

Menu

Restaurant Kiku

5515 Avenue De Monkland, Montréal, NAMER H4A 1C8 | (514) 369-3659

Spécialités



Diablo

13,23 \$

Seared salmon, avocado, tempura, tobiko, Spicy mayo, spicy sauce, sesame, soybean paper. (Saumon saisi à torche, avocat, tempura, tobiko, mayo épicée, sauce épicée, sesame, feuille de soya).

Mango Tango (5 Mcx)

20,70 \$

Mamenori, tuna, mango, tempura, avocado. (Mamenori, thon, mangue, tempura, avocat).

O'nisan (6 Mcx)

25,30 \$

Rice paper, shrimp, mango, tuna, tempura, avocado, pomegranate, caramelized onion. (Feuille de riz, crevette, mangue, thon, tempura, avocat, pomme grenade, oignon caramélisé).

Godzilla (8 Mcx)

24,15 \$

Tempura shrimp, avocado, tobiko, soy paper, green onion, mayo. (Thon, saumon torché avec huile de truffe, crevettes tempura, avocat, tobiko, feuille de soya, oignon vert, mayo, tuna, torched salmon with truffle oil).

Picasso

23,00 \$

Scallop, tempura, mango, avocado, spicy mayo, tobiko, ext salmon, mayo. (Petoncle, tempura, mangue, avocat, mayo épicée, tobiko, ext saumon, mayo)

Osaka (8 Mcx)

23,00 \$

Tuna tartare, salmon tartare, avocado, tobiko, mayo. (Tartare thon, tartare saumon, avocado, tobiko, mayo).

Papa Buddha (5 Mcx)

23,00 \$

Mamenori, shimp tempura, saumon dynamite, coriander, cucumber, avocat, mamenori, crevette tempura, saumon dynamite, coriandre, concombre, avocat.

Menu Restaurant Kiku

Tempete De Neige (6 Mcx)

23,00 \$

Rice paper, salade, sunomono, shrimp, cocumber,tempura, coriander, saumon, crabstick, peanut sauce.
(Feuille de riz, salade, sunomono, crevette,toncombre, tempura, coriandre, saumon, bâtonnet de crabe, sauce aux arachides).

Sexy Buddha

23,00 \$

Lightlt torched with sauce spicy garlic ponzu. (Tartare de saumon sur riz, légèrement flambé avec sauce ponzu à l'Ail epicé. saumon tartare with rice,)

Volcano

28,75 \$

Deep fried, flambe with sambuca. (Nori, crabe, kanikama, homard, avocat, tamago, frit, flambé au sambuca. nori, crab, kanikama, lobster, avocat, tamago).

NDG

17,25 \$

Ashley

21,85 \$

Relax

21,85 \$

Chef's signature specialty.

Paradise

16,75 \$

Chef's signature specialty. (Spécialité signature du chef.)

R8

22,45 \$

Chef's signature specialty. (Spécialité signature du chef.)

Lona

13,80 \$

Chef's signature specialty, Lona. (Spécialité signature du chef, Lona.)

Menu Restaurant Kiku

Empereur 15,55 \$

New style Tem-Temps 17,25 \$

Kiku roll 22,45 \$

Hosomaki



Kappa

Cucumber hosomaki roll.

6,27 \$



Avocat

Avocado hosomaki. (Hosomaki avocat.)

6,27 \$



Tekka

Tuna, nori, sushi rice.

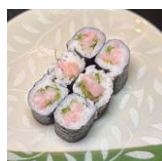
10,47 \$



Saumon

Salmon, nori, sushi rice. (Saumon, nori, riz à sushi).

10,47 \$



Neigi-Hamachi

Hamachi (yellowtail) and scallion hosomaki roll.

10,47 \$

Menu Restaurant Kiku

Avocat et caviar

7,60 \$

Hosomaki roll filled with avocado and caviar.

Patate sucrée

7,60 \$

Sweet potato, nori, sushi rice. (Patate sucrée, nori, riz à sushi).

Una-Kyu

10,25 \$

Eel, cucumber. (Anguille, concombre.)

Thon Epice

10,93 \$

Tuna, spicy seasoning, sushi rice, nori. (Thon, épices, riz à sushi, nori.)

Saumon epice

10,93 \$

Spicy salmon hosomaki wrapped in nori with sushi rice.

Hamchi Epice

10,93 \$

Thin hosomaki roll filled with spicy hamachi. (Hosomaki garni de hamachi épicé.)

Peau de saumon grille epice

7,30 \$

Hosomaki with spicy grilled salmon skin, rice and nori.

Futomaki



Californie

14,38 \$

California-style futomaki roll. (Rouleau futomaki Californie.)

Menu Restaurant Kiku

Vegetarien

13,23 \$

Vegetarian futomaki, assorted vegetables. (Futomaki végétarien, assortiment de légumes.)

Kamikase

13,92 \$

Thick futomaki sushi roll with assorted fillings. (Rouleau futomaki épais aux garnitures assorties.)

