C A F É S

Clássicos

CAFÉ COADO 4,90 I 9,90
Café solúvel Illy torra média. Sabor suave e harmônico. Pequeno ou Grande.

CAFÉ PINGADO 5,90 I 9,90
Café pingado com leite. Pequeno ou Grande.

CAFÉ MÉDIA 10,90
Metade café e metade leite.

CAFÉ FARRO 29,90
Espresso, sobre chocolate quente, borda de creme de avelã, crocante de amendoim e chantilly.



MÉTODOS DE CAFÉ COADO

Escolha seu café preferido, servido em uma jarra de 200ml **16,90**

HARIO V60
Coador em acrílico com o formato interno de cones em 60 graus e formato espiral. A bebida desce de maneira mais uniforme, o resultado é um café limpo e sem resíduos.

CLÉVER
Tem o formato de um coador de papel, mas na base há uma válvula que libera o café apenas quando o filtro é apoiado. Ou seja, não há gotejamento: o café fica liberando seu sabor em imersão total.

PRENSA FRANCESA
A técnica é de infusão da água com o café. A filtragem é feita por um êmbolo de metal que separa o pó no fundo do recipiente. O resultado é um café rico em óleos essenciais e com alta concentração de cafeína.

CLÁSSICO: O equilíbrio de todas as notas

COLÔMBIA: Notas de frutas cítricas e de frutas vermelhas

GUATEMALA: Notas de chocolate

ETIÓPIA: Notas florais

BRASIL: Notas intensas de caramelo

Espressos

ESPRESSO I DUPLO 8,90 I 16,90
Seleção dos 9 melhores Arábicas no mundo.

DESCAFEINADO 8,90
Café espresso Illy com teor de cafeína que não exceda 0,007%.

MACCHIATO 9,90 I 16,90
Espresso coberto por uma densa camada de espuma de leite.

CAFFELATTE 15,90
Cremoso café espresso, bastante leite quente com espuma.

CAPPUCCINO 16,90
Espresso com leite quente e espuma. Canela e chocolate em pó são opcionais.

CAPPUCCINO VIENENSE 20,90
Espresso com leite quente e espuma. Canela e chocolate em pó são opcionais.

OPCIONAL DE LEITE DE AVEIA

Frappé

Creme gelado de café 100% arábica Illy.



TRADICIONAL 18,90

CHOCOLATE 22,90
Ganache de chocolate e chantilly.

DOCE DE LEITE 20,90
Doce de leite, leite vaporizado e canela.

Afogatto 29,90

Sorvete de creme, ganache, café espresso.
PISTACHE OU AVELÃ

Bebidas quentes

CHÁ FRANCÊS DAMMAN INFUSÃO DE 4/5 MINUTOS 16,90

A matéria prima do chá Damman provém dos mais prestigiados jardins para garantir a mais alta qualidade na xícara, oferecendo uma variedade de chás clássicos e naturalmente aromatizados.

ADICIONE LEITE ou LEITE DE AVEIA - 6,90

*Consulte nossa carta de chás com mais de 10 opções.

ACHOCOLATADO 18,90
Quente ou Frio

CHOCOLATE QUENTE BELGA 39,90

São 4 opções de chocolate Callebaut, escolha entre:

811 Meio Amargo Creme fresco, canela e noz-moscada.

823 Ao Leite Caramelo salgado e flor de sal.

Ruby Geleia artesanal e morangos frescos.

CW2 Branco Caramelo e cumaru.



Bebidas

SUCO Sem adição de açúcar

300ml 14,90

500ml 18,90

- **AMARELO** Manga, maracujá e gengibre.
- **VERMELHO** Melancia, morango e manjericão.
- **VERDE** Couve, gengibre, maçã e limão.
- **LARANJA**

ÁGUA 6,90
com ou sem gás

ÁGUA DE COCO 10,90
Coco Legal

MATE CARIOCA 15,90
Mate orgânico da casa batido com bastante gelo e limão. Escolha como prefere adoçar!

MATE ORGÂNICO
Natural ou capim limão. | Sem adição de açúcar

300ml 7,90

500ml 10,90

SUCO INTEGRAL ORGÂNICO 12,90
Maça, Uva, Limonada, Limonada com gengibre e Limonada com framboesa.

