

---

## **IRASHAIMASE!**

Bem-vindos!

*Welcome!*

**KINU** significa SEDA em japonês.

Aprecie a delicadeza de uma experiência japonesa contemporânea, com base em técnicas da cozinha tradicional e elaborada com os melhores produtos do Japão e Brasil.

É com orgulho que apresentamos uma gastronomia que utiliza ingredientes minuciosamente selecionados e cuidadosamente servidos em parceria com pescadores que praticam a sazonalidade e a piscicultura saudável. Nós acreditamos que esta filosofia é responsável por criar experiências memoráveis para nossos clientes, enquanto preservamos nosso meio ambiente para as futuras gerações.

## **SEJAM BEM-VINDOS AO RESTAURANTE KINU**

Equipe Kinu

***KINU*** means *SILK* in Japanese.

*Relish the delicacy of a contemporary Japanese experience, based in a traditional cooking technique and elaborated with the best products from Japan and Brazil.*

*We proudly feature cuisine that is thoughtfully sourced and carefully served, in partnership with local fishermen and sustainable fish farmers. An approach that we believe creates the most memorable experiences for diners, while preserving the environment for generations to come.*

## **WELCOME TO KINU**

Team Kinu

## **OMESHIAGARE**

Bom apetite!

*Enjoy!*



---

## MENU EXECUTIVO | LUNCH SET

### LUNCH BOX - BENTO BOX

68

Sushi roll e tartar do dia

Prato quente do dia com legumes, gohan, tempura e pickles

Sopa miso

Sorvete de chá verde

*Sushi roll and tartar of the day*

*Hot dish of the day with vegetables, gohan, tempura and pickles*

*Miso soup*

*Green tea ice cream*

### MENU EXECUTIVO - TEISHOKU

60

Aperitivo, prato principal do dia e Gohan

Sopa miso

Frutas da estação laminadas

Appetizer, main course of the day and gohan

Miso soup

Seasonal sliced fruits



DESCONTO NÃO SÃO VALIDOS POR OS ITENS ACIMA  
DISCOUNT ARE NOT APLICABLE

Todos os preços estão em reais e incluem taxa | All prices are in Brazilian reais (BRL) and include tax.

---

## **OMAKASE**

210

### **MENU DEGUSTAÇÃO COM O MELHOR DO ITAMAE** **TASTING MENU WITH ITAMAE'S BEST**

Seleção de pratos quentes e frios criados pelo chef  
*Selection of hot and cold dishes created by our chef*

---

## **BENTO BOX DO CHEF**

125

### **CHEF'S BENTO BOX**

Seleção de sushi, sashimi e roll do dia  
Opção de peixe ou carne  
Picles, gohan, sopa miso e sobremesa do dia,  
*Selection of sushi, sashimi and roll of the day*  
*Choice between fish or meat*  
*Pickles, gohan, miso soup, dessert of the day*



---

## ENTRADAS | STARTERS

### Pratos compartilhados – Sharing dishes

<b>COGUMELOS SALTEADOS (v)</b>	<b>56</b>
Cogumelos shimeji, shiitake e eringii salteados com espinafre e brotos de feijão <i>Sautéed shimeji, shiitake and eringii mushrooms with spinach and bean sprout</i>	
<b>KIMCHI (v)</b>	<b>19</b>
Acelga curtida e picante <i>Fermented spicy Chinese cabbage</i>	
<b>SUNOMONO (v)</b>	<b>15</b>
Salada de pepino no molho su <i>Cucumber salad in su dressing</i>	
<b>EDAMAME (v)</b>	<b>26</b>
Grãos de soja verde cozidos <i>Steamed green soybeans</i>	
<b>TOFU ANKAKE (v)</b>	<b>28</b>
Tofu frito, molho de shimeji com sake e shoyu, legumes <i>Fried tofu, shimeji stew with sake and soy sauce, vegetables</i>	
<b>CARPACCIO - USUZUKURI</b>	<b>52</b>
Finas fatias de salmão e peixe branco, molho ponzu, cebolinha <i>Fine slices of salmon and white fish, ponzu sauce, scallions</i>	
<b>BERINJELA E MISO – NASU DENGAKU (v)</b>	<b>29</b>
Berinjela japonesa glaceada em miso, gergelim preto <i>Japanese eggplant glazed in miso, black sesame</i>	
<b>BERINJELA COM CARNE – MABO NASU</b>	<b>34</b>
Berinjela japonesa refogada com carne suína picante <i>Japanese eggplant in spicy minced pork stew</i>	



