

# CAFÉS DA MANHÃ E DA TARDE

Manhã: Ovos mexidos + café, café com leite ou chá \$27

Tarde: 1 Croissant + café, café com leite ou chá \$28

**SUPER AVOCADO TOAST** **\$34**  
Guacamole caseiro sobre torrada de pão caseiro de sementes + ovo mollet + pimenta calabresa + folhas baby.

**TOAST DE SALMÃO** **\$46**  
Delicioso salmão defumado, avocado, creamcheese, ovos mexidos, ciboulette & um toque de pimenta.

**\* TAPIOCA BRUNCHERA** **\$37**  
Panqueca de tapioca e parmesão aberta, com avocado, ovo estrelado, tomates cereja, milho, couve refogado e queijo coalho. Alegria sem glúten.

**OVOS MEXIDOS** **\$24**  
Com queijo muçarela + ciboulette + torrada de pão de sementes.  
**Adicional Avocado \$10 / Adicional Salmão defumado \$22**

**PÃO NA CHAPA** **\$19**  
Especial! Feito na nossa baguete + creamcheese + geleia caseira.

**BREAKFAST SANDWICH** **\$24**  
Nosso pão bagel caseiro com ovos mexidos, muçarela, tomatinhos cereja assados e parmesão gratinado.

**ROYALE CROISSANT** **\$42**  
Croissant folhado na chapa, recheado com presunto cozido Royale, queijo prato, rucula e tomates assados.

**BRIE BAGUETTE** **\$43**  
Pão baguette caseiro, queijo brie, presunto cozido Royale, pepino pickles, mostarda de dijon, acabado com um touch de melado de cana.

**SAUDÁVEL** **\$23**  
Iogurte grego + granola TEA + frutas da estação.

**\* MATCHA BLISS** **\$26**  
Iogurte grego, matcha, frutas de frescas e a nossa granola de coco caseira.

**\* MANGA BOWL** **\$25**  
Manga, banana e leite de coco frozen com frutas frescas e granola.

**\* AÇAÍ NA TIGELA** **\$35**  
Inclui granola e frutas de estação.

## DELICIAS

**CROISSANT** **\$21**  
Massa folhada tradicional francesa. Acompanha cream cheese e geleia da casa. +Queijo muçarela \$6

**PÃO DE QUEIJO** **\$10**  
Típico mineiro.

**ALEGRIA DE BRIGADEIRO** **\$29**  
Bolo de chocolate, recheio de doce de leite, mousse de cookie e cobertura de brigadeiro.

**CHEESECAKE** **\$27**  
Com calda de frutas vermelhas.

**BROWNIE LOVERS** **\$26**  
Brownie úmido com amêndoas.

**BOLO DE IOGURTE E BLUEBERRIES** **\$24**  
Bolo suave de iogurte com blueberries frescos, suco e raspas de limão.

**BOLO DE BANANA** **\$24**  
Feito com bananas, chocolate amargo e nozes. Bem fofinho.

# BEBIDAS

## QUENTES

|                      |      |
|----------------------|------|
| ESPRESSO             | \$9  |
| ESPRESSO DUPLO       | \$13 |
| CAFÉ COM LEITE MEDIO | \$14 |
| MACCHIATO            | \$9  |
| MACCHIATO DUPLO      | \$13 |
| CAPUCCINO MEDIO      | \$16 |
| BULE DE CHÁ          | \$28 |
| MATCHA LATTE         | \$25 |

## FRIOS

|                     |      |
|---------------------|------|
| CAFÉ FRIO           | \$9  |
| CAFÉ COM LEITE FRIO | \$14 |
| MATCHA ICED LATTE   | \$25 |

## ICED TEAS

- \* TANGERINA PARADISE
- 🍃 Chá Green Mandarin + tangerina + morango + manga & Água de coco.
- \* TROPICAL COCONUT
- 🍃 Chá Africana + abacaxi + laranja & coco.
- \* COFFEE MANÍÁ
- Leite sem lactose + café arábico + doce de leite & lascas de chocolate.
- \* BERRY HONEY
- Chá Blueberries + frutas vermelhas + mel orgânico & limão.
- \* POWER MATCHA
- Matcha original + baunilha + leite desnatado.
- \* DOUBLE ORANGE
- 🍃 Chá Orange Oolong + suco de laranja + maracujá + gengibre.
- \* ICE TEA VERDE MELANCIA E LIMÃO
- 🍃 Refrescante chá verde com sabores de melancia e limão, ideal para um dia quente.