REFRIGERANTE LATA 8,90

Bebidas alcoólicas

TAÇA DE VINHO 20,90
Branco ou Tinto ou Rosé

GARRAFA DE VINHO 79,90
Branco ou Tinto ou Rosé

CERVEJA LONGNECK 12,90

Bebidas geladas

LIMONADA DE COCO 20,90
Suco de limão, água de coco, coco, xarope de coco e gelo.

PINK LEMONADE 19,90
Suco de limão, xarope de frutas vermelhas, gelo, chantilly e raspas de limão.

ICED TEA MORANGO 17,90
Chá Damman preto aromatizado com frutas vermelhas. Servido gelado com morangos e água com gás.

CARIOCA RUBY 23,90
Lichia, licor de frutas vermelhas, água com gás e gelo.



Combos

NOSSA PRODUÇÃO É DIÁRIA E ARTESANAL

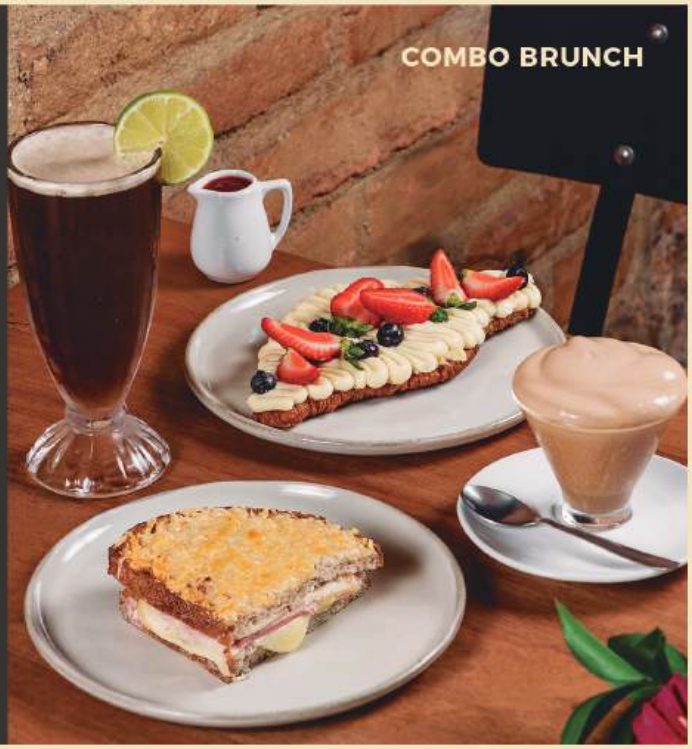
COMBO CLÁSSICO 49,90
Café Espresso Duplo + Ovos Mexidos com bacon OU Omelete + Salada de Frutas.

COMBO VIENENSE 39,90
Capuccino + Torrada Petrópolis + Salada de Frutas.

COMBO CARIOCA 35,80
Café Média + Toast Tradicional + Fatia de Bolo Simples.

COMBO VEGANO 39,90
Café na Prensa Francesa + Pão com Guacamole + Bolo Vegano.

COMBO BRUNCH 89,90
1/2 croque (monsieur ou mademoiselle) + 1 flat croissant frutas frescas + 1 mate carioca + 1 frappe tradicional



Bowls

REFRESCANTES E 100% NATURAIS

TROPICAL 39,90
Smoothie de manga, banana, laranja, maracujá, gengibre e toque de limão. Finalizado com granola, chips de coco e manga.

ENERGIZANTE 39,90
Smoothie de açaí, guaraná e banana. Finalizado com granola, chips de coco e banana.

ANTIOXIDANTE 39,90
Smoothie de amora, framboesa, morango, laranja, banana, maçã e toque de limão. Finalizado com granola, chips de coco e morangos.



Wraps

WRAP CAPRESE 29,90
Tomate confitado na casa, mussarela de búfala, rúcula e molho pesto.

WRAP DE FRANGO 29,90
Wrap de frango defumado, catupiry, molho especial e alface americana.

Pokes

ACOMPANHA MOLHO ORIENTAL

POKE SALMÃO 49,90
Arroz japonês, salmão, manga, picles da casa, pimentão em conserva, abacate, algas e gergelim.

