



K I N U

*yawa*

SAINT-BARTHELEMY

## ENTREES FROIDES COLD STARTERS

<b>CARPACCIO D'AVOCAT</b> , citron caviar, vinaigrette japonaise ⑤ Avocado carpaccio, caviar lime, Japanese dressing	22
<b>SUMMER ROLL</b> , daïkon, shiso, vinaigrette yuzu spicy ⑤ Vegetarian summer roll, daikon, shiso, yuzu spicy dressing	22
<b>NORI TEMPURA</b> , Snow Crab et spicy tuna Nori tempura, Snow Crab and spicy tuna	32
<b>CARPACCIO NEW STYLE</b> Saumon Salmon	29
<b>CALIFORNIA SOFT SHELL CRAB</b> en feuille de daïkon ⑥ Soft Shell Crab california in daikon wrap	38
<b>TATAKI DE SAUMON</b> , yuzu cream et mangue, sauce coriandre Seared salmon, yuzu cream and mango, coriander sauce	32
<b>TARUTO</b> ⑥ Galette craquante de thon, tarama à la truffe blanche, sauce yuzukosho Sliced tuna on crispy tarts, truffle tarama, yuzukosho sauce	34
Galette craquante de saumon, tarama à la truffe blanche, sauce New Style Sliced salmon on crispy tarts, white truffle tarama, New Style sauce	31
<b>CARPACCIO DE WAGYU</b> , sauce New Style Wagyu carpaccio, New Style sauce	65
<b>CEVICHE DAURADE</b> vinaigrette jalapeño Sea bream ceviche, jalapeño dressing	30
<b>SAUMON TARTARE &amp; CAVIAR</b> ⑥ Salmon tartare and caviar	44
<b>CARPACCIO DE YELLOW TAIL</b> , piment vert et coriandre, sauce yuzu Yellow Tail carpaccio, green pepper and coriander, yuzu sauce	36
<b>TIRADITO DE BAR</b> , granny smith, aji amarillo Sea bass sashimi, granny smith, aji amarillo	48

## ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

<b>CREVETTES</b> en kadaïf, sauce wasabi beets aioli Crispy shrimps in kadaïf, wasabi beets aioli sauce	30
<b>BOUCHEES DE BLACK COD</b> au miso et sucrine Black Cod bites, miso and baby gem lettuce	37
<b>GYOZA</b> poulet et légumes ou végétarien, frit ou vapeur Dumplings, chicken and vegetables or vegetarian, fried or steamed	22
<b>AUBERGINE GRATINEE</b> de miso sucré 🍷 Grilled eggplant, miso-glazed	26
<b>ANGUILLE KABAYAKI STYLE</b> Kabayaki style eel	80
<b>SOUPE MISO</b> Miso soup	8
<b>SHISHITO PEPPERS</b> , miso 🍷 Fried piquillos, miso	15
<b>EDAMAME</b> 🍷 Japanese beans	11

## TEMPURA

<b>CREVETTES</b> Shrimps	38
<b>LEGUMES</b> Vegetables 🍷	27
<b>COURGETTE</b> Zucchini 🍷	35
<b>KING CRAB</b> King Crab	82

## MAKI 6 PIECES

<b>THON</b> Tuna	30
<b>THON ROUGE</b> , sauce épicée 🍣 Tuna with spicy sauce	33
<b>THON GRAS</b> Tuna belly	40
<b>CHIZU</b> , saumon, fromage frais Chizu, salmon, fresh cheese	22
<b>SAUMON</b> Salmon	20
<b>CONCOMBRE</b> 🍷 Cucumber	14
<b>AVOCAT</b> 🍷 Avocado	15

## CALIFORNIA 6/8 PIECES

<b>SOFT SHELL CRAB</b> en feuille de daïkon 🍣 Soft Shell Crab, daikon wrap	38
<b>TEMPURA DE CREVETTES</b> 🍣 Shrimp tempura	30
<b>CRABE TOBIKO</b> , concombre, mayonnaise Crab, tobiko, cucumber, mayonnaise	37
<b>SAUMON NEW STYLE</b> , sauce unagi Salmon New Style, unagi sauce	32
<b>CRABE MANGO</b> , concombre 🍣 Crab, fresh mango, cucumber	45
<b>THON ROUGE</b> , avocat, sauce épicée Tuna, avocado, spicy sauce	34
<b>YELLOW TAIL</b> , avocat, piment vert Yellow Tail, avocado, jalapeño	42
<b>BLACK COD GRILLE</b> mariné au miso et concombre 🍣 Miso marinated Black Cod and cucumber	33
<b>ANGUILLE GRILLEE</b> , avocat Grilled eel, avocado	34
<b>SAUMON</b> , avocat 🍣 Salmon, avocado	23
<b>VEGETARIEN</b> 🍣 Vegetarian	19
<b>WAGYU</b> Wagyu	120

