

BUFFET DE CAFÉ DA MANHA

Buffet sábado, domingo e feriados 8h às 12h

Crianças até 5 anos não pagam

Crianças de 6 a 10 anos – R\$ 26

Adultos – R\$ 52

Temos opções sem glúten e sem lactose

ENTRADAS

Ceviche do dia – R\$ 35

Bruschetta Kite – R\$ 27
Tradicional bruschetta de tomate aromatizada

Bruschetta Pipa – R\$ 30
Salmão defumado com raspas de limão siciliano e guacamole

Mix de carpaccio al mare – R\$ 68
Camarão, salmão e polvo. Acompanha cestinha de pães

Carpaccio de polvo – R\$ 51 [FN]
Acompanha cestinha de pães

Carpaccio de salmão – R\$ 54 [FN]
Acompanha cestinha de pães

Carpaccio de carne – R\$ 51 [FN]
Acompanha cestinha de pães

Espetinho de mignon – R\$ 36
Molho de ketchup picante e farofa da casa

Espetinho de frango – R\$ 30 [FN] [FO]
Acompanha farofa da casa, mel e mostarda dijon

Kafta com humus – R\$ 32
Acompanha pão árabe

Casquinha de siri gratinada – R\$ 25
Acompanha farofa da casa

Dadioca [tradicional ou alho e orégano] – R\$ 28 [GF]
Acompanha molho de pimenta

Queijo coalho – R\$ 27 [GF]
Com melão e castanha de caju

Linguíça artesanal – R\$ 32 [GF]
Com farofa e molho de mostarda

Pastel de forno integral – R\$ 14
Com massa de linhaça, recheio frango, ricota, palmito e legumes

Batata rústica porção – R\$ 18

PARA COMPARTILHAR

PORÇÃO DE PEIXE DO DIA – R\$ 58 [GF]
Em cubos grelhados com molho de ervas

CAMARÕES GRELHADOS – R\$ 75 [GF]
Com casca ao alho

CAMARÕES K08 – R\$ 98 [GF]
Camarões VG sem casca salteados na manteiga, vinho branco, limão com ervas.

LULA AO CURRY – R\$ 56
Lulas grelhadas ao curry com molho de ervas

LEGENDA

- GLÚTEN FREE [GF]
- FRANGO ORGÂNICO [FO]
- SALADA ORGÂNICA [SO]
- FERMENTAÇÃO NATURAL [FN]

SMOTHIE BOWLS

MANGO BOWL – R\$ 34
Manga, banana, abacate, leite de amêndoa, tâmara,
Toppings: granola, coco e morango

CACAU BOWL – R\$ 34
Banana, leite de amêndoa, tâmara, pasta de amendoim, cacau, nozes,
nibs de cacau.
Toppings: coco, nibes de cacau, banana, pasta de amendoim e chia

BERRIES BOWL – R\$ 34
Banana, morango, leite de amêndoas e tâmara.
Toppings: morango, banana, coco, chia e amêndoas

AÇAÍ

	300ml	500ml	Bowl
TRADICIONAL	R\$ 18	R\$ 23	R\$ 27
ORGÂNICO	R\$ 21	R\$ 28	R\$ 31

GRANOLA PREMIUM – R\$ 10
ADICIONE TOPPINGS – R\$ 5
Morango, banana, chia, coco, leite em pó, mel , amêndoas em lascas

TAPIOCA ORGÂNICA – R\$ 27 [GF]

Escolha até 3 ingredientes :
Ovo caipira, peito de peru, presunto, tomate, cream cheese,
banana, mel, chocolate, queijo branco, queijo prato, ricota,
muçarela, queijo coalho, requeijão

OMELETE DE OVO CAIPIRA – R\$ 31 [GF]

Escolha até 3 ingredientes:
Peito de peru, presunto, tomate, cebola, manjeriçao, orégano,
queijo prato, queijo minas, muçarela e mozzarella de búfala.

SANDUICHES [FN]

No pão de fermentação natural: baguete tradicional, integral ou ciabatta. Queijos: minas, muçarela ou mozzarella de búfala

SANDUICHES K08

TEAHUPPO – R\$ 38
Salmão defumado, rúcula, cream cheese, e molho pesto
servidos na baguete

LOBITOS – R\$ 36 [FO]
Filé de frango, queijo gorgonzola e cebola roxa salteada.
Servido no pão ciabatta

FILÉ MIGNON R\$ 38
no pão ciabatta

Com queijo R\$ 40
no pão ciabatta

MISTO QUENTE – R\$ 18
Queijo prato e presunto no pão de forma

BURGUERS ESPECIAIS

BURGUER K08 – R\$ 41
Blend de carne da casa (180g) queijo gouda, cebola
caramelizada, pickles, e molho no pão de malte. Acompanha
batatas rústicas

BURGUER DE COSTELA K08 – R\$ 42
Costela desfiada ao molho barbecue, cebolas caramelizadas,
queijo gouda, no pão de malte, acompanha batata rústica

