

PARA COMEÇAR

Pão da casa e mini manteiga nevada	R\$ 24
Dupla de mini pão de queijo <i>carne de panela com ovo e vinagrete de abobrinha e queijo de cabra</i> <i>ou, para vegetarianos, duplinha só de vinagrete de abobrinha e queijo cabra</i>	R\$ 36
Coxinha de Mainha (6 UN.)	R\$ 39
Pastel de feira do dia	R\$ 22
Ceviche de maxixe (VG)	R\$ 34
Barriga de porco <i>com feijões e suas versões</i>	R\$ 42
Mini arroz de jambu e presunto crú	R\$ 44
Vieira, banana e calda de maracujá	R\$ 46
Saladinha de entrada (VG)	R\$ 24
Pé de alface ao molho de requeijão de corte e anchovas	R\$ 44
Carpaccio de carne de sol e salada de rúcula	R\$ 62
Salada anos 80 <i>mix de folhas e coquetel de camarão pistola</i>	R\$ 89

ALMOÇO

(VG) VEGANO

(V) VEGETARIANO

PRINCIPAIS

Bacalhau com caruru <i>acompanha batatas coradas e arroz</i>	R\$ 143
Peixe do dia <i>com molho de champagne e açafrão- da-terra, andú e arroz de viúva</i>	R\$ 129
Bobó de camarão	R\$ 115
Galinha caipira <i>com talharim no próprio molho</i>	R\$ 79
Galeto ao falso molho pardo <i>com cogumelos e purê de mandioquinha</i> (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 130
Duas vezes Pato <i>magret de pato com arroz de pato da Chef Paula</i>	R\$ 139
Nhoque de batata doce roxa ⑤ <i>ao molho de requeijão de corte e beiju</i>	R\$ 78
Lasanha de abobrinha ⑤	R\$ 80
Costelinha de porco caramelizada <i>com pirão de feijão</i>	R\$ 79
Picadinho de carne de panela	R\$ 69
Carne de sol da casa <i>molho poivre de pimenta de cheiro, mandioca e agrião</i>	R\$ 115

MOQUECAS

Banana da terra e ora-pro-nóbis ⑤	R\$ 75
Peixe e vatapá das Deusas	R\$ 99
Ostra e ovo caipira	R\$ 110

BAIÃO DE DOIS

Sirizado	R\$ 78
Carne de panela	R\$ 69
Vegetariano ⑤	R\$ 65

DO DIA

TERÇA Estrogonofe de mignon	R\$ 89
QUARTA Feijoada maravilha	R\$ 85
QUINTA Parmegiana de mignon empanado	R\$ 82
SEXTA Lombo recheado à moda da casa	R\$ 79
SÁBADO Feijoada maravilha	R\$ 85
DOMINGO Cordeiro e canjica branca	R\$ 108

ALMOÇO

⑤ VEGANO
⑤ VEGETARIANO

ALMOÇO

⑤ VEGANO
⑤ VEGETARIANO

SOBREMESAS	Queijo com doce	R\$ 32
	Manjar de coco <i>com calda de rapadura</i>	R\$ 30
	Creme brulé de banana da terra	R\$ 32
	Mousse de cupuaçu com ganache <i>chocolate mission e castanhas do Pará</i>	R\$ 32
	Amor aos pedaços <i>cocada cremosa, bombocado de mandioca e sorvete de abacaxi</i>	R\$ 36
	Chocolate, chocolate e azeite de laranja	R\$ 40
	Salada de frutas	R\$ 29

PARA FINALIZAR	Café coado <i>blend especial A Baianeira</i>	R\$ 10
	Café expresso	R\$ 10
	Chá orgânico (QUENTE)	R\$ 13

BEBIDAS	Água mineral natural	R\$ 9
	Água mineral com gás	R\$ 10
	Suco do dia	R\$ 18
	Refrigerantes	R\$ 10
	Kiro	R\$ 18

CERVEJAS	A Baianeira long neck (LAGER)	R\$ 19
	Long neck	R\$ 18

CACHAÇAS
ARTESANAIS

Verifique as opções disponíveis !

GORÓ DE MAINHA	Bebida artesanal feita com cachaça, limão cravo, abacaxi, gengibre e especiarias de mainha (600ML) 🌿 receita de família 🌿 doses de amor 🌿	R\$ 59
-------------------	--	--------

SOBREMESAS

🌿 VEGANO
🌿 VEGETARIANO

BEBIDAS

"Aqui é o 'rascunho' do que acreditamos serem os sabores que acompanham a história da Baianeira. Tem a ver com as emoções e o que sentimos na lembrança de um sabor.

É um amor líquido, uma cozinha líquida, uma sensação que podemos beber."