POKE VEGANO 39,90
Arroz japonês, tofu, cogumelos, cenoura ralada, manga, picles da casa, batata doce crispy e gergelim.

POKE FRANGO 39,90
Arroz japonês, frango teriaky, coleslaw, picles da casa, pimentão em conserva e batata doce crispy.



CLÁSSICOS

Toast

Escolha seu pão: Baguete, Sourdough Tradicional ou Sourdough Multigrãos.

TRADICIONAL 15,90
Com manteiga.

VEGANA 19,90
Com guacamole.

Torrada Petrópolis

Fatia do nosso brioche. Acompanha porção de manteiga e geléia. 18,90

Queijo Quente

Queijo curado e canastra.
Escolha seu pão:

SOURDOUGH 30,90
BAGUETE 24,90
CROISSANT 24,90

Misto Quente

Presunto, queijo curado e canastra.
Escolha seu pão:

SOURDOUGH 36,90
BAGUETE 30,90
CROISSANT 30,90

Ovos

OVO MEXIDO 24,90
Ovos mexidos cremosos finalizado com cebolete. Acompanha fatias de bacon.

OMELETE CAPRESE 29,90
Mussarela de búfala, tomate e pesto de manjericão. Finalizado com cebolete.

OMELETE DO FARRO 29,90
Queijo curado, cebolas caramelizadas, finalizado com cebolete.

OMELETE DE COGUMELOS 29,90
Recheada de queijo e mix de cogumelos salteados no alho. Finalizado com cebolete.

OVOS RANCHEIROS 34,90
Pão Sourdough da casa, molho de tomate com pimentão vermelho e ovos com gema mole.

BENEDITINO NO CROISSANT 39,90
Croissant recheado com ovos pouché, bacon e molho bernaise.



TARTINE VEGANA 32,90
Pão Sourdough Multigrãos, hummus de beterraba, guacamole, pesto e coentro.

TARTINE DE COGUMELOS 34,90
Pão Sourdough Tradicional com cogumelos Paris e Shitake salteados no alho, cebola caramelizada e queijo.



SANDUÍCHES

COSTELA NA BAGUETE 49,90
Deliciosa costelinha suína defumada na casa, maionese de mostarda, queijo, rúcula, picles artesanal e mel.



FARRO FILADÉLFIA 49,90
Pão Ciabatta, salmão marinado em cubos, cream cheese, rúcula, pesto, coentro e teriyaki.



TOSTINE ITALIANO 39,90
Pão ciabatta, pomodoro da casa, queijo curado e pesto de manjericão.

POCHE NO CROI 39,90
Croissant, guacamole, flor de sal, ovo poche e farofa de bacon.

FOCACCIA VEGANO 49,90
Pão Focaccia, hummus de manjericão, rúcula selvagem, berinjela, abobrinha, pimentões, tomate seco, azeitonas verdes e maionese vegana.

CROQUE MONSIEUR 49,90
Pão Sourdough com molho bechamel, presunto, queijo canastra e parmesão gratinado. Adicione um ovo frito com gema mole por mais R$3.

CROQUE MADEMOISELLE 49,90
Pão Sourdough com molho bechamel, queijo canastra, cama de cebolas caramelizadas e parmesão gratinado.

ROSBIFE NA FOCACCIA 49,90
Pão Focaccia, rosbife, stracciatella, rúcula, coentro, mostarda e mel e pesto.



Pizza
A massa é retangular e feita com farinha italiana, água, levain, sal e 36 horas de fermentação.

MARGUERITA 79,90
Molho de tomate rústico, mussarela, tomate grape confitado, orégano e manjericão fresco.

CALABRESA 79,90
Molho de tomate rústico, mussarela, calabresa e cebola roxa.

PORTUGUESA 84,90
Molho de tomate rústico, mussarela, calabresa artesanal, presunto, ovos, pimentão e azeitonas pretas azapa

3 QUEIJOS COM MEL 89,90
Molho de tomate rústico, mussarela, parmesão, gorgonzola, mel e tomilho.



VIENNOISERIE

NOSSA PRODUÇÃO É DIÁRIA E ARTESANAL.

Croissant

AMÊNDOAS	**20,90**
CHOCOLATE	**23,90**
BRULÈE	**18,90**
FLAT CROISSANT FRUTAS FRESCAS	**34,90**



DANISH **16,90**
Massa semi-folhada nos sabores:
Caprese ou Peperoni ou Gorgonzola.