BURGUER VEGAN – R\$ 46
Proteínas de grão de bico, ervilha e soja,
sal, pimenta, cebola, suco de beterraba e maionese vegana

WRAP

MASSAS: TRADICIONAL, BETERRABA, CENOURA E ESPINAFRE

TAHITI – R\$ 45
Camarão com cream cheese e alho poró

FIJI – R\$ 38
Pasta de frango, repolho roxo e folhas verdes

NORONHA – R\$ 42
Rosbife de mignon, queijo prato, mostarda preta, tomate e
rúcula

SALADAS ESPECIAS

BALSAMIC CHICKEN CAPRESE – R\$ 44
Mix folhas orgânicas, tomate cereja, mozzarella de búfala,
manjeriçao, frango, granola salgada. Molho: balsâmico

HAWAIAN CHICKEN – R\$ 44
Mix de folhas orgânicas, coentro, abacaxi grelhado, frango,
tomate cereja, espaguete de cenoura, abacate, cebola roxa,
granola salgada e molho de mostarda

MEDITERRANEAN QUINOA – R\$ 44
Mix folhas orgânicas, pepino, tomate cereja, cebola roxa,
mussarela de búfala, azeitona preta, quinoa, coentro, pimentão
vermelho e amarelo, humus tahine.

MONTE SUA SALADA ORGÂNICA NO BOWL – R\$ 48
* SOLICITE SUA COMANDA. ESCOLHA: 1 PROTEÍNA E 8 ITENS



POKE – R\$ 44

ATUM ou SALMÃO marinado
no vinagrete tailandês, cenoura,
pepino, manga e edamame.

Escolha uma base para o POKE
- ARROZ BRANCO
- ARROZ INTEGRAL
- QUINOA



MONTE SEU PRATO

Escolha o seu grelhado + 2 acompanhamentos ou meia salada
múltipla escolha + 1 molho

GRELHADOS

- FILÉ MIGNON R\$ 62
- FILÉ DE FRANGO R\$ 44
- FILÉ DE TILÁPIA R\$ 47
- FILÉ DE SOBRECOXA R\$ 44
- FILÉ DE SALMÃO R\$ 65

ACOMPANHAMENTOS

- ARROZ BRANCO
- LEGUMES GRELHADOS
- ARROZ INTEGRAL
- ARROZ DE BRÓCOLIS
- FEIJÃO PRETO
- FAROFA DE OVOS
- FAROFA PANKO DE BANANA COM CASTANHA
- LEGUMES NO VAPOR
- BRÓCOLIS COM ALHO
- PURÉ DE BATATA
- BATATA DOCE GRELHADA

MOLHOS

MOSTARDA, AZEITE COM LIMÃO, ERVAS, CHIMICHURRI, VINAGRETE
TAILANDÊS.

TRATTORIA K08

NHOQUE ARTESANAL DE BATATA BAROA
AO PESTO – R\$ 65
MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO CASEIRO – R\$ 65
AO PESTO COM FRUTOS DO MAR – R\$ 74
COM ISCAS DE MIGNON – R\$ 72
COM ISCAS DE FRANGO – R\$ 70



MENU KIDS [GF]

FILÉ DE FRANGO OU FILÉ MIGNON – R\$ 34
Acompanha arroz, feijão e purê de batata

SOBREMESA

Torta de banana integral – R\$ 16
Brownie simples – R\$ 12
Brownie com sorvete e calda de chocolate – R\$ 25
Bola de sorvete – com cobertura – R\$ 12

CONSULTE NOSSAS OPÇÕES SEM ACÚÇAR, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.

Atenção Alérgicos

GLÚTEN – Não possuímos uma cozinha exclusiva para preparação
dos pratos 100% livres de glúten, portanto nossos pratos não são
recomendados para pessoas com alta sensibilidade.

GF – Glúten Free

K08 STORE

BIKINIS, BERMUDAS, BONÉS
BARRACAS E CADEIRAS DE PRAIA
PROTETOR SOLAR



DRINKS

K08 - R\$ 42
amazzone gin
tangerina
casca de siciliano
tônica
anis estrelado e zimbro

JOATINGA - R\$ 42
amazzone gin
infusão de frutas vermelhas
limão siciliano
tônica
hortelã

PRAINHA - R\$ 42
amazzone gin
suco de manga
maracujá
mix de cítricos
água tônica

QUEBRA-MAR - R\$ 42
amazzone gin
tangerina
grapefruit
tônica
alecrim

POSTINHO - R\$ 42
amazzone gin
tangerina
gengibre
água tônica

PUNTA LUNA - R\$ 42
amazzone gin
tônica
cajú
manjeriço e zimbro

DOSES

Tequila Ouro E Prata - R\$ 19
Red Label - R\$ 28
Black Label - R\$ 41

COMBOS

Grey Goose + 4 Red Bull - R\$ 650
Gin Bombay + 4 Red Bull + Fruta estação - R\$ 600
Gin Amázzoni + 4 Tônica + Fruta estação - R\$ 450
Gin Amázzoni + 2 Red Bull - R\$ 450
Vodka Smirnoff + 4 Red Bull - R\$ 400
Red Label + 4 Red Bull - R\$ 450
Black Label + 4 Red Bull - R\$ 650

