

KOYA88 NASCEU DA UNIÃO DE **AMIGOS**, ENTRE TRAGOS E **ABRAÇOS**.

NÓS SOMOS DO **ESTILO LIVRE, SEM AMARRAS**, E QUASE SEMPRE COM **ESSÊNCIA JAPONESA, AS VEZES NÃO**.

O MENU ESTÁ EM **CONSTANTE MUDANÇA**, RESPEITANDO A SAZONALIDADE E ORIGEM DE CADA INGREDIENTE.

OS PRATOS FORAM PROJETADOS PARA **COMPARTILHAR**, SENDO SERVIDOS DE FORMA CONSTANTE E CONTÍNUA, INSPIRADOS PELA **COMIDA DE RUA DO ORIENTE**.

NOSSOS ATENDENTES ESTÃO APTOS EM OFERECER AS EXPLICAÇÕES E AJUDARÃO NAS ESCOLHAS DE FORMA HARMONIOSA PARA QUE A EXPERIÊNCIA SEJA COMPLETA.



米寿

 @koya88

 livethemoment

米寿

FOOD |

KIMCHI | 18

ROLINHO VIETINAMITA DE COGUMELOS “CHA GIO” MOLHO NUOC CHAM 2un | 28 (vegan)

COUVE-FLOR MOLHO GENERAL TSO | 35 (vegan)

ATUM YUKHOE | 52

GOZA DE PORCO, KIMCHI, CAMARÃO E ALHO NEGRO 5UN | 42 (CONSULTE OPÇÃO VEGETARIANO)

TATAKI DE WAGYU | 52

TACO NORI DE ATUM, GOHAN, MAIONESE JAPONESA E CRUNCH CHILLI - 2UN | 45

MENCHI KATSU BURGER | 39

SANDO DE BOCHECHA DE PORCO, TONKATSU, MAYO JAPONESA E KIMCHI | 42 (CONSULTE OPÇÃO VEGETARIANO)

YURINTI - FRANGO FRITO CHINÊS | 39

LULA, PANCETA E KIMCHI | 49

ARROZ FRITO DE CAMARÃO, BACON, VEGETAIS, OVO E CRUNCH CHILLI | 65

YAKI RAMEN DE FRUTOS DO MAR | 85

SOBREMESA

MIL FOLHAS DE CAMELO SALGADO E MATCHA (MIL) | 29



米寿

 @koya88

 livethemoment

COCKTAIL AUTORAIS |

BANZAI | 35

[Fresco e levemente defumado]

Jim Beam Black, Lapsang Souchong, manjeriço, limão siciliano, Maple Syrup e sal asiático

YANKII MARTINI | 49

[Frutado e encorpado]

Tanqueray Ten, licor de yuzu Choya, Green Chartreuse, vermute dry condimentado, limão siciliano e tintura de limão yuzu,

HENTAI PALOMITA | 37

[Intenso e refrescante]

Tequila Jose Cuervo Silver, shochu, cointreau, cítricos e soda de yuzu e grapefruit e sal asiático

TEA TIME ALICE | 39

[Intenso e refrescante]

Jameson Irish Whiskey, rooibos earl grey, pitanga, amaro Montenegro, limão siciliano e bitter ruibarbo.

RICE OLD FASHIONED | 42

[Encorpado e aromático]

Jim Beam Black, genmaicha, calda de laranja, Angostura Orange e aromatic

RONIN | 42

[Seco e Floral]

Shochu, jerez fino Xeco, Umeshu Choya e bitter de cacau

WASABI SOUR | 29

[Fresco e leve picância]

Mar Gin, Sake, calda de wasabi, limão tahiti e espuma de gengibre

UME NEGRONI | 42

[Encorpado e levemente salgado]

Gin Beefeater, blend de vermute, Ume Campari e sal asiático

PINEAPPLE CHUHAI | 35

[Cítrico e refrescante]

Shochu infusionado com tomilho, damasco, soda de abacaxi com matchá e flor de sal

SHIN CHAN | 29

[Cítrico e refrescante]

Mar Gin, Sake, camomila, yuzu e limão siciliano

PISCO PUNCH | 37

[Intenso e refrescante]

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

MISS GUEISHA | 33

[Intenso e refrescante]

Gin, sake, cordial de hibiscus e laranja kinkan, espuma de gengibre

WINE

PASO A PASO | 155

[Criolla]
Mendoza/ARG

EMILIANA ROSÉ | 102

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

EMILIANA SAUVIGNON BLANC | 98

Adobe Reserva, Sauvignon Blanc
Valle de Rapel, Chile

FUNCKENHAUSE 1L | 185

Chardonnay
Mendoza, ARG

SAKE & SOCHU

MIYAKO HOMARE DRY Honjozo 160ml **35**
[14% abv | NS +7 | Pol. 70%] - Saitama/Japão

HAKUTSURU Josen suave 1800ml **380**
160ml **46**
[15,5% abv | NS +4 | Pol. 70%] - Hyogo/Japão

GASSAN KARAKUCHI Junmai 720ml **445**
[15% abv | NS +9 | Pol. 70%] - Shimane/Japão

UMAKAMONNE MUGI 50ml **25**
[25,1% abv/cevada] - IWATO/Japão

SOFT COCKTAILS

APPLE MOJITO | 21

Néctar de Maçã Verde + Calda de Hortelã + Cítricos + Água com Gás

LEMONGRASS & GINGER | 21

Ginger Beer + Orzata + Suco de Capim-Limão + Cítricos

VIRGIN MARY | 25

Suco de tomate + Cítricos + Mix asiático + Sriracha

SOFT

ÁGUA | 6

COCA-COLA | 8

TÔNICA | 8

ENERGÉTICO | 15

BEER

BECK'S 330ml | 13

GOOSE ISLAND session ipa 355ml | 19

HOEGAARDEN WITBIER 330ml | 16

CORONA 330ml | 15