

menu executivo

de terça à sexta acrescente ao prato principal a focaccia da casa, a entrada do dia e sorvete por \$37

pra começar

focaccia feita na casa, manteiga aromatizada, antepasto \$29

petiscos

dadinhos de tapioca os originais \$34 6un. /\$46 12un. 🌱

mandioca crocante pó de cogumelos, pimenta jiquitaia, creme de alho \$39 🌱🌱 porção

acarajazz crocante de mandioca, creme de feijão fradinho, camarão seco, quiabo \$34 4un. 🌱🌱

pastel de angu porco, ora-pro-nóbis, queijo Mantiqueira, fubá crioulo \$29 2un. 🌱

pastel de verduras da horta, queijo da Canastra \$28 2un.

entradas

crudo do mar peixe do dia, leite de tigre de cambuci, frutas verdes, azeite de ervas \$74 🌱🌱

steak tartare beiju de mandioca amanteigado \$69 🌱

cabrinha pão de fermentação natural, queijo de cabra chabichou, tapenade, abobrinha, compota de tomate \$57

costelinha de porco defumada barbecue de goiabada, saladinha de repolho, tortilha de mandioca \$59

salada verde folhas frescas, tomate verde, abobrinha, faláfel de ervilha, semente de abóbora, creme de castanha de caju \$52 🌱🌱

salada da Mari folhas frescas, mussarela de búfala Almeida Prado, laranja, rabanete, conservas da casa, castanha-do-Pará, molho de acerola \$67 🌱

caesar caipira frango orgânico na brasa, alface romana, queijo Tulha, crocante de pão \$62

principais

picadinho de angus arroz, feijão, couve fresca, ovo perfeito, farofa \$105 🌱
somente de terça a sexta no almoço

bife de fraldinha \$128 🌱
escolha o acompanhamento:
legumes na brasa, purê de mandioca
ou
arroz, feijão, mandioca frita, vinagrete

carne de sol de porco
baião cremoso, porco Berkshire, cebola-roxa \$105 🌱

arroz de linguiça bragantina,
costelinha de porco assada lentamente, quiabo grelhado, picles de abóbora \$105 🌱

vereda repolho assado, purê de castanhas, vegetais da estação na brasa, creme de ervilhas, granola de milho \$89 🌱🌱


lasanha caipira massa de couve, ricota fresca, bechamel de abóbora, queijos brasileiros \$92

sobrecoxa de frango assada purê de couve-flor, couve-flor tostada, molho de café \$92 🌱


peixe do dia pirão de frutos do mar, farofa de coco, banana-da-terra \$112 🌱🌱


pirarucu na brasa purê de banana-da-terra, espinafre, castanha-do-Pará \$132 🌱


coquetéis exclusivos \$52


 **pólvoras e rosas** brandy, Moonshine smoked, xarope de coco com rapadura, carvão ativado, limão siciliano, abacaxi e aquafaba

- suave e levemente defumado


 **tama gin tonic** gin infusionado com tamarindo e jambú, tangerina, água tônica - refrescante e levemente terroso

 **areimar** blend de cachaças envelhecidas em bálsamo e carvalho americano, chá mate tostado com mel e amburana, suco de limão tahiti - leve e amadeirado com um toque picante


 **pequi #2** milk punch de vodka com licor de flor de sabugueiro, creme de pequi, maracujá e abacaxi, finalizado com espuma de mangaba - aveludado e frutado

 **mariô** cachaça envelhecida em madeira de canela sassafrás, Campari, blend de vermouths tinto e seco, amaro di angostura


potente e levemente amargo

 **tamarindeiro** cachaça bidestilada, cordial de tamarindo com nibs de cacau, abacaxi, limão taiti, finalizado com puxuri ralado.

leve e aromático


 **floratta** gin infusionado com jabuticaba, hibisco e casca de laranja, licor de flor de sabugueiro, xarope simples de limão siciliano.