---

## ENTRADAS | STARTERS

### Pratos compartilhados – Sharing dishes

<b>ROLINHO DE LOMBO – NASU MAKI</b>	<b>28</b>
Enroladinho de lombo suíno com berinjela, molho de miso <i>Pork loin roll with eggplant, miso sauce</i>	
<b>GYOZA DE CARNE</b>	<b>29</b>
Pastéis orientais de carne suína, grelhados na chapa (4 unidades) <i>Pan seared pork dumplings (4 pieces)</i>	
<b>GYOZA DE CAMARÃO</b>	<b>33</b>
Pastéis orientais de camarão, grelhados na chapa (4 unidades) <i>Pan seared shrimp dumplings (4 pieces)</i>	
<b>KARAAGE</b>	<b>33</b>
Versão japonesa do frango à passarinho. Marinado em gengibre, molho wasabi <i>Japanese fried chicken thigh. Marinated in ginger, wasabi sauce</i>	
<b>BARRIGA SUÍNA – BUTA KAKUNI</b>	<b>35</b>
Barriga suína crocante cozida por 6 horas, mizore ponzu <i>Crispy pork belly cooked for 6 hours, mizore ponzu</i>	
<b>ROLINHO PRIMAVERA – HARUMAKI</b>	<b>40</b>
Rolinho primavera de camarão com molho agridoce <i>Shrimp spring roll with sweet and sour sauce</i>	
<b>TARTAR DE ATUM – MAGURO TARTAR</b>	<b>55</b>
Tartar de atum com molho de shoyu e mirin, gengibre <i>Tuna tartar, shoyu and mirin dressing, ginger</i>	
<b>VIEIRAS COM SHOYU – HOTATEGAI</b>	<b>45</b>
Vieiras grelhadas com molho shoyu <i>Grilled scallops with shoyu sauce</i>	



---

## ESPETOS GRELHADOS | GRILLED SKEWERS

Unidade | *Piece*

<b>ASUPARA BACON</b> Aspargos com bacon <i>Asparagus with bacon</i>	18
<b>GYU NIKU</b> Filé mignon com molho de alho e shoyu <i>Beef tenderloin, garlic soy sauce</i>	18
<b>BUTA BARA</b> Barriga suína marinada com miso <i>Pork belly marinated in miso</i>	11

---

## TEMPURA

<b>YASAI (v)</b> Aspargos, cogumelos e legumes da estação <i>Asparagus, mushrooms and seasonal vegetables</i>	45
<b>EBI (4 unidades)</b> Camarão   <i>Shrimp (4 pieces)</i>	98
<b>MORIAWASE</b> 2 camarões e legumes   <i>2 pieces of shrimp and vegetables</i>	75

---

## ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

<b>GOHAN (v)</b> Arroz japonês <i>Steamed Japanese rice</i>	15
<b>MISSOSHIRO</b> Sopa miso <i>Miso soup</i>	14