Le Coq

13,92 \$

Aloha

14,55 \$

Aloha-style futomaki roll with assorted fillings.

Tempura roll

13,23 \$

Titanic

15,87 \$

Futomaki roll, assorted fillings. (Rouleau futomaki, garnitures assorties.)

Picasso

20,70 \$

Futomaki-style sushi roll. (Rouleau de sushi de type futomaki.)

Mikado

11,80 \$

Thick futomaki sushi roll with seasoned rice and assorted fillings, sliced into generous pieces.

Mikado Spicy

12,00 \$

Thick futomaki sushi roll with a spicy kick.

Menu Restaurant Kiku

Tourbillon

16,95 \$

Thon,saumon, riz,carotte,nori,deep fried

Teriyaki



Chicken Supreme

33,35 \$

Chicken supreme with teriyaki sauce.

Vegetarian

31,05 \$

Met grille servi avec sauce teriyaki, accompagnée de légumes sautés et de riz vapeur (Grilled dish served with sautéed vegetables, teriyaki sauce and steam rice).

Sirloin Steak

41,40 \$

Met grille servi avec sauce teriyaki, accompagnée de légumes sautés et de riz vapeur (Grilled dish served with sautéed vegetables, teriyaki sauce and steam rice).

Salmon

36,80 \$

Met grille servi avec sauce teriyaki, accompagnée de légumes sautés et de riz vapeur (Grilled dish served with sautéed vegetables, teriyaki sauce and steam rice).

Shrimp

36,80 \$

Met grille servi avec sauce teriyaki, accompagnée de légumes sautés et de riz vapeur (Grilled dish served with sautéed vegetables, teriyaki sauce and steam rice).

Poulet Katsu

33,35 \$

Suprême de volaille pané dans la chapelure japonaise, sauce Katsu (Fried breaded chicken with Katsu sauce).

Tempura

36,80 \$

Légumes (5) et crevettes géantes (5), préparés dans une panure fine, servis avec sauce Tempura. Vegetables (5) and jumbo shrimps (5) fried in light batter, served with Tempura sauce.

Menu Restaurant Kiku

Ume No Sachi Shiitake

37,95 \$

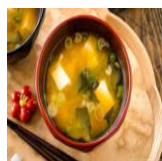
Suprême de crevettes et pétoncles sautées au sichimi, nouilles Yaki Udon (Sauted shrimps and scallops with sichimi, Yaki Udon noodle).

Bento

41,40 \$

Combine de 5 spécialités du chef (A combination of 5 chef's specialities).

Soup and Salade



Miso Shiru

Traditional miso soup with dashi broth.

6,90 \$



Miso Maritime

Shrimp miso soup with seaweed in dashi broth.

14,95 \$



Salad Kaisou

Algues en salade et daikon, vinaigrette de sesame (Seaweed and daikon salad served with sesame dressing).

13,80 \$

Sumashi

14,95 \$

Bouillon de poisson clair dashi avec poisson et fruits de mer frais (Fresh fish and seafood in a clear dashi fish broth).

Salad Kiku

11,50 \$

Salade du marché servie avec vinaigrette maison Kiku (Special mixed salad served with Kiku's dressing).

Salad Maritime

19,55 \$

Salade du marché, crevettes, chair de crabe, saumon fume, vinaigrette Kiku (Special mixed salad with shrimps, crab and smoked salmon, Kiku's dressing).

Menu Restaurant Kiku

Ebi Sunomono Salad

13,80 \$

Fines nouilles yam, crevettes, concombre, algues et vinaigrette a base de vinaigre de riz (Thin yam noodles, shrimps, cucumber, seaweed and rice vinegar dressing).

Entrées



Tofu Agedashi

11,50 \$

Tofu fried in light batter, served with dashi sauce.



Nuggets au Poulet

13,80 \$

Bite-sized breaded chicken pieces.



Haru Maki

16,10 \$

Crispy deep-fried Japanese spring rolls.



Yakitory

13,80 \$

Grilled chicken skewers.

Shiromi Usuzukuri

23,00 \$

Minces tranches de loup de mer frais, sauce Ponzu légèrement épicée (Fine thin slices of fresh sea bass served with Ponzu sauce).

Hotate Ume AE

23,00 \$

Pétoncles, pate de prune, shiso, yuzu, mayonnaise wasabi (Scallops, plump paste, shiso, yuzu, wasabi mayonnaise).

Tartare de Salmon

21,85 \$

Finely diced raw salmon, prepared tartare-style.

Menu Restaurant Kiku

Steak Thon (Petit)

26,45 \$

Thon rouge légèrement grille servi avec champignons japonais et yamaimo pommes de terre, sauce sésame légèrement épicée (Thin slices of red tuna lightly grilled served with Japanese mushrooms and yamaimo potatoes on special sesame sauce).

Steak Thon (Grand)

37,95 \$

Thon rouge légèrement grille servi avec champignons japonais et yamaimo pommes de terre, sauce sésame légèrement épicée (Thin slices of red tuna lightly grilled served with Japanese mushrooms and yamaimo potatoes on special sesame sauce).

