

Menu

Sushi Bar Kim

1 Westmount Sq #102, Qc, Ca, H3z, | (514) 989-0212

Nouveau Menu/ New Menu

Miami Saumon/ Miami Salmon (4mcx/pcs)

15,00 \$

4 morceaux de riz croustillant, tartare de saumon, jalapeno, sauce teriyaki et mayonnaise épicée./ 4 pieces of crispy rice, salmon tartare, jalapeno, teriyaki sauce and spicy mayo

Miami Thon Rouge/ Miami Red Tuna (4mcx/pcs)

17,00 \$

4 morceaux de riz croustillant, tartare de thon, jalapeno, sauce teriyaki et mayonnaise épicée./ 4 pieces of crispy rice, tuna tartare, jalapeno, teriyaki sauce and spicy mayo

Dawson Special

25,00 \$

Tartare de saumon croustillant & tartare de thon croustillant, garnis de caviar et d'oignons verts, servis avec un accompagnement de riz à sushi./ Crunchy salmon tartar & Crunchy tuna tartar topped with caviar and Green onions, served with a side of sushi rice.

Miami Avocado (4mcx/pcs)

13,00 \$

4 morceaux de riz croustillant, avocat, sauce teriyaki et mayonnaise épicée./ 4 pieces of crispy rice, avocado, teriyaki sauce and spicy mayo

Sushi Sando Thon/ Tuna Sushi Sando (1 mc/ 1 pc)

14,00 \$

Tartare de thon avec mayonnaise épicée, avocat, riz, nappé de sauce teriyaki./ Tuna tartar in spicy mayo, avocado, rice, drizzled with teriyaki sauce.

Sushi Sando Homard/ Lobster Sushi Sando (1 mc/ 1pc)

15,00 \$

Homard, goberge, mayonnaise épicée et tobiko./ Lobster, crabstick, spicy mayo, tobiko.

Sushi Sando Saumon/ Salmon Sushi Sando (1 mc/ 1 pc)

12,00 \$

Tartare de saumon avec mayonnaise épicée, avocat, riz, nappé de sauce teriyaki./ Salmon tartar in spicy mayo, avocado, rice, drizzled with teriyaki sauce.

Menu Sushi Bar Kim

Entrées / Appetizers

77. Edamame

6,50 \$

Feves de soya cuit à la vapeur. / Steamed soybeans.

76. Mélange Tempura (4 mcx) / Mix Tempura (4 pcs)

9,00 \$

2 Morceaux de tempura de crevettes et 2 morceaux de tempura de légumes. / 2 Pieces of shrimp tempura and 2 pieces of vegetable tempura.

107. Spider Tempura

11,00 \$

Crab a carapace molle tempura. / Soft shell crab tempura.

100. Gyoza (5 mcx) / Gyoza (5 pcs)

8,00 \$

Gyoza au poulet frits. / Deep fried chicken dumplings.

101. Poulet Karaage (5 mcx) / Chicken Karaage (5 pcs)

8,00 \$

Bouchées de poulet frites. / Deep-fried chicken bites.

105. Tartare de Saumon / Salmon Tartar

19,00 \$

Avocat, tobiko, mayo et sauce ponzu. / Avocado, tobiko, mayo, and ponzu sauce.

106. Tartare de Thon Rouge/ Red Tuna Tartar

21,00 \$

Avocat, tobiko, mayo & sauce ponzu/ Avocado, red onion, mayo & ponzu sauce

Soupes et Salades / Soups and Salads

78. Soupe Miso / Miso Soup

6,00 \$

Bouillon de soja, algues, tofu et oignons verts. / Soybean broth, seaweeds, tofu, and green onions.

Menu Sushi Bar Kim

81. Salade Verte / Green Salad

6,50 \$

Laitue, radis, concombre, carotte, vinaigrette maison et graines de sésame. / Lettuce, radish, cucumber, carrot, house dressing, and sesame seeds.