- leve e cítrico

 **ôxe fashioned** fat wash de manteiga de cacau com whiskey Bourbon, cumaru, nibs de cacau, bitter, calda de caju


potente, levemente especiada e amanteigado

 **gin tônica do sertão** gin infusionado com caju fresco, casca de limão siciliano, água tônica - leve e refrescante


 **renascença** whiskey bourbon, licor de banana, limão siciliano, xarope de gengibre e água com gás. - refrescante com leve picância

 **tamacau** rum branco, licor de banana, cordial de tamarindo, e limão tahiti, finalizado com tuile de banana e nibs de cacau

leve com toque terroso

 **highball peach** infusão de scotch whisky, com pêssego e chá melba, água tônica de café, limão siciliano e xarope simples

refrescante com notas de café

 **forest fizz** infusão de gin com jabuticaba, hibisco e casca de laranja, limão siciliano, açúcar, espumante prebiótico de pétalas e

rosas - refrescante e cítrico

caipirinhas \$42

 **dois limões e tangerina** - açúcar de especiarias


 **maracujá, tangerina, mel**


 **da estação** - consulte nossa equipe

preparadas com a sua cachaça preferida:

Saliníssima-balsamo / Porto Viana-carvalho / Colombina-jatobá / Colombina branca cristal

liberados \$37

 **organic** umbu, hortelã, pepino, água com gás, açúcar, limão tahiti - vegetal, cítrico e refrescante

 **coco mania** xarope de coco com rapadura, abacaxi, limão tahiti, manjerição, água com gás - refrescante, frutado, cítrico, com notas de coco

 **suco de tomate temperado** - nutritivo e condimentado

cervejas

praya witbier 355ml \$19 

praya puro malte 355ml \$19

heineken lager 330ml \$17

heineken zero 330ml \$17

soft drinks

refrigerantes \$13

kombucha \$20

cajuína \$18

suco do dia \$19

chá mate com mel e limão \$19

água com ou sem gás - 350ml \$10

água filtrada sem gás \$0

coquetéis clássicos



old hickory \$42

vermute seco noilly prat, vermute punt e mes, peychaud's bitter, angostura bitter - *leve, amargo e vínico*



mint julep \$42

bourbon Buffalo Trace, açúcar demerara, limão taihti, hortelã, Amaro di Angostura, Angostura bitter
encorpado, refrescante amargo e amadeirado



vieux carré \$ 69

whiskey rye jim bean, cognac remy martin v.s.o.p, peychaud's e angostura bitters, dom benecditine, vermute tinto punt e mes
- encorpado, herbáceo, amargo e amadeirado



hanky panky \$39

gin, fernet branca, vermute tinto carpano clássico
- encorpado e amargo



de la louisiane \$57

whiskey rye jim bean, dom benecditine, vermute tinto punt e mes, absinto absente, peychaud's bitter - *encorpado, amadeirado, herbáceo, levemente picante e amargo*



penicilin \$42

scotch whisky deward's 12, licor de gengibre com mel, suco de limão siciliano, whisky single malt, talisker 10, perfume de ardbeg - *cítrico, levemente picante e defumado*



daiquiri \$39

rum havana 3, suco de limão taihti, açúcar demerara - *cítrico*



mojito \$39

rum havana 3, xarope de açúcar, suco de limão taihti, hortelã, água com gás - *cítrico e refrescante*



red snapper \$40

gin, suco de tomate da casa, suco de limão siciliano, temperos - *condimentado, salgado e levemente picante*



brandy crusta \$47

brandy de jerez carlos I solera, licor luxardo maraschino, licor grand marnier, suco de limão siciliano, angostura bitter, açúcar de especiarias - *cítrico, frutado e amadeirado*



martinez \$39

gin, vermute tinto carpano clássico, luxardo marraschino, angostura orange bitter - *encorpado e condimentado*



tommy's margarita \$39

tequila altos prata, suco de limão taihti, néctar de agave, flor de sal - *cítrico e vegetal*



french 75 \$39

gin, suco de limão siciliano, açúcar, espumante farfalla brut - *leve, refrescante, cítrico*