## SUCOS

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| SUCO DE AÇAÍ TEA              | \$24 |
| Com suco de laranja e banana. |      |
| SUCO DE AÇAÍ                  | \$22 |
| SUCO NATURAL                  | \$16 |
| VITAMINA                      | \$22 |
| DETOX & TERMOGÊNICOS          | \$24 |

## LIMONADAS E AGUAS DE FRUTAS

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| AGUA DE FRUTAS                         | \$18 |
| De manga, laranja e gengibre.          |      |
| AGUA DE FRUTAS                         | \$18 |
| De limão, maçã e hortelã.              |      |
| JARRA DE LIMONADA PARA COMPARTILHAR    | \$32 |
| Com hortelã e pepino.                  |      |
| JARRA DE LIMONADA PARA COMPARTILHAR    | \$32 |
| Com chá de hibisco & frutas vermelhas. |      |
| ÁGUA MINERAL COM GÁS                   | \$8  |
| ÁGUA MINERAL SEM GÁS                   | \$8  |
| REFRIGERANTES                          | \$10 |

# PRATINHOS GOSTOSOS

Para compartilhar.

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| * DADINHOS DE TAPIOCA                                                                            | \$36 |
| Com mussarela e queijo coalho, assados e servidos com um delicioso molho de maracujá. Únicos!    |      |
| * QUEIJINHO CAIÇARA                                                                              | \$34 |
| Queijo coalho clássico, bem grelhado com um chutney de tomate feito em casa e amêndoas torradas. |      |
| COME TO PAPA                                                                                     | \$32 |
| Nossas batatas assadas de sempre mas mais crocantes, com parmesão e maionese de sriracha.        |      |
| * HOMUS RELOADED                                                                                 | \$30 |
| Deliciosa pasta de grão de bico com mix de cogumelos assados & chips.                            |      |
| ✓ POWER GUACAMOLE                                                                                | \$34 |
| Feito em casa, com nachos veganos de milho.                                                      |      |
| PRATO GOURMET                                                                                    | \$45 |
| Perfeito para qualquer momento do dia. Prato com frutas + queijos + frutos secos.                |      |

# LANCHES AND WRAPS

Com batatas douradinhas ou saladinha

|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| NOVA HAMBURGUER TEA                                                                                                                 | \$54 |
| Feita com carne desfiada, tomate cereja assado, cebolas caramelizadas, queijo prato, rúcula, maionese de sriracha e melaço de cana. |      |
| WRAP DE FRANGO                                                                                                                      | \$51 |
| Peito de frango grelhado com queijo fundido, cebola e tomates assados + molho de maionese de manjerição.                            |      |
| BAGEL DE SALMÃO                                                                                                                     | \$58 |
| Salmão defumado com avocado, alcaparras, rúcula, cebolas marinadas, molho com dill e limão, no nosso pãobagel caseiro.              |      |

# NO BOWL

|                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| SOPA DE ABÓBORA                                                                                                                                                               | \$37 |
| Com fatia de pão de semente.                                                                                                                                                  |      |
| * POKE TERIYAKI                                                                                                                                                               | \$54 |
| Arroz de sushi, frango com molho teriyaki, avocado, cenoura, rabanetes, cream cheese, mix de sementes + molho ponzu.                                                          |      |
| * SALADA THAI VEGAN                                                                                                                                                           | \$49 |
| ✓ Arroz integral, orgânico e biodinâmico com tempero thai, avocado, tomatinhos de verão, manga, cenoura e molho de shoyu & amendoim.                                          |      |
| CAESAR                                                                                                                                                                        | \$52 |
| Peito de frango grelhado, alcaparras, queijo parmesão, castanha de caju. Mix de folhas, croutons e nosso delicioso molho caesar da casa.                                      |      |
| BOWL DE SALMÃO                                                                                                                                                                | \$62 |
| Salmão cozido em baixa temperatura, avocado, ovo mollet, rabanetes, beterraba, molho ponzu, arroz de sushi e mix de gergelim torrado. Para aqueles dias com vontade de sushi. |      |
| * CURRY BOWL                                                                                                                                                                  | \$52 |
| ✓ Arroz aromático, curry de grão de bico, couve-flor assada, espinafre, amêndoas, avocado, lascas de limão e coentro.                                                         |      |
| SALADA DE FRANGO GRELHADO                                                                                                                                                     | \$52 |
| Frango sobre base de mix de folhas e tabule de couscous verde, cebola roxa, hortelã, salsa, amendoim, queijo minas e molho de mostarda e mel.                                 |      |

