

THE KITH



MICHELIN 2026

ENTRADAS

ARANCCINI DE CARNE SECA COM ABÓBORA	44
Servido com aioli. Porção com 4 unidades.	
VINAGRETE DE POLVO	62
Acompanha torradas de focaccia da casa.	
GUIOZA DE PORCO	43
Guioza suíno, molho oriental e cebolinha.	
Porção com 4 unidades.	
GOHAN FRITO	46
Com baterá de salmão, tarê e furikake.	
Porção com 2 unidades.	
MIX DE FOLHAS VERDES E ABÓBORA CABOTIÁ	32
NA BRASA (VEG)	
Abóbora tostada na brasa e semente de abóbora.	
CALDO DE FEIJÃO	32
Caldo cremoso de feijão cozido lentamente, temperado	
com alho, cebola e ervas da casa. Acompanha torresminho.	

MENU EXECUTIVO THE KITH

De segunda a sexta, todos os pratos principais acompanham uma das seguintes entrada à sua escolha.

Entradas Menu Executivo

Salada de abóbora cabotiá (VEG)
Gohan frito com baterá de salmão, tare e furikake (+R\$10)
Guioza de porco ao molho oriental (2 unidades)
Caldo de feijão (+R\$5)

Você também pode adicionar uma das sobremesas abaixo:

Sobremesas

Bolo de coco THE KITH (+R\$10)
Pudim de doce de leite (+R\$10)
Torta mousse de chocolate (+R\$10)
Salada de frutas (+R\$10)
Cheesecake de frutas vermelhas zero açúcar (+R\$15)

PRINCIPAIS

ARROZ CARRETEIRO	72
Arroz com paio e filé mignon, preparado em caldo de carne e finalizado com mix de ervas e ovo frito.	
P.F. DE CARNE DE PANELA COM LEGUMES NA BRASA	73
Carne de panela tradicional brasileira com arroz branco, feijão, legumes na brasa e farofinha da casa.	
GRÃO DE BICO AO CURRY E BRÓCOLIS NA BRASA (V)	68
Grão de bico, curry, leite de coco, brócolis tostado e arroz basmati.	
MILANESA DE CARNE	72
Acompanha salada de batatas e vinagrete de tomate.	
ESCONDIDINHO DE BRISKET COM MANDIOCA	69
Brisket cozido em baixa temperatura, purê de mandioca e muçarela gratinada.	
CHIBÉ DE CAMARÃO E PEIXE AMAZÔNICO GRELHADO	84
Farinha d'água, leite de coco, camarão e coentro. Acompanha peixe amazônico grelhado.	
SOBRECOXA NA BRASA	69
Com purê de abóbora e gengibre, brócolis tostados e grão-de-bico crocante.	
RISOTO DE ARROZ NEGRO E SALMÃO	84
Risoto de arroz negro com cenoura, cebola pérola e tomatinhos assados na brasa. Acompanha posta de salmão grelhado e vinagrete de castanhas.	
LINGUINI AO CREME DE ABÓBORA E ESPETINHO DE CAMARÃO	79
Linguine, creme de abóbora, parmesão e espetinho de camarão na brasa.	
BRISKET ROTI E PURÊ DE BATATA	86
Peito bovino assado em baixa temperatura, roti de boi e purê de batata.	

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON	76
Acompanha arroz branco e chips de batata asterix.	
TARTARE THE KITH	75
Nossa versão de steak tartare de filé mignon acompanhado de chips de tubérculos e saladinha de verdes.	
RISOTO DE COSTELA	76
Arroz arbóreo, costela assada em baixa temperatura, parmesão e palha de mandioca.	
RISOTO DE PARMESÃO AO LIMONE (V)	68
Risoto de arroz arbóreo, parmesão, limão siciliano e amêndoas laminadas. Adicione filé de St Peter ou milanesa de carne por (+R\$15).	

AOS SÁBADOS

FEIJOADA À VONTADE	85
Um clássico da culinária brasileira feito com feijão preto, linguiça defumada, costela e carne-seca, cozidos lentamente. Acompanha arroz, couve-manteiga, laranja, banana a milanesa e barriga de porco.	

SOBREMESAS

BOLO DE COCO	26
Tradicional bolo de coco THE KITH.	
PUDIM DE DOCE DE LEITE	28
Com tradicional doce de leite argentino.	
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE	28
Torta mousse de chocolate THE KITH com chocolate 70%.	
CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS ZERO AÇÚCAR	32
Cheesecake de frutas vermelhas na versão zero açúcar.	
SALADA DE FRUTAS	18
Frutas frescas da casa selecionadas diariamente.	

ADICIONAIS

Vinagrete (+3)	Arroz (+10)
Farofa (+3)	Feijão (+10)
Ovo (+6)	Proteína extra (+25)

SOFT DRINKS

Água sem gás	9	Guaraná Antartica	11
Água com gás	9	Guaraná Antartica zero	11
Coca-Cola	11	Schweppes Tônica	11
Coca-Cola zero	11	Schweppes Citrus	11

BEBIDAS DA CASA

Refresco de maracujá com capim santo	18
Refresco de limão com gengibre	18
Refresco do dia	18
Mate gelado com Limão	18
Suco do dia	18
Heineken Long Neck	17
Stella Artois Long Neck	17
Taça de Vinho da Casa	32
Taça de Vinho da Casa Menu Executivo	20
Café expresso	11

DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ	39
Aperol, espumante brut, um toque de água com gás e laranja bahia.	
BANZEIRO (LAERCIO ZULU)	42
Cachaça zuluzeira em umburana, xarope de açúcar, suco de limão, vinho tinto seco e espuma de gengibre.	
CAIPIRINHA	38
Cachaça, limão taiti, açúcar e amor.	
CARAJILLO	38
Café expresso em temperatura ambiente com licor 43 e gotas de óleo essencial de laranja.	
FITZGERALD	40
Gin, angostura, limão siciliano e xarope de açúcar.	
GIN & TÔNICA	40
Gin água tônica, fatias finas de limão, uva verde e hortelã.	
MOSCOW MULE	40
Vodka, água com gás, limão, gengibre e açúcar.	
NEGRONI	40
Gin, vermuth tinto, campari ao perfume de laranja bahia.	
OLD FASHIONED	44
Bourbon, gotas de angostura, concentrado de açúcar, ao perfume de laranja bahia.	
PENICILIN	39
Scotch whisky, concentrado de gengibre, mel de apis, suco de limões ao perfume de whisky defumado.	
BLOODY MARY	39
Vodka, suco de tomate, molho inglês, limão siciliano, Tabasco, pimenta preta, água de azeitona e tomilho.	



O que é o Bib Gourmand?

O prêmio Bib Gourmand é o reconhecimento do Guia MICHELIN para cozinhas que servem boa comida a um bom custo benefício.

Aqui no Kith prezamos por uma experiência baseada na utilização de ingredientes de qualidade, técnicas de alta gastronomia e brasa.

Iniciamos nossa menção no Guia MICHELIN no ano de 2020 como Bib Gourmand e renovamos em 2021, 2024, 2025 e 2026, com a volta do Guia ao Brasil.

**MICHELIN
2020**



**MICHELIN
2021**



**MICHELIN
2024**



**MICHELIN
2025**



**MICHELIN
2026**

