

CARDÁPIO



Kaikan

Japanese Food

#feitonahora
#monteseucombo

Recomendado!



tripadvisor

QUAL A ORIGEM DO SUSHI?

O sushi foi inventado no século IV a.C. e nasceu da necessidade que o povo asiático tinha de conservar o peixe cru. Por meio de uma técnica de conservação criada no Sudeste Asiático, os japoneses acabaram inventando o sushi, prato tão tradicional da culinária japonesa.

Nessa época, os asiáticos utilizavam o arroz cozido para conservar o peixe salgado por meio da fermentação do arroz. Eles enrolavam o peixe no arroz e depois de alguns meses, descartavam o arroz e consumiam apenas o peixe. Os filés do peixe cru eram salgados e acondicionados dentro de um barril de madeira, envoltos em camadas de arroz, que liberavam o ácido láctico para garantir a conservação da carne.

Com o passar do tempo, os japoneses começaram a consumir o peixe e o arroz temperados com o molho shoyu. O primeiro sushi moderno, como comemos hoje em dia, foi criado no século XV e era chamado de "Nama Nare zushi".

O primeiro sushiman da história viveu no século XVIII e se chamava Hanaya Yohei. Ele criou o "Nigiri zushi", um bolinho de arroz de sushi com uma fatia de peixe cru por cima.

***Agora que você já sabe a origem,
está na hora de curtir o sabor!***



ENTRADAS



015.Sunomono Simples*
Salada de pepino japonês na conserva e gergelim.
/ R\$7,50



016.Sunomono Completo**
Salada de pepino japonês na conserva com dois acompanhamentos.
/ R\$12,00



014.Haru-maki Sake
Rolinho com massa de trigo recheado com salmão e cream cheese levemente frito. Acompanha molho tarê.
/ R\$6,50 a dupla



015.Haru-maki Maguro
Rolinho de massa de trigo recheado com atum e cream cheese levemente frito. Acompanha molho tarê.
/ R\$6,50 a dupla



015.Haru-maki Ebi-Kani
Rolinho de massa de trigo recheado com camarão, kani-kama e cream cheese levemente frito. Acompanha molho tarê.
/ R\$6,50 a dupla



017.Caldo Miso
Caldo à base de dashi quente. Acompanha ovo de codorna, pedaço de peixe branco e cebolinha. / R\$10,00



018.Cogumelos Mushroom
Cogumelos shiitake refogados em calda de manteiga com saque. / R\$13,00



019.Bolinho de pescados
Bolinho de pescados selecionados com pimenta dedo de moça, cebolinha e cream cheese. Coberto por uma fina massa panko e levemente frito.
/ R\$15,00 - 8 unidades

***Acompanha cenoura ou beterraba ralada**

****Você escolhe dois acompanhamentos (kani-kama, salmão, camarão, atum, polvo ou peixe branco)**

HOSO-MAKIS



020.Hoso-maki Ebi
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de arroz e camarão.
/ R\$3,50 a dupla



021.Hoso-maki Gohan
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de arroz. / R\$1,90 a dupla



022.Hoso-maki Kappa
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de arroz e pepino.
/ R\$1,90 a dupla



023.Hoso-maki Maguro
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de arroz e atum.
/ R\$3,50 a dupla



024.Hoso-maki Sake
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de arroz e salmão.
/ R\$3,50 a dupla

HOT-ROLLS



045. Hot-maki Ebi
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de camarão, cream cheese e arroz levemente frito.
/ R\$3,60 a dupla



046. Hot-maki Filadelfia
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de salmão, cream cheese e arroz levemente frito.
/ R\$3,60 a dupla



047. Hot-maki Maguro
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de atum, cream cheese e arroz levemente frito.
/ R\$3,60 a dupla



048. Hot-maki Power
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de camarão, salmão, pimenta, cream cheese e arroz levemente frito.
/ R\$3,60 a dupla



049. Hot-maki Kaikan Especial
Sushi enrolado com alga marinha com recheio de kani-kama, camarão e cream cheese. Envolto por salmão e levemente frito.
/ R\$3,75 a dupla



050. Hot-maki Vegan
Sushi enrolado com alga marinha, com recheio de hortaliças, verduras da época com azeite de oliva e arroz levemente frito.
/ R\$3,00 a dupla

***Todos os hot's acompanham molho tare**

SASHIMIS



**060.Sashimi Especial
Maguro Ponzo**
Fatias de atum levemente
tostadas no maçarico
com molho cítrico
à base de shoyu.
/ R\$24,00 - 6 unidades



