

# K KÜCHE



## COUVERT



**Couvert** **R\$ 40,00**  
*Preparação do dia | Patê | Azeite | Manteiga*

## ENTRADAS


**Camarão laqueado**   **R\$ 78,00**  
*Camarão laqueado em aceto de framboesa | Bisque | Agrião | Crispy parmesão*

**Crostini de brie**  **R\$ 58,00**  
*Brie empanado | Pão de fermentação natural | Figo fresco  
Geleia de amora | Presunto parma*

**Gefüllte Aubergine**   **R\$ 57,00**  
*Mini berinjelas assadas em brasa | Homus Tahine | Homus de Beterraba  
Coalhada seca | Azeite de hortelã | Cebola frita*

**Panzanella**   **R\$ 42,00**  
*Tomate de árvore | Pimentões | Echalota brulée | Abobrinha | Berinjela  
Tomate cereja | Mini cenoura | Pão Italiano*

**Naturalle di mozzarella di bufala**  **R\$ 52,15**  
*Muçarela de búfala | Tomate rama confit | Pesto de azeitona  
Geleia de manjerição*

**Bruschetta**  **R\$ 49,50**  
*Pão de carvão ativado | Pesto | Tomate confit | Crocante de parmesão*

**Ceviche** **R\$ 68,40**  
*Atum | Leche de tigre | Chips de batata-doce | Kiwi | Coentro | Cebola roxa*

**Cogumelo portobello recheado**   **R\$ 53,00**  
*Mix de cogumelos refogados | Muçarela de búfala gratinada  
Mini Rúcula | Teriyaki*


**Tapa espanhola** **R\$ 46,00**  
*Pão de fermentação natural | Ovo pochê | Espinafre | Crispy de parma*

**Steak tartare**  **R\$ 69,00**  
*Mignon picado na ponta da faca | Gema | Chips de bata-doce | Aioli da casa*

## SALADAS

**Salada Caesar**  **R\$ 58,30**  
*Alface americana | Lascas de frango | Croutons | Molho ceasar*

**Salada Caprina**  **R\$ 63,80**  
*Mix de folhas | Repolho roxo | Tomate | Pera | Croutons | Queijo boursin  
Molho mostard*

**Ort Salat**  **R\$ 59,00**  
*Atum | Rúcula | Alface crespa | Cebola roxa | Croutons | Tomate cereja  
Palmito | Muçarela | Molho da casa*

**Spargel**  **R\$ 74,00**  
*Aspargos | Presunto parma | Radicchio | Alface crespa | Iogurte com hortelã*

# K KÜCHE

## SOPAS/CREMES

<b>Fonduta de queijo</b> 🌱 🌿	<b>R\$ 64,00</b>
<i>Queijos da Mantiqueira   Ovo poche   Ragú de cogumelos   Caviar</i>	
<b>Ritzelsuppe (Creme de pinhão)</b> 🌱 🌿 🌾	<b>R\$ 66,00</b>
<i>Dashi   Crispy de couve   Bacon   Pinhão</i>	
<b>Cassoulet frutos do mar</b> 🌱	<b>R\$ 110,00</b>
<i>Camarão   Lula   Vôngole   Mexilhão   Pinhão   Feijão-branco   Guanciale</i>	
<b>Creme de abóbora defumada</b> 🌱 🌿	<b>R\$ 63,00</b>
<i>Abóbora em brasa   Ricota defumada   Rapas de limão-siciliano</i>	
<b>Creme de palmito</b> 🌱 🌿	<b>R\$ 69,00</b>
<i>Palmito pupunha   Azeite trufado</i>	