83. Salade Sashimi / Sashimi Salad

22,00 \$

Mélange de printemps, radis, concombre, carotte, goberge, algues fraîches, 3 morceaux de sashimi de saumon, 3 morceaux de sashimi de thon, vinaigrette ponzu et graines de sésame. / Mixed springs, radish, cucumber, carrot, crabstick, fresh seaweed, 3 pieces of salmon sashimi, 3 pieces of tuna sashimi, ponzu dressing, and sesame seeds.

79. Soupe Miso au Fruits de Mer / Miso Seafood Soup

8,00 \$

Bouillon de soja, crevettes, poisson blanc, goberge, algues, tofu et oignons verts. / Soybean broth, shrimp, white fish, crabstick, seaweed, tofu, and green onions.

82. Salade d'Algues / Seaweed Salad

10,00 \$

Mélange de printemps, radis, concombre, carotte, vinaigrette ponzu et graines de sésame. / Mixed springs, radish, cucumber, carrot, ponzu dressing, and sesame seeds.

80. Soupe Sumashi au Fruits de Mer / Sumashi Seafood Soup

8,00 \$

Bouillon de poisson, saumon, crevettes, goberge, algues, tofu et oignons verts. / Fish broth, salmon, shrimp, crabstick, seaweed, tofu, and green onions.

Bol Poké / Poke Bowl

99. Poké Coréen / Korean Poke

19,00 \$

Riz à sushi, saumon frais, goberge, mélange de printemps, avocat, concombre, carotte, radis, caviar, graines de sésame. servi avec sauce ponzu et sauce coréenne épicée. / Sushi rice, fresh salmon, crabstick, mixed springs, avocado, cucumber, carrot, radish, caviar, sesame seeds. served with side of ponzu sauce, and spicy Korean sauce.

102. Poké Crevette Tempura / Shrimp Tempura Poke

19,00 \$

Riz à sushi, 2 crevettes tempura, avocat, concombre, mélange de printemps, radis jaune, mayo épicée et graines de sésame. / Sushi rice, 2 shrimp tempura, avocado, cucumber, mixed springs, yellow radish, spicy mayo, and sesame seeds.

102. Bol Poke Karaage au Poulet/ Chicken Karaage Bowl

19,00 \$

Bouchées de poulet frites servies sur du riz à sushi, avocat, concombre, jeunes pousses mélangées, radis blanc, radis jaune, carotte, mayo épicée, graines de sésame./ Fried chicken bites served on top of sushi rice, avocado, cucumber, mixed springs, white radish, yellow radish, carrot, spicy mayo, sesame seeds.

Soupe de Nouilles / Noodle Soup

86. Ramen aux Fruits de Mer / Ramen Seafood 15,00 \$

Nouilles ramen, crevettes, pétoncle, saumon, poisson blanc, goberge, courgette, brocoli, carotte et oignons verts. / Ramen noodles, shrimp, scallop, salmon, white fish, crabstick, zucchini, broccoli, carrot, and green onions.

84. Udon au Poulet / Chicken Udon 13,50 \$

Nouilles épaisses, bouillon de poulet, poulet et oignons verts. / Thick noddles, chicken broth, chicken, and green onions.

85. Udon aux Crevettes / Shrimp Udon 13,50 \$

Nouilles épaisses, bouillon de poisson, crevettes et oignons verts. / Thick noddles, fish broth, shrimp, and green onions.

87. Soba Tempura 14,00 \$

Nouilles de sarrasin, oignons verts. Servi avec un accompagnement de crevettes et tempura de légumes. / Buckwheat noodles and green onions. Served with a side shrimp and vegetable tempura.

Maki Combo-choix du Chef / Maki Combo-Chefs Choice

89. Combo Kim (18 mcx) / Kim Combo (18 pcs) 33,00 \$

6 mcx sashimi, 4 mcx sushi, 5 mcx maki et 3 mcx hosomaki. / 6 pcs sashimi, 4 pcs sushi, 5 pcs maki, and 3 pcs hosomaki.

88. Combo Sushi Maki (13 mcx) / Sushi Maki Combo (13 pcs) 28,00 \$

5 sushis, 5 makis et 3 hosomakis. / 5pcs sushi, 5pcs maki, and 3pcs hosomaki.

