

THE KITH



MICHELIN 2025

ENTRADAS

ARANCCINI DE CARNE SECA COM ABÓBORA Servido com aioli. Porção com 4 unidades.	38
VINAGRETE DE POLVO Acompanha torradas de focaccia da casa.	56
KAFTA E HOMUS Kafta de mignon, homus de beterraba e zaatar. Porção com 2 unidades.	36
BATERÁ DE SALMÃO Gohan frito com baterá de salmão marinado, tarê e furikake. Porção com 2 unidades.	42
SALADA FATOUCHE (VEG) Mix de folhas, tomate, rabanete, pepino, hortelã, pão sirio e molho de romã	32
CALDO DE ABÓBORA Tostada na brasa com semente de abóbora.	18

MENU EXECUTIVO THE KITH

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

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

MICHELIN
2020



MICHELIN
2021



MICHELIN
2024



MICHELIN
2025

