

K08 Club

ENTRADAS

CARPACCIO DE CARNE com molho de alcaparras, mostarda dijon, parmesão, rúcula selvagem e redução de aceto balsâmico. Acompanha pão de fermentação natural	R\$80
LINGUIÇA ASSADA com provolone acompanhado de focaccia de alecrim e mostarda escura	R\$98
BATATAS RÚSTICAS com alecrim e maionese de manjeriço	R\$46
DUO DE BRUSCHETAS pão baguete de fermentação natural com queijo brie e confit de limão siciliano, ricota defumada com presunto de parma	R\$89
QUEIJO COALHO com melado de cana e castanha de cajú	R\$51



TARTARE DE SALMÃO com espuma de wasabi. Acompanha nachos	R\$89
DADINHO DE TAPIOCA com geleia de pimenta	R\$54
TÁBUA DE FRIOS queijo brie com mel e nuts, tomatinhos com pesto, prosciutto, creme azedo e azeitonas temperadas. Acompanha focaccia de alecrim	R\$96
CARPACCIO DE SALMÃO defumado com geleia de pimenta e azeite trufado. Acompanha torradinhas de focaccia	R\$96

CASQUINHA DE SIRI com farofa de dendê e pimenta biquinho	R\$52
BOLINHO DE BACALHAU com aioli de azeitonas pretas e molho de pimenta da casa	R\$76
NACHOS TEMPERADOS com mix de especiarias e parmesão. Acompanha guacamole da casa e sour cream	R\$61
CEVICHE PERUANO servido no coco fresco com milho torrado e chips de batata doce	R\$82
BURRATA CREMOSA com tomatinhos confitados com ervas e presunto de parma acompanhado de torradinhas de foccacia de alecrim	R\$92

PARA COMPARTILHAR

CHAPA DE MIGNON iscas de filé mignon aceboladas, acompanhadas de queijo coalho, batatas rústicas, farofa de alho crocante e molho barbecue artesanal	R\$244
PORÇÃO DE PIRARUCU grelhados temperados com lemon pepper acompanhado de batatinhas assadas com alecrim e molho chimichurri	R\$210
CHAPA DE CAMARÕES VG (10un) ao vinho branco acompanhado de geleia de pimenta e molho de limão com ervas	R\$320
CAMARÃO TERRA E MAR camarão médio grelhado com cubos de bacon, farofa de dendê e molho Sweet chilli	R\$142
CHAPA DE FRUTOS DO MAR camarões VG, camarão médio, cubos de pirarucu, tentáculos de polvo grelhados acompanhado de arroz de açafraão, farofa de alho com dendê e molho vinagrete	R\$480
ÍSCAS DE FILÉ MIGNON gratinadas ao molho gorgonzola acompanhado de torradinhas	R\$128



PRATOS QUENTES

POLVO GRELHADO com alho crocante, e lâminas de palmito pupunha na manteira ao molho de pimentão tostados levemente picante **R\$136**

TRIO DO MAR camarão vg, polvo e peixe branco grelhados ao vinho branco e ervas acompanhado de purê de baroa, arroz de açafraão com alho poro, amêndoas e toque de gengibre **R\$146**

PICANHA grelhada acompanhada de batata asterix recheada com catupiry original, mussarela e bacon crocante e molho chimichurri **R\$148**

SALADAS



SALADA DO MAR mix de folhas orgânicas, tomate cereja, pickles de cebola roxa, cenoura ralada, alcaparras, parmesão, lâminas de salmão defumado, molho de mostarda & mel e granola salgada **R\$78**

HAWAIIAN CHICKEN mix de folhas orgânicas, abacaxi grelhado, tomate cereja, pickles de cebola roxa, cenoura ralada, iscas de frango, granola salgada e molho mostarda & mel **R\$68**

CAESAR K08 mix de folhas, molho caesar, parmesão, croutons e camarões grelhados **R\$79**

SANDUBAS

BLT Pão brioche, blend de 180g, queijo prato, bacon crocante, alface e tomate. Acompanha batatas rústicas e maionese da casa **R\$78**