## PRATOS PRINCIPAIS

### MASSAS

<b>Knödel Mantiqueira</b> 🌱	<b>R\$ 79,00</b>
<i>Nhoque de mandioquinha   Queijo da Mantiqueira   Demi-glaze Chucrute branco</i>	
<b>Fettucine com ragu</b> 🌱	<b>R\$ 83,00</b>
<i>Fettucine   Ragu de costela feita em baixa temperatura</i>	
<b>Espaguete com iscas</b> 🌱	<b>R\$ 81,00</b>
<i>Espaguete na manteiga   Émincé de mignon   Brócolis</i>	
<b>Nhoque batata-doce roxa</b> 🌱	<b>R\$ 73,00</b>
<i>Nhoque feito com farinha de arroz   Molho de queijos Mantiqueira Pesto de manjericão</i>	
<b>Casarecce caprese</b>	<b>R\$ 93,00</b>
<i>Camarão   Muçarela de búfala   Pesto de manjericão   Tomate confit   Rúcula</i>	
<b>Raviolini de Brie</b> 🌱 🌿	<b>R\$ 84,00</b>
<i>Raviolini recheado queijo brie   Molho de amêndoas   Damasco</i>	

### RISOTOS

<b>Risoto funghi</b> 🌱	<b>R\$ 110,00</b>
<i>Medalhão de mignon grelhado   Funghi Secci   Demi-glaze vinho tinto</i>	
<b>Risoto de pera</b> 🌱	<b>R\$ 106,00</b>
<i>Medalhão de mignon grelhado   Pera   Gorgonzola   Nozes   Demi-glaze</i>	
<b>Risoto de açafraão</b>	<b>R\$ 121,00</b>
<i>Lombo de cordeiro au poivre   Risoto de açafraão   Maçã caramelizada com canela</i>	
<b>Arroz vermelho</b> 🌱 🌿	<b>R\$ 73,00</b>
<i>Arroz vermelho da região   Eryng   Palmito pupunha   Shitake   Shimeji   Toffu</i>	

### PEIXES E FRUTOS DO MAR

<b>Arroz de polvo com Kinche</b> 🌱 🌿 🌾	<b>R\$ 113,00</b>
<i>Acelga fermentada   Guanciale   Cogumelo eryngui   Tomate rama confit</i>	

# K KÜCHE

## Salmão Phyllo RS 107,00

Salmão no sous-vide | Risoto alho poró com salsão na casquinha phyllo  
Molho azedinha

## Truta RS 98,00

Truta grelhada | Farofa banana | Batata sauté | Molho de amêndoas  
Pesto de manjerição

## Robalo em crosta de pistache RS 119,00

Robalo em baixa temperatura | Crosta de pistache e mel | Mousseline cará  
Tartare de banana-da-terra | Salada fresca coentro e mostarda

## Polvo Lila RS 113,00

Polvo | Purê batata-doce roxa | Cebola brulée | Tomate cereja | Pesto

## Bacalhau confit RS 106,70

Arroz negro | Posta bacalhau confit | Tartar de azeitona roxa | Azeite coentro

## AVES

## Strogonoff releitura RS 89,00

Peito de frango sous-vide | Espuma strogonoff | Cogumelos paris  
Picles de mostarda | Arroz branco | Crispy mandioquinha

## Arroz caldoso de pato RS 108,00

Coxa/sobrecoxa pato confit | Ora-pro-nóbis | Tucupi

## Galeto RS 83,00

Galeto feito em baixa temperatura | Polenta cremosa | Quiabo tostado | Demi-glace

## CARNES

## Bem brasileiro RS 129,80

Bife ancho | Queijo coalho | Purê de cebola caramelizado | Feijão manteiguinha  
Demi-glace

## Kassler RS 100,00

Bisteca suína defumada | Chucrute | Batata noisette | Purê de maçã | Molho páprica

## Prime Rib suíno RS 102,00

Prime rib DUROC em baixa temperatura | Chucrute roxo | Nhoque recheado  
Demi-glace vinho tinto

## Medalhão curado com ervas RS 116,60

Medalhão de mignon curado | Mousseline de batata | Molho de mostarda  
Crosta de ervas

