

THE KITH

© MICHELIN 2025

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. | |
| KAFTA E HOMUS | 36 |
| Kafta de mignon, homus de beterraba e zaatar. Porção com 2 unidades. | |
| BATERÁ DE SALMÃO | 42 |
| Gohan frito com baterá de salmão marinado, tarê e furikake. Porção com 2 unidades. | |
| SALADA FATOUCHE (VEG) | 32 |
| Mix de folhas, tomate, rabanete, pepino, hortelã, pão sirio e molho de romã | |
| CALDO DE ABÓBORA | 18 |
| Tostada na brasa com semente de abóbora. | |

MENU EXECUTIVO THE KITH

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

Entradas Menu Executivo

- Salada fatouche (VEG)
- Kafta e homus
- Caldo de abóbora
- Baterá de salmão (1 unidade) (+R\$10)

Você também pode adicionar uma das sobremesas abaixo:

Sobremesas

- Pudim de leite THE KITH (+R\$10)
- Bombom de uva zero açúcar (+R\$15)
- Torta mousse de chocolate (+R\$10)
- Fruta do dia (+R\$10)
- Cheesecake de frutas vermelhas zero açúcar (+R\$15)

PRINCIPAIS

| | |
|---|----|
| ARROZ CAIPIRA | 72 |
| Arroz agulhinha, peito de frango desfiado, tomatinho, milho, cebola roxa, crocante de pele e espetinho de quiabo na brasa. | |
| P.F. DE COSTELA | 73 |
| Arroz, feijão, tradicional costela THE KITH, mandioca cozida e farofinha de alho. | |
| LASANHA DE ABOBRINHA AO PESTO (V) | 64 |
| Lâminas de abobrinha recheadas com ricota fresca, requeijão, molho de tomate e pesto da casa. | |
| MILANESA DE CARNE | 66 |
| Acompanha salada de batatas e vinagrete de tomate. | |
| ESCONDIDINHO DE MIGNON COM PURÊ DE MANDIOCA | 64 |
| Escondidinho com ragú de mignon e purê de mandioca gratinado. | |
| PEIXE GRELHADO COM BANANA | 71 |
| St. Peter grelhado, vinagrete de feijão fradinho com pimenta de cheiro, cebola roxa e banana na brasa. | |
| SOBRECOXA NA BRASA | 67 |
| com pure de abóbora e gengibre, brócolis tostados e grão-de-bico crocante. | |
| RISOTO DE ARROZ NEGRO E SALMÃO | 79 |
| Risoto de arroz negro com cenoura, cebola pérola e tomatinhos assados na brasa. Acompanha posta de salmão e vinagrete de castanhas. | |
| LASANHA DE PUPUNHA E SALMÃO | 72 |
| Laminas de pupunha ao recheio de salmão, creme de queijo e espinafre. | |
| POLPETONE COM LINGUINE | 69 |
| Polpetone de mignon com recheio de queijo e linguine ao sugo com tomatinhos tostados. | |
| BRISKET ROTI E PURÊ DE BATATA | 82 |
| Peito bovino assado em baixa temperatura, roti de boi e purê de batata. | |

(V) Vegetariano
(VEG) Vegano

| | |
|--|----|
| RISOTO CAPRESE (V) | 71 |
| Arroz arbóreo, parmesão, mozzarella de búfala, tomatinhos, pesto de rúcula e basílico. Adicione filé de St Peter por (+R\$15). | |
| STROGONOFF DE FILÉ MIGNON | 74 |
| Acompanha arroz branco e chips de batata asterix. | |
| PICADINHO THE KITH | 68 |
| 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 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

| | |
|---|----|
| PUDIM DE LEITE | 18 |
| Tradicional pudim de leite THE KITH. | |
| BOMBOM DE UVA ZERO AÇÚCAR | 22 |
| Bombom de uva com ganache de dois chocolates na versão zero açúcar. | |
| TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE | 18 |
| Torta mousse de chocolate THE KITH com chocolate 70%. | |
| CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS ZERO AÇÚCAR | 22 |
| Cheesecake de frutas vermelhas na versão zero açúcar. | |
| FRUTA DO DIA | 14 |
| 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 | 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.

