

THE KITH

ENTRADAS

ARANCCINI DE CARNE SECA COM ABÓBORA	38
Servido com aioli. Porção com 4 unidades.	
VINAGRETE DE POLVO	56
Acompanha torradas de focaccia da casa.	
COXINHA DA ASA	36
Ao tarê, gergelim e cebolinha. Porção com 4 unidades.	
GOHAN FRITO	42
Com baterá de salmão, tarê e furikake (2 unidades).	
SALADINHA DE RÚCULA E BETERRABA NA BRASA (VEG)	32
Ao molho de iogurte.	
GAZPACHO DE TOMATE	32
Tomate tostado, pepino, pimentão e azeite de oliva. Servido frio, acompanha torrada de focaccia.	

MENU EXECUTIVO THE KITH

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

Entradas Menu Executivo

- Saladinha de rúcula, beterraba na brasa e iogurte (VEG)
- Gohan frito com baterá de salmão, tarê e furikake (+R\$10)
- Coxinha da asa ao tarê e cebolinha (2 unidades)
- Gazpacho (+R\$5)

Você também pode adicionar uma das sobremesas abaixo:

Sobremesas

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

PRINCIPAIS

ARROZ DE FRUTOS DO MAR Com mexilhão, vongole, camarão e lula.	83
P.F. DE SAINT PETER Com arroz, feijão, farofa de pimenta de cheiro e vinagrete de quiabo.	73
MOQUECA DE PUPUNHA E BANANA DA TERRA (V) Com arroz de coco e farofinha.	69
MILANESA DE CARNE Acompanha salada de batatas e vinagrete de tomate.	66
LASANHA BOLONHESA Ao molho bolonhesa e muçarela.	67
CHIBÉ DE CAMARÃO E PIRARUCÚ GRELHADO Farinha d'água, leite de coco, camarão e coentro. Acompanha Pirarucú grelhado.	84
SOBRECOXA NA BRASA com pure de abóbora e gengibre, brócolis tostados e grão-de-bico crocante.	67
RISOTO DE ARROZ NEGRO E SALMÃO Risoto de arroz negro com cenoura, cebola pérola e tomatinhos assados na brasa. Acompanha posta de salmão e vinagrete de castanhas.	79
RIGATONI AO RAGÙ DE OSSOBUCO Rigatoni, ragù de ossobuco cozido em baixa temperatura e mini agrião.	76
BRISKET ROTI E PURÊ DE BATATA Peito bovino assado em baixa temperatura, roti de boi e purê de batata.	82
RISOTO DE COSTELA Arroz arbóreo, costela assada em baixa temperatura, parmesão e palha de mandioca.	71

(V) Vegetariano (VEG) Vegano

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON	74
Acompanha arroz branco e chips de batata asterix.	
PICADINHO THE KITH	74
com pure de batata e couve crispy.	
TARTARE THE KITH	75
Nossa versão de steak tartare de filé mignon acompanhado de chips de tubérculos e saladinha de verdes.	
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	18
Tradicional bolo de coco THE KITH.	
PUDIM DE LEITE	18
Tradicional pudim de leite THE KITH.	
MOUSSE DE CHOCOLATE	18
Mousse de chocolate THE KITH com chocolate.	
CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS ZERO AÇÚCAR	22
Cheesecake de frutas vermelhas na versão zero açúcar.	
SALADA DE FRUTAS	14
Frutas frescas da casa selecionadas diariamente.	

ADICIONAIS

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

SOFT DRINKS

Água sem gás	8	Guaraná Antartica	9
Água com gás	8	Guaraná Antartica zero	9
Coca-Cola	9	Schweppes Tônica	9
Coca-Cola zero	9	Schweppes Citrus	9

BEBIDAS DA CASA

Refresco de maracujá com capim santo	16
Refresco de limão com gengibre	16
Refresco do dia	16
Mate gelado com Limão	16
Suco do dia	16
Heineken Long Neck	15
Stella Artois Long Neck	15
Taça de Vinho da Casa	32
Taça de Vinho da Casa Menu Executivo	20
Café expresso	10

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, vermouth 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 e 2025, com a volta do Guia ao Brasil.

MICHELIN
2020



MICHELIN
2021



MICHELIN
2024



MICHELIN
2025

