

FOOD

Kimchi.....	15
Salsão em Conserva + Pó de Kombu.....	15
Quiabo Tostado + Pimenta + Sumissô.....	29
Tartare de Atum Picante.....	45
Edamame + Ponzu + Sal Maldon.....	26
Mexilhões + Missô + Caldo de Porco.....	45
Ostras + Horseradish + Ponzu.....	48
Gyoza + Copa Lombo + Camarão + Kimchi + Alho Negro.....	38
Kakiague de Milho.....	39
Tori Katsu Sandô.....	35
Wagyu Smash Burger.....	39

Costela Nitsuke.....	68
Hiyashi Chuka [Ramen Gelado].....	49
Atum + Massagô + Gema Curada + Gohan.....	45

Seleção de Sashimi [12un].....	55
Sushi Setto [12un].....	55
Temaki [Consulte].....	23
Carpaccio [10un].....	39
Futomaki [5un].....	48
Spicy Tuna Uramaki.....	35

Restrição alimentar? Consulte nosso Chef para a possibilidade de um menu especial.

YUMMI

Explosão de Chocolate.....	18
----------------------------	----



live
the
moment.

COCKTAILS

HAIBORU.....	33
--------------	----

Whisky, Pera, Maçã, St. Germain e Club Soda.

HAIBORU #2.....	31
-----------------	----

Vodka, Soda de Melancia com Yuzu, Calda de Hortelã e Limão Tahiti.

PISCO PUNCH.....	31
------------------	----

Pisco com infusão casca de Abacaxi, Limão Tahiti, Jarabe de Abacaxi e Soda de Yuzu com Grapefruit.

ASIAN MIST.....	29
-----------------	----

Espumante Brut, Creme de Lichia e Pó de Hibisco.

MIYAKO.....	33
-------------	----

Gin, Licor de Lúpulo San Basile, Salmoura de Azeitona, Soda de Capim-Limão com Melão.

BLACK OF EDINBURGH.....	31
-------------------------	----

Whisky, Vodka, Cold Brew, Caramelo Salgado e Laranja Bahia.

WASABI SOUR.....	33
------------------	----

Gin, Sake, Calda de Wasabi, Limão Tahiti e Espuma de Gengibre.

MISS GUEIXA.....	33
------------------	----

Sake, Vodka, Cordial de Hibisco com Kinkan, Licor de Lichia e Espuma de Gengibre.

JALISCO FIZZ.....	33
-------------------	----

Tequila, Tamarillo, Licor de Laranja e Soda de Yuzu com Grapefruit.

MUPY MURPHY.....	31
------------------	----

Sake Nigori, Cachaça, Matchá, Soda de Caju e Absinthe Blanc San Basile.

ELETRIC MANGO.....	33
--------------------	----

Tequila, Manga, Maracujá, Jalapeño e Açúcar de Shissô com Jambu.

UME NEGRONI.....	35
------------------	----

Gin, Blend de Vermute, UME, Campari e Sal Asiático.

CAYMMI.....	33
-------------	----

Whiskey, Kombu, Abacaxi, Broto de Coentro, Cítricos e Cumaru.

ORIENTAL FIZZ.....	29
--------------------	----

Sake, Espumante, Licor de Yuzu e Sorbet de Limão Taiti.

MR. SHINODA.....	33
------------------	----

Whisky, Lapsang Souchong, Mel Nativo, Vinagre de Framboesa, Bitter de Laranja e de Cacau.

WINE

VIAPIANA 192 BRÛT.....106

Champenoise, espumante
[Glera, Viognier e Chardonnay]
Flores da Cunha, Brasil

CONO SUR.....88

Bicicleta, branco
[Sauvignon Blanc]
Valle Central, Chile

CHAKANA WINES.....128

Nuna White Blend, branco
[Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier]
Mendoza, Argentina

VILLAGIOCONTI.....139

Arancione, laranja
[Ribolla Gialla, Grechetto, Vermentino, Malvásia]
São Joaquim, Brasil

CASA VENTURINI.....98

Le Bateleur, rosé
[Tannat]
Flores da Cunha, Brasil

EMILIANA.....102

Adobe Reserva, rosé
[Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot]
Valle de Rapel, Chile

DOM CANDIDO.....88

Autêntico, tinto
[Petit Verdot]
Bento Gonçalves, Brasil

EMILIANA.....98

Adobe Reserva Syrah, tinto
[Syrah]
Valle de Rapel, Chile

SAKE

OZEKI Regular Junmai.....225ml - **39**
[16% vol. | 70% polimento | SMV +4]

SOFT COCKTAILS

APPLE MOJITO.....18
Néctar de Maçã Verde, Calda de Hortelã, Cítricos e Água com gás.

VIRGIN HAIBORU #2.....18
Soda de Melancia com Yuzu, Maracujá e Néctar de Maçã Verde.

LEMONGRASS & GINGER.....18
Ginger Beer, Orzata, Suco de Capim Limão e Cítricos.

SOFT

ÁGUA [REFIL].....9
COCA-COLA [KS].....7
TÔNICA PRATA.....7
CLUB SODA.....7
REFRESCO DA CASA.....12
CAFÉ [COADO].....6
RED BULL.....13
[Energy Drink, Sugarfree, Tropical]

BEER

BECKS 330ml.....12
WITBIER.....15
IPA.....22

Conheça nosso
box! [www.
koya88.co](http://www.koya88.co)

乾杯 live
the
moment.
KANPAI