061.Sashimi Sake Especial
Fatias de salmão levemente
tostadas no maçarico
com molho de mostarda
e mel à base de suco
de laranja.
/ R\$23,00 - 6 unidades



062.Sashimi Maguro
Fatias de atum fresco.
/ R\$18,00 - 6 unidades



063.Sashimi Sake
Fatias de salmão fresco.
/ R\$17,00 - 6 unidades



064.Sashimi Tako (Polvo)
Fatias de polvo fresco com
lâminas de limão.
/ R\$18,00 - 6 unidades



065.Sashimi White Fish
Fatias de peixe branco da
época com uma lâmina
de limão.
/ R\$15,00 - 6 unidades

NIGUIRIS



025. Nigiri Sushi Whitefish
Bolinho de arroz coberto por fatias de peixe branco da época e uma lâmina de limão / R\$4,15 a dupla



026. Nigiri Sushi Ebi
Bolinho de arroz coberto por camarão fresco. / R\$4,50 a dupla



027. Nigiri Kani Kama
Bolinho de arroz coberto por kani-kama. / R\$3,50 a dupla



028. Nigiri Sushi Maguro
Bolinho de arroz coberto por atum fresco. / R\$4,50 a dupla



029. Nigiri Sushi Sake
Bolinho de arroz coberto por salmão fresco. / R\$4,30 a dupla



030. Nigiri Sushi Tako
Bolinho de arroz coberto por polvo fresco. / R\$4,50 a dupla



031. Nigiri Skin
Bolinho de arroz coberto com pele de salmão levemente frita envolto com uma fatia de pepino. / R\$3,75 a dupla

GUNKAN



051. Gunkan Joe Sake
Bolinho de arroz envolto no salmão fresco coberto com patê de salmão e pimenta dedo de moça. / R\$7,00 a dupla



052. Gunkan Joe Ebi
Bolinho de arroz envolto no pepino coberto por camarão na manteiga. / R\$7,00 a dupla



053. Gunkan Joe Maguro
Bolinho de arroz envolto por atum fresco coberto por cream cheese, atum e limão siciliano. / R\$7,00 a dupla



NOVIDADE!

054. Gunkan Joe Kani-Kama
Bolinho de arroz envolto por salmão fresco com cobertura de kani-kama e cream cheese. / R\$7,00 a dupla



NOVIDADE!

055. Gunkan Joe Power
Bolinho de arroz envolto por salmão fresco com cobertura de kani-kama e cream cheese. / R\$7,00 a dupla



NOVIDADE!

056. Gunkan Joe Takoguro
Bolinho de arroz envolto no atum fresco coberto com polvo, azeite de oliva e limão siciliano. / R\$7,00 a dupla



NOVIDADE!

057. Gunkan Joe Romelieta
Morango envolto por goiabada com recheio de cream cheese. / R\$7,50 a dupla



NOVIDADE!

058. Gunkan Joe Shrimp Fry
Camarão levemente empanado envolto por salmão fresco com recheio de cream cheese. / R\$7,50 a dupla



NOVIDADE!

059. Gunkan Joe Shrimp Fresh
Camarão fresco envolto por fatias de salmão fresco e pepino com recheio de cream cheese. / R\$7,50 a dupla

URAMAKIS



032. Ura-maki Filadelfia
Sushi enrolado com arroz recheado de alga marinha, salmão e cream cheese.
R\$3,75 a dupla



033. Ura-maki Ebi
Sushi enrolado com arroz recheado de alga marinha, camarão e cream cheese.
R\$3,75 a dupla



034. Ura-maki Maguro
Sushi enrolado com arroz recheado de alga marinha, atum fresco e cream cheese.
R\$3,75 a dupla



035. Ura-maki Kani-Kama
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha, cream cheese e kani kama.
/ R\$3,50 a dupla



036. Ura-maki Vegan
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha, hortaliças e verduras da época com azeite de oliva.
/ R\$3,25 a dupla



037. Ura-maki Califórnia
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha pepino, kani e manga.
R\$3,50 a dupla



NOVIDADE!

038. Ura-maki Power
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha, camarão, salmão e pimenta cream cheese.
/ R\$3,90 a dupla



NOVIDADE!

