

Kaiji

APPORTEZ VOTRE VIN

NOS ENTRÉES

SALADE KAIJI salade roquette et mix avec tobiko, chair de crabe, pieuvre et calmar grillé	\$13
SEPT ÉPICES SASHIMIS (9MCX) au choix du chef, garni avec des épices, sauce ponzu, pieuvre, gingembre, daikon et huile de coriande	\$12
PLAT DE NIGIRIS (6MCX) 2 saumon torchée, 2 albacore steak, 2 boeuf tataki servi avec des sauces au chef	\$9
ROULEAUX IMPÉRIAUX Servi avec laitue et kimchi	\$4
BOEUF SASHIMI: Servi avec la sauce ponzu, garni de daikon & gingembre	\$12
PLAT DE GUNKAN (4 MCX) 2 mxc tartare saumons épicés et 2mxc tartare pétoncles épicés	\$9
BOEUF TATAKI: tranches de boeuf légèrement grillées, garni avec massago, bonito flakes, servi avec une sauce à base de soya et mirin	\$12
PIZZA SUSHI saumon fumé et tartare sur galette de riz croustillante	\$9
LES 4 FRERES 4 crevettes tempura enrobé de saumon fumé et mangue servi avec sauce crémeuse au sésame	\$10
FEUILLES DE TARTARE: (4MCX) tartare de saumon, mangue, salade sur patate sucrée pané	\$10
TARTARE DE SAUMON DIJON: mélange de mayo épicé, dijon, échalotes servi avec des chips de plantain	Entrée: \$9. Plat: \$16 (avec salade)
TARTARE DE SAUMON MANGO: mélange de mangue, échalotes, coriande servi avec des chips de plantain.	Entrée: \$9. Plat: \$16 (avec salade)
MAKI DE PRINTEMPS OCEANO pétoncle, saumon, crevette, salade et riz enroulé dans une feuille de riz	\$8
SOUPE MISO Végé \$3 aux fruits de mer \$4.5	
ENTRÉE TEMPURA 3 crevette et 2 légumes panés	\$5.50

GRILLADES TERIYAKI:

Servi avec une sautée de légumes et un bol de riz

- Végétarien:	\$10
- Poulet:	\$13
- Poulet croustillant katsu:	\$13
- Saumon:	\$15
- Boeuf:	\$15

ROULEAUX SPÉCIALITÉS:

DRAGON EYES: 6 MCX Saumon, tilapia, échalotes, caviar, carotte (le tout est cuit et pané).	\$9
VOLCANO: 7 MCX Saumon, saumon fumé, caviar, fromage a la creme, avocat, onion frit (le tout est légèrement pané).	\$12
RAINBOW SPÉCIAL: 8 MCX Tartare de saumon épicé, trio de poisson et avocat enroulé dans une feuille de soya	\$15
GEISHA: 5 MCX Thon, anguille, avocat, crevette tempura, caviar, asperge.	\$8.5
KAIJI ROLL: 5 MCX Thon, saumon frais, oshinko, avocat, tempura, caviar sur feuille de soya.	\$8.5
INDOCHINE: 6 MCX Caviar, saumon épicé,avocat, oshinko, wakame, goberge sur feuille de soya	\$8.5
SPIDER: 5 MCX Crabe a carapace molle, massago,concombre, flocon de bonite, laitue.	\$8
KAMIKAZE AU FRUIT DE MER: 5 MCX Saumon épicé, concombre, pétoncle, crevette, avocat, goberge, massago.	\$8
FRUITOPIA: 5 MCX Mélange de fruits, tempura, avocat, crevette katsu.	\$8.5
KATANA: 6 MCX Légumes panés, saumon épicé, avocat sur feuille de soya.	\$8.5
FANTASME: 5 MCX Saumon fumé, tamago, fromage a la crème, avocat, tomate séchée, massago, crevette tempura.	\$8

