

Sanduíches e outros produtos confeccionados em nossa padaria artesanal

Bruschettas caprese - <i>tomate, mussarela de búfala e pesto de manjeriço</i> 6 unidades	24,00
Sanduíche quente com requeijão, presunto e queijo gruyère	16,00
Medialuna clássica	4,80
Medialuna recheada com presunto e queijo gruyère	12,00
Medialuna recheada com rúcula, tomate e mussarela de búfala	12,00
Empadinha de frango ou palmito	4,80

Saladas

Salada com salmão curado - <i>alface mimosa, lâminas de salmão curado, vinagrete cítrico e toque de mostarda Dijon, pepino agri-doce, fatias de maçã verde e gergelim tostado</i>	42,00
Salada com queijo de cabra <i>mix de verdes, queijo de cabra gratinado, vinagrete de manjeriço, confiture de tomates, azeitonas e pão árabe tostado</i>	42,00
Salada grega <i>mix de verdes, tomate, pepino, cebola roxa curtida em azeite, queijo de cabra, azeitona preta, orégano e hortelã</i>	42,00
Quiche de alho-poró e gergelim, <i>mix de verdes</i>	32,00

Pizzas Artesanais

Margherita - <i>molho de tomate, queijo mussarela, manjeriço e rúcula fresca</i>	28,00
Calabresa - <i>molho de tomate, linguiça calabresa com páprica defumada, mussarela e rúcula fresca</i>	28,00
Espinafre com gorgonzola - <i>molho de tomate, espinafre e queijo gorgonzola</i>	28,00
Quatro queijos - <i>molho de tomate, mussarela, provolone, parmesão e gorgonzola</i>	28,00
Búfala - <i>molho de tomate e manjeriço e mussarela de búfala</i>	28,00
Presunto Parma - <i>molho de tomate, queijo mussarela, presunto Parma e rúcula fresca</i>	32,00
Cogumelos com bacon - <i>molho de tomate, queijo mussarela, cogumelos e cubinhos de bacon</i>	32,00

Doces

Pastel de Belém	12,00
Tradicional Crème Brûlée com crocante de nozes	17,00
Petit Gateau de Chocolate ou Doce de Leite com sorvete de baunilha	18,00
Cheesecake com calda de frutas vermelhas	18,00
Mini pudim de leite com caramelo	10,00
Mousse de doce leite no copinho	13,00
Mousse de dois chocolates no copinho	13,00
Tortinha de limão com merengue brûlée	18,00
Pot de Crème - <i>creme de baunilha Bourbon, bolinho de amêndoas, tuile de chocolate, crocante praliné e calda quente de frutas vermelhas</i>	24,00

Cervejas

Stella Artois (Bélgica Premium Lager)	Long Neck 11,80
Colorado Appia (Brasil Weiss)	600ml 23,00
Colorado Indica (Brasil Indian Pale Ale)	600ml 23,00
Brahma Zero Álcool (Brasil Standard American Lager)	Long Neck 8,50

Bebidas

Águas e refrigerantes linha Pepsi	5,50
Sucos de Laranja, Limonada suíça ou Chá Gelado	380ml 8,50 Jarra 24,00
Suco de frutas vermelhas ou morango	380ml 9,50 Jarra 26,00
Sucos Premium 300ml - Abacaxi Abacaxi com hortelã Uva	12,00
Suco Premium 300ml - Tangerina	12,90
Limonada com creme de coco tailandês	12,90

Cafés Nespresso

Espresso - blend de Arábicas e Robusta da América do Sul com suaves notas de cacau e cereais. Intensidade 6	5,50
Ristretto - Arábicas da América do Sul com creme denso e notas de cacau. Intensidade 9	5,50
Decafeinato - Arábicas e Robusta da América do Sul descafeinados. Notas de cereais torrados e cacau. Intensidade 7	5,50
Lungo Leggero - Arábicas da África Oriental e das Américas. Delicadas notas de jasmim e bergamota. Intensidade 2	5,50
Origin Guatemala - blend de Arábicas e Robusta da Guatemala. Complexo e sedoso. Notas de cereais secos. Intensidade 6	6,50
Origin India - Arábicas com um toque de Robusta do sul da Índia. Encorpado e com notas de especiarias picantes. Intensidade 10	6,50
Origin Brazil - seleção de Arábicas do Brasil: Bourbon vermelho e amarelo. Distintas notas de cereais tostados. Intensidade 4	6,50
Mocca Latte - pedaços de chocolate da Bahia com 53% cacau derretidos diretamente no café Origin Brazil e leite aerado	9,50
Cappuccino - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com destacado aroma de baunilha e leite aerado	6,90
Spiced Latte - criado com o café Origin India, leite aerado e calda de chocolate com pimentas preta e rosa	7,50
Espresso Machiatto - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com notas de caramelo, e a crema do leite aerado	6,90