039. Ura-maki Alaska
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha pepino, salmão e cream cheese.
/ R\$3,75 a dupla



040. Ura-maki Sensação
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha, morangos e creme de avelã.
R\$4,00 a dupla



041. Ura-maki Romelieta
Sushi enrolado com arroz com recheio de alga marinha, goiabada, cream cheese e morango.
/ R\$4,00 a dupla



042. Ura-maki Especial Sake
Sushi enrolado com arroz com recheio de alga marinha, salmão empanado e maionese. Coberto por salmão fresco e uma pétala de laranja.
/ R\$4,40 a dupla



043. Ura-maki Maguro Especial
Sushi enrolado com arroz recheado com alga marinha, atum empanado e maionese. Coberto por atum fresco e uma pétala de manga.
/ R\$4,40 a dupla



044. Ura-maki Especial Ebi
Sushi enrolado com arroz recheado de alga marinha, camarão empanado e maionese. Coberto com camarão e uma pétala de limão.
/ R\$4,50 a dupla

TEMAKI

SUSHI ENROLADO NA ALGA EM FORMA DE CONE COM RECHEIOS DIVERSOS!



Temaki Mini / R\$4,00

Opcionais:
Hot / R\$5,00
Sem arroz / R\$7,00



Temaki Normal / R\$12,00

Opcionais:
Hot / R\$13,00
Sem arroz / R\$15,00



Temaki Grande / R\$18,00

Opcionais:
Hot / R\$19,00
Sem arroz / R\$21,00

066. Temaki Mini
067. Hot Mini
072. Mini sem arroz
068. Temaki Normal
069. Hot Normal
073. Normal sem arroz
070. Temaki Grande
071. Hot Grande
074. Grande sem arroz

SABORES



Takoguro

Alga em forma de cone recheada com arroz, atum, polvo, azeite de oliva, raspas de limão siciliano, cebolinha e gergelim.



Sakefry

Alga em forma de cone recheado com arroz, salmão levemente empanado e frito, cream cheese, molho tarê, cebolinha e gergelim.



Power Sriracha

Alga em forma de cone recheado com arroz, salmão, camarão, pimenta sriracha, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Maguro

Alga em forma de cone recheada com arroz, atum, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Kani-Kama

Alga em forma de cone recheada com arroz, kani-kama, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Ebifry

Alga em forma de cone recheada com arroz, camarão levemente empanado e frito, molho tarê, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Ebi

Alga em forma de cone recheada com arroz, camarão, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Tako

Alga em forma de cone recheada com arroz, polvo, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Skin Sake

Alga em forma de cone recheada com arroz, pele de salmão levemente frita, salmão, molho tarê, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Filadelfia
Alga em forma de cone recheada com arroz, salmão, cream cheese, cebolinha e gergelim.



Sake
Alga em forma de cone recheada com arroz, salmão, cebolinha e gergelim.



Califórnia
Alga em forma de cone recheada com arroz, kani-kama, pepino, fruta da época e gergelim.

COMBOS

075. Combo Kids / 8 peças / R\$ 20,00



Ura-maki
Filadelfia



Niguiiri
Kani



Hotroll Ebi



Sashimi Atum

076. Combo Kaikan Salmão / 17 peças / R\$ 42,50



Sashimi Salmão



Ura-maki
Filadelfia



Hoso-maki
Sake



Te-maki Médio Filadelfia

077. Combo Kaikan Tradição / 25 peças / R\$ 62,50



Hoso-maki
Sake



Hoso-maki
Kappa



Sashimi Salmão



Sashimi Atum



Niguiiri Polvo



Gunkan Joe
Power



Ura-maki Kani

077.Combo Kaikan Casal / 33 peças / R\$ 82,50



078.Combo Kaikan Especial / 42 peças / R\$ 105,00



Adicione mais sabor ao seu pedido!
ACOMPANHAMENTOS EXTRAS



009.Porção Gengibre
/ R\$4,00



010.Porção Wasabi
/ R\$2,00



011.Molho Tare
/ R\$3,00



012.Gergelim
/ R\$1,00



013.Cebolinha
/ R\$0,50

BEBIDAS



001. Água sem gás
/ R\$ 3,00

002. Água com gás
/ R\$ 4,00



003. Refrigerante
R\$ 5,00



004. Chá Gelado
Limão e Pêssego / R\$ 5,00



005. Sucos Naturais

/ R\$ 5,00

Abacaxi

Manga

Maracujá

Melancia

Morango



006. Cervejas Long Neck

/ R\$ 6,50

Bohemia

Brahma

Budweiser

Heineken

Sol



Aproveite!

Balde com 06 unidades
por apenas R\$ 31,50



007. Saque Dose

/ R\$ 10,00



**008. Saquerinha
ou Saque com Frutas**

/ R\$ 15,00

Melancia

Limão

Laranja

Maracujá

Água de Coco

Guloseimas

Trident / Mentos / Tic-Tac / Chocolates (Chokito e Prestígio)

1 por R\$2,00 ou 3 por R\$5,00

DELIVERY!



