KABUKI

CARTA DE SOBREMESAS /
DESSERTS MENU

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE MOCHIS ARTESANAIS
doce de arroz japonês | 1 pç
maracujá – yuzu – biscoff – abóbora e queijo da Serra da Estrela — 8

MOCHI PASTEL DE NATA
sobremesa imperdível — 9

CREMOSO DE YUZU
chocolate branco – frutos vermelhos — 12

MANGA E GENGIBRE
frutas tropicais – gelado de coco — 14

GELADO DE PIPOCAS DE WASABI
wasabi fresco – chocolate branco — 10

HANA PUDDING
pudim – sponge cake – yuzu — 16

SASHIMI DE FRUTAS — 13

SELEÇÃO DE CHÁS

CHÁS

SENCHA | Japão – verde
Cultivado exclusivamente nas encostas do Monte Fuji. 8

KUKICHA | Japão – verde
Folhas de chá, caules e pecíolos. Aroma tostado. 9

MATCHA | Japão – verde
Cultivado artesanalmente e à sombra para aumentar a produção de clorofila. Amargo, umami e textura sedosa. 15

SENCHA E MORANGO | Japão – verde – sem teína
Com morangos desidratados. 7

SENCHA ROSAS | Japão – verde
Chá verde com pétalas de rosas portuguesas. 8

LUSO CHÁ | Portugal – verde
Chá verde de origem portuguesa. É um chá de segunda colheita com folhas maiores e menos cafeína. 9

GENMAICHA | Japão – verde
Infusão feita com chá verde e grãos de arroz integral torrado. 8

SILVER NEEDLE | China – branco
Elaborado unicamente com rebentos da planta, de sabor muito delicado. 10

JASMIM OOLONG | China – oolong
Combina a textura do oolong com o aroma do jasmim. 10

PIPACHÁ | China – oolong
Oolong afinado em barrica de Porto, com madeira nobre e fruta seca. 11

EARL GREY | Sri Lanka – preto
Chá preto e bergamota. 8

TISANAS

TÍLIA 6

CAMOMILA 6

FLOR CHÁ
Flores desidratadas da planta de chá Camellia sinensis. 9