painkiller \$42

rum norma ouro, rum spcied, suco de tangerina, néctar de abacaxi, xarope de coco da casa, suco de limão taihti - *leve, frutado*

coquetéis clássicos



last word \$69

gin, licor luxardo maraschino, licor chartreuse verde,
suco de limão tahiti - *cítrico, herbáceo e frutado*



mary pickford \$39

rum havana 3, néctar de abacaxi, licor luxardo maraschino, suco
de limão tahiti, xarope de amarena - *frutado*



negroni \$39

gin, campari, vermute tinto carpano clássico
- *encorpado e amargo*



whiskey sour \$39

whiskey bourbon buffalo trace, açúcar demerara, limão siciliano,
angostura bitter, clara de ovo (opcional)
- *cítrico e amadeirado*



pisco sour \$39

pisco capel, limão tahiti, açúcar cristal, clara de ovo,
angostura bitter - *fresco e cítrico*



aperol spritz \$39

aperol, espumante farfalla brut, suco de tangerina, água com gás
- *amargo e refrescante*



kingston \$47

rum appleton signature blend, campari, vermute tinto carpano
clássico - *amadeirado e amargo*



espresso martini \$39

vodka ketel one, licor de café gouveia brasil, café espresso -
levemente amargo



aviation \$44

gin, licor violeta jacoulot, luxardo marrachino, suco de limão
tahiti, xarope de açúcar
- *leve e floral*



limoncello spritz \$39

limoncello da casa, espumante farfalla brut, suco de limão
siciliano, água com gás *cítrico, refrescante, levemente amargo*



old fashioned \$40

whiskey bourbon buffalo trace, açúcar demerara, angostura
bitter, angostura orange bitter - *amadeirado e encorpado*



perfect manhattan \$45

whiskey bourbon buffalo trace, vermute seco noilly prat, vermute
tinto carpano classico, vermute punt e mes, angostura bitter,
angostura orange bitter - *encorpado, amadeirado*



oxaca old fashioned \$49

tequila patron (silver, anejo), mezcal creyente, néctar de agave,
angostura bitter, angostura orange bitter - *encorpado, defumado*





sazerac \$69

whiskey rye jim bean, cognac remy martin v.s.o.p., açúcar
demerara, angostura bitter, peychaud's bitter, absinto absente
encorpado, amargo e amadeirado

sobremesas


por Mariana Campos e equipe



quindim doce de gemas, anglaise de coco,
merengue, coco crocante \$42  


torta de chocolate castanha-do-Pará, sorbet de
cupuaçu \$42


torta basca, calda de doce de leite com café e nibs
de cacau \$42



brioche caramelizado com especiarias,
sorvete de banana mesclada e calda de chocolate \$39

suspiro de figos cremoso de mel, sorbet de
graviola \$39 

frutas amarelas creme de pequi, sorbet de uvaia,
compota de maracujá, castanha-de-caju \$42  

queijaria queijo lua cheia (Serra das Antas, MG), queijo
canastra (Serra da Canastras, MG), mel de urucu \$42 

sorvetes chocolate com cumaru / coco com
rapadura / morango com cupuaçu \$22 

sorbets uvaia / graviola / goiaba com pimenta
rosa \$22  

 vegano

 sem glúten

 sem lactose

cachaças e licores

weber haus, umburana \$20

santa terezinha, sassafrás \$32

limoncello da casa \$9

licor de café artesanal \$22

licor de banana \$12

Peverella Licoroso \$34

Era dos Ventos – Caminhos de Pedra/Bento Gonçalves –RS Brasil

café

café filtrado – orfeu \$10
com leite \$11

cold brew \$19

espresso origem brasil \$11
com leite \$12

espresso duplo origem brasil \$18
com leite \$19



Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos



orgânico



biodinâmico



vegano



baixa intervenção



natural

fermentados

Florisa cupuaçu, frutos da Amazônia \$169 / \$43
Florisa Vinhos da Amazônia – Capoeira/Rio Branco, Acre – Brasil