47 3368-5732
47 9624-8160

GRÁTIS PARA
BALNEÁRIO GAMBORIÚ

ACEITAMOS



[/kaikanjapanesefood](#)



[/kaikansushibc](#)



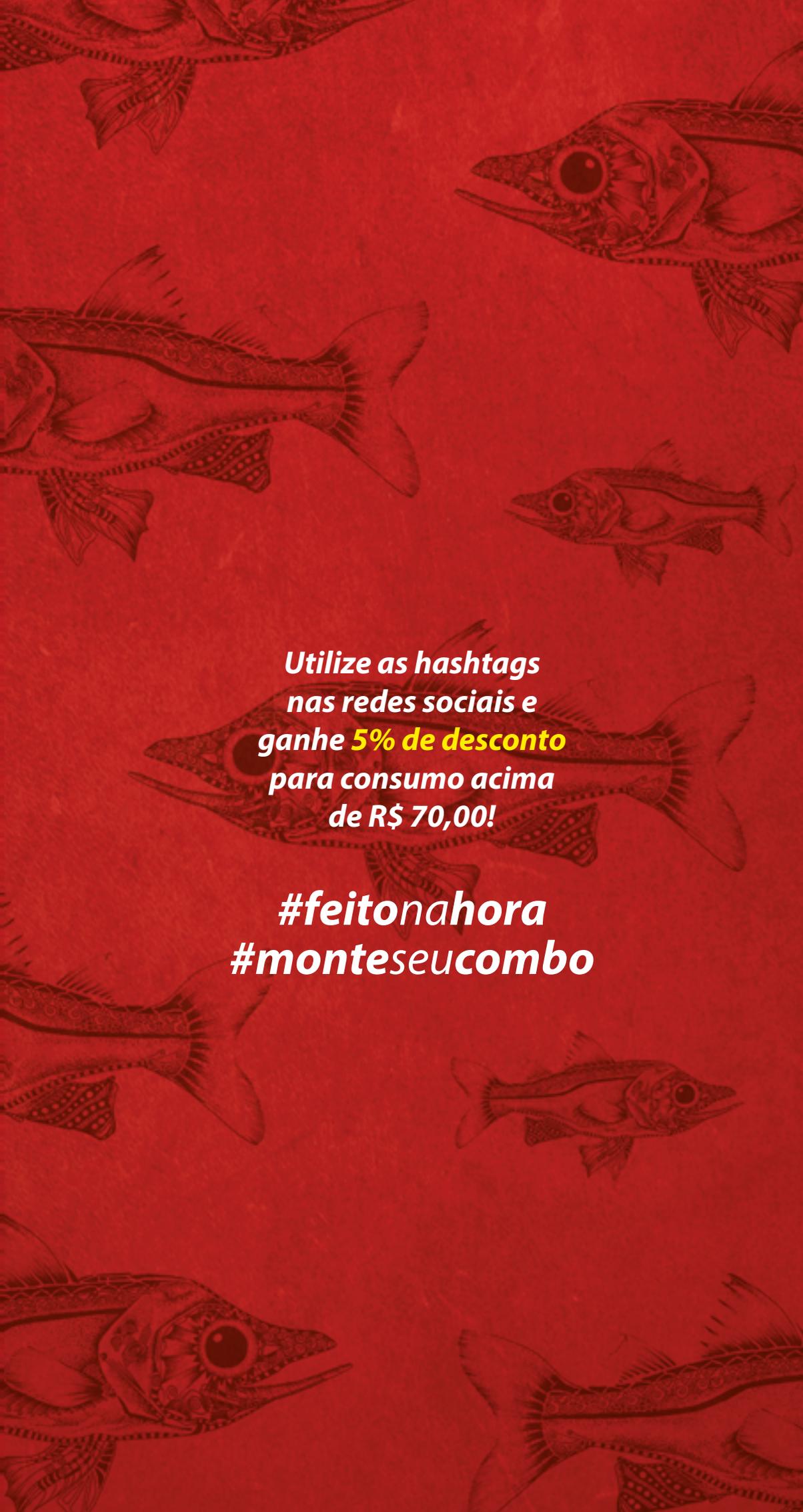
[Kaikan Sushi](#)

Recomendado!



tripadvisor





*Utilize as hashtags
nas redes sociais e
ganhe **5% de desconto**
para consumo acima
de R\$ 70,00!*

#feitonahora
#monteseucombo



*Rua 901, nº 22, Salas 05 e 06,
Centro - Balneário Camboriú/SC*

DELIVERY

47 3368.5732 / 47 9624.8160

***Grátis para Balneário Camboriú**