

4 ANOS

# KOYA88



@KOYA88

四

KO  
YA  
88  
CO

4 ANOS  
KOYA88

MENU

Nosso menu é composto de soja, gergelim, trigo e alguns alergênicos, podendo ter traços nos alimentos, caso tenha alergia nos consulte.

THIAGO MAEDA

長生きして  
繁栄する

Comida

# TABEMONO

## 食べもの

OTSUKEMONO // 29  
Conservas japonesas feitas na casa, consulte as opções.

PONZO EDAMAME // 32  
Manteiga queimada, ponzo e sal maldon

NASU AGEBITASHI // 29  
Berinjela japonesa, cebolinha com nabo ralado em molho de shoyu e cítricos

COUVE-FLOR GENERAL TSO // 39  
Tempura de couve-flor, molho agridoce e picante, sour cream de tofu

OSTRAS PONZO E YUZU 6un // 48  
Ostras de Santa Catarina, ponzo e yuzu koshō

TACO NORI TUNA // 45  
Atum com shoyu kikkemann e pimenta fermentada, maionese da casa e furikake de quinoa #1

YURINTI "karaage" // 49  
Sobrecoxa de frango orgânico frito, shoyu, vinagre, cebolinha, coentro e gergelim.

GYOZA // 39  
Porco, kimchi, alho negro, ponzo e Ra yu.

AGUE TAKOYAKI 5un // 39  
Bolinho de polvo frito, molho buffalo tonkatsu, maionese da casa, aonori e katsuobushi.

KATSU SANDO // 42

Sando de lombo de porco preto, repolho, maionese japonesa e molho tonkatsu

CORN RIBS // 45

Costelinha de milho, sal de kombu, gochugaru e vinagre em pó e molho a base de gergelim

OKONOMIYAKI // 55

Panqueca de porco e polvo, vegetais molho tonkatsu picante, maionese da casa, aonori e katsuobushi

WAGYU TATAKI \\ 59

Tataki wagyu, tosazu com vinagre envelhecido e momiji oroshi

TAN SHIO \\ 42

Língua grelhada, cebolinha, óleo de gergelim, yuzu e pimenta preta

CURRY UDON // 65

Caldo de udon com vegetais verdes, ovo perfeito e massa especial de udon

FRIED RICE OMELETE // 79

Arroz frito de panceta, lula, xo sauce, nirá, vegetais, kimchi e omelete cremoso

FUTOMAKI 10un // 72

5un // 39

Sushi enrolado grosso de atum e vegetais em conserva

SASHIMI 9 fatias // 59

2 peixes do dia.

VEGANO

PICANTE

SEM GLÚTEN

VEGETARIANO

ALTERNATIVA VEGETARIANA / VEGANA

LEGENDA

@KOYA88

四

四

4 ANOS  
KOYA88

MENU

Pensamos em cada ingrediente, sabor e os cuidados com o gelo e guarnição. PROVE!

Thiago Pereira

THIAGO PEREIRA

長生きして  
繁栄する

Cocktails de assinatura

# SIGNATURE COCKTAILS

## シグネチャー カクテル

### ■ PISCO PUNCH // 37

[Intenso e refrescante]

Pisco Capel, jarabe de abacaxi, limão tahiti e soda cítrica.

### ■ MISS GUEISHA // 35

[Intenso e refrescante]

Stoli vodka, sake, cordial de hibiscus e laranja kinkan, espuma de gengibre.

### ■ WASABI SOUR // 35

[Fresco e leve picância]

Roku Gin, Sake, calda de wasabi, limão tahiti e espuma de gengibre.

### ■ SHIN CHAN // 35

[Cítrico e refrescante]

Single Fin Gin, Sake, camomila, yuzu e limão siciliano.

### ■ MR. SHINODA // 42

[Intenso e defumado]

Jim Beam Black com Lapsang Souchong vinagre de framboesa, mel nativo e angostura Orange e Cocoa.

### ■ JALISCO FIZZ // 42

[Intenso e refrescante]

Jose Cuervo Especial Silver, Purê de tamarillo, triple sec e soda cítrica.