---

## PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSES

<b>ZARU SOBA</b>	<b>42</b>
Macarrão de trigo sarraceno servido fria com caldo de peixe e shoyu, cebolinha, algas nori <i>Buckwheat noodles served cold with fish and shoyu dipping sauce, scallions, nori seaweed</i>	
<b>NABEYAKI UDON</b>	<b>75</b>
Macarrão espesso de farinha de trigo com caldo, frango caipira, legumes, ovo cozido e tempura de camarão <i>Thick wheat flour noodles in broth, free-range chicken, vegetables, boiled egg and shrimp tempura</i>	
<b>YAKI UDON</b>	<b>49</b>
Macarrão espesso de farinha de trigo refogado com legumes, molho de ostras e flocos de atum-bonito <i>Stir fried thick wheat flour noodles with vegetables, oyster sauce, bonito flakes</i>	
<b>MISO LAMEN</b>	<b>52</b>
Macarrão de trigo com caldo de miso levemente apimentado, ovo cozido, lâminas de lombo, brotos de feijão, cebolinha, acelga, algas nori <i>Wheat noodles in lightly spiced miso broth, 6-minute egg, pork loin slices, bean sprouts, scallions, Chinese cabbage, nori seaweed</i>	
<b>GINDARA MISO TSUKE</b>	<b>110</b>
Merluza negra marinada com amamiso <i>Miso marinated Chilean seabass</i>	
<b>SAKE NO TERIYAKI</b>	<b>68</b>
Salmão grelhado no molho teriyaki <i>Teriyaki grilled salmon</i>	
<b>WAGYU TEPPAN YAKI</b>	<b>110</b>
Filé mignon de wagyu no teppan, arroz e sopa miso <i>Wagyu beef tenderloin teppanyaki, rice and miso soup</i>	



---

## SUSHI – SASHIMI MORIAWASE

### MORIAWASE (32 unidades | 32 pieces) 170

Rolinho de salmão (4), rolinho Califórnia (4), rolinho de atum apimentado (4), variedade de nigiri sushi (8), variedade de sashimi (12)  
*Salmon roll (4), California roll (4), spicy tuna roll (4), assorted nigiri sushi (8), assorted sashimi (12)*

### SASHIMI (12 unidades | 12 pieces) (g) 70

Variedade de sashimi de peixes e frutos do mar  
*Assorted fish and seafood sashimi*

### SUSHI (12 unidades | 12 pieces) 70

Maki roll (4), variedade de nigiri sushi (6), salmão trufado (1), atum com foie gras (1)  
*Maki roll (4), assorted nigiri sushi (6), truffled salmon (1), tuna & foie gras (1)*

### SASHIMI | SUSHI (16 unidades | 16 pieces) 80

Maki roll (4), variedade de nigiri sushi (6), variedade de sashimi de peixes e frutos do mar (6)  
*Maki roll (4), assorted nigiri sushi (6), assorted fish and seafood sashimi (6)*

---

## MORIAWASE ITAMAE 370

### (32 unidades | 32 pieces)

Sashimi: salmão (3), atum (3), vieiras (2) e ostras (2)  
Sushi: atum com foie gras (2), camarão (2), hiyashi wakame (2), unagui (2), salmão maçaricado e trufado (2), polvo (2), gunkan de ikura (2), dragon roll (4) e siri-mole roll (4)  
*Sashimi: salmon (3), tuna (3), scallop (2) and oyster (2)*  
*Sushi: tuna & foie gras (2), shrimp (2), hiyashi wakame (2), anago (2), truffled and torched salmon (2), octopus (2), ikura gunkan (2)*





---

## NIGIRI

2 unidades | 2 pieces

**MAGURO** 27  
Atum | *Tuna*

**SAKE** 25  
Salmão | *Salmon*

**SAKE TORO** 28  
Barriga de salmão | *Salmon belly*

**TAKO** 38  
Polvo com tare | *Octopus with tare*

**UNAGI** 44  
Enguia de água doce | *Freshwater eel*

**IKURA** 40  
Ovas de salmão | *Salmon roe*

**EBI** 42  
Camarão | *Shrimp*

**HOTATEGAI** 42  
Vieira fresca de Picinguaba | *Picinguaba fresh scallop*

**MAGURO FOIE GRAS** 46  
Atum com foie gras | *Tuna & foie gras*

**HOTATE TO-RAFFURU** 44  
Vieira trufada | *Truffled scallop*

**KAKI** 23  
Ostras com molho ponzu | *Oysters in ponzu sauce*

**UNI** 42  
Ovos de ouriço do mar | *Sea urchin*

**PEIXE DO DIA | CATCH OF THE DAY** preço sob consulta  
*market price*



Todos os preços estão em reais e incluem taxa | *All prices are in Brazilian reais (BRL) and include tax.*  
(v) Vegetariano | (v) *Vegetarian* • (g) Sem glúten | (g) *Without gluten* • (n) Contém nozes | (n) *Contains nuts*

