

BEBIDAS

CLÁSSICOS .38

NEGRONI FITZGERALD NY SOUR
BLOODY MARY G&T BOULEVARDIER

RELEITURAS

TINTO DE VERANO .36
jerez, vinho tinto, gin, limão siciliano, laranja, hortelã e tônica

CLERICOT .36
triple sec, vinho branco, laranja, morango, hortelã e tônica

STRAWBERRY MOJITO .42
rum, açúcar, morango, hibisco, hortelã e água com gás

LILLET VIVE .40
lillet, pepino, morango, hortelã e tônica

AUTORAIS

RIVIERA .42
campari, lillet, espumante, suco de laranja e hortelã

TOM TOM .40
rum, maracujá, xarope de romã, limão, albumina e espumante

FIGUEIRA .40
gin, amaro, figo e limão

RUBI .40
cachaça, amaro, morango, manjeriçao, limão e angostura

OÁSIS .38
rum, zaatar, maracujá e manjeriçao

CONTINI .46
whisky, amaro, limão, gengibre, capim santo e angostura

GABAS .44
gin, limão siciliano, calda de gengibre, hortelã, angostura, albumina e pimenta-do-reino

GINGERY .40
whisky, xarope de gengibre, limão, triple sec, angostura, hortelã e albumina

CERVEJAS

stella artois .14
becks .14
patagônia .18

corona .16
hoegaarden .22

CAFÉS

espresso .8
com leite .10
macchiato .10

capuccino .12
chá quente .12

SOFTS

água com/sem .8 | refrigerante .8 | sucos .14 | soda maracujá | romã .15 | suco de tomate .18

chás: capim com lichia | hibisco com morango | mate com limão | capim com laranja e limão | mate com maracujá .16

CARTA DE VINHOS

TINTOS

Trapiche Vineyards .120 | .30 (taça)
Merlot | Argentina

Pata Negra Oro .150
Tempranillo | Espanha

Orgânico Adobe Reserva .170
Syrah | Chile

Paul Mas Claude Val .180
Carignan, Grenache, Syrah e Merlot | França

Norton D.O.C. .200
Malbec | Argentina

Susana Balbo Crios Malbec .200
Malbec | Argentina

Torrevento Primo IGT .200
Primitivo | Itália

Albert Bichot C'est La Vie .250
Pinot Noir e Syrah | França

Cuvée Giuseppe .250
Merlot e Cabernet Sauvignon | Brasil

BRANCOS

Trapiche Vineyards .120 | .30 (taça)
Chardonnay | Argentina

Baron Philippe de Rothschild Reserva .120
Sauvignon Blanc | Chile

Orgânico Adobe Reserva .165
Sauvignon Blanc | Chile

Settesoli .175
Pinot Grigio | Itália

Paul Mas Claude Val .180
Chasan, Chenin, Grenache Blanc, Mauzac, Sauvignon Blanc, Vermentino | França

Albert Bichot C'est La Vie .275
Chardonnay e Sauvignon Blanc | França

ROSE

Settesoli .90 | .30 (taça)
Nerello Mascalese, Syrah | Itália

Paul Mas Claude Val .170
Cinsault, Grenache, Syrah | França

Orgânico Adobe Reserva .190
Syrah | Chile

DOCE

do Porto .30
(taça)
Barroca, Roriz, Cão, Touriga | Portugal

PARA O CENTRO DA MESA

CRUDO DE ATUM .55

molho cítrico, maionese de avocado e sour cream

TARTAR DE SALMÃO .68

cubos de salmão, coalhada seca, pickles da casa, cebola roxa, dill, raspas de limão e zaatar

🌱🌱 MARINJELA .48

berinjela inteira tostada, assada e marinada, com tahine e cebola caramelizada - com pão

HOMMUS KAWARMA .55

rosbife de filé mignon em cama de hommus com vinagre de tomate e cebola roxa - com pão

🌱 MEZZE DE UVA ROXA .40

como uma brusqueta. uva roxa, balsâmico e mel, com queijo de cabra e crispy de ervas

LULA A DORÊ .54

com molho tzatziki

SHAKSHUKA .55

molho de tomate pedaçado, linguiça picante e ovos moles - com pão

🌱 BOLINHOS DE COGUMELO .42

6 unidades

🌱 COUVE FLOR .55

meia couve-flor assada e grelhada, com creme de queijo feta e mel com pimenta calabresa

PRINCIPAIS

MOUSSAKA .60

berinjela, molho de carne em cubinhos com cenoura, fonduta de feta e cebola crispy

O PEIXE .77

filé de surubim com ratatouille, purê de batatas e farofa

MASSA COM CAMARÃO .74

tagliorini com molho romesco e abobrinha

SALMÃO .80

crosta de ervas com batata doce e coalhada seca

ATUM .88

crosta de gergelim, berinjela no missô com couscous e coalhada

PALETA DE CORDEIRO .90

com purê de batatas com alho e mostarda l'ancienne

🌱 RISOTO DE COGUMELOS .70

shitake, funghi seco e champignon, finalizado com queijo de cabra

🌱 VARENIKES .68

com fonduta de feta, grão de bico, sálvia e cebola caramelizada

STEAK TARTAR .70

com cebola roxa, alcaparras, pickles da casa e molho secreto - acompanha fritas ou salada

BIFE COM FRITAS .82

filé mignon com fritas e molho da casa de mostarda

SCHNITZEL .87

bifão de carne a milanesa com risoto de limão

POLVO GRELHADO .110

com batatas ao murro e aioli de páprica

SALADAS E BOWLS

TORTA COM SALADA .45 alface, cenoura, tomate, búfala e amêndoas | torta: frango ou espinafre 🌱**DA CASA .46** mix de folhas, abóbora assada, cevada, azeitonas pretas, tomatinhos, castanha de caju e coalhada seca 🌱**DE CABRA .66** mix de folhas, quinoa branca e vermelha, damasco, queijo de cabra com mel e amêndoas 🌱**BOWL VEGANO .47** mix de folhas, tomatinhos, abóbora assada, quinoa, hommus de grão de bico e falafel 🌱🌱**BOWL CUSCO .65** mix de folhas, camarões, couscous, pepino, tomatinhos, sour cream e amêndoas*+frango grelhado .20 | + escalope de mignon .40***KIDS .44** macarrão com frango**SCHAWARMAS**
NOSSOS SANDUBAS

cebola roxa, tomate, molho tzatziki e tahine

DE FRANGO
com fritas .45**🌱 DE FALAFEL**
com fritas .45

SOBREMESAS

🌱 todas vegetarianas

DOIS LIMÕES .35

conchas de chocolate branco recheadas de ganache de dois limões servido com frutas vermelhas e praliné de castanhas

TEXTURAS DE CHOCOLATE .34

torta mousse de chocolate meio amargo e farofa crocante de chocolate

ESFERA DE CHOCOLATE .34

recheada com caramelo de café e coberta de calda de chocolate quente

CANOLLI DE PISTACHE .36

com sorvete de creme

CREME BRULÉE .30

de capim santo

MALABIE .28

com calda de damasco

CHARUTOS DE MAÇÃ .34

com sorvete de canela

EXECUTIVO

STROGONOFF DE FRANGO com arroz e batata palha .45**FRANGO GRELHADO** com purê de batatas e brócolis .49**PICADINHO** arroz, feijão, vinagre e farofa .55**BIFE A CAVALO** arroz, feijão, farofa e ovo .62**PF VEGANO** arroz 7 grãos, feijão, falafel, vinagre e farofa .50