



K I N U

yawa

SAINT-BARTHELEMY

TO SHARE

SUSHI CRISPY TUNA 5 pièces 50

ON ICE MIX 186

6 sashimi, 6 sushi, 6 california New Style, un tartare

TARTARES & CAVIAR 263

Un tartare de saumon et un tartare de thon, caviar Petrossian 306

Tuna tartare, salmon tartare, Petrossian caviar 306

KINU SKEWERS 43

Langoustes, noix de Saint-Jacques et crevettes, sauce spicy miso

Lobster, scallops and shrimps, spicy miso sauce

SALADE DE KING CRAB 180

Mesclun de jeunes pousses, légumes croquants

King Crab salad, mixed green salad, crisp vegetables

TOMAHAWK GRILLE 290

Sauce barbecue, béarnaise à la japonaise, miso spicy

Grilled Tomahawk, barbecue sauce, Japanese béarnaise, spicy miso

PLATEAU DE DESSERTS KINU STYLE 65

CAVIAR

OSSETRA ROYAL Petrossian

30 grammes 198

50 grammes 330

125 grammes 825

ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

TATAKI DE SAUMON , sauce balsamic soy Salmon tataki, balsamic soy sauce	22
SASHIMI DE WAHOO , sauce agrumes et miso séché ● Wahoo sashimi, lemon sauce and dried miso	14
SPRING ROLL , légumes croquants, cream cheese, sauce yuzu spicy ● 15 Crispy vegetable spring rolls, cream cheese, spicy yuzu sauce	15
LANGOUSTE , algues et concombres, sauce ponzu Lobster with seaweed and cucumber, ponzu sauce	31
TATAKI DE THON , vinaigrette aux épices japonaises Tuna tataki, spicy Japanese dressing	24
CARPACCIO DE MAHI MAHI , sauce yuzu, piment vert et coriandre 17 Mahi mahi carpaccio, green pepper and coriander, yuzu sauce	17
CALIFORNIA SOFT SHELL CRAB Crispy soft shell crab california	30
CARPACCIO NEW STYLE Saumon Salmon 21 Wahoo 19	21 19
TATAKI DE BOEUF , daikon, sauce nori à la truffe Beef tataki, daikon, truffled nori sauce	23
GALETTE CRAQUANTE AU SAUMON Tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on a crispy tart, white truffle tarama, New Style sauce	25
GALETTE CRAQUANTE AU THON Tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on a crispy tart, white truffle tarama, yuzukosho sauce	28
LANGOUSTE HARUMAKI , sauce spicy lemon garlic Lobster spring roll, spicy lemon garlic sauce	28
TARTARE DE SAUMON au caviar Salmon tartare with caviar	29
TARTARE DE THON au caviar Tuna tartare with caviar	31

SALADES

SALADS

SALADE D'ALGUES et concombre, vinaigrette japonaise Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	13
SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES , spicy mayonnaise 🍣 Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	19
SALADE DE KING CRAB , mesclun de jeunes pousses - à partager King Crab salad, mixed green salad, crisp vegetables - to share	180
POUSSES D'EPINARDS, ASPERGES VERTES GRILLEES pignons et miso séché, vinaigrette yuzu Baby spinach salad, green sparagus, pine nuts and dried miso	21
SEAFOOD CEVICHE Seafood ceviche	20

ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

BOUCHEES DE BLACK COD au miso et sucrine 🍣 Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	21
AUBERGINE GRATINEE de miso sucré 🍣 Miso glazed eggplant	17
GYOZA poulet et légumes Fried chicken and vegetables gyoza	19
SOUPE MISO Miso soup	7
SHISHITO PEPPERS , piquillos frits sauce miso Fried piquillos, miso sauce	13
EDAMAME Edamame	8

TEMPURA

KING CRAB King Crab	39
CREVETTES Shrimp	34
LEGUMES Vegetables	18
ASSORTIMENT Mix	30

POISSONS

FISH

SAUMON POELE , vinaigrette yuzu spicy Pan-fried salmon, spicy yuzu dressing	43
BLACK COD GRILLE mariné à la sauce miso Miso marinated Black Cod	48
CREVETTES POELEES SPICY , lait de coco, miso coréen 🌱 Pan-fried spicy shrimps, coconut milk, Korean miso	39
FILET DE WAHOO VAPEUR , sauce piment vert Steamed wahoo fillet, green pepper sauce	29