# PRINCIPAIS

Cada proteína inclui 1 acompanhamento de sua preferência.

## PROTEÍNAS

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| * NOVO FRANGO GRELHADO                           | \$57 |
| Com molho de ervas, limão & alcaparras.          |      |
| * PEIXE DO DIA GRELHADO                          | \$59 |
| Com leve molho de ervas, azeitonas e alcaparras. |      |
| HAMBÚRGUERES DE QUINOA GRATINADAS                | \$54 |
| No prato com creme de espinafre gratinado.       |      |
| * BIFE DE CHORIZO                                | \$82 |
| Com "salsa crioula".                             |      |
| * SALMÃO GRELHADO                                | \$82 |
| Com limão e dill.                                |      |

## ACOMPANHAMENTOS

|                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| SPAGHETTIS NA MANTEIGA                                                               |  |
| Na manteiga com parmesão & manjerição.                                               |  |
| * LARANJADOS RELOADED                                                                |  |
| Cenouras, abóboras e boniatos assados, com molho verde & deliciosa creme de iogurte. |  |
| MINEIRÃO                                                                             |  |
| Farofa, ovo, banana da terra assada, couve refogada, arroz, feijão e tomates cereja. |  |
| * ARROZ & ESPINAFRES GRATINADOS                                                      |  |
| Com cogumelos, creme & parmesão.                                                     |  |
| * SALADINHA DA CASA                                                                  |  |
| Mix de folhas, avocado, repolho roxo, milho & molho ranch.                           |  |

## NOSSAS ESPECIALIDADES

|                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FEIJOADA VEGETARIANA UNICA                                                                                                                           | \$59 |
| Com queijo coalho, farofa, ovo, banana da terra assada, couve refogada & arroz.                                                                      |      |
| SUPER TAGLIATELLES                                                                                                                                   | \$55 |
| Tagliatelles com molho de portobellos, cogumelos paris, amêndoas torradas e parmesão. Yummy!                                                         |      |
| QUICHE TARTANA                                                                                                                                       | \$49 |
| Feita com queijo parmesão, ricota, tomates cereja coloridos, cebola assados e manjerição. Uma delícia!                                               |      |
| QUICHE QUEIJO GORGONZOLA E CEBOLA CARAMELIZADA                                                                                                       | \$52 |
| Com espinafre e parmesão.                                                                                                                            |      |
| STROGONOFF                                                                                                                                           | \$77 |
| Filé mignon macio e cogumelos em molho cremoso, servido com arroz integral, orgânico e biodinâmico e batatas crocantes.                              |      |
| PICADINHO                                                                                                                                            | \$80 |
| Picadinho de filé mignon com vagem, cenouras e abobrinha salteados, servido com arroz integral, orgânico e biodinâmico, farofa crocante e ovo pochê. |      |

## SOBREMESAS

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| CHEESECAKE                                                                               | \$27 |
| Com calda de frutas vermelhas.                                                           |      |
| TORTA DE LIMÕES                                                                          | \$27 |
| Com merengue caseiro.                                                                    |      |
| ALEGRIA DE BRIGADEIRO                                                                    | \$29 |
| Bolo de chocolate, recheio de doce de leite, mousse de cookie e cobertura de brigadeiro. |      |
| BROWNIE LOVERS                                                                           | \$32 |
| Brownie úmido com amêndoas, sorvete & calda de caramelo.                                 |      |

# BRUNCH

Escolha 4 opções combinadas do jeito que você mais goste  
+ água de frutas ou café ou chá

A PARTIR DE \$79

Em cada escolha, uma opção vegan & sem glúten.

