

# 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			
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

## 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