



K I N U
yawa

SAINT-BARTHELEMY

COCKTAILS SIGNATURES 20

N°1 KYURI MARGARITA 12CL

Tequila blanco, concombre frais, agave, yuzu, wasabi
Tequila blanco, fresh cucumber, agave, yuzu, wasabi

N°2 CHOKORETO PORN STAR 15CL

Vodka, amande, vanille, passion, chocolat épicé, yaourt, yuzu
Vodka, passion fruit, almond, vanilla, spiced chocolate, yogurt, yuzu

N°3 REBENDA FIZZ 22CL

Gin, sake, sirop maison lavande et violette, tonic water
Gin, sake, homemade lavender and violet flower syrup, tonic water

N°4 SHIRO SANGRIA 18CL

Sangria blanche aux épices, litchi, abricot, raisins secs
White spiced sangria, lychee, apricot, raisins

N°5 SEJI NEGRONI 10CL

Shochu sauge et citronnelle, Campari, Vermouth rouge
Lemongrass and sage shochu, Campari, red Vermouth

N°6 SUKOSHI MARY 14CL

Vodka, eau de tomates cerises, écume de shiso, basilic et céleri
Vodka, cherry tomatoes water, shiso, basil and celery foam

N°7 BUDO SOUR 15CL

Pisco, mandarine, Suze, Budô Sancho, sudachi
Pisco, mandarin, Suze, Budô Sancho, sudachi

N°8 AISHIMINTO 18CL

Rhum, menthe glaciale, sauge et tonka, yuzunade
Rhum, icy mint, sage and tonka, homemade yuzunade

N°9 SHINAMON ROLL 14CL

Dulce de Leche , cannelle , vanille, eau de vie de blé
Dulce de Leche, cinnamon, vanilla, wheat brandy

ICED TEAS SIGNATURES 15

N°10 JU 22CL

Thé vert matcha, fruit de la passion, crème de coco, menthe fraîche
Matcha green tea, passion fruit, coconut cream, fresh mint

N.20 NIJU 22CL

Thé noir Earl Grey , sirop de fleur de sureau, pamplemousse, bergamote
Earl Grey tea, elderflower syrup, grapefruit, bergamot

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

CARPACCIO D'AVOCAT , citron caviar, vinaigrette japonaise ⑤ Avocado carpaccio, caviar lime, Japanese dressing	21
CARPACCIO NEW STYLE Saumon Salmon Thon Tuna	26 29
TARUTO ⑥ Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	31
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, white truffle tarama, New Style sauce	28
CEVICHE KINU STYLE miso et patate douce croustillante Miso seafood ceviche, crispy sweet potatoe	28
SAUMON TARTARE & CAVIAR ⑥ Salmon tartare and caviar	42
CARPACCIO DE YELLOW TAIL , piment vert et coriandre, sauce yuzu Yellow Tail carpaccio, green pepper and coriander, yuzu sauce	35
TIRADITO DE BAR , granny smith, aji amarillo Sea bass sashimi, granny smith, aji amarillo	48
CARPACCIO DE WAGYU , sauce New Style Wagyu carpaccio, New Style sauce	65

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

BOUCHEES DE BLACK COD au miso et sucrine Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	35
GYOZA poulet et légumes ou végétarien, frit ou vapeur Dumplings, chicken and vegetables or vegetarian, fried or steamed	22
AUBERGINE GRATINEE de miso sucré, edamame, straciatella 🍷🌱 Grilled eggplant, miso-glazed, edamame, straciatella	25
SOUPE MISO Miso soup	8
SHISHITO PEPPERS , miso 🌱 Fried piquillos, miso	15
EDAMAME 🌱 Japanese beans	10

TEMPURA

CREVETTES Shrimps	38
LEGUMES Vegetables	25
ASSORTIMENT Mix	35

CAVIAR

OSSETRA ROYAL Petrossian

30GR 200

50GR 380

125GR 980

SALADES SALADS

- SALADE JAPONAISE** aux algues et concombres, vinaigrette japonaise ④ 17
Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing
- SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES**, spicy mayonnaise ④ 27
Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise
- POUSSES D'EPINARDS** ④ ④ 25
Asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu, parmesan
Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts, parmesan, yuzu dressing

POISSONS FISH

- SAUMON POELE**, sauce yuzu spicy 47
Pan-fried salmon, yuzu spicy sauce
- BAR CHILIEN**, sauce shizo 55
Chilean sea bass, shizo sauce
- CREVETTES GRILLEES**, lait de coco, miso épicé 45
Grilled shrimps, coconut milk, spicy miso
- BLACK COD** mariné à la sauce miso 60
Miso marinated Black Cod

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

BROCHETTES DE POULET Chicken skewers	40
FILET DE BOEUF Beef fillet	52

Sauces au choix : béarnaise à la japonaise, balsamic teriyaki,
Japanese barbecue, yuzu chimichurri, wasabi ponzu

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE ORDERS

HARICOTS VERTS , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	14
LEGUMES VAPEUR et tofu Steamed vegetables and tofu	16
GARLIC RICE Garlic rice	10
RIZ NATURE White rice	8

MAKI 6 PIECES

THON Tuna	29
THON ROUGE , sauce épicée 🍄 Tuna with spicy sauce	31
THON GRAS Tuna belly	40
CHIZU , saumon, fromage frais Chizu, salmon, fresh cheese	20
SAUMON Salmon	18
CONCOMBRE 🍷 Cucumber	13
AVOCAT 🍷 Avocado	14

CALIFORNIA 6/8 PIECES

TEMPURA DE CREVETTES 🍄 Shrimp tempura	28
CRABE TOBIKO , concombre, mayonnaise Crab, tobiko, cucumber, mayonnaise	35
SAUMON NEW STYLE sauce unagi Salmon New Style, unagi sauce	32
CRABE MANGO , concombre 🍄 Crab, fresh mango, cucumber	45
THON ROUGE , avocat, sauce épicée Tuna, avocado, spicy sauce	30
YELLOW TAIL , avocat, piment vert Yellow Tail, avocado, jalapeño	40
BLACK COD GRILLE mariné au miso et concombre 🍄 Miso marinated Black Cod and cucumber	31
ANGUILLE GRILLEE , avocat Grilled eel, avocado	33
SAUMON , avocat 🍄 Salmon, avocado	21
VEGETARIEN 🍄 Vegetarian	18

SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce per piece	SASHIMI 5 pièces 5 pieces
LES SPECIALITES SPECIALITIES		
SUSHI CROUSTILLANT SPICY TUNA Crispy sushi spicy tuna tartare	12	-
TATAKI DE SAUMON et oeufs de saumon Salmon tataki and salmon eggs	12	-
KING CRAB, CAVIAR King Crab, caviar	30	-
ANGUILLE GRILLEE Grilled eel	11	-
WAGYU, CAVIAR , cébette et gingembre Wagyu, caviar, spring onion and ginger	50	-
LES CLASSIQUES CLASSICS		
SAUMON Salmon	9	28
THON Tuna	11	35
BAR Sea bass	10	33
YELLOW TAIL Yellow Tail	16	40
OEUFS DE SAUMON Salmon eggs	14	35

DESSERTS

MOCHI ICE à la pièce Ice mochi per pièce	10
ENTREMET CHOCOLAT , amande, glace vanille Chocolate entremet, almond, vanilla ice cream	25
ALOE VERA , agrumes et glace coco Aloe vera citrus fruits and coconut ice-cream	18
CREME BRULEE AU YUZU Yuzu "creme brûlée"	18
GLACES - SORBETS 1 boule Ice-cream - sherbet 1 scoop	6