91. Sushi Combo pour Deux (29 mcx) / Sushi Combo for Two (29 pcs) 53,00 \$

4 mcx sashimi, 4 mcx sushi, 15 mcx maki et 6 mcx hosomaki. / 4 pcs sashimi, 4 pcs sushi, 15 pcs maki, and 6 pcs hosomaki.

108. Combo Spécialité pour Deux (35 mcx) / Specialty Combo for Two (35 pcs) 84,00 \$

6 mcx sashimi, 4 mcx sushi, 13 mcx maki et 12 mcx hosomaki. / 6 pcs sashimi, 4 pcs sushi, 13 pcs maki, and 12 pcs hosomaki.

Menu Sushi Bar Kim

90. Combo Sashimi (14 mcx) / Sashimi Combo (14 pcs)

39,00 \$

Assortiment de sashimi, choix du chef. / Assortment of sashimi, chefs choice.

Grillades et Teriyaki / Grill and Teriyaki

96. Poulet Teriyaki / Chicken Teriyaki

25,00 \$

Sauce teriyaki, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Teriyaki sauce, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

97. Saumon Teriyaki / Salmon Teriyaki

28,00 \$

Sauce teriyaki, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Teriyaki sauce, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

95. Tofu Teriyaki (Cuit à la Vapeur ou Frit) / Tofu Teriyaki (Steamed or Fried)

18,00 \$

Sauce teriyaki, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Teriyaki sauce, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

98. Bouf Bulgogi / Bulgogi Beef

25,00 \$

Bouf mariné à la coréenne, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Korean style marinated beef, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

94. Morue Noire au Miso / Miso Black Cod

36,00 \$

Mariné au miso, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Miso marinated, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

92. Steak de Saumon (Moyen Saignant) / Salmon Steak (Medium Rare)

28,00 \$

Sauce teriyaki, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Teriyaki sauce, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

93. Steak de Thon (Moyen Saignant) / Tuna Steak (Medium Rare)

33,00 \$

Sauce teriyaki, oignons verts et graines de sésame. Servi avec du riz et des légumes. / Teriyaki sauce, green onions, and sesame seeds. Served with rice and vegetables.

Menu Sushi Bar Kim

Sushi (2 mcx / 2 pcs)

1. Sake Sushi **9,00 \$**

Saumon finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced salmon on top of rice (2 pcs).

2. Maguro Sushi **10,00 \$**

Thon Rouge finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced Tuna on top of rice (2 pcs).

3. Hamachi Sushi **10,00 \$**

Thon à queue jaune finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced Yellowtail Tuna on top of rice (2 pcs).

8. Unagi Sushi **9,00 \$**

Anguille finement tranché sur du riz (2 pcs). / Thinly sliced Eel on top of rice (2 pcs).

9. Hotate Sushi **9,00 \$**

Pétoncle finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced scallop on top of rice (2 pcs).

7. Ebi Sushi **9,00 \$**

Crevette cuit finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced cooked shrimp on top of rice (2 pcs).

10. Tamago Sushi **8,00 \$**

Omelette finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced omelet on top of rice (2 pcs).

5. Shiromi Sushi **8,50 \$**

Loup de Mer finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced Seabass on top of rice (2 pcs).

Menu Sushi Bar Kim

4. Albacore Sushi

9,50 \$

Thon Blanc finement tranché sur du riz (2 mcx). / Thinly sliced white tuna on top of rice (2 pcs).

Sashimi (3 mcx / 3 pcs)

1. Sake Sashimi

10,00 \$

Fines tranches de saumon (3 mcx). / Thin slices of salmon (3 pcs).

3. Hamachi Sashimi

11,00 \$

Fines tranches de Thon à Queue Jaune (3 mcx). / Thin slices of yellowtail tuna (3 pcs).

2. Maguro Sashimi

11,00 \$

Fines tranches de Thon Rouge (3 mcx). / Thin slices of Red Tuna (3 pcs).

10. Tamago Sashimi

9,00 \$

Fines tranches d'Omelette (3 mcx). / Thin slices of omelet (3 pcs).

