

Kiichi

Seleção Especial

1

R\$ 115,97
individual

COMBINADO – 15 unidades

Combination – 15 pieces

SASHIMI (7 variados)

Seleção do chef com peixes frescos do dia.

Chef's selection of fresh fish sashimi.

SUSHI 8 (4 variados + 4 hot rolls)

Sushi selection (4 assorted + 4 hot rolls)

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO

Fatias de salmão com toque de azeite trufado.

Salmon carpaccio finished with truffle oil.

SHIMEJI

Cogumelos salteados na manteiga e shoyu.

Sautéed shimeji mushrooms with butter and soy sauce.



2

R\$ 214,97
Serve 2 pessoas
Serves 2 people

ENTRADAS

Starters

(2 gyoza, 2 ebichin e 2 croquetes de shimeji)

(2 gyoza dumplings, 2 ebichin shrimp balls and 2 shimeji croquettes)

SHIMEJI

Cogumelos salteados na manteiga e shoyu.

Sautéed shimeji mushrooms.

TEMAKI – 2 unidades

(salmão, shimeji, ovas ou atum)

Hand rolls – salmon, shimeji, fish roe or tuna.

COMBINADO – 24 unidades

Combination – 24 pieces

SASHIMI (12 variados)

Seleção de peixes frescos do chef.

Assorted fresh fish sashimi.

SUSHI (12 variados)

Barriga de salmão trufada, Uramaki especial, Atum com mel

trufado, Hot roll, Peixe branco com molho de ostras

Truffled salmon belly, Uramaki especial, Special uramaki roll

Tuna with truffled honey, Hot roll, Crispy fried sushi roll

White fish with oyster sauce.

CEVICHE

Peixe fresco marinado em cítricos.

Fresh fish marinated in citrus.

TEPPAN

(anchova ou salmão)

Teppan grilled fish (anchovy or salmon)



3

R\$ 280,97
Serve 2 pessoas
Serves 2 people

ENTRADAS

Starters

(2 gyoza, 2 ebichin e 2 croquetes de shimeji)

(2 gyoza dumplings, 2 ebichin shrimp balls and 2 shimeji

SHIMEJI ESPECIAL

Cogumelos na manteiga com toque especial da casa.

Shimeji mushrooms with house seasoning.

TEMAKI – 2 unidades

(salmão, shimeji, ovas ou atum)

Hand rolls – salmon, shimeji, fish roe or tuna.

COMBINADO – 35 unidades

Combination – 35 pieces

SASHIMI (15 variados)

Seleção de peixes frescos do chef.

Chef's selection of assorted sashimi.

SUSHI (20 variados)

Barriga de salmão trufada, Uramaki especial, Atum com mel

trufado, Hot roll, Camarão, Jyo de vieira, Jyo de centolla (king

crab), Peixe branco com molho de ostras

Truffled salmon belly, Special uramaki roll, Tuna with truffled

honey, Crispy fried sushi roll, Shrimp, Scallop jyo sushi, King

crab jyo sushi, White fish with oyster sauce.



CEVICHE

Peixe fresco marinado em cítricos.

Fresh fish marinated in citrus.

SALMÃO NO MAÇARICO

Fatias de salmão levemente maçaricadas.

Lightly torched salmon slices.

TEPPAN DE FRUTOS DO MAR

Seafood teppan grill.

YAKISOBA ou SOBA DE CAMARÃO

Yakissoba noodles or shrimp soba noodles.

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



Kiichi

Seleção Especial

4

R\$ 140,97
individual

ENTRADAS

STARTERS

4 camarões empanados e 4 ebichin
4 breaded shrimp and 4 ebichin shrimp balls

SHIMEJI ESPECIAL

Cogumelos na manteiga com toque especial da casa.
Shimeji mushrooms with house seasoning.

COMBINADO – 20 unidades

COMBINATION – 20 pieces

SASHIMI (8 variados)

Seleção de peixes frescos do chef.
Chef's selection of assorted sashimi.

SUSHI (12 variados)

Assorted sushi selection.

Barriga de salmão trufada, Uramaki especial, Atum com mel trufado, Hot roll, Peixe branco com molho de ostras.
Truffled salmon belly, Special uramaki roll, Tuna with truffled honey, Crispy fried sushi roll, White fish with oyster sauce.

SALMÃO NO MAÇARICO

Fatias de salmão levemente maçaricadas.
Lightly torched salmon slices.

CARPACCIO DE SALMÃO NA PEDRA DE SAL

Salmon carpaccio served on a Himalayan salt stone.

5

R\$ 260,97
Serve 2 pessoas
Serves 2 people

ENTRADAS

STARTERS

4 camarões empanados e 4 ebichin
4 breaded shrimp and 4 ebichin shrimp balls

TEMAKI – 2 unidades

2 hand rolls

COMBINADO – 25 unidades

COMBINATION – 25 pieces

SASHIMI (9 variados)

Chef's selection of assorted sashimi.

SUSHI 16

16 assorted sushi pieces.

Barriga de salmão trufada, Peixe branco com negui shoga, Jyo de salmão, Jyo de salmão com ovas, Uramaki especial, Hot roll.
Truffled salmon belly, White fish with green onion and ginger, Salmon jyo sushi, Salmon jyo with fish roe, Special uramaki roll, Crispy fried sushi roll.

SALMÃO NO MAÇARICO

Fatias de salmão levemente maçaricadas.
Lightly torched salmon slices.

CEVICHE DE PEIXE MISTO

Mixed fish ceviche.

TEPPAN (anchova ou salmão)

Teppan grilled fish (anchovy or salmon)



6

R\$ 299,99
Serve 2 pessoas
Serves 2 people

SHIMEJI ESPECIAL

Shimeji mushrooms with house seasoning.

TEMAKI – 2 unidades

(salmão, shimeji, ovas ou atum)
2 hand rolls

(salmon, shimeji, fish roe or tuna)

COMBINADO – 40 unidades

COMBINATION – 40 pieces

SASHIMI (20 variados)

Seleção de peixes frescos do chef.
Chef's selection of assorted sashimi.

SUSHI (20 variados)

Assorted sushi selection.

Barriga de salmão trufada, Uramaki especial, Atum com foie gras, Hot roll, Camarão, Jyo de vieira, Jyo de ovas, Peixe branco com molho de ostras.

Truffled salmon belly, Special uramaki roll, Tuna with foie gras, Crispy fried sushi roll, Shrimp, Scallop jyo sushi, Fish roe jyo sushi, White fish with oyster sauce.

CARPACCIO DE SALMÃO NA PEDRA DE SAL

Salmon carpaccio served on a Himalayan salt stone.

SALMÃO NO MAÇARICO

Fatias de salmão levemente maçaricadas, (6 fatias).
Torched salmon slices (6 pieces)

CEVICHE

Fresh fish ceviche.

TEMPURA DE CAMARÃO (6 unidades)

Shrimp tempura (6 pieces)

MINI RAMEN TRADICIONAL ou TEPPAN

(anchova ou salmão)

Mini traditional ramen or Teppan grilled fish (anchovy or salmon)