



Brunch all day

TOASTS

COGUMELOS Mix de cogumelos frescos com toque de pimenta e ciboulete.	42
SALMÃO GRAVALAX Nosso Salmão Gravalax e Sour Cream com toque de pimenta e ciboulete.	44
PARMA Presunto de Parma e Sour Cream.	42
EGGS Ovos mexidos com toque de pimenta e ciboulete.	28

EGGS

EGGS Ovos mexidos com toque de pimenta e ciboulete. Acompanha fatia de pão de fermentação natural.	24
PARMESÃO, AVOCADO E BACON Ovos mexidos com parmesão ralado, pasta de avocado e bacon crispy. Acompanha fatia de pão de fermentação natural.	32
COGUMELOS Ovos mexidos com parmesão ralado e mix de cogumelos. Acompanha fatia de pão de fermentação natural.	34
CAPRESE Ovos mexidos com queijo branco, tomate cereja e basilico. Acompanha fatia de pão de fermentação natural.	32
BENEDICT Ovos Pochê servidos sobre pão brioche macio, com avocado fresco e finalizados com molho hollandaise.	34

CROISSANTS

SALMÃO GRAVALAX Nosso Salmão Gravalax, Sour Cream com toque de pimenta e ciboulete.	52
PRESUNTO E QUEIJO Cream cheese, presunto e queijo Gouda	32
DOCE DE LEITE Recheado com doce de leite, flor de sal, chocolate branco e amêndoas torradas.	32

SANDWICHES

PRESUNTO E QUEIJO Cream cheese, presunto e queijo Gouda.	36
COGUMELOS Cream cheese, mix de cogumelos e queijo Gouda.	52
PARMA Cream Cheese, Presunto di Parma e queijo Gouda.	54
CAPRESE Burrata com tomates e pesto.	44
FRANGO Peito de frango grelhado e fatiado, servido com pesto.	42
DOUBLE CHEESE Muito queijo Gouda.	38

PANCAKE

TRADICIONAL Frutas vermelhas frescas, chantilly e compota de frutas vermelhas.	32
---	----

TAPIOCA OU CREPIOCA

PRESUNTO E QUEIJO Cream cheese, presunto e queijo Gouda.	26
COGUMELOS Cream cheese, mix de cogumelos e queijo Gouda.	34
PARMA Cream Cheese, Presunto di Parma e queijo Gouda.	36
CAPRESE Burrata com tomates e Pesto.	28
FRANGO Peito de frango grelhado e servido com requeijão cremoso.	26

SMOOTHIES

MANGANANA Manga, banana, leite integral.	24
POWER Açaí, banana e mel.	34
REDS Frutas vermelhas, leite integral.	36
ANTIOX Abacaxi, morango, melado de cana e leite integral.	28

ADICIONAIS

• Whey de Baunilha | 10,00 • Mel | 5,00 • Morango | 8,00
• Banana | 6,00 • Granola | 6,00

BOWLS

AÇAÍ NATURAL Açaí 100% natural e orgânico, frutas vermelhas e granola.	45
IOGURTE NATURAL Servido com Frutas vermelhas, granola, mel silvestre e chia.	36

INFUSION

HIBISCO Flores de Hibisco naturais desidratadas.	12
CAPIM-LIMÃO Folhas naturais desidratadas.	34

CAFÉS

CAFÉZIN COADO Preparado individualmente, na mesa e na hora.	12
EXPRESSO CURTO	10
EXPRESSO LONGO	10
EXPRESSO DUPLO	18
CAFÉ COM LEITE Café coado com leite.	12
PINGADO Leite quente com um "pingo" de café.	12
MOCHA Café expresso combinado com chocolate e leite vaporizado.	14
CAFÉ LATTE Expresso suave com leite vaporizado.	14
CAPUCCINO Combinação harmoniosa de café, leite e chocolate, com textura cremosa e sabor reconfortante (quente ou frio)	16
ADICIONAL • Borda de chocolate 9,00	
MACCHIATO Expresso "manchado" com um toque de leite (quente ou frio)	16
ICED COFFEE Café servido gelado.	16
ICED LATTE Café gelado com leite.	16
ICED VANILLA LATTE Café gelado com leite e um delicado toque de baunilha.	18

Lunch or dinner

PARA COMPARTILHAR

CEVICHE: 44
Tradicional peixe branco marinado em limão, servido com chips de batata doce.