9. Hotate Sashimi

10,00 \$

Fines tranches de Pétoncle (3 mcx). / Thin slices of Scallop (3 pcs).

5. Shiromi Sashimi

9,50 \$

Fines tranches au Loup de Mer (3 mcx). / Thin slices of Seabass (3 pcs).

4. Albacore Sashimi

10,50 \$

Fines tranches de Thon Blanc (3 mcx). / Thin slices of White Tuna (3 pcs).

Menu Sushi Bar Kim

7. Ebi Sashimi

10,00 \$

Fines tranches de crevette cuit (3 mcx). / Thin slices of cooked shrimp (3 pcs).

8. Unagi Sashimi

10,00 \$

Fines tranches d'anguille (3 mcx). / Thin slices of Eel (3 pcs).

Gunkan Sushi (2 mcx / 2 pcs)

14. Sake Tempura Sushi

9,00 \$

Sushi: 2 boules de riz enveloppées d'algues. Saumon haché, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. / Sushi: 2 balls of rice wrapped in seaweed. Chopped salmon, tempura flakes, spicy mayo, and green onions.

13. Tempura au Homard Sushi

11,00 \$

Sushi: 2 boules de riz enveloppées d'algues. Surmonté d'Homard, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. / Sushi: 2 balls of rice wrapped in seaweed. Topped with Lobster, tempura flakes, spicy mayo, and green onions.

15. Maguro Tempura Sushi

10,00 \$

Sushi: 2 boules de riz enveloppées d'algues. Thon Rouge haché, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. / Sushi: 2 balls of rice wrapped in seaweed. Chopped Red Tuna, tempura flakes, spicy mayo, and green onions.

16. Hotate Épicé Sushi

11,00 \$

Sushi: 2 boules de riz enveloppées d'algues. surmonté de Pétoncles hachés, mayo épicée, oignons verts. / Sushi: 2 balls of rice wrapped in seaweed. Topped with chopped Scallops, spicy mayo, green onions.

11. Tobiko Sushi

8,00 \$

Sushi: 2 boules de riz enveloppées d'algues surmonté d'Oufs de Poisson Volant/ Sushi: 2 balls of rice wrapped in seaweed topped with flying fish roe.

Gunkan Sashimi (1 mc / 1 pc)

14. Sake Tempura Sashimi

9,00 \$

Sashimi au Saumon haché, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. Sans riz servi dans un petit bateau (1mc). / Chopped salmon, tempura flakes, spicy mayo, and green onions Sashimi, no rice served in a tiny boat (1pc).

Menu Sushi Bar Kim

15. Maguro Tempura Sashimi

10,00 \$

Sashimi au Thon Rouge haché, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. Sans riz servi dans un petit bateau (1pc). / Chopped Red Tuna, tempura flakes, spicy mayo, and green onions sashimi, no rice served in a tiny boat (1pc).

13. Tempura au Homard Sashimi

11,00 \$

Sashimi d'Homard, flocons de tempura, mayo épicée et oignons verts. Sans riz servi dans un petit bateau (1pc). / Lobster, tempura flakes, spicy mayo, and green onions sashimi, no rice served in a tiny boat (1pc).

16. Hotate Épicé Sashimi

11,00 \$

Sashimi au Pétoncles hachés, mayo épicée et oignons verts. Sans riz servi dans un petit bateau (1pc). / Chopped scallops, spicy mayo, and green onions Sashimi, no rice served in a tiny boat (1pc).

11. Tobiko Sashimi

8,00 \$

Sashimi d'Oufs de Poisson Volant, sans riz servi dans un petit bateau (1pc). / Flying Fish Roe Sashimi, no rice served in a tiny boat (1pc).

Hosomaki

27. Saumon Épicé Croustillant / Crunchy Spicy Salmon

11,00 \$

Tartare, flocons de tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, tempura flakes, spicy mayo, and sesame seeds.

20. Avocat / Avocado

8,00 \$

Avocat et graines de sésame. / Avocado and sesame seeds.

28. Thon Épicé Croustillant / Crunchy Spicy Tuna

12,00 \$

Tartare, flocons de tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, tempura flakes, spicy mayo, and sesame seeds.