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

CUISSE DE POULET CROUSTILLANT , sauce teriyaki ginger Chicken leg, teriyaki ginger sauce	31
FILET DE BOEUF POELE , sauce béarnaise à la japonaise Pan-fried beef fillet, Japanese béarnaise sauce	46
FILET DE BOEUF POELE , sauce teriyaki Pan-fried beef fillet, teriyaki sauce	43
TOMAHAWK GRILLE 900G Sauces barbecue, béarnaise à la japonaise, miso spicy Grilled Tomahawk, Kinu Style sauces	à partager, to share 290

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

LEGUMES VAPEUR et tofu Steamed vegetables and tofu	14
HARICOTS VERTS poêlés à la sauce soja Pan-fried string beans, soy sauce	12
SALADE MESCLUN Mixed salad	10
GARLIC RICE Garlic rice	7
RIZ NATURE White rice	6

MENU

IZAKAYA 135€

EDAMAME

TARTARE DE SAUMON au caviar
Salmon tartare with caviar

CARPACCIO NEW STYLE Wahoo

SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES, spicy mayonnaise
Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise

BLACK COD GRILLE mariné à la sauce miso
Miso marinated Black Cod

ou **FILET DE BOEUF POELE**, sauce béarnaise à la japonaise
or Pan-fried beef fillet, Japanese béarnaise

RIZ BLANC White rice

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits platter

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce per piece	SASHIMI 8 pièces 8 pieces
CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy spicy tuna	11	-
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	7	-
KING CRAB King crab	10	-
LANGOUSTE Lobster	8	-
THON GRAS Tuna belly	11	45
THON ROUGE Bluefin tuna	8	32
SAUMON Salmon	7	29
MAHI MAHI	4	14
OEUF DE SAUMON Salmon eggs	11	-

MAKI

6 PIECES

THON ROUGE , sauce épicée Bluefin tuna with spicy sauce	26
THON ROUGE Bluefin tuna	24
SAUMON Salmon	14
CONCOMBRE Cucumber	11

CALIFORNIA

ROLLS

6 PIECES

MANGO, KING CRAB , concombre King Crab, fresh mango, cucumber	33
SOFT SHELL CRAB , concombre Soft shell crab, cucumber	30
BLACK COD GRILLE AU MISO , concombre Miso marinated Black Cod, cucumber	21
TEMPURA DE CREVETTES Shrimp tempura	19
SAUMON NEW STYLE , mi-cuit, avocat et fromage frais Salmon tataki, avocado and fresh cheese	26
PEAU DE SAUMON grillée Grilled salmon skin	15
ANGUILLE Eel	20
KING CRAB King crab	28
THON ROUGE Bluefin tuna	24
SAUMON Salmon	17
VEGETARIEN Vegetarian	12

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	21
Exotic fruits platter	
DESSERT DU JOUR	15
Dessert of the day	
TIRAMISU MACHA	14
Green tea tiramisu	
PLATEAU KINU STYLE	65
ALOE VERA, fruits frais et sorbet coco	14
Aloe vera, fresh fruit and coconut sherbet	
CREME BRULEE AU THE VERT	13
Green tea "creme brulee"	
MOCHI ICE	à la pièce, per piece 9
DEMI-MANGUE OU ANANAS, selon arrivage	11
Half-mango or pineapple, fresh delivery depending	
GLACES - SORBETS	2 boules, 2 scoops 11
Ice cream - sherbet	

BOISSONS FRAICHES

COLD BEVERAGES

SAN PELLEGRINO 75CL	9
ACQUA PANNA 75CL	9
PERRIER 20CL	6
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 20CL	7
SPRITE 33CL	7
GINGER BEER 20CL	8
SAPPORO 33CL	9

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

ORANGE / POMME / PAMPLEMOUSSE / PASSION / MANGUE	6
Orange / apple / grapefruit / passion fruit / mango	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

THES JAPONAIS, INFUSIONS Japanese tea, infusion	6
CAFE, DECAFEINE Coffee, decaf	6