## 1. PRIMEIRA ESCOLHA

Ovos mexidos  
ou Ovos benedict  
ou Omelete queijo e tomate

## 2. PARA ACOMPANHAR

Homus caseiro  
ou guacamole delicioso.

## 3. ALGO SAUDÁVEL

Iogurte + granola & frutas  
ou Salada de frutas da  
estação

## 4. PARA COMPLETAR

Toast de guacamole \$79  
Toast de carne \$84  
Toast de salmão \$89

## QUER UM UPGRADE NA SUA BEBIDA?

Bora pedir uma mimosa, champagne & suco de laranja + \$15

*Segunda a sexta - até às 11h*

*Sábados, domingos e feriados - até às 15h. (exceto unidade Itaim Bibi)*

# MENÚ DO DIA

Aproveite um almoço completo e variado

## ENTRADA DO DIA

## PRATO PRINCIPAL

## SOBREMESA

\*Exceto bife de chorizo e salmão. \*\*Exceto mineirão

\$68

*Válido de segundas a sextas,  
das 11h30 às 14h30 (exceto feriados)*

# CERVEJAS E BEBIDAS

## DRINKS

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| APEROL SPRITZ<br>Aperol, champagne, água com gás & rodela de laranja.           | \$37  |
| CAIPIRINHA<br>Escolha sua fruta (Cachaça Espírito de Minas)                     | \$37  |
| MOJITO<br>Run, suco de limão, água tônica & hortelã.                            | \$37  |
| CAIPIROSCA<br>Escolha sua fruta (Vodka Absolut)                                 | \$37  |
| GIN&TONIC<br>Gin, suco de limão ou frutas vermelhas, água tônica & syrup.       | \$39  |
| CAMPARI TONIC<br>Campari, água tônica & rodela de limão.                        | \$39  |
| SAQUERINHA<br>escolha sua fruta (Sake Azuma Kirin).                             | \$41  |
| GIN&TONIC TEA<br>Gin, chá amond toffee, suco de tangerina, água tônica & syrup. | \$42  |
| CLERICOT<br>Sauvignon Blanc.                                                    | \$140 |

## CERVEJAS

|               |      |
|---------------|------|
| STELLA ARTOIS | \$15 |
| CORONA        | \$17 |
| HEINEKEN      | \$16 |
| HEINEKEN 0%   | \$16 |

# VINHOS

## VINHO TINTO

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| DESTINO<br>Malbec, Rutini   Argentina.                            | \$105 |
| ENCUENTRO<br>Pinot Noir, Rutini   Argentina.                      | \$198 |
| TRADICIÓN RESERVA.<br>Cabernet Sauvignon, Syrah. Château   Chile. | \$142 |

## VINHO BRANCO

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| CEPA TRADICIONAL<br>Semillón, Rutini   Argentina.            | \$118 |
| LE JAJA DE JAU.<br>Sauvignon Blanc, Château de Jau   França. | \$129 |
| CALABUIG BLANCO.<br>Macabeo, Arraéz   Espanha.               | \$135 |

## VINHO ROSÉ

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| DESTINO<br>Malbec Rosé, Rutini   Argentina.      | \$105 |
| LE JAJA DE JAU<br>Syrah, Château de Jau  França. | \$129 |

## VINHO LARANJO

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| OR ANGE.<br>Chardonnay Viognier, Château de Jau   França. | \$210 |
|-----------------------------------------------------------|-------|

## ESPUMANTE

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| TRADITION RÉSERVE BRUT.<br>Chardonnay, Château Los Boldos   Chile. | \$170 |
|--------------------------------------------------------------------|-------|

## TAÇAS

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| DESTINO<br>Malbec.                                             | \$35 |
| DESTINO<br>Malbec Rosé.                                        | \$35 |
| CEPA TRADICIONAL<br>Semillón                                   | \$39 |
| TRADITION RÉSERVE BRUT<br>Chardonnay.                          | \$38 |
| VINHO DO DIA POR TAÇA<br>Descubra nossa seleção especial hoje. | \$32 |

# CHAS EM FOLHAS

## CHÁ VERDE

### STRAWBERRY FIELDS

Chá branco de folhas longas, combinado com pedacinhos de morangos, lâminas de coco e raspas de laranja.