Florisa açai, frutos da Amazônia \$169 / \$43
Florisa Vinhos da Amazônia – Capoeira/Rio Branco, Acre – Brasil

brancos

Luar do Pampa, gewürztraminer \$157 / \$41
Guatambu – Campanha Gaúcha/RS – Brasil

Lupi Reali, trebbiano \$150
Passione Natura – Abruzzo – Itália

KleinKloof, chenin blanc \$145
KleinKloof Jourbet Family – Paarl – África do Sul

De Martino estate reserva, chardonnay \$125
De Martino – D.O Valle de Casablanca – Chile

Pizzato, sauvignon blanc \$137 / \$36
Pizzato Vinhas e Vinhos – D.O Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves, RS – Brasil

The Green Road, sauvignon blanc \$109
Miguel Torres – Curicó/Vale Central – Chile

Tojeira DOC, azal/loureiro/arinto/trajadura \$144 / \$37
Casa da Tojeira – Minho/Vinhos Verdes – Portugal

Bico Amarelo, alvarinho/loureiro/avesso \$110 / \$32
Quinta do Ameal – Vale do Lima/Vinhos Verdes – Portugal

Santa Bax blanc de noir, garnacha \$146
Bodega Jean Bousquet – Valle do Uco/Mendoza – Argentina

Weingärtner, malvasia de cândia \$202 / \$52
Marimônio Alberto Weingärtner – Pelotas/RS – Brasil

Vinyes Ocults, viognier \$162 / \$42
Vinyes Ocults – Los Chacayes – Valle do Uco/Mendoza – Argentina

Mar do Inferno, arinto \$273 / \$65
Garrocha – Alenquer-Santana da Carnota/Lisboa – Portugal

Textual, albariño \$171 / \$44
Bodega Santa Julia – Valle do Uco/Mendoza – Argentina

Cruet, jacquère \$252 / \$60
Domaine L'Idylle – AOC Savoie – França

Reissein, riesling renano \$226 / \$59
Arte Líquida – Pinhal Alto/Nova Petrópolis, RS – Brasil

bolhas

Cave Geisse brut, chardonnay/pinot noir \$190
Familia Geisse – Pinto Bandeira/RS – Brasil

Crémant de Limoux brut, chard/pinot n/chenin b. \$262
Domaine Delmas – Languedoc/Limoux – França

Pét Nat rosé, pinot noir/chardonnay \$220
Vivente – Colinas/RS – Brasil

Evoluto rosé sur lie, chardonnay/ pinot noir \$168
Garbo Enologia Criativa – Pinto Bandeira/RS – Brasil

laranjas

Dandelion, ugni blanc/moscatel \$148 / \$38
Bodega Montlaiz Organic Wines – Maipú/Mendoza – Argentina

Trebbiano On The Rock, trebbiano \$266 / \$64
Era dos Ventos – Caminhos de Pedra/Bento Gonçalves, RS – Brasil

Laranja Lorenzo, sauvignon blanc/viognier \$225 / 58
Vinícola Lorenzo – Maria da Fé/MG – Brasil

Macerado XVII, moscato antigo \$168 / \$43
Arte Líquida – Vila Capuchinhos/Vila Flores, RS – Brasil

Bianka Y Daniel Schmitt, müller-thurgau \$288 / \$70
Bianka Y Daniel Schmitt – South-Wonnegau – Alemanha

rosados – rose wine

Valparaiso Naturo, isabel \$157 / \$40
Valparaiso Vinhos e Vinhedos – Barão/Serra Gaúcha, RS – Brasil

Tojeira DOC, touriga nac./vinhão/borraçal \$154 / \$40
Casa da Tojeira – Minho/Vinhos Verdes – Portugal

Spät Rosado Puro, pinot noir \$168 / \$43
Arte Líquida – Nove Colonias/Nova Petrópolis, RS – Brasil

Lazy Winemaker, país \$151
Vinã Echeverria – Curicó/Maule – Chile

L'Incandescente, syrah \$170 / \$44
Les Chemins de Bassac – Côtes de Thongue/Languedoc – França