25. Thon Épicé / Spicy Tuna

12,00 \$

Tartare, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, spicy mayo, and sesame seeds.

Menu Sushi Bar Kim

21. Kappa

7,00 \$

Concombre et graines de sésame. / Cucumber and sesame seeds.

29. Hamachi Épicé Croustillant / Crunchy Spicy Hamachi

12,00 \$

Tartare, flocons de tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, tempura flakes, spicy mayo, and sesame seeds.

26. Hamachi Épicé / Spicy Hamachi

12,00 \$

Tartare, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, spicy mayo, and sesame seeds.

24. Saumon Épicé / Spicy Salmon

11,00 \$

Tartare, mayo épicée et graines de sésame. / Tartar, spicy mayo, and sesame seeds.

22. Rouleau Végé Tempura / Veggie Tempura Roll

7,00 \$

Tempura de patates douces et courgettes, graines de sésame. / Sweet potato, and zucchini tempura, sesame seeds.

23. Kani Kama

7,00 \$

Avocat, goberge et graines de sésame. / Avocado, crabstick, and sesame seeds.

Hosomaki Papier de Soja / Hosomaki Soy Paper

30. Saumon Épicé Avocat / Spicy Salmon Avocado

11,00 \$

Le papier de soja est un emballage fin et délicat fabriqué à partir de graines de soja. / Soy paper is a delicate, thin wrapper made from soybeans.

33. Avocat Albacore Épicé / Spicy Albacore Avocado

11,00 \$

Le papier de soja est un emballage fin et délicat fabriqué à partir de graines de soja. / Soy paper is a delicate, thin wrapper made from soybeans.

Menu Sushi Bar Kim

31. Thon Épicé Avocat / Spicy Tuna Avocado

12,00 \$

Le papier de soja est un emballage fin et délicat fabriqué à partir de graines de soja. / Soy paper is a delicate, thin wrapper made from soybeans.

32. Avocat Hamachi Épicé / Spicy Hamachi Avocado

12,00 \$

Le papier de soja est un emballage fin et délicat fabriqué à partir de graines de soja. / Soy paper is a delicate, thin wrapper made from soybeans.

Pizza Sushi (6 mcx / 6 pcs)

68. Pizza Saumon / Salmon Pizza

16,00 \$

Galette de riz à l'ail frit, avocat, mayo épicée, oignons verts et caviar. / Deep fried garlic rice patty, avocado, spicy mayo, green onions, and caviar.

69. Pizza au Thon / Tuna Pizza

18,00 \$

Galette de riz à l'ail frit, avocat, mayo épicée, oignons verts et caviar. / Deep fried garlic rice patty, avocado, spicy mayo, green onions, and caviar.

71. Pizza "CLUB"

17,00 \$

Galette de riz à l'ail frit, avocat, goberge, crevette, onion verts, mayonnaise. Surmonte de caviar et sauce teriyaki / Deep fried garlic rice patty, avocado, shrimp, crabstick, spicy mayo, green onions topped with teriyaki sauce and caviar.

70. Pizza au Homard / Pizza Lobster

19,00 \$

Galette de riz à l'ail frit, avocat, mayo épicée, oignons verts et caviar. / Deep fried garlic rice patty, avocado, spicy mayo, green onions, and caviar.

Maki Tempura (6 mcx / 6 pcs)

75. Oil du Tigre / Tiger Eye

16,00 \$

Saumon, loupe de mer, oignon vert, radis blanc et tobiko. Rouleau frit coupé en 6 morceaux, servi avec une sauce moitié mayo épicée et moitié sauce sucrée. / Salmon, seabass, green onion, white radish, and tobiko. Deep fried roll cut into 6 pieces, served with a half spicy mayo and half sweet sauce.

73. Rouleau Ebi / Ebi Roll

11,00 \$

Crevette et saumon. Rouleau frit coupé en 6 morceaux, servi avec une sauce moitié mayo épicée et moitié sauce sucrée. / Shrimp and salmon. Deep fried roll cut into 6 pcs, served with a half spicy mayo & half sweet sauce.