### GREEN FOREST

O favorito de todos, por sua frescura e seu toque frutado. Folhas de Yunnan, com mirtilos vermelhos e pétalas de rosas.

### MATCHA GREEN

Chá verde em sua versão mais hype, com matcha japonês e hortelã combinados para fazer a mais incrível infusão. Aroma fresco e final doce.

### AYURVEDIC CHAI

Delicada combinação de chá branco do Quênia e chá verde do Sri Lanka. Com notas de gengibre, cardamomo e cravo-da-índia. Combinado com ghee que arredonda o sabor suave de sua base.

### GREEN PASSION

Tem tudo aquilo que você procura quando pensa: "Eu tomaria um chá verde delicioso misturado com frutas tropicais": pedacinhos de abacaxi, manga, damasco, maracujá e flores de calêndula. Em sua versão fria ou quente, sempre irresistível.

### PEACH 'N ROSES

Folhas de chá branco e chá verde, combinadas com pedacinhos de pêssago, cascas de laranja e pétalas de rosas amarelas. Para tardes ensolaradas.

### DOUBLE DETOX

Quando a vida te dá limões... nós fazemos um blend bem poderoso, daqueles que é difícil parar de beber. Combinamos um chá verde muito intenso com casquinhas de limão, ginseng, gengibre, capim-limão e canela. Bem cítrico na medida certa, com algumas notas doces, perfeito quente ou bem frio.

### TRENDY MINT

Muito aromático. Combina folhas de verbena da Provence, gengibre, menta e mel, o recreio perfeito para qualquer momento do dia.

## CHÁ VERMELHO

### ORANGE & CACAO OOLONG

Oolong da China, casca de cacau, cardamomo e raspas de laranja

### ARABIS

Combinação de oolong com pétalas de calêndula e botões de rosas amarelas. Com aroma de limões do Mediterrâneo.

### ANANÁ OOLONG KING

Aromático e frutado. Com folhas longas de oolong, selecionadas de colheitas de altitude. Os pedacinhos de abacaxi o tornam naturalmente doce e muito saboroso.

### VIET OOLONG

Uma xícara de chá Oolong em seu estado mais puro. Extraído das regiões do Vietnã. Simplesmente requintado e perfeito para a noite.

## CHÉ PETRO

### INDIAN CHAI

Base de chá preto de Darjeeling combinado com pedacinhos de laranja, gengibre, canela e cardamomo.

### BLUEBERRIES

Chá preto frutado e doce. Com mirtilos da Patagônia e raspas de laranja.

### BUENOS AIRES BREAKFAST

Folhas de chá preto com cubos de toffee, pedacinhos de baunilha e avelãs. Inspirado nesses sabores que gostamos.

### EARL GREY

Um clássico chá preto que nunca sai de moda. De origem indiana, com flores de centáurea azul e óleo de bergamota.

### SWEET VAINILLA

Um dos preferidos. Chá preto com pedacinhos de baunilha doce do Brasil. Amado pelos amantes do café da manhã.

### ALMOND TOFFEE

É chá preto, mas muito, muito suave e bem, bem doce. Possui dois ingredientes que o tornam irresistível: lâminas de amêndoas e sementes de pistache. #EuTeAvisei

### SPICY MASALA

Este é intenso: uma mistura de sabores condimentados ou "masala" como dizem na Índia. Cardamomo, cravos-da-índia e pedacinhos de anis estrelado se fundem com o picante do gengibre e das pimentas.

### MILKY ASSAM

Leva o nome de sua região de origem: Assam, Índia. Cativante para as manhãs. Sabor perfeito para acompanhar com um pouquinho de leite e algum doce natural no café da manhã em substituição ao café. De perfume e sabores intensos.

## INFUSÕES

### ROOIBOS CHAI

Combinamos gengibre, canela, cardamomo e pimenta vermelha. Típico blend indiano em sua versão africana. Um sucesso.

### LEMON FLOWER

Folhas de rooibos com flores de jasmim, capim-limão e perfume de limão. Delicado e aromático, suavemente cítrico.