KIDS Pão brioche, blend de 100g e queijo prato. Acompanha batatas rústicas e maionese da casa **R\$70**

BBQ BURGUER Pão brioche, blend de 180g, queijo prato, cebola grelhada, molho barbecue artesanal. Acompanha batatas rústicas e maionese da casa **R\$78**

WRAP ROLL EBI Tortinha de trigo, camarões grelhados picantes com maionese de hondashi e alface americana. Acompanha molho e nachos **R\$78**

TEAHUPO'O Laminas de salmão defumado, molho pesto, sour cream e rúcula, servidos na focaccia de alecrim **R\$78**

QUESADILLAS

Tortilla de Trigo, queijo e uma proteína a sua escolha. Todas as quesadillas acompanham guacamole da casa e molho sourcream

FILÉ MIGNON	R\$88
CAMARÃO	R\$92
MIX DE COGUMELOS	R\$72
FRANGO	R\$72
COSTELA DE BOI DESFIADA	R\$88

PIZZAS

PIZZA MIGNON molho de tomate caseiro, queijo mussarella e íscas de filé mignon **R\$118**

PIZZA CAMARÃO molho de tomate caseiro, queijo mussarella, camarões, catupiry original, alho poró e nozes **R\$126**

PIZZA VEGGIE molho de tomate caseiro, queijo mussarella, tomate grape, mussarella de búfala e molho pesto de manjeriçao **R\$110**

PIZZA MARE molho de tomate caseiro, queijo mussarella, cubos de salmão e cream cheese. Finalizados com Sweet chilli e cebolete **R\$118**



POKES

MAUI cubos de salmão, pickles de cebola roxa, sunomono, edamame, manga, cenoura e cream cheese **R\$89**

HANAIEI cubos de salmão, sunomono, pickles de cebola roxa, cenoura, gengibre em conserva e wasabi peas **R\$89**

HOOKIPA sunomono, pickles de cebola roxa, manga, edamame, cenoura, wasabe peas e gengibre **R\$84**

Escolha a sua base - Escolha o seu molho

ARROZ JAPONES - MOLHO SHOYU

MIX DE QUINOA - HAVAIANO

SALADA VERDE - TERIYAKI



AÇAÍ BOWL

SEM GLUTEN E SEM LACTOSE

	300ML	500ML	700ML
TRADICIONAL	R\$26	R\$31	R\$34
ORGÂNICO	R\$28	R\$37	R\$40

ADICIONAIS **R\$6**

Paçoca, Leite em pó, Leite condensado, Granola, Linhaça, Coco Chip, Chia, Amêndoas, Morango, Banana, Mel e Melaço.

SMOOTHIES

*SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

SUNRISE Banana, Maracujá, Manga e Hortelã	R\$32
DRAGOON FRUIT Banana, Morango e Pitaya Rosa	R\$32

CAFÉ DA MANHÃ

MISTO DO CHEF waffle de pão de queijo, queijo minas e peito de peru. Acompanha sour cream **R\$58**

MISTO QUENTE Pão de forma sem casca, manteiga, presunto e queijo prato **R\$28**

AVOCADO TOAST Pão italiano, creme azedo, avocado, ovo estalado e crocante de sementes **R\$46**

TAPIOCA ORGÂNICA escolha até 3 ingredientes **R\$44**

Cream cheese - peito de peru - bacon
presunto - ovos - tomate cereja - queijo minas - queijo coalho - queijo prato - mussarella - manteiga - requeijão

Banana, morango, mel e doce de leite



COMBOS

POSTINHO salada de frutas, tapioca (3 ingredientes) ou misto quente, água de coco e café **R\$78**

PEDRA DA GÁVEA Salada de frutas, tapioca ou misto quente, ovos mexidos com bacon, café, água de coco ou suco de laranja **R\$84**

SUPER K08 salada de frutas, tapioca ou misto quente, ovos mexidos, waffle de pão de queijo com geleia de frutas vermelhas ou doce de leite, café, água de coco ou suco de laranja **R\$98**