– chula

DRINKS

Bloody de goiabas assadas <i>goiabas assadas, vinho branco e temperos baianos</i>	R\$ 40
Collins de maxixe <i>maxixe levemente fermentado, gin e um poquito de água com gás</i>	R\$ 37
Jaboticaba de Minas <i>redução de jaboticaba, tomates fermentados, cachaça branca, aquafaba</i>	R\$ 37
Cre moso de maracujá <i>maracujá, abacaxi, cachaça com infusão de especiarias, aquafaba</i>	R\$ 39

DRINKS

DRINKS

Kariri de limão cravo <i>cachaça, mel puro, limão cravo, aquafaba</i>	R\$ 39
Margarita de manga <i>tequila, licor de manga e pimentas, toque cítrico, flor de sal</i>	R\$ 40
Bela Punk <i>cachaça com castanhas torradas, café e Licor 43</i>	R\$ 30

CLÁSSICOS

Negroni	R\$ 37
Fitzgerald	R\$ 35
Dry Martini	R\$ 37
Cardápio de caipirinhas, consulte sabores!	

DRINKS

“A carta de vinhos como uma extensão da cozinha. Uma mistura, de delicadeza e de apuro, da busca incansável pela melhor matéria prima. Uma cozinha ligada à terra, uma artesã. A cozinha da roça para além de deliciosa, tem profundidade, singularidade de ingredientes, profusão de sabores e saberes. O vinho, fruto da terra, também feito de sabores e saberes é tão fundamental à mesa quanto pão. Um bom vinho e uma boa comida, elevam a alma.”

– cassia campos e daniela bravin

ABRINDO OS FESTEJOS

Espumante ‘Magnum’ Exoticos Sur Lie, Viapiana (1,5L) REGIÃO flores da cunha - RS, Brasil UVA viognier e rieslig itálico / NV	R\$ 590
Espumante Rosé Natur Dom Dionysius REGIÃO RS, Brasil UVA merlot / 2022	R\$ 230
Le Domaine d’Henri, Pét Nat “Chablis”821 Brut Nature REGIÃO champagne - França UVA chardonnay / 2020	R\$ 390
Champagne V. Testulat Blanc De Blancs REGIÃO flores da cunha - RS, Brasil UVA chardonnay / NV	R\$ 460

VINHOS

BRANCOS & VIBRANTES

Cantine Minini, Feudo Dei Venti REGIÃO vêneto - Itália UVA pinot grigio / 2023	R\$ 160
Vigneron, In Vino Veritas REGIÃO valle de casablanca - Chile UVAS sauvignon blanc / 2022	R\$ 179
Pequenos Rebentos Lote 03 REGIÃO Portugal UVAS alvarinho, Loureiro e trajadura vinhos verdes / 2023	R\$ 189

BRANCOS & ELEGANTES

Soellner, Von Gosling REGIÃO wagram - Austria UVA roter veltliner/ 2022	R\$ 235
Maison Ventenac, Carole REGIÃO Languedoc - França UVAS chardonnay e gros manseng / 2022	R\$ 169

LARANJAS

também conhecidos como brancos de maceração, são vinhos com período mais longo em contato com as cascas durante seu processo de produção

Krontiras, Cosmic Amber REGIÃO mendoza - Argentina UVAS torrontés, sauvignon blanc e chardonnay / 2023	R\$ 195
Fredéric Garrabou, When Life Gives You Orange REGIÃO Languedoc, França UVAS grenache blanc, muscat e viognier/ 2023	R\$ 210

VINHOS

ROÇA & ROSÉ

Weinert Montfleury R\$ 179
REGIÃO mendoza - Argentina
UVA pinot noir / 2022

Mas Des Agrunelles, Nicot R\$ 259
REGIÃO Languedoc, França
UVA grenache / 2022

Textura Wines, Pretexto R\$ 249
*palhete: co-fermentação entre uvas
tintas e brancas*
REGIÃO Dão - Portugal
UVAS Alfrocheiro, Bical, Encruzado e Jaen / 2021

TINTOS LEVES E FRESCOS

Josep Foraster, Les Gallinetes R\$ 219
REGIÃO montblanc - Espanha
UVAS trepat, garnacha e syrah
montblanc / 2022

Château De Minière, Rouge De Minière R\$ 239
REGIÃO Loire - França
UVA cabernet franc / 2021

UM TINTO CLÁSSICO

Château Terre Forte, Rouge! R\$ 337
REGIÃO cotes du Rhône - França
UVAS grenache, mourvèdre, syrah / 2021

PRA ADOÇAR A BOCA E O MUNDO

Porto Maynards Rosé R\$ 29 TAÇA
REGIÃO porto - Portugal
UVAS touriga nacional, touriga franca
e tinta barroca

VINHOS

VINHOS DA CASA

Branco R\$39 / R\$150
REGIÃO Bento Gonçalves, RS - Brasil
UVA chardonnay

Rosé R\$39 / R\$150
REGIÃO Bento Gonçalves, RS - Brasil
UVA pinot noir

Tinto R\$39 / R\$150
REGIÃO Bento Gonçalves, RS - Brasil
UVA merlot

TAXA DE ROLHA R\$50

VINHOS

