



K A B U K I

CARTA DE SOBREMESAS /
DESSERTS MENU

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE MOCHIS ARTESANAIS doce de arroz japonês 2 pçs maracujá – yuzu – biscoff – abóbora e queijo da Serra da Estrela	12
MOCHI PASTEL DE NATA sobremesa imperdível	8
CREMOSO DE YUZU chocolate branco – frutos vermelhos	12
MANGA E GENGIBRE frutas tropicais – gelado de coco	14
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