# SUSHI SASHIMI

SELON ARRIVAGE / FRESH DELIVERY DEPENDING

	SUSHI à la pièce per piece	SASHIMI 5 pièces 5 pieces
<b>LES SPECIALITES</b> SPECIALITIES		
<b>CROUSTILLANT SPICY TUNA</b> Crispy spicy tuna tartare	14	-
<b>TATAKI DE SAUMON</b> et oeufs de saumon Salmon tataki and salmon eggs	12	-
<b>KING CRAB, CAVIAR</b> King Crab, caviar	32	-
<b>VEGETARIEN</b> Vegetarian	8	-
<b>ANGUILLE GRILLEE</b> Grilled eel	12	-
<b>WAGYU, CAVIAR, cébette et gingembre</b> Wagyu, caviar, spring onion and ginger	52	-
<b>LES CLASSIQUES</b> CLASSICS		
<b>SAUMON</b> Salmon	11	30
<b>THON</b> Tuna	13	35
<b>BAR</b> Sea bass	13	35
<b>YELLOW TAIL</b> Yellow Tail	16	40
<b>OEUF DE SAUMON</b> Salmon eggs	14	30

## SALADES SALADS

<b>SALADE JAPONAISE</b> aux algues et concombres, vinaigrette japonaise ④ Seaweed and cucumber salad, Japanese dressing	18
<b>SALADE DE TEMPURA DE CREVETTES</b> , spicy mayonnaise ④ Shrimp tempura salad, spicy mayonnaise	29
<b>POUSSES D'EPINARDS</b> ④ ④ Asperges vertes grillées, pignons, vinaigrette yuzu, parmesan Baby spinach, grilled green asparagus, pine nuts, parmesan, yuzu dressing	27
<b>SALADE DE KING CRAB</b> , mesclun de jeunes pousses 300GR ④ King Crab salad, mixed green salad	160

## POISSONS FISH

<b>SAUMON POELE</b> , sauce yuzu spicy Pan-fried salmon, yuzu spicy sauce	47
<b>BLACK COD</b> mariné à la sauce miso Miso marinated Black Cod	64
<b>FILET DE BAR VAPEUR</b> , sauce New Style Steamed sea bass fillet, New Style sauce	42

## VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

<b>BROCHETTES DE POULET</b> marinées, sauces teriyaki et sweet anticucho Marinated chicken skewers, teriyaki and sweet anticucho sauces	36
<b>FILET DE BOEUF</b> , sauce béarnaise wasabi shiso Beef fillet, wasabi shiso béarnaise sauce	56
<b>MINI BURGERS WAGYU</b> , sauce sésame miso Wagyu mini burgers, miso sesame sauce	42
<b>COTELETTES D'AGNEAU</b> , Japanese BBQ, ail et romarin Lamb chops, Japanese BBQ, garlic and rosemary	54

Sauces au choix :

Béarnaise à la japonaise, teriyaki, Japanese barbecue, yuzu chimichurri, wasabi ponzu

Origines des viandes :

Wagyu : Japon - Filet de bœuf : U.S.A - Agneau : Nouvelle-Zélande - Poulet : U.S.A

Origins of the meats :

Wagyu : Japan - Beef fillet : U.S.A - Lamb : New Zealand - Chicken : U.S.A

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE ORDERS

<b>CHAMPIGNONS</b> , sauce sake soy butter et yuzu Pan-fried mushrooms, sake soy butter sauce and yuzu	16
<b>JEUNES POUSSÉS D'EPINARDS</b> , vinaigrette yuzu Baby spinach, yuzu dressing	14
<b>HARICOTS VERTS</b> , sauce sake soy butter et yuzu String beans, sake soy butter sauce and yuzu	14
<b>MAIS GRILLE</b> , grenade, vinaigrette miel et soja Grilled sweet corn and pomegranate, honey and soya dressing	18
<b>RIZ NATURE / GARLIC RICE</b> White rice / Garlic rice	12

## DESSERTS

<b>MOCHI ICE</b> à la pièce Ice mochi per pièce	10
<b>CHEESE CAKE YUZU-FRAMBOISE</b> , sorbet shiso Yuzu cheesecake, raspberry and shiso sorbet	25
<b>BISCUIT COULANT CHOCOLAT</b> , glace sésame noir Chocolate lava cake, black sesame ice cream	20
<b>TARTE YUZU MERINGUEE</b> Yuzu meringue pie	22
<b>CARPACCIO ANANAS</b> Pineapple carpaccio	20
<b>CREME BRULEE AU THE MATCHA</b> Matcha tea "creme brûlée"	20
<b>GLACES - SORBETS</b> 1 boule Ice-cream - sherbet 1 scoop	7



**K I N U**  
*yawa*

SAINT-BARTHELEMY

Moyens de paiement acceptés : cartes bancaires, espèces.  
Tous nos prix sont nets en euros, service compris.

Accepted methods of payment: cards, cash.  
All prices are in euros, service included.