Cleriquot

Frutas da estação, Domecq, água com gás, licor de laranja, grenadine hortelã , soda limonada e gelo
Chandon Passion Rosé - R\$ 255
Chandon Reserva Brut - R\$ 240
Nua Espumante Branco Brut - R\$ 200
Nua Espumante Rosé Brut - R\$ 210

ESPUMANTES

Chandon Baby Brut 187MI - R\$ 45
Chandon Baby Rosé 187MI - R\$ 45
Chandon Brut Reserva - R\$ 195
Chandon Passion Rosé - R\$ 210

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot - R\$ 550

CARTA DE VINHO K08

VINHO TINTO - GARRAFA
Portal del Alto Carmenere [Chile] - R\$ 160

VINHO TINTO - TAÇA
Portal del Alto Carmenere [Chile] - R\$ 35

VINHO BRANCO - GARRAFA
Sottano Chardonnay [Argentina] - R\$ 160
Los Lagos Sauvignon Blanc [Chile] - R\$ 95
Los Lagos Chardonnay [Chile] - R\$ 110
La Marchesina Pinot Grigio [Itália] - R\$ 130
Latitud 33 [Argentina] - R\$ 130

VINHO BRANCO - TAÇA
Los Lagos Chardonnay [Chile] - R\$ 29

VINHO ROSÉ - GARRAFA

Piscine [França] - R\$ 160
São Sebastião [Portugal] - R\$ 140
Mina Velha [Portugal] - R\$ 120

CERVEJAS

Kona Big Wave - R\$ 18
Kona Longboard - R\$ 18
Skol Lata 350ml - R\$ 10
Antarctica Lata 350ml - R\$ 10
Corona - R\$ 16
Hoegarden - R\$ 20
Bohemia - R\$ 14
Budweiser - R\$ 14
Stella - R\$ 14
Brahma 0% Lata 350ml - R\$ 12
Brahma Extra Lager - R\$ 14
Brahma Extra Weiss - R\$ 14
Malzebier - R\$ 12
Colorado Appia 600MI - R\$ 25
Colorado Cauim 600MI - R\$ 25
Colorado Ribeirão 600MI - R\$ 25

BEBIDAS

ÁGUA SEM GÁS - R\$ 6
ÁGUA COM GÁS - R\$ 7
ÁGUA TÔNICA - R\$ 8
ÁGUA DE COCO - R\$ 8
REFRIGERANTE - R\$ 8
SODA, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO, PEPSI, PEPSI ZERO, SUKITA UVA OU LARANJA
MATE DA CASA - R\$ 8
REI DO MATE - R\$ 8
CHÁS DIVERSOS - R\$ 8
RED BULL - R\$ 17
TROPICAL, ZERO AÇÚCAR E NORMAL

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO - R\$ 8
CAFÉ COM LEITE - R\$ 12
CAFÉ DUPLO - R\$ 14
CAPUCCINO - R\$ 16



SUCOS DA CASA

	300 ml	500 ml
UVA ROXA -	R\$ 12	R\$ 16
LARANJA -	R\$ 10	R\$ 14
MELANCIA -	R\$ 10	R\$ 14
ABACAXI -	R\$ 10	R\$ 12
MARACUJÁ -	R\$ 10	R\$ 14
LIMONADA SUIÇA -	R\$ 10	R\$ 14
SUCO VERDE -	R\$ 12	R\$ 16
SUCO DE LIMÃO -	R\$ 8	R\$ 12
AÇAÍ -	R\$ 12	R\$ 17
FRUTA ADICIONAL -	R\$ 5	R\$ 5

SUCOS ESPECIAIS

	300 ml	500 ml
SUCO DE MANGA - Manga, suco de laranja, gengibre, canela em pó e mel	R\$ 14	R\$ 17
SUCO VERMELHO Maçã, cenoura, beterraba, água e gengibre	R\$ 13	R\$ 16
SUCO MELÃO CIA Melão e melancia	R\$ 14	R\$ 17
SUCO DE CAPIM LIMÃO Capim limão, lima, suco de abacaxi, cardamomo e gelo	R\$ 15	R\$ 19
SUCO VITAMINADO Maçã, espinafre, pepino, aipo, gengibre	R\$ 15	R\$ 18
SUCO DE FRAMBOESA C/ MAÇÃ Maçã, framboesa, mel, gengibre, água de coco ou suco de laranja	R\$ 17	R\$ 20
SUCO ROSA FUNCIONAL Melancia, beterraba, morango, chia, linhaça e água de coco	R\$ 16	R\$ 19



K08