Menu Sushi Bar Kim

Mimosa

12,00 \$

Saumon, goberge, caviar, asperge et concombre. Rouleau frit coupé en 6 morceaux, servi avec une sauce moitié mayo épicée et moitié sauce sucrée. / Salmon, pollock, caviar, asparagus and cucumber. Deep fried roll cut into 6 pieces, served with a half spicy mayo & half sweet sauce.

Maki

34. Kamikaze Saumon / Salmon Kamikaze

11,00 \$

Caviar, concombre, avocat, tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Caviar, cucumber, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame seeds.

103. Maki Jalapeno Roll (8 pcs / 8 mcx)

19,50 \$

Saumon, avocat, tempura, jalapeno frit et mayo épicée. Garni de saumon, thon, avocat et graines de sésame. / Salmon, avocado, tempura, fried jalapeno, and spicy mayo. Topped with salmon, tuna, avocado, and sesame seeds.

48. Paradise

14,00 \$

Crevette tempura, goberge, concombre et salade. Garni d'anguille et de sauce teriyaki. / Shrimp tempura, crabstick, cucumber, and salad. Topped with eel and teriyaki sauce.

39. Tokyo

9,50 \$

Crevette tempura, goberge, caviar, concombre, avocat, salade, mayo épicée et graines de sésame. / Shrimp tempura, crabstick, caviar, cucumber, avocado, salad, spicy mayo, and sesame seeds.

35. Kamikaze Thon / Tuna Kamikaze

12,00 \$

Caviar, concombre, avocat, tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Caviar, cucumber, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame seeds.

104. Kyoto Roll (Pas de Riz / No Rice)

21,00 \$

Saumon, thon, goberge, tobiko et avocat. Enveloppé de concombre. / Salmon, tuna, crabstick, tobiko, and avocado. Wrapped in cucumber.

49. Florida

15,50 \$

Thon à queue jaune, saumon, concombre et avocat. Garni d'anguille et de sauce teriyaki. / Yellowtail tuna, salmon, cucumber, and avocado. Topped with eel and teriyaki sauce.

Menu Sushi Bar Kim

38. Californie/ California

8,50 \$

Goberge, concombre, avocat et omelette. Garni de caviar et de graines de sésame. / Crabstick, cucumber, avocado, and omelet. Topped with caviar, and sesame seeds.

56. Maki Buddha 1

8,50 \$

Radis japonais, carotte, concombre, avocat, asperge, salade et graines de sésame. / Japanese radish, carrot, cucumber, avocado, asparagus, salad, and sesame seeds.

42. Greene Avenue

11,50 \$

Goberge, concombre, mangue, tempura et mayo épicée. Garni de thon rouge et de saumon. / Crabstick, cucumber, mango, tempura, and spicy mayo. Topped with red tuna, and salmon.

43. Océan / Ocean

15,00 \$

Homard, goberge, asperge, caviar, concombre, avocat, tempura et mayo épicée. / Lobster, crabstick, asparagus, caviar, cucumber, avocado, tempura, and spicy mayo.

53. Montréal

9,50 \$

Tempura de poulet, goberge, salade, concombre, avocat et sauce teriyaki. / Chicken tempura, crabstick, salad, cucumber, avocado, and teriyaki sauce.

44. Rouleau Araignée / Spider Roll

11,00 \$

Tempura de crabe à carapace molle, radis, concombre, caviar, salade et sauce teriyaki. / Soft-shell crab tempura, radish, cucumber, caviar, salad, and teriyaki sauce.

41. Rock N Roll (8 mcx / 8 pcs)

17,00 \$

Avocat, goberge, tempura et mayo épicée. Garni de saumon, thon, germon, bar et crevettes. / Avocado, crabstick, tempura, and spicy mayo. Topped with salmon, tuna, albacore, seabass, and shrimp.

54. Québec

9,50 \$

Tempura de saumon, oignon vert, avocat et mayo épicée. / Salmon tempura, green onion, avocado, and spicy mayo.

55. Bahamas (Papier de Riz / Rice Paper)

10,50 \$

Crevette tempura, asperge, avocat, concombre, salade et mayo épicée. Garni de saumon fumé. / Shrimp tempura, asparagus, avocado, cucumber, salad, and spicy mayo. Topped with smoked salmon.