---

## SASHIMI

5 fatias / 5 pieces

MAGURO	Atum   <i>Tuna</i>	43
SAKE	Salmão   <i>Salmon</i>	36
SAKE TORO	Barriga de salmão   <i>Salmon belly</i>	40
TAKO	Polvo   <i>Octopus</i>	56
HOTATEGAI	Vieira fresca   <i>Fresh scallop</i>	80
PEIXE DO DIA   <i>CATCH OF THE DAY</i>	preço sob consulta <i>market price</i>	

---

## CHIRASHIZUSHI

115

Tigela com arroz de sushi, coberto com peixe e frutos do mar da estação

*Sushi rice bowl, covered with seasonal fish and seafood*

---

## MAKIZUSHI

Rolinhos de sushi | *Sushi rolls*

### HOT ROLL MAKI

42

Salmão grelhado, cream cheese, massago, cebolinha

*Grilled salmon, cream cheese, capelin roe, scallion*

### DRAGON

68

Tempura de camarão, pepino, abacate e massagô

*Shrimp tempura, cucumber, avocado and capelin roe*

### SPICY TUNA

52

Atum, cebolinha e molho picante

*Tuna, scallion and spicy sauce*

### SPIDER ROLL

56

Siri-mole frito, pepino e maionese picante

*Fried soft-shell crab, cucumber and spicy mayonnaise*

### FUTOMAKI (v)

36

Kampyo, cenoura, vagem, gengibre vermelho, pepino, tamagoyaki

*Kampyo, carrot, green bean, red ginger, cucumber, tamago*



---

## **SOBREMESA | DESSERT**

<b>HOMEMADE ICE CREAM*</b>	<b>8</b>
Sorvete artesanal (bola) <i>Homemade ice cream (per scoop)</i>	
<b>CHOKORETTO MU-SU</b>	<b>23</b>
Mousse de chocolate 70%, biscoito úmido de chocolate e sorbet de framboesa <i>Chocolate mousse (70%), moist chocolate cookie and raspberry sorbet</i>	
<b>KYARAMERU</b>	<b>23</b>
Sablée de amendoim, mousse de caramelo e sorbet de banana <i>Peanut sablée, caramel mousse and banana sorbet</i>	
<b>KISETSU NO KUDAMONO (v, g)</b>	<b>25</b>
Frutas da estação laminadas <i>Fresh sliced seasonal fruits</i>	



---

## INGREDIENTES PRESENTES EM CADA SABOR

Em nossa história, não poderíamos esquecer de importantes personagens que dão um gosto único às receitas do restaurante: os nossos fornecedores. Com a parceria deles, foi possível criar uma gastronomia com ingredientes genuinamente frescos e naturais e por isso, eles têm a nossa mais sincera gratidão:

André, das vieiras de Picinguaba

Antônio da Beef Passion com pastoreio da carne com programa de proteção ambiental.

Cauê Tessuto pelos peixes fornecidos diretamente pelos pescadores de Cananeia e Praia de Toque-Toque, com os cercos flutuantes.

David da Fazenda Santa Adelaide e seus vegetais orgânicos, que sempre fazem a diferença.

Evaldo pelo suporte com siri-mole de Santa Catarina.

João e sua filosofia visionária sobre natureza, produção de café e proteção ambiental da fazenda de seus antepassados e seus porcos Montau.

Laurent, nosso grande amigo que sempre nos ajuda (MSC & ASC Latam Manager) a descobrir projetos de pesca sustentável.

Marcelo da Ocean 6, pelos peixes, ótimos frutos do mar e nosso salmão certificado ASC.

Ricardo pelas Vieras de Picinguaba.

