

K KÜCHE

COUVERT

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

ENTRADAS

Tataki **R\$ 70,00**
Atum selado em crosta de gergelim | Teriyaki | Laranja bahia | Emulsão de ervas | Picles de mostarda

Crostini de brie **R\$ 63,00**
Brie empanado | Pão de fermentação natural | Figo fresco | Geleia de amora | Presunto parma

Carpaccio de polvo **R\$ 68,00**
Emulsão de kimchi | Azeite de ervas | Minirrúcula | Mix de brotos

Sautierten pilsen **R\$ 66,00**
Cogumelos salteados | Ovo caipira pochê | Farofa de embutidos | Queijo local | Tuile

Bruschetta **R\$ 49,00**
Pão de carvão ativado | Pesto | Tomate assado | Mozzarella crocante

Ceviche **R\$ 68,00**
Atum | Leche de tigre | Chips de batata-doce | Manga | Coentro | Cebola roxa

Vieiras **R\$ 71,00**
Vieiras grelhadas | Creme de coco | Espumante | Limão confit | Tuile

Burrata toast **R\$ 68,00**
Aspargos | Coalhada seca | Crispy de parma | Pistache

Steak tartare **R\$ 69,00**
Filé mignon | Gema | Chips de batata | Aioli da casa

Ratatouille **R\$ 65,00**
Minilegumes | Molho de tomate assado

SALADAS

Naturalle di mozzarella **R\$ 53,00**
Tomate rama confit | Tapenade de azeitona | Gel de manjeriço









Caesar **R\$ 65,00**
Alface americana | Lascas de frango | Croutons | Molho caesar

Fruta da estação **R\$ 63,00**
Folhas amargas | Burrata | Presunto parma | Balsâmico | Mel | Pistache

Ort Salat **R\$ 62,00**
Mix de folhas | Atum | Cebola roxa | Croutons | Tomate cereja | Palmito | Queijo coalho | Molho da casa




K KÜCHE

SOPAS/CREMES








Fonduta de queijo 	R\$ 69,00
<i>Queijos da Mantiqueira Ovo pochê Mix de cogumelos Ovas de mujol</i>	
Creme de espinafre  	R\$ 61,00
<i>Aspargos Raspas de limão-siciliano</i>	
Creme de cogumelos  	R\$ 64,00
<i>Azeite trufado Mix de brotos</i>	
Creme de abóbora defumada  	R\$ 63,00
<i>Ricota defumada Azeite de abacate</i>	
Creme de palmito 	R\$ 69,00
<i>Azeite trufado Amêndoas laminadas</i>	

PRATOS PRINCIPAIS

MASSAS

Spätzle	R\$ 85,00
<i>Ragu bovino Ragu de pato Queijo local</i>	
Fettuccine 	R\$ 83,00
<i>Ragu de costela Tomate cereja Ervas frescas</i>	
Espaguete com iscas	R\$ 81,00
<i>Massa na manteiga Iscas de mignon Brócolis</i>	
Nhoque roxo  	R\$ 73,00
<i>Batata-doce roxa Creme de queijos Mantiqueira Molho pesto</i>	
Ricotta-Gnocchi	R\$ 85,00
<i>Ricota de búfala Espinafre Queijo local Manteiga de ervas Amêndoas</i>	
Espaguete al nero di seppia	R\$ 129,00
<i>Lagosta Molho de espuma Picles de mostarda Limão-siciliano</i>	

RISOTOS





Risoto funghi 	R\$ 117,00
<i>Medalhão de mignon Demi-glace</i>	
Pera 	R\$ 112,00
<i>Medalhão de mignon Gorgonzola Nozes Demi-glace</i>	
Limão-siciliano  	R\$ 88,00
<i>Abobrinha marinada Queijo local Azeite verde</i>	
Arroz negro   	R\$ 89,00
<i>Mix de cogumelos Palmito fresco Limão-siciliano</i>	





