for options.*

SASHIMIS / *SASHIMI*

Tradicional – Fatias frescas de peixe (da estação, salmão ou atum).
Fresh fish slices (seasonal fish, salmon, or tuna).

Haddock Defumado – Fatias de haddock defumado (5 unidades por pessoa).
Smoked Haddock – Five slices per person

Polvo – 5 fatias por pessoa (limitado).
Octopus – 5 slices per person (limited).

Salmão com Molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado.
Salmon slices with truffle sauce.

Atum ao Molho Ponzu – Atum fresco com molho ponzu.
Fresh tuna with ponzu sauce.

Peixe Branco com Molho de Ostras – Fatias de peixe **branco** com molho de ostras.

CARPACCIOS / *CARPACCIO*

Peixe Branco com Molho de Ervas – Fatias de peixe marinado.
White fish slices with herb sauce.

Salmão na Pedra de Sal – Salmão levemente grelhado na pedra de sal.
Salmon lightly grilled on a salt stone.

Salmão com molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado e limão-siciliano.
Truffled salmon slices with Sicilian lemon.

Salmão Maçaricado – Salmão selado na brasa.
Seared salmon slices.

Ceviche – Cubos de peixe fresco marinados.
Fresh fish cubes marinated in citrus.

Tem mais na próxima página.
More on the next page.

Kiichi Imperial

NIGIRIS / *NIGIRI SUSHI*

Barriga de Salmão Trufada – Barriga de salmão trufada com raspas de limão.
Truffled salmon belly nigiri with lemon zest.

Barriga de Salmão Spicy – Especial da casa.
Spicy Salmon Belly Nigiri – A House Special

Atum com Mel Trufado – Atum fresco com mel trufado.
Fresh tuna with truffled honey.

Atum com Foie Gras – Atum fresco com foie gras (porção limitada).
Fresh tuna with foie gras (limited availability).

JOWS / *JOWS*

Salmão – Salmão fresco em pequenas porções.
Fresh salmon jow.

Ovo de Codorna – Mini omelete japonesa.
Quail egg jow.

Shimeji – Cogumelos salteados.
Sautéed mushroom jow.

Ebiten – Camarão empanado.
Breaded shrimp jow.

MAKIMONOS / *SUSHI ROLLS*

Uramaki de Salmão – Com salmão.
Inside-out roll with salmon.

Uramaki Avocado – Com abacate e outros recheios.
Inside-out roll with avocado and assorted fillings.

Uramaki Ebi Furai – Com camarão empanado.
Inside-out roll with fried shrimp.

Uramaki Atum Spicy – Especial da casa.
House special tuna roll.

Batera – Cubos de arroz com coberturas especiais.
Pressed rice with special toppings.

Hot Roll – Sushi empanado e frito.
Fried sushi roll.

ESPECIAIS DA CASA / *HOUSE SPECIALS*

(Limitado a uma dupla por rodízio / *Limited to one pair per seating)*

Gunka Unagi – Gunkan de enguia.
Unagi gunkan.

Gunka Vieira – Gunkan de vieira.
Scallop gunkan.

Nigiri de Vieira – Vieiras frescas sobre arroz.
Fresh scallop nigiri.

Nigiri de Lula Defumada – Lula defumada sobre arroz.
Smoked squid nigiri.

Nigiri de Haddock – Haddock defumado sobre arroz.
Smoked haddock nigiri.

Gunka com Idako (Mini Polvo) – Pequeno polvo no sushi.
Mini octopus gunkan.

Nigiri com Foie Gras – Atum fresco com foie gras (porção limitada).
Fresh tuna with foie gras (limited availability).

SOBREMESA / *DESSERT*

Consulte o garçom / *Ask your waiter for today's dessert.*

SISTEMA RODÍZIO

R$ 239,92 *(por pessoa)*

HOSPITALIDADE & SABOR KIICHI DESDE 2007