Menu Sushi Bar Kim

36. Kamikaze Hamachi

12,00 \$

Caviar, concombre, avocat, tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Caviar, cucumber, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame seeds.

45. Maki Deluxe

16,50 \$

Homard, goberge, mangue, concombre, salade, tempura et mayo épicée. Garni de saumon fumé. / Lobster, crabstick, mango, cucumber, salad, tempura, and spicy mayo. Topped with smoked salmon.

40. Boston

9,50 \$

Crevette, goberge, caviar, concombre, avocat, salade, mayo épicée et graines de sésame. / Shrimp, crabstick, caviar, cucumber, avocado, salad, spicy mayo, and sesame seeds.

46. New York

9,50 \$

Fromage à la crème, goberge, concombre et avocat. Garni de saumon fumé. / Cream cheese, crabstick, cucumber, and avocado. Topped with smoked salmon.

50. Capitaine Saumon/ Captain Roll Saumon

11,00 \$

Goberge, ail frit, oignon vert, concombre, avocat, caviar, mayo épicée et graines de sésame / Crabstick, fried garlic, green onion, cucumber, avocado, caviar, spicy mayo, and sesame seeds

51. Capitaine Thon Rouge / Captain Roll Tuna

12,00 \$

Goberge, ail frit, oignon vert, concombre, avocat, caviar, mayo épicée et graines de sésame. / Crabstick, fried garlic, green onion, cucumber, avocado, caviar, spicy mayo, and sesame seeds.

52. Capitaine Hamachi / Captain Roll Hamachi

12,00 \$

Goberge, ail frit, oignon vert, concombre, avocat, caviar, mayo épicée et graines de sésame. / Crabstick, fried garlic, green onion, cucumber, avocado, caviar, spicy mayo, and sesame seeds.

47. Unagi

9,50 \$

Anguille, concombre, avocat, salade et sauce teriyaki. / Eel, cucumber, avocado, salad, and teriyaki sauce.

37. Kamikaze Albacore

11,50 \$

Caviar, concombre, avocat, tempura, mayo épicée et graines de sésame. / Caviar, cucumber, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame seeds.

Feuille de Soja Maki/ Maki Soy Paper

62. Westmount

17,00 \$

Saumon, thon, avocat, crevette tempura et mayo épicée. Garni de thon à queue jaune. Le papier de soja est un emballage délicat et fin fabriqué à partir de graines de soja. / Salmon, tuna, avocado, shrimp tempura, and spicy mayo. Topped with yellowtail tuna. Soy paper is a delicate and thin wrapper made from soybeans.

58. Club Sandwich

14,00 \$

Crevettes, goberge, concombre et avocat hachés et mélangés avec de la mayonnaise épicée. Le papier de soja est un emballage fin et délicat fabriqué à partir de graines de soja. / Shrimp, crabstick, cucumber, and avocado chopped up and mixed with spicy mayo. Soy paper is a delicate, and thin wrapper made from soybeans.

63. Sunnyside

18,00 \$

Concombre, Avocat & Goberge, Surmonté de Tartar au Saumon Torché, Mayo Épicée, oignons verts et Sauce Teriyaki/ Cucumber, Avocado & crabstick. Topped with torched salmon tartar, green onion, spicy mayo & teriyaki sauce.

59. Atlantis

12,00 \$

Saumon, crevettes, goberge, concombre, avocat et mayo épicée. Le papier de soja est un emballage délicat et fin fabriqué à partir de graines de soja. / Salmon, shrimp, crabstick, cucumber, avocado, and spicy mayo. Soy paper is a delicate and thin wrapper made from soybeans.

60. Cayenne

16,00 \$

Crevette tempura, thon à queue jaune, saumon, anguille, avocat et mayo épicée. Le papier de soja est un emballage délicat et fin fabriqué à partir de graines de soja. / Shrimp tempura, yellowtail tuna, salmon, eel, avocado, and spicy mayo. Soy paper is a delicate and thin wrapper made from soybeans.