SUCOS ESPECIAIS

	300 ML	500 ML
VERMELHO morango, melancia e água de coco	R\$20	R\$23
VERDE couve, pepino, gengibre, maçã, abacaxi e hortelã e laranja	R\$22	R\$25
ESPECIAL*	R\$31	R\$36
AMARELO laranja, maracujá e manga	R\$22	R\$25
CAPIM LIMÃO Limão, abacaxi e capim limão	R\$22	R\$26
MEL DE CACAU mel de cacau e fruta à sua escolha	R\$31	R\$36

*MONTE O SEU SUCO COM ATÉ 3 INGREDIENTES

O consumo de mel não é recomendado para crianças até 3 anos

SUCOS DA CASA



	300 ML	500 ML
UVA ROXA	R\$18	R\$23
LARANJA	R\$16	R\$21
MELANCIA	R\$16	R\$21
ABACAXI	R\$16	R\$18
MARACUJÁ	R\$16	R\$21
LIMONADA SUIÇA	R\$16	R\$21
LIMÃO	R\$14	R\$18
SUCO DE AÇAÍ	R\$20	R\$24
MANGA	R\$21	R\$24
FRUTA ADICIONAL	R\$7	

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	R\$9
ÁGUA COM GÁS	R\$10
ÁGUA TÔNICA	R\$10
ÁGUA DE COCO	R\$10
SODA	R\$11
CHÁS DIVERSOS	R\$10
RED BULL	R\$25
SUCO ITTS SERO	R\$25
REFRIGERANTES	R\$10

CAFÉS

EXPRESSO	R\$11
CAFÉ COM LEITE	R\$14
DUPLO	R\$17
CAPPUCCINO	R\$19
ICED COFFEE (CAFÉ GELADO)	R\$22

OBS: Temos opções de leite vegetal. Fale com a gente

SOBREMESAS

SORVETE DE BAUNILHA com calda de chocolate	
BROWNIE com sorvete de baunilha e calda de doce de leite, servido na panelinha quente	R\$52
HELENA DO CHEF Sorvete de baunilha, terra de cacau, mel trufado confit de limão siciliano e toque de Nutella.	R\$52

PICOLÉ BACIO DI LATTE

Feitos com leite e creme de leite fresco, são crocantes por fora e cremosos por dentro.

PISTACCHIO cremoso de pistache com cobertura crocante de chocolate branco com pistaches.	R\$27
FRAGOLA cremoso de pistache com cobertura crocante de chocolate branco com pistaches.	R\$27
CIOCCOLATO BELGA Gelato cremoso com cobertura de chocolate belga.	R\$27
DOCE DE LEITE Gelato cremoso de doce de leite com uma casquinha de caramelo.	R\$27
LIMONE Gelato de limão siciliano à base de água. Sem ingredientes de origem animal. (Vegano)	R\$27
GIANDUIA Gelato de chocolate com avelã, coberto por uma casquinha de chocolate com pedaços de avelã.	R\$27

COCCO Picolé de coco ao leite.	R\$27
BACIO DI LATTE Gelato cremoso de leite com creme de leite e cobertura crocante de chocolate belga.	R\$27
CEREJA SILVESTRE Gelato à base de leite, baunilha e Amarena.	R\$27
CREME DE MARACUJÁ Gelato de maracujá com leite, com cobertura crocante de chocolate branco.	R\$27



SUMMER DRINKS

SONHO QUENTE jack fire, suco de tangerina, suco de limão Tahiti, xarope de gengibre e açúcar.	R\$56
MELZINHO DO AMOR jack honey, suco de maracujá, xarope de gengibre, açúcar e Soda	R\$56
DISCO VOADOR jack apple, limão siciliano, xarope de maçã verde, xarope de gengibre e soda	R\$56
CAMINHO DO CÉU tequila prata, licor de pêssego, uva roxa e açúcar.	R\$56
GARDENAL vodka, morango, malibu, licor de banana e limão	R\$56
SEXO EM 1 HORA maracujá, licor de amêndoas, amaretto, licor de laranja e limão	R\$56
VERDINHA kiwi, gin e hortelã	R\$56
MAMBA NEGRA cachaça premium, ameixa ruby, mel manjerição e limão	R\$56

