

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 / LEGUMES
ravioli oriental de lombo suíno ou legumes
- 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
- TARTARE WAGYU
wagyu cortado na ponta da faca com karashi
- 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 taré
- SHISSO CENTOLLA
tempurá de shisso, tartare, molho taré

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

KITCHIN

キッチン

Nigiri / Sashimi / Temaki

				
	dupla	5 und	temaki	
ATUM				
TORO				
SALMÃO				
BARRIGA ESPECIAL				
BARRIGA SALMÃO				
ROBALO				
BURI				
BURI TORO				S
PARGO				U
CARA PAU				S
SERRA				H
EBI (camarão)				I
IKA (lula)				
TAKO (polvo)				B
VIEIRA				A
IKURA				R
UNI*				
MASSAGO				
UNAGUI				
WAKAME*				
GUESSO				
YELLOWTAIL				
CENTOLLA				
BIJUPIRÁ				
HADDOCK				

Rolls

- CRISPY RICE KITCHIN 4 und
- TEKKAMAKI 6 und
- KAPPAMAKI 6 und
- SAKEMAKI 6 und
- NEGUITORO 6 und
- UNAGUI COM PEPINO 6 und
- HOT ROLL 6 und
- BATERÁ SALMÃO 8 und
- BATERÁ SPICY TUNA 8 und
- URAMAKI ATUM 8 und
- URAMAKI SALMÃO 8 und
- URAMAKI CENTOLLA ESPECIAL 8 und
- EBITEN ESPECIAL 8 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 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 / DUPLA
6 unidades / 2 unidades
- MISTO
camarão, legumes
- VEGETAIS
mix de vegetais

Pratos

- HAND ROLL
pescado / iguarias do dia, shari, nori (frio)
- TEPPAN FILÉ MIGNON / SALMÃO
legumes salteados
- YAKIMESHI CAMARÃO E POLVO
gohan, camarão, polvo, legumes
- YAKISOBA CARNE / FRANGO
massa crocante, vegetais
- YAKISOBA FRUTOS DO MAR
massa crocante, frutos do mar, vegetais
- BLACK COD
marinado 48h no molho sumissô

Almoça Executiva
servido de segunda a sexta das 12h às 16h
(exceto feriados)

- 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

Sakes

Honjoso

HONJIKOMI URAKASUMI

sake seco, suave e refrescante

HAKUTSURU JOSEN SUAVE (HYOGO)

versátil, sabor neutro e suave

HAKUTSURU HISHO DRY (HYOGO)

sake levemente seco, produzido com o arroz yamadanishiki

150ml 720ml 1800ml



Junmai

HOKUSHIKA KIMOTO JUNMAI

fermentação natural, seco e leve

HAKUTSURU SAYURI JUNMAI NIGORI (HYOGO)

sake não filtrado, doce e leve

KIMOTO JUNMAI HONKARA MADOKA

fermentação natural, levemente aromático e seco

150ml 720ml 1800ml



GINJO

HAKUTSURU JUNMAI GINJO (HYOGO)

sake especialmente conhecido por seu aroma floral, levemente seco

NIWA NO UGUISU JUNMAI GINJO 60

aroma refrescante, levemente seco

JUNMAI GINJO URAKASUMI 12

sake leve, seco e refrescante, levedura 12

JOSEN MIZUNO GOTOSHI GINJO (NIGATA)

sake seco e refrescante

150ml 720ml 1800ml



Daiginjo

AMANOTO JUNMAI DAIGINJO

sake levemente seco, aroma delicado e suave

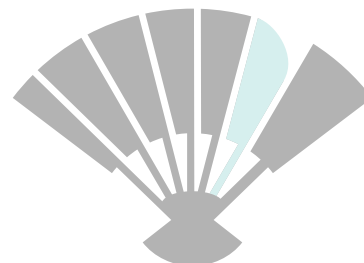
HAKUTSURU YAMADAHO DAIGINJO (HYOGO)

sake floral, delicado com um aroma diferenciado e complexo

DASSAI DAIGINJO 23

sake extremamente limpo, suave com leve umami

150ml 720ml 1800ml



Licores

JUNMAI YUZU-SHU

licor de yuzu com leve doçura e refrescante

URAKASUMI UMESHU JUNMAI

licor de ameixa seco e leve



60ml



Classic Drinks

GIN TÓNICA

Gin, tônica, limão, zimbro

NEGRONI

Campari, gin, Punt e Mes, laranja

MOSCOW MULE

Vodka, limão, espuma de gengibre

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, club soda e laranja

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, cranberry, sumo de limão

FITZGERALD

Gin, angostura bitter, limão

BASIL SMASH

Gin, suco de limão, manjericão

CAIPIRINHA ESPECIAL

Cachaça premium, fruta

BOULEVARDIER

Bourbon, campari, vermute rosso

BLOODY MARY

Vodka, Suco de tomate

Autora's Kitchen

TANGERINE GIN

Gin, tangerina, gengibre, chá de hortelã, água tônica

SAMURAI

Sake, xarope de açúcar, água de coco, uva-verde, capim-santo

GUEIXA

Sake, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia, albumina

LA BELLE DE JOUR

Vodka, Melancia, limão-cravo, manjericão, licor de pêssego, espuma de gengibre

GINGER PASSION

Chandon Passion, sake, gengibre, toque de angostura

Cervejas

HEINEKEN

STELLA ARTOIS

MATSURIKA Bohemian Pilsener

Cerveja artesanal Japas

Softs

ÁGUA SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA

ÁGUA MINERAL / ÁGUA COM GAS

REFRIGERANTES

SUCO NATURAL

CAFÉ

MATE GELADO

CHÁ NATURAL

Attivo