61. Hollywood

13,00 \$

Anguille, thon, concombre, avocat, oignon vert et mayo épicée. Le papier de soja est un emballage délicat et fin fabriqué à partir de graines de soja. / Eel, tuna, cucumber, avocado, green onion, and spicy mayo. Soy paper is a delicate and thin wrapper made from soybeans.

Rouleaux de Papier de Riz (8 mcx) - sans Riz / Rice Paper Rolls (8 pc)

64. Feuille de Riz Saumon / Rice Paper Salmon

16,00 \$

Salade, concombre, carotte, radis blanc, tempura et mayo épicée. Servi avec du ponzu. Un papier fin, comestible et translucide à base d'amidon de riz et/ou de tapioca. / Salad, cucumber, carrot, white radish, tempura, and spicy mayo. Served with ponzu. A thin, edible, translucent paper made from rice and/or tapioca starch.

66. Homard en Feuille de Riz / Rice Paper Lobster

19,00 \$

Salade, concombre, carotte, radis blanc, tempura et mayo épicée. Servi avec du ponzu. Un papier fin, comestible et translucide à base d'amidon de riz et/ou de tapioca. / Salad, cucumber, carrot, white radish, tempura, and spicy mayo. Served with ponzu. A thin, edible, translucent paper made from rice and/or tapioca starch.

Menu Sushi Bar Kim

67. Feuille de Riz Végétarien / Rice Paper Vegetarian

13,00 \$

Avocat, Concombre, Salad, Carrot, Radis Blanc et Radis Jaune / Avocado, Cucumber, Salad, Carrot, White Raddish, Yellow Radish

65. Thon en Feuille de Riz / Rice Paper Tuna

18,00 \$

Salade, concombre, carotte, radis blanc, tempura et mayo épicée. Servi avec du ponzu. Un papier fin, comestible et translucide à base d'amidon de riz et/ou de tapioca. / Salad, cucumber, carrot, white radish, tempura, and spicy mayo. Served with ponzu. A thin, edible, translucent paper made from rice and/or tapioca starch.

Suppléments et Accompagnements / Extras & Sides

Mayonnaise Épicée / Spicy Mayo

2,00 \$

Spicy and creamy condiment adding a kick to your dish.

Sauce Teriyaki / Teriyaki Sauce

2,00 \$

Sweet and savory Japanese-inspired sauce.

Crevette Tempura / Shrimp Tempura

3,00 \$

Vendu à l'unité. / Sold per unit.

Bol de Riz / Bowl of Rice

3,50 \$

Bol de riz blanc cuit à la vapeur ou de riz à sushi. / Bowl of steamed white rice, or sushi rice.

Eggroll Végétarien / Vegetarian Eggroll

2,75 \$

Vendu à l'unité. / Sold per unit.

Papier de Soja / Soy Paper

1,00 \$

Remplacez n'importe quel rouleau d'algues ou handroll par du papier de soja. / Switch any seaweed roll, or handroll for soy paper.

Menu Sushi Bar Kim

Légumes Cuits à la Vapeur / Steamed Veggies

5,00 \$

Steamed vegetables, a healthy and flavorful side dish.

Avocat à votre Rouleau / Avocado to your Roll

2,00 \$

Fresh avocado added to your roll.

Avocat à cote / Avocado Side

4,50 \$

Fresh avocado added to your salad.

Gingembre/ Ginger

2,00 \$

Thin slices of pickled ginger, a classic palate cleanser between sushi bites.

Wasabi

1,50 \$

Spicy wasabi paste to add heat to your sushi.

Sauce Ponzu/ Ponzu Dressing

2,00 \$

Tangy citrus-soy sauce, ideal for dipping or as a light dressing.

BOISSONS/ DRINKS

Coca-Cola Diete

3,00 \$

Fuze Iced Tea

3,00 \$

Menu Sushi Bar Kim

San Pelligrino

3,50 \$

Specify the flavour please: Orange, Red, Pink or Yellow

Perrier

3,50 \$

Coca-Cola

3,00 \$

Coke Zero

3,00 \$

Gingerale

3,00 \$

7UP

3,00 \$