FRESH DRINKS



CAIPIVODKA ABSOLUT	R\$47
CAIPIRINHA RESERVA	R\$36
CAIPIRINHA	R\$35
CAIPIVODKA SMIRNOFF	R\$41
CAIPVODKA GREY GOOSE	R\$49
CAIPSAQUE	R\$38
APEROL	R\$47
SEX ON THE BEACH	R\$47
MARGARITA	R\$49

DRINKS ESPECIAIS

K08 SUMMER MULE	R\$54
LA VIE EM ROSE	R\$54
JACK VANILLA	R\$54
NEGRONI	R\$49
MOJITO	R\$47
MARAMBAIA	R\$54
PITAYA	R\$54
K08	R\$53
GUARATIBA	R\$54
DRINKS SEM ÁLCOOL	R\$36

escolha um drink do nosso cardápio

COQUETÉIS COM RED BULL

MELANCITA	R\$56
TROPICAL GIN	R\$56
HULK'S DRINK	R\$56
SIXTY-SEVEN	R\$56



DRINKS COM JACK DANIELS

JACK HONEY & LEMONADE R\$56
Jack Honey, limão siciliano
espremido e soda limonada

JACK FIRE R\$56
Jack Fire, gengibre, água
gasosa e fatia de laranja

JACK APPLE & TONIC R\$56
Jack Apple, limão Tahiti,
água tônica e fatia de maçã
verde

JACK GENTLEMAN SOUR R\$60
Jack Gentleman, suco de limão, açúcar



DRINKS ITTS SERO

ITTS TROPICAL BEEE	R\$55
ITTS RASBERRY	R\$55
ITTS GREEN APPLE	R\$55
ITTS AMOR PERFEITO	R\$55
ITTS SEXY RED	R\$55

DOSES

TEQUILA OURO E PRATA	R\$33
RED LABEL	R\$35
BLACK LABEL	R\$52
LICOR	R\$46
VODKA	R\$32
VODKA IMPORTADA	R\$44
RUM	R\$34
BALLENA	R\$46
LICOR DON LUIS DOCE DE LEITE	R\$36
CACHAÇA PAU BRASIL, UMBARUNA, 5 MADEIRAS	R\$40
MALIBU	R\$33
BANANINHA	R\$24

COMBOS

TODOS OS COMBOS ACOMPANHAM 7 RED BULLS
OU 7 SUCOS ITTS SERO

ABSOLUT + frutas da estação	R\$900
GREY GOOSE + frutas da estação	R\$950
GIN BOMBAY+ frutas da estação	R\$940
TANQUERAY + frutas da estação	R\$950
GIN FOLIVORA+ frutas da estação	R\$790
VODKA SMIRNOFF + frutas da estação	R\$740
RED LABEL	R\$870
BUCHANAN'S	R\$950
JACK DANIELS	R\$940
BLACK LABEL	R\$960
GREEN LABEL	R\$1500
GOLD LABEL	R\$1190
BLUE LABEL	R\$2.300
ROYAL SALUTE	R\$2.500

INCLUSO 500G DE GELO DE ÁGUA DE COCO PARA
COMBOS DE WHISKY

GARRAFAS

LICOR 43	R\$590
TEQUILA OURO OU PRATA	R\$600
BANANINHA	R\$330
CAMPARI	R\$330
LICOR DON LUIS DOCE DE LEITE	R\$360
LICOR BALLENA	R\$560



VINHO ROSÉ

K08 MONTALCINO ROSE	R\$138
ABRIGITE (FRA)	R\$176
PISCINE (FRA)	R\$218
HORIZONTE MALBEC ROSE (ARG)	R\$218
PUNTO CERO SYRAH (ARG)	R\$165
VILA TRAVIGNOLE ROSE (ITA)	R\$160
DON JORDÃO (POR)	R\$153