TARTARE DE SALMÃO: 56
Salmão picado, delicadamente temperado, combinado com a cremosidade do abacate e torradas de pão de fermentação natural.

BURRATA 65
Burrata de búfala, servida com tomates cereja confitados, rúcula, pesto Genovese e torradas de pão de fermentação natural.

GUACAMOLE 52
Creme de abacate tradicional mexicano, servido com Nachos.

SALADAS

CAESAR SALAD 36
Tradicional salada servida com Croutons, molho caesar e lascas de parmesão. (Pode ser servido sem parmesão)

ADICIONAIS
• Frango grelhado | 12,00
• Camarão grelhado | 18,00

SALADA BRAVO 44
Alfaca, rúcula, cenoura, tomates cereja, rabanete e quinoa. Acompanha nosso molho de iogurte. (Pode ser servido sem molho de iogurte)

ADICIONAIS
• Frango grelhado | 12,00
• Camarão grelhado | 18,00

PRINCIPAIS

POKE BRAVO 78
Arroz Gohan, salmão, manga, shiitake, tomates cereja, nori, cebolinha e alho poró crispy. Acompanha molho Tarê ou Shoyu.

ADICIONAL
• Cream cheese | 10,00

FRANGO & CORN 72
Frango grelhado, creme de milho e arroz de brócolis.

BOBÓ DE CAMARÃO 110
Tradicional à base de Baroa e camarões, servidos com arroz, farofinha e salada.

SALMÃO 98
Salmão grelhado servido com legumes braseados e molho holandês. Acompanha arroz branco.

GNOCCHI 78
Nhoque de batata salteado com cogumelos frescos e pesto. (Pode ser salteado no azeite.)

FILETTO 118
File Mignon grelhado servido com batatas fritas e salada. Acompanha molho de mostarda.

SOBREMESAS

PANNA COTTA 32
Pudim de creme de leite, servido com frutas vermelhas.

SUPER CHOCO 32
Bolo de chocolate meio amargo, recheado de ganache de chocolate servido com calda de chocolate 70%.

SORVETES 18
Sorvetes artesanais de queijo com creme de goiabada ou doce de leite com coco.

SOFTDRINKS

ÁGUA SEM GÁS 10
ÁGUA COM GÁS 10
REFRIGERANTES 12
SUCOS NATURAIS 18
SUCOS MISTOS 25
SUCO INTEGRAL DE UVA 32
ÁGUA TÔNICA/ TÔNICA ZERO 12
H2OH! 18

DRINKS

APEROL SPRITZ 44
Aperol, espumante e água gaseificada.
GIN TÔNICA 39
água tônica e infusão de cítricos, botânicos e especiarias.
MOSCOW MULE 44
Vodka, suco de limão, xarope de açúcar e água gaseificada.
MOJITO 39
Rum branco, limão, hortelã, xarope de açúcar e água gaseificada.
CARAJILLO 42
Licor 43 com café e gelo.
NEGRONI 42
Gin, campari e martini rosso.
COSMOPOLITAN 42
Vodka, suco de cranberry, cointreau e limão siciliano.
FITZGERALD 44
Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.
CAIPRINHA 39
CAIPIVODKA NACIONAL 42
CAIPIVODKA IMPORTADA 46

MOCKTAILS

COOL COLLINS 29
Limão, hortelã, xarope de açúcar e água gaseificada.
FIRE FLOWER 32
Monin de maracujá, monin spice mango, polpa de maracujá e água gaseificada.
LIKE BEACH 29
Suco de laranja, abacaxi, grenadine e cereja.

CERVEJAS

CORONA 18
HEINEKEN 18

VINHOS

BRANCOS 390
Chablis e Classique (França) 115
Lambrusco Mantecchio (Itália) 160
Arcaia Pinot Grigio (Itália) 380
Luigi Bosca Chardonnay (Itália) 115
Polero Sauvignon Blanc (Chile)
ROSÉS 115
Indomita (Chile) 180
Musette Pinot Noir (França)
TINTOS 130
Estancia Mendonza Malbec (Argentina) 340
Los Helechos Malbec (Argentina) 360
Luigi Bosca Malbec (Argentina) 170
Toscana Caparzo Sangiovese (Itália) 165
Villa Rosa Colheita (Portugal)
ESPUMANTES 165
Chandon (França) 165
Chandon Brut Rosé (Espanha) 120
Alud Brut (Espanha)