DESSERT

SUSHI DESSERT: mélange de fruits et chocolat enrobé d'une feuille de soya, le tout pané et servi avec une coulis de sirop et chocolat	\$6
L'INOUBLIABLE: Feuilleté de chocolat et banane servi avec une boule de crème glacé et coulis de sirop	\$6

BOISSONS:

Liqueure	1.50
Jus de pomme/orange	1.50
Bouteille d'eau	1.50
Perrier	2.25
Thé :	2.50
Café:	2.50



KAIJI RESTAURANT 2115 JEAN-TALON EST, MONTREAL, QC, H2E1V4. 514.722.1462. APPORTEZ VOTRE VIN. WWW.KAIJISUSHI.COM

Kaiji

APPORTEZ VOTRE VIN

HOSOMAKI: PETIT ROULEAU (6 MCX)

- Kappa: concombre.	\$3
- Avocat.	\$3
- Oshinko: radis japonais marine.	\$3
- Avocat et caviar.	\$3.5
- Goberge.	\$3.5
- Saumon épicé.	\$4
- Albacore épicée: thon épicé.	\$4
- Saumon fumé	\$4.5

MAKI: MOYEN ROULEAU (8 MCX)

- Temp Temp: crevette tempura, avocat, caviar.	\$6
- Fila: saumon fumé, avocat, goberge, fromage a la crème.	\$6
- Sunset: saumon fumé, avocat,concombre, tamago,caviar.	\$6
- Suicide: saumon très épicé, tempura, avocat, goberge.	\$6

FUTOMAKI: GROS ROULEAU (5 MCX)

- Végé: légumes variés.	\$5
- Kamikaze: saumon épicé, avovat, concombre, massago, tempura.	\$6.5
- Boston: goberge, crevette, concombre, avocat, laitue, mayo japonais.	\$5.5
- California: goberge, tamago, concombre, avocat, massago, mayo japonais.	\$5.5
- Montréal: saumon, tamago, goberge, concombre, avocat, poivron, massago, mayo japonais.	\$6.5
- Titanic: thon épicé, crevette tempura, avocat, concombre, massago.	\$6.5
- Croquant: crevette tempura, avocat,tempura, massago, goberge.	\$6.5
- Coq: poulet pané, concombre, tempura, massago, poivron, miel.	\$6.5
- Exotica: pétoncle katsu, fraise, mangue, anana, avocat, tempura, sauce épicée.	\$7
- Snowball: pétoncle, crevette, laitue, concombre, caviar, sauce épicée	\$7

LES COMBOS (CHOIX DU CHEF)

(mélange de kamikaze, california, boston, avocat, cocombre et +)	
- 12 mxc (6 futomakis, et 6 hosomakis)	\$8
- 14 mxc (6 futomakis, 6 hosomakis, et 2 nigiris)	\$11
- 20 mxc (10 futomakis, 6 hosomakis, et 4 nigiris)	\$17
- 25 mxc (10 futomakis, 6 hosomakis, 4 makis et 5 nigiris)	\$22
- 30 mxc (20 futomakis, 6 hosomakis et 4 nigiris)	\$27

LES PLATEAUX (CHOIX DU CHEF)

- 40 mxc (2 personnes) 20 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis, 6 nigiris	\$36
- 50 mxc (3 personnes) 30 futomakis, 6 hosomakis, 8 makis, 6 nigiris	\$45
- 60 mxc (4 personnes) 35 futomakis, 6 hosomakis, 14 makis, 5 nigiris	\$54
- 80 mxc (5 personnes) 35 futomakis, 12 hosomakis, 24 makis, 9 nigiris	\$70
- 100 mxc (6 personnes) 50 futomakis, 12 hosomakis, 24 makis, 14 nigiris	\$86



KAIJI RESTAURANT 2115 JEAN-TALON EST, MONTREAL, QC, H2E1V4. 514.722.1462. APPORTEZ VOTRE VIN. WWW.KAIJISUSHI.COM