Miguel Minni, malbec \$109
Miguel Minni Bodega y Viñedos – Luján de Cuyo/Mendoza – Argentina

tintos



 **Bico Amarelo**, espadeiro/padeiro/borraçal \$110 / \$32 

Quinta do Ameal – Vale do Lima/Vinhos Verdes – Portugal

 **Pacto Palhete**, touriga nacional/touriga francesa/

tinta roriz/tinta cão \$176 / \$45 



Familia Carvalho Martins – Mêda/Douro – Portugal

 **Mâcon Rouge**, gamay \$263 / \$64 

Domaine Clotilde Davenne – Mâcon/Bourgogne – França

Brasile Sud, pinot nero \$168 



Vitivinícola Santa Barbara – Monte Belo do Sul/Vale dos Vinhedos, RS – Brasil

 **Cara Sucia**, sangiovese \$137 / \$36 

Durigutti Family Winemakers – Rivadavia/Mendoza – Argentina

The Green Road, cabernet sauvignon \$109 

Miguel Torres - Curicó/Vale Central – Chile

 **Coronas**, tempranillo/cabernet sauvignon \$145 / \$38 

Familia Torres – Alt Penedès/D.O Catalunha – Espanha

Lupi Reali, montepulciano \$150 

Passione Natura – Abruzzo – Itália

 **Tenaz - Titanes del Vino**, cinsault \$177 / \$45 



Miguel Torres - Huaro/Vale do Itata - Chile

 **Pizzato Merlot** de merlots reserva \$173 / \$44 

Pizzato Vinhas e Vinhos – D.O Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves, RS – Brasil

Dandelion, bonarda \$148 / \$38 



Bodega Montlaiz Organic Wines – San Martín/Mendoza – Argentina

 **Cara Sucia**, nebbiolo \$137 / \$36 

Durigutti Family Winemakers – Rivadavia/Mendoza – Argentina

 **Funckenhause**n, malbec/riesling \$250 / \$62 

Funckenhause Vineyards – San Rafael/Mendoza – Argentina

 **Un Air de Rémejeanne**, grenache/syrah \$249 / \$62 


Domaine de la Rémejeanne – Côtes Du Rhône – França

Hipster, cabernet franc/pinot noir \$183 

Atelier Tormentas – Canela/RS – Brasil

 **Miguel Minni**, malbec \$138 / \$36 

Miguel Minni Bodega y Viñedos – Luján de Cuyo/Mendoza – Argentina

 **Consciente-mente**, cabernet franc \$234 / \$60 

Consciente-mente Viticultores – San Carlos/Mendoza – Argentina

 **Terroir Girassol**, syrah \$340 / \$82 

Vinhedo Girassol – Cocalzinho de Goiás/GO – Brasil



para finalizar

 **Peverella Licoroso**, \$34 

Era dos Ventos – Caminhos de Pedra/Bento Gonçalves, RS – Brasil

 **Ludwig Wagner auslese, ortega** \$34 

Ludwig Wagner & Sohn – Pfalz – Alemanha

 **Monbazar, chenin blanc, sémillon, muscadelle** \$34 

Château Barouillet – Sud-Ouest – França

 **Licor de tannat – taça** \$24

Bodega Dominio Cassis – Lomas de la Palomas/Rocha – Uruguai

serviços

taxa rolha \$80 por garrafa


taxa rolha + coravin® - serviço para vinhos especiais \$140


Os acessórios certos para servir seu vinho especial, sem que você precise abri-lo. Agulha “vintage” extrafina para manter a integridade da rolha


 **opções em taça**,


Vinhos tranquilos, 150ml
vinhos sobremesas, 60ml


nossos vinhos

 **orgânicos** são vinhos que não fazem uso de defensivos químicos agrícolas e fertilizantes sintéticos em suas vinhas. Mantendo o equilíbrio biológico do vinhedo e preservando os recursos da natureza.