### ■ BANZAI // 42

[Fresco e levemente defumado]

Jim Beam Black com infusão Lapsang, manjericão, Maple, limão siciliano e sal asiático.

### ■ UME NEGRONI // 47

[Encorpado e salino]

Beefeater, Ume Campari e Blend de Vermouth.

### ■ HARU // 39

[Cítrico e refrescante]

Roku Gin, Jarabe de abacaxi, suco de capim limão, limão Tathiti e soda de coco com gengibre.

### ■ RONIN // 45

[Seco e Floral]

Shochu, Jerez fino, Umeshu Choya e Cocoa bitter.

## MOCKTAILS

### APPLE MOJITO // 22

[Maçã verde, hortelã, cítricos e soda]

### LEMONGRASS GINGER // 22

[GingerAle, Orzata, capim limão e mix cítricos]

### VIRGIN MARY // 25

[Tomate, cítricos, bloody mix e pimenta asiática]

KO  
YA  
88  
CO



# DOSES & OTHERS

スピリッツ

**GIN**

BEEFEATER // 33  
 BOBBYS // 55  
 BOMBAY SAPPHIRE // 36  
 TANQUERAY // 36  
 HENDRICK'S // 55  
 THE LONDON N1 // 73  
 ROKU GIN [JAPÃO] // 48  
 TANQUERAY TEN // 52  
 SINGLEFIN [BR] // 29  
 BEEFEATER 24 // 48

**TEQUILA**

JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD // 28  
 JOSE CUERVO SILVER // 28  
 JOSE CUERVO TRADICIONAL (100% AGAVE) // 35  
 1800 TEQUILA REPOUSADO (100%AGAVE) // 52  
 1800 TEQUILA SILVER (100%AGAVE) // 52

**BRANDY / COGNAC**

BRANDY ALEXANDRION 7 // 29  
 NAPOLEON // 31  
 HENNESSY V.S // 90  
**LICOES**  
 UME SHU // 32  
 YUZU-SHU // 32  
 LICOR 43 // 38  
 BERGAMONCELLO // 28

**RUM / CACHAÇA**

BACARDI CARTA BLANCA // 25  
 BACARDI CARTA OURO // 29  
 HAVANA CLUB 7 // 32  
 CACHAÇA BAGACEIRA // 22  
 PRINCESAL ISABEL PRATA // 25

**VERMUTES & FORTIFICADOS**

FERNET BRANCA // 35  
 CYNAR // 18  
 CARPANO CLASSICO // 35  
 CARPANO PUNT & MES // 35  
 CAMPARI // 20  
 AMARO MONTE NEGRO // 33  
 SCHLICHTE STEINHAGER // 29

**VODKA**

STOLI // 25  
 ABSOLUT // 31  
 GREY GOOSE // 48  
 BELVEDERE // 48  
 HAKU // 48

**NIHONSHU 日本酒**

|   |             |           |  |                |           |
|---|-------------|-----------|--|----------------|-----------|
| HOKUSHIKA KIMOTO<br>[AKITA/JUNMAI]            | 2L<br>160ML | 295<br>35 | SHIRAKAWAGO JUNMAIGINJO<br>SASANIGORI<br>[GIFU / JUNMAIGINJO NIGORI] | 720ML          | 216       |
| HONJKOMI URAKASUMI<br>[MIYAGI / HONJOZO]      | 720ML       | 140       | DASSAI SPARKLING 45<br>[YAMAGUCHI/JUNMAI DAIGINJO]                   | 360ML          | 158       |
| HOKUSHIKA GENKAN JIKOMI<br>[Akira / Futsushu] | 720ML       | 139       | GEKKEIKAN TRADICIONAL<br>[EUA / FUTSUSHU]                            | 750ML<br>160ML | 120<br>27 |
| KONISHI GINJO HIYASHIBORI<br>[HYOUGO / GINJO] | 720ML       | 220       |  |                |           |

**SOFT COCKTAILS**

ÁGUA // 7  
 REFRIGERANTE // 9  
 SUCO // 12

Coffee  
++

DRIP COFFEE // 12

**SHŌCHŪ ショшу**

IUMAKAMONNE  
[MIYAZAKI/CEVADA]

60ML

28