PAIN SUISS **18,90**
Massa semi-folhada nos sabores: Gorgonzola com cebola caramelizada ou Frango defumado com cream cheese.

ITALIANINHO **13,90**
Brioche recheado com:
3 Queijos ou Queijo e Presunto.

TRANÇA DE CALABRESA **16,90**
Calabresa com catupiry

Pain Au Chocolat

2 batons de Chocolate Francês. **16,90**

Mil Folhas

CREME BELGA	**18,90**
DOCE DE LEITE	**18,90**

Strudel de Maçã **16,90**

Massa folhada recheada com maçãs assadas e especiarias. Adicione uma bola de sorvete de creme por mais R$ 8,00.

Roll

ROLL DE NUTELLA	**18,90**
CINNAMON ROLL Canela com caramelo de cumaru.	**16,90**
PAIN AUX RAISIN Creme de padeiro, passas pretas e brancas e amêndoas laminadas.	**16,90**
ROLL DE PISTACHE	**22,90**



CONFEITARIA

Bolo Simples FATIA

AIPIM 12,90
Com coco.

MILHO CREMOSO 11,90
Sem lactose.

BANANA 10,90
E gotas de chocolate.

COCO BLANC 16,90
Creme belga e chips de coco.

CHOCOLATE 12,90
Com ganache de chocolate.

LARANJA 9,90
Sem lactose.

MAÇÃ INTEGRAL 12,90
Com nozes e sem lactose.

VEGANO E DIET 18,90
Cenoura com calda de cacau.

Bolo Festivo FATIA

RECHEADO

4 LECHES 20,90
Massa de baunilha, creme 4 leches e geléia de morango.

CENOURA 20,90
Massa de cenoura e brigadeiro ao leite.

MARACUJÁ 20,90
Massa de cacau, brigadeiro de maracujá e brigadeiro meio amargo.

MATILDA 24,90
Massa de cacau, brigadeiro ao leite e calda de chocolate.

PISTACHE 24,90
Massa de baunilha e brigadeiro de pistache.



Tartelette

CARAMELO SALGADO 20,90
Com ganache de chocolate.

PISTACHE 24,90
Com pistache crocante.

LIMÃO 18,90
Lemon curd e merengue italiano.

MARACUJÁ 20,90
Com chocolate meio amargo.

Cheesecake FATIA

BASCA 20,90
Torta espanhola de queijo caramelizado.

MORANGO 20,90
Clássica com geléia da casa.

PISTACHE 25,90
Com creme inglês de pistache.

TIRAMISU 25,90
Biscoito champanhe da casa umedecido com café arábica.

DIET FRUTAS VERMELHAS 25,90
Com xilitol e castanha de caju.



BOMBOM PISTACHE 15,90
Chocolate belga Callebaut Ruby.

BOMBOM ROCHER 15,90
Chocolate belga Callebaut ao leite.

QUINDIM 14,90

BROWNIE 20,90
Feito com chocolate meio amargo e nozes.
Sorvete e ganache por acréscimo de R$ 10,90.

COOKÃO 18,90
Cookies empilhados com brigadeiro ao leite.



Eclair 20,90
Massa choux recheada

CHOCOLATE PISTACHE



ENTREMET BELGA 29,90
Biscuit Genoise, mousse de chocolate Belga Callebaut meio amargo e branco.

ENTREMET DE CARAMELO 22,90
Base de bolo de chocolate, mousse de chocolate branco, brigadeiro de caramelo salgado e ganache de café.

FRASIER 25,90
Pão de ló umedecido com licor de laranja, creme de confeiteiro da casa, geléia de morango, morangos frescos e chantilly.



BANOFFE 19,90
Sablée de amêndoas, bananas frescas, chantilly finalizada com cacau 100%.



TORTA COOKIE 18,90
Com gotas de chocolate e recheio de brigadeiro de caramelo salgado.

TRUFA BELGA 15,90
Chocolate belga Callebaut meio amargo.

TRUFA VEGANA DIET 12,90
Tâmaras, farinha de amêndoas, cacau 100%, xilitol. Finalizadas com amêndoas.