 **biodinâmicos** são vinhos que além de orgânicos, seguem conceitos astrológicos e compostagens homeopáticas. Haverá nas vinhas um ecossistema completo de animais e plantas, promovendo a autossuficiência do ambiente.

 **veganos** são vinhos que não utilizam nada de origem animal em nenhuma das fases de sua produção. Do transporte nas vinhas, a vinificação nas vinícolas.

 **baixa intervenção** são vinhos que no processo de vinificação tem o mínimo necessário de intervenção técnica e/ou aditivos enológicos. Não há um padrão do “mínimo”, então o importante é conhecer o produtor, e saber o que está sendo servido.

 **naturais** são vinhos produzidos com uvas orgânicas e/ou biodinâmicas, sem nenhum tipo de aditivos/corretivos enológicos. Feitos com uvas limpas, são a mais pura expressão da uva na taça.

cachaça e aguardente 50ml**brancas**

porto do viana 54	19
colombina cristal	16
santa terezinha série artes	35
perfeição	50
colombina 3 anos (jatobá)	16
colombina chita (jatôba)	20
colombina 10 anos (jatobá)	40
serra limpa (freijó)	17
paratiana (jequitibá rosa)	22
maria izabel (jequitibá rosa)	35

amburana

weber haus	20
da quinta	25
Bento Albino.....	15

carvalho americano

yaguara (blended)	28
porto do viana premium	18
gouveia brasil 44 premium	35

carvalho francês

caraçupe ouro	22
mazzaropi	25
leblon signature merlet	30

bálsamo

anisio de santiago	80
canarinha	35
salinissima	12

diversas

princesa isabel 7 cores (jaqueria)	25
santa terezinha série gourmet (sassafrás)	30
weber haus (sassafrás)	18
morro do moreno (castanheira)	30

blends

ypioca 5 chaves	25
princesa isabel ouro	25
gouveia brasil extra premium	38
princesa isabel mocoto	25

aperitivos 50ml

campari oak	40
fernet-branca	27
amaro lucano	27
amaro angostura	30
amarogutta	20
cynar 70	20
aperol	15
averna	20
brasilberg	15
vermute punt & mes	25
vermute cinzano 1757 tinto	30
vermute carpano classico bianco	20
vermute carpano clasico tinto	25

brandys 50ml

conhaque remy martin v.s.o.p	80
grappa casa bucco (carvalho)	35
osborne	20
grappa miolo	25
pisco capel	20
jerez carlos I	45

gins 50ml

martin miller	30
sylvius	60
gin & jhonnie	65
apostole	40
brooker	104
tanqueray sevilla	34
tanqueray ten	35
Hendricks	40
Nordes	36
amazzone negro	20
bulldog	22
tanqueray london dry	21

uísques

bourbon

bulleit	30
maker's mark	35
wild turkey 81	27
woodford reserve	35
buffalo trace	28

rye

wild turkey rye 81	40
jim bean rye	30

scotch blended

johnnie walker blue label	150
johnnie walker gold label	50
johnnie walker black label	35
dewar's 12	25
jhonnie walker red	20

single malte

ardbeg 10	84
talisker 10	65
singleton duftown 12	35

irish

jameson	25
---------------	----

licores 30ml

43 (gelado)	20
amaretto dell orso (gelado)	15
bols creme de cassis	15
banana sta terezinha (gelado)	15
cedilla	15
chamborg	17
chartreuse amarelo	45
chartreuse verde	50
cherry heering	25
cointreau (gelado)	20
cointreau noir	25
dom bénédictine	35
drambuie	20
grand marnier	25
luxardo maraschino	30
st. germain elderflower	25
limoncello da casa (gelado)	9

tequila 50ml

patron silver	60
patron anejo	69

rum 50ml

botucal diplomatico reserva exclusiva	120
mount gay xo	60
mount gay black barrel	40
angostura 1919	50
bacardi 10 anos	50
bacardi 8 anos	30
aplleton estate	25
angostura 5 anos	30
havana club 7 anos	30
havana 3 anos	18

vodka 50ml

belvedere	30
ciroc	30
grey goose	30
ketel one	20