## Wiener schnitzel RS 112,00

Filé-mignon empanado | Batata com bernaïse | Gastrique de Frutas Vermelhas

## Zürcher Geschnetzeltes RS 115,00

Batata Rostie | Medalhão de vitela | Veloutê de cogumelos | Raspa de limão

## INFANTIS

## Espaguete com iscas RS 64,90

Espaguete na manteiga | Iscas de filé-mignon | Fritas

## Espaguete bolonhesa RS 58,30

Espaguete ao molho bolonhesa | Fritas

## Strogonoff de frango RS 51,70

Arroz branco | Batata palha

# K KÜCHE

**Strogonoff de carne** R\$ 63,80  
*Arroz branco | Batata palha*

**Paillard de frango** R\$ 51,70  
*Grelhado ou à milanesa | Arroz branco | Fritas | Mix de legumes*

**Paillard de carne** R\$ 63,80  
*Grelhado ou à milanesa | Arroz branco | Fritas | Mix de legumes*

## RACLETTE EXPERIENCE

Todas as sugestões serão cobertas na mesa com a raclette de queijo da Mantiqueira.

**1º sugestão – Experiência para compartilhar (por pessoa)** R\$ 170,00

### Escolha uma opção:

- Medalhão de mignon
- Salmão
- Paillard de frango

### Acompanhamentos:

- Tomate rama confit
- Salada fresca
- Batata bolinha no chimichurri
- Batata noisette
- Arroz branco

**2º sugestão – Hambúrguer** R\$ 87,30  
*Artesanal – acompanha fritas*

**3º sugestão – Hambúrguer ORT** R\$ 94,80  
*Pão preto | Blend artesanal | Cheddar | Bacon caramelizado com açúcar mascavo  
Cebola roxa | Fritas*



Sem glúten



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

# K KÜCHE

## SOBREMESAS

<b>Linzertorte</b>	<b>R\$ 59,00</b>
<i>Mini torta de nozes   Caramelo salgado   Sorvete de tapioca com doce de leite</i>	
<b>Braun um Schwarz</b>	<b>R\$ 52,00</b>
<i>Brownie de chocolate belga   Fudge   Tuille black   Sorvete de chocolate belga</i>	
<b>Pudim de leite</b>	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Fava de baunilha   Caramelo toffe salgado   Farofa de paçoca</i>	
<b>Mil folhas de tiramissu</b>	<b>R\$ 53,10</b>
<i>Massa folhada   Sorvete de café   Creme marsala   Creme tiramissu</i>	
<b>Strudell de maçã</b>	<b>R\$ 49,00</b>
<i>Sorvete de canela   Cumble   Creme pâtisserie de cumaru</i>	
<b>Mango und Kokosnuss</b> 	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Compota de manga com gengibre   Sobert coco   Tuille curry</i>	
<b>Poire au chocolate</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<i>Pera cozida ao vinho   Fava de baunilha   Ganache de chocolate com vinho tinto   Sorvete vanilla</i>	
<b>Schwarzwald – Floresta negra</b>	<b>R\$ 49,00</b>
<i>Dome chocolate 70%   Sorvete de cereja   Tuille chocolate branco</i>	
<b>Rote Grütze com suspiro</b>	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Sorvete vanilla   Raspa de chocolate branco   Calda de frutas vermelhas</i>	

## BEBIDAS

<b>Água Mineral premium sem gás 330 ml</b>	<b>R\$ 10,00</b>
<b>Água Mineral premium com gás 330 ml</b>	<b>R\$ 10,00</b>
<b>Água de coco 330 ml</b>	<b>R\$ 14,00</b>
<b>Refrigerante</b>	<b>R\$ 9,90</b>
<b>Suco Natural</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<i>Laranja, abacaxi com hortelã ou morango</i>	
<b>Suco Del Valle</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<i>Pêssego ou uva</i>	
<b>Suco de uva integral 300 ml</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<b>Café expresso</b>	<b>R\$ 13,00</b>
<b>Drink Ort</b>	<b>R\$ 19,00</b>
<i>Amora, framboesa, limão-siciliano e tahiti - sem álcool</i>	
<b>Radler</b>	<b>R\$ 25,00</b>
<i>Cerveja e Sprite</i>	
<b>Clericot 750 ml</b>	<b>R\$ 205,00</b>
<i>Vinho branco, Countreau e frutas</i>	



Sem glúten Sem lactose Vegano Vegetariano