VINHO BRANCO

K08 MONTALCINO BIANCO CHARDONNAY TREBIANO, MALVASIA (ITA-TOSCANA)	R\$138
CASSAIGNE SANVIGNOM, COLOMBARD (FRA)	R\$156
BLANC DE BLANCS (FRA)	R\$189
LA MARCHESINA PINOT GRIGIO (ITA)	R\$158
LATITUD 33 CHARDONNAY (ITA)	R\$156
AFRICAN HERITAGE CHENIN BLANC (AFR)	R\$176
VINHO VERDE COMPROMISSO (POR)	R\$189
INZOLIA (ITA)	R\$148
SINO GRANDE (POR)	R\$163
GELSO BIANCO FIANO PUGLIA (ITA)	R\$223
VILLA TRAVIGNOLI GAVIGNANO (TOSCANA) CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC	R\$165
CASA LUNARDI PINOT GRIGIO VENETO (ITA)	R\$165
ORVIETO CLASSICO CAMPO DELLA FIERA DOC UMBRIA	R\$165
LÓS LAGOS CHARDONNAY	R\$163

VINHO TINTO

RESERVA LOS LAGOS CAMERNÉRÈ (CHI)	R\$160
HORIZONTE MALBEC E BONARDA (ARG)	R\$168
LA MARCHESINA PRIMITIVO TARANTINO (ITA)	R\$149

CHAMPAGNE

VEUVE Cliquot Brut (FRA)	R\$770
VEUVE Cliquot Rose (FRA)	R\$850
CHANDON Moet Imperial (FRA)	R\$770
CHANDON Moet Ice Imperial (FRA)	R\$770
DON PERIGNON (FRA)	R\$3.100

CERVEJAS

CORONA	R\$24
CORONA ZERO	R\$22
BECKS	R\$21
STELLA	R\$21
STELLA LOW GLUTEN	R\$22
HOERGARDEN	R\$25
BUDWAISER	R\$20
COLORADO RIBERÃO	R\$30
COLORADO APPIA	R\$35
COLORADO CAUIM	R\$32
SKOL LATA	R\$15
ANTARTICA LATA	R\$15
BRAHMA 0 LATA	R\$15

CLERICOT

JARRA DE FRUTAS	R\$86
frutas cítricas, domec, licor fino, granadine, soda italiana e hortelã	
JARRA DE ÁGUA	R\$42
GELO DE ÁGUA DE COCO (500G)	R\$32

ESPUMANTE

CHANDON Baby Brut 187ML (BRA)	R\$68
CHANDON Baby Rosé 187ML (BRA)	R\$68
CHANDON Brut Reserva (BRA)	R\$280
CHANDON Passion Rose (BRA)	R\$300
CHANDON Brut Rose (BRA)	R\$290
NUA BRANCO (ITA)	R\$220
NUA ROSÉ (ITA)	R\$240
LUMEN BRUT (BRA)	R\$320
LUMEN ROSE (BRA)	R\$340



Era uma época da vida onde a areia, o mar, a presença dos amigos, a união das nossas famílias e um biscoito Globo bastavam. Numa Simplicidade mística, inebriante só de lembrar, que aperta nossos laços até hoje.

Depois, quando a pipa do kite chegou no Brasil no início dos anos 2000, o vento preencheu um espaço no nosso peito que antes era só das ondas. Quis a natureza, a geografia e Deus, que o nosso point fosse o mais poderoso corredor de vento na orla da cidade, de frente para a laje do Postinho e Ilhas Tijucas, embaixo da Pedra da Gávea, no trecho mais agradável do nosso bairro.

Era hora de dar às nossas raízes, o fruto. De estabelecer nossa segunda casa. Para aqueles que acertadamente achavam que não faltava nada (e realmente não faltava), e que aquela felicidade era suficiente, os reverenciamos com "tudo".

O K08 foi a maneira mais sincera de manter vivas as lembranças e preservar nossa cultura de praia com o suporte e estrutura que o passar dos anos pedia. De maneira orgânica, unimos diferentes gerações e mantivemos nosso espírito jovem.

Um quiosque que representa o que somos, onde estamos e como queremos seguir. O K08 não poderia ser o que é se não fosse nesse lugar sagrado onde você está agora. Desfrute dos pequenos-grandes momentos e aprecie a vida como ela merece.

Seja bem-vindo ao K08.

