

KITCHIN

キッチン

Entradas Quentes

- MISSOSHIRO
sopa de missô, tofu, cebolinha
- EDAMAME
soja verde japonesa, flor de sal
- SHIMEJI
salteado na manteiga
- KAKIAGUE DE MILHO
milho doce empanado
- GUIOZA LOMBO
ravioli oriental de lombo suíno com legumes
- GUIOZA LEGUMES
ravioli oriental de legumes e nirá
- EBI SPICY
tempurá de camarão com molho levemente apimentado
- NIRÁ COM LULA
broto de alho, lula

Entradas Frias

- SUNOMONO ESPECIAL
pepino em conserva, kani – kama
- TARTARE ATUM / SALMÃO
ovas de massagô levemente apimentado
- TARTARE CENTOLLA
ovas de massagô levemente apimentado
- CEVICHE FRUTOS DO MAR
cebola roxa, dedo de moça marinados em suco de limão
- USUZUKURI
robalo, limão, ponzu
- TATAKI ATUM / SALMÃO
ponzu, gergelim
- CARPACCIO POLVO / BARRIGA SALMÃO
raspas de limão, azeite trufado
- CARPACCIO YELLOWTAIL
ovas de mujol, yuzu ponzu, jalapeño
- SHISSO SALMÃO SPICY / ATUM SPICY
tempurá de shisso, tartare, molho tarê
- SHISSO CENTOLLA
tempurá de shisso, tartare, molho tarê
- TARTARE DE WAGYU EM FOLHA CROCANTE
wagyu cortado na ponta da faca com karashi

Saladas

- SALADA KITCHIN
mix de folhas, salmão, kani – kama, molho especial
- SALADA AGRIÃO
agrião, molho misso, crispy
- SALADA RÚCULA COM ATUM
mix de folhas, rúcula, atum
- SALADA WASABI
romana baby, atum, abacate, creme wasabi

Nigiri / Sashimi / Temaki

			
	dupla	5 und	temaki
ATUM			
TORO			
SALMÃO			
SALMÃO SKIN			
BARRIGA ESPECIAL			
BARRIGA SALMÃO			
ROBALO			
BURI			
BURI TORO			
PARGO			
CARA PAU			
SERRA			
EBI			
IKA (lula)			
TAKO (polvo)			
VIEIRA			
IKURA			
UNI*			
MASSAGO			
UNAGUI			
WAKAME*			
GUESSO			
NAMORADO			
PREJEREBÁ			
YELLOWTAIL			
CENTOLLA			
BIJUPIRÁ			
HADDOCK			

S
U
S
H
I

B
A
R

Rolls

- TEKKAMAKI 6 und
- KAPPAMAKI 6 und
- SAKEMAKI 6 und
- NEGUITORO 6 und
- UNAGUI COM PEPINO 6 und
- BATERÁ SALMÃO 8 und
- BATERÁ SPICY TUNA 8 und
- DUPLA BATERÁ CENTOLLA
- URAMAKI ATUM 8 und
- URAMAKI SALMÃO 8 und
- URAMAKI SALMÃO SKIN 8 und
- URAMAKI CENTOLLA ESPECIAL 8 und
- EBITEN ESPECIAL 8 und
- HOT ROLL 6 und

Clássicos Kitchin (duplas)

- JYO SPICY TUNA
- JYO SALMÃO
- JYO SALMÃO CODORNA
- JYO IKURÁ CODORNA
- JYO EBI CROCANTE
- JYO CENTOLLA SPICY
- JYO CENTOLLA ESPECIAL
- JYO ATUM FOIE GRAS*
- SUSHI ATUM FOIE GRAS*
- SUSHI ENGUIA
- SUSHI ENGUIA ESPECIAL
- LAGOSTIM*
- *Produto sazonal. Consulte a disponibilidade

Combinados

- COMBINADO 1 PESSOA
3 sashimis salmão, 3 sashimis atum,
3 sashimis peixe da estação,
1 sushi atum, 1 sushi salmão,
1 sushi peixe da estação,
1 jyo salmão, 4 uramakis
- SUSHI KITCHIN
seleção de 8 unidades de sushis
escolhidos pelo chef
- COMBINADO 2 PESSOAS
5 sashimis salmão, 5 sashimis atum,
5 sashimis peixe da estação,
2 sushis salmão, 2 sushis atum,
2 sushis peixe da estação,
2 jyo salmão, 8 uramakis
- TIRASHI
salmão, atum, polvo, camarão,
peixe branco, wakame, massago e shari

Tempurá

- CAMARÃO
6 unidades
- CAMARÃO (DUPLA)
- MISTO
camarão, legumes
- VEGETAIS
mix de vegetais

Pratos

- TEPPAN FILÉ MIGNON / SALMÃO
legumes salteados
- GOHAN
arroz japonês
- YAKIMESHI CAMARÃO
gohan, camarão, legumes
- YAKISOBA CARNE / FRANGO
massa crocante, vegetais
- YAKISOBA FRUTOS DO MAR
massa crocante, frutos do mar, vegetais
- BLACK COD
marinado 48h no molho sumissô

Almoço Executivo servido de segunda a sexta das 12h às 16h

- COMBINADO EXECUTIVO
3 unidades de sashimis de salmão,
3 unidades de sashimis de atum,
3 unidades de sushis variados, 4 unidades de uramakis,
2 unidades de baterá
- TEISHOKO EXECUTIVO
3 unidades de sashimis de salmão,
2 unidades de sashimis de atum,
3 unidades de sushis variados, 2 unidades de uramakis,
1 anchova ou salmão grelhado, 1 acompanhamento do dia,
1 gohan, 1 missoshiro
- SASHIMI TEISHOKO
12 fatias de sashimis variados, 1 acompanhamento do dia,
1 gohan, 1 missoshiro

Sobremesas

- BRIGADEIRO DE COLHER
- PETIT GATEAU
- BOLO LOW CARB
adicional de 1 bola de sorvete low carb
- ICE-CREAM MOCHI
2 unidades
- CREME DE MASCARPONE
mascarpone, ganache de chocolate