

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

Linguiça 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

CAÇAU 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

Bananá, morango, leite de amêndoas e tâmara.

Toppings: morango, banana, coco, chia e amêndoas

AÇAI

TRADICIONAL
ORGÂNICO

R\$ 18
R\$ 21

R\$ 23
R\$ 28

R\$ 27
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, manjeriçã, 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, manjeriçã, 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



POKE
COMBO
R\$ 57

ESCOLHA:
1 KONA LONGBOARD OU
1 KONA BIG WAVE

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 SOBRECORA 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
manjerico 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 Carmenera [Chile] - R\$ 160

VINHO TINTO - TAÇA

Portal del Alto Carmenera [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
AÇAI -	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

K 08