Sem glúten Sem lactose Vegano Vegetariano

K KÜCHE


PEIXES E FRUTOS DO MAR

Lagosta <i>Lagosta grelhada Arroz negro Molho romesco Bisque</i>	RS 148,00
Salmão  <i>Salmão grelhado Risoto de alho-poró Molho cítrico</i>	RS 132,00
Truta <i>Truta grelhada Farofa de banana Batata sauté Molho de amêndoas</i>	RS 115,00
Robalo em crosta de pistache  <i>Robalo em baixa temperatura Mousseline de coco Tartare de banana Folha de mostarda Cebola roxa</i>	RS 112,00
Polvo Lila  <i>Polvo salteado Purê de batata-doce roxa Echalota Tomate-cereja</i>	RS 135,00
Bacalhau  <i>Bacalhau em baixa temperatura Creme de ervilha Creme de amêndoas Batata ao murro Brócolis rama Tapenade Gema curada</i>	RS 139,00
Casarecce caprese <i>Camarão Bisque Tomate-cereja Mozzarella de búfala Minirrúcula</i>	RS 112,00

AVES

Magret de canard <i>Magret grelhado Musseline de mandiquinha Endívia Cogumelo Portobello</i>	RS 144,00
Arroz caldoso de pato  <i>Pato confit Ora-pro-nóbis Tucupi</i>	RS 115,00
Supreme  <i>Supreme de frango em baixa temperatura Risoto de quirera Agrião Azeite trufado</i>	RS 102,00

CARNES

Bem brasileiro  <i>Bife ancho Queijo coalho purê de cebola vinagrete de feijão manteiguinha demi-glace</i>	RS 145,00
Prime Rib suíno <i>Nhoque de ricota Chucrute roxo Demi-glace Vinho tinto</i>	RS 110,00
Medalhão curado <i>Filet mignon curado Crosta de ervas Mousseline de batata Molho de mostarda</i>	RS 116,00
Wiener schnitzel <i>Filet mignon empanado Batata com bernaïse Gastrique de Frutas Vermelhas</i>	RS 115,00
Costela bovina <i>Costela em baixa temperatura Batata dauphinoise Salada de ervas Tucupi reduzido Demi-glace</i>	RS 124,00



Sem glúten Sem lactose Vegano Vegetariano

K KÜCHE

INFANTIS

Espagete com iscas <i>Espagete na manteiga Iscas de filet-mignon Fritas</i>	R\$ 66,00
Espagete bolonhesa <i>Espagete ao molho bolonhesa Fritas</i>	R\$ 61,00
Strogonoff de frango <i>Arroz branco Batata palha</i>	R\$ 56,00
Strogonoff de carne <i>Arroz branco Batata palha</i>	R\$ 65,00
Paillard de frango <i>Grelhado ou à milanesa Arroz branco Legumes Fritas</i>	R\$ 56,00
Escalopinho de mignon <i>Arroz branco Legumes Fritas</i>	R\$ 68,00

RACLETTE EXPERIENCE

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

Experiência para compartilhar <i>(serve 2 pessoas)</i>	R\$ 290,00
<ul style="list-style-type: none">- Bife de chorizo- Legumes grelhados- Presunto cru- Minibaguete italiana	



Sem glúten



Sem lactose




Vegano



Vegetariano

K KÜCHE

SOBREMESAS

Linzertorte <i>Minitorta de nozes Caramelo salgado Sorvete de doce de leite</i>	R\$ 59,00
Braun und Schwarz <i>Brownie de chocolate belga Fudge Tuille black Sorvete de chocolate</i>	R\$ 52,00
Pudding <i>Pudim de leite Fava de baunilha Caramelo Praliné de amendoim</i>	R\$ 49,00
Mil folhas de tiramissu <i>Massa folhada Sorvete de café Creme marsala Creme de mascarpone</i>	R\$ 55,00
Apfelstrudel <i>Sorvete de canela Crumble Creme de cumaru</i>	R\$ 54,00
Tarte Tatin <i>Fruta da estação Mel Especiarias Sorvete de iogurte</i>	R\$ 59,00
Mango und Kokosnuss  <i>Compota de manga e gengibre Sorbet de coco Tuille de curry</i>	R\$ 47,00
Floresta negra <i>Dome de chocolate Sorvete de cereja Tuille de chocolate branco</i>	R\$ 54,00
Rote Grütze <i>Sorvete de baunilha Raspas de chocolate branco Calda de frutas vermelhas Suspiro</i>	R\$ 49,00

BEBIDAS

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



Sem glúten Sem lactose Vegano Vegetariano

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Se beber não dirija.