Pizza

18,40 \$

Galette de riz japonaise avec garniture de saumon fume, thon épicé et crevette (Japanese rice pizza with savory smoked salmon, spicy tuna and shrimp)

Saumon Nouveau Style (Petit)

26,45 \$

Minces tranches de saumon légèrement saisies avec l'huile d'olive servi avec gingembre, échalote et sauce Ponzu (Thin slice of fresh salmon served with ginger, shallot, olive oil and Ponzu sauce).

Saumon Nouveau Style (Grand)

37,95 \$

Minces tranches de saumon légèrement saisies avec l'huile d'olive servi avec gingembre, échalote et sauce Ponzu (Thin slice of fresh salmon served with ginger, shallot, olive oil and Ponzu sauce).

Tempura Entrée

17,25 \$

Légumes (2) et crevettes (3), préparés dans une panure fine. Vegetables (2) and shrimps (3), fried in light batter and served with Tempura sauce.

Gyoza Vege

16,10 \$

Dumplings maison servis avec sauce soya légèrement épicée (Homemade dumplings served with spicy soya sauce).

Gyoza Shrimp and Shiitake

16,10 \$

Dumplings maison servis avec sauce soya légèrement épicée (Homemade dumplings served with spicy soya sauce).

Crabe a Carapace Molle

21,85 \$

Crabe a carapace molle pane et frit, sauce savoureuse au gingembre (Deep fried soft shell crab, served with a flavourful ginger sauce).

Menu Restaurant Kiku

Boeuf Tataki

21,85 \$

Minces tranches de bouf Angus cru légèrement grillées, sauce Ponzu (Light griled fine slices of raw Angus beef, Ponzu sauce).

Thon Royal

31,05 \$

Thon rouge tranche style sashimi sur tartare de thon épicé et vermicelles croustillantes sauce spéciale épicée du chef (Red tuna slices sashimi on spicy tuna tarta and crispy vermicelli served with special spicy sauce).

Sushi Combo

Assortiments Makis (18 mcx)

33,35 \$

Sélection de nos rouleaux les plus populaires (Assortment of our most popular rolls)

Sushis Assortis Deluxe (17 mcx)

40,25 \$

Sélection se sushis et de makis aux fruits de mer et eaux poissons crus(Assortment of raw fish and seafood sushi and maki).

Sashimis (20 mcx)

47,15 \$

Une sélection de fruits de mer et de poissons crus sashimi avec riz vapeur (Assortment of raw fish and seafood sashimi with steam rice).

Sushis et Sashimis (24mcx)

47,15 \$

Sélection de sushis, de sashimis et de makis (Assortment of sushis, sashimis and makis).

Nigiri and Sashimi



Maguro

9,80 \$

Slices of raw tuna, served as nigiri or sashimi.



Syake

9,80 \$

Salmon, available as nigiri or sashimi.

Menu Restaurant Kiku



Shiromi

White-fleshed fish (shiromi), offered as nigiri or sashimi.

8,60 \$



Shime Saba

Vinegar-cured mackerel, served as nigiri or sashimi.

8,05 \$



Albacore

Albacore tuna nigiri or sashimi.

8,60 \$



Hamachi

Yellowtail, served as nigiri or sashimi.

9,80 \$



Unagi

Freshwater eel, available as nigiri or sashimi.

10,65 \$



Hokkigai

Arctic surf clam, sliced for nigiri or sashimi.

8,05 \$



Massago

Capelin roe (masago), served as nigiri or sashimi.

7,20 \$



Ikura

Salmon roe.

9,20 \$



Ebi

Shrimp served as nigiri or sashimi.

7,20 \$

Menu Restaurant Kiku

Hotategai

10,90 \$

Scallop, available as nigiri or sashimi.

Tobiko

7,80 \$

Flying fish roe with a delicate, crunchy pop. Served as nigiri or sashimi.

Kani Kama

6,30 \$

Crab-flavoured fish surimi (imitation crab), served as nigiri or sashimi.

Thon Dynamite

9,80 \$

Tuna "dynamite," available as nigiri or sashimi.

Petoncle Dynamite

10,90 \$

Scallop, dynamite style, served as nigiri or sashimi.

Tempura Shiso

9,20 \$

Shiso leaf fried in light tempura batter until crisp.

Extra

Rice

5,00 \$

Side of plain cooked rice. (Riz nature.)

Ginger/wasabi

2,00 \$

Pickled ginger and wasabi. (Gingembre mariné et wasabi.)

Menu Restaurant Kiku

Soya sauce

2,00 \$

Soya sauce for dipping and seasoning. (Sauce soya pour tremper et assaisonner.)

Spicy Mayo

2,00 \$

Creamy spicy mayonnaise. (Mayonnaise épicée crémeuse.)

Soya paper/Rice paper

2,00 \$

Soya paper or rice paper wrapper option. (Feuille de soya ou papier de riz.)
