

## CAFÉ E MAIS NADA

Espresso Curto   Duplo	7.00	12.00
Ristretto   Duplo Ristretto	7.00	12.00
Aeropress 100ml   200ml	9.00	13.00
Prensa Francesa 150ml   300ml	10.00	14.00
Clever 150ml   300ml	12.00	16.00
V60 150ml   300ml	12.00	16.00
Chemex 150ml   300ml	15.00	19.00

*Pergunte ao barista sobre os grãos disponíveis*


## CAFÉ COM LEITE

Espresso Macchiato   Duplo	8.50	13.00
Flat White		13.00
Cappuccino		13.00
Latte Macchiato		13.00
Mocha		15.00
<i>Leite Vegetal</i>		+ 3.00

## BEBIDAS CAFEINADAS GELADAS


Cold Brew NITRO 300ml		17.00
Cold Brew Puro com Gelo		9.00
Aeropress Gelada 250ml		18.00
V60 Coado no Gelo 150ml   500ml	12.00	22.00
NITRO Latte 200ml <i>cold brew nitro + leite</i>		16.00
Affogato <i>duplo ristretto + sorvete</i>		24.00
Ginger Espresso <i>xarope de gengibre + tônica + duplo ristretto</i>		18.00
Shakerato <i>duplo espresso + limão + açúcar mascavo</i>		15.00

## COMIDINHAS

Pão de Queijo <i>artesanal . 5 unidades</i>	09.00
Tostada com Manteiga <i>brioche + porção de geléia da casa ou requeijão</i>	13.00
Queijo Quente <i>brioche + minas frescal</i>	14.00
Ovos Mexidos <i>manteiga + parmesão</i>	10.00
Focaccia <i>+ tomatinhos assados</i>	 20.00
Tartine Caprese <i>mozarela de búfala + tomatinhos assados + pesto de castanhas</i>	20.00
Sanduiche de Carne de Panela <i>brioche + carne de panela desfi da + mostarda da casa</i>	26.00
<i>Porções</i>	
+ bacon	4.00
+ geléia da casa	4.00
+ mostarda da casa	4.00
+ requeijão	4.00
+ tomatinhos assados	6.00

## DOCES

*\* todos os alimentos produzidos em nossa cozinha podem conter traços de glúten e lactose*

Bolo de Milho	 6.00
Bolo de Laranja	6.00
Torta de Limão	14.00
Brownie	9.00
Brownie com Sorvete e Calda de Chocolate	28.00
Brigadeiro <i>Chocolate   Chocolate com Raspas de Laranja</i>	5.00 5.50

## DRINKS ALCOÓLICOS

---

Baileys Espresso <i>espresso + Baileys</i>	14.00
Baileys Cappuccino <i>fl t white + chocolate branco + Baileys</i>	18.00
Gin Brew <i>cold brew + tônica + Beefeater + bitter</i>	25.00
G&T <i>Beefeater + limão + zimbro</i>	24.00
Irish Coffee <i>v60 + whiskey Jameson + creme de leite fresco</i>	24.00
Nitro Baileys <i>cold brew nitro + Baileys</i>	18.00

## BEBIDAS LUPULADAS

---

Cerveja Heineken 330ml	10.00
<i>Trabalhamos em parceria com a cervejaria artesanal brasileira Hop Capital Beer</i>	
Tropical 335ml <i>session ipa</i>	16.00
Tropical 500ml <i>session ipa</i>	24.00
República Checa 500ml <i>pilsner</i>	28.00
BSB 500ml <i>irish red ale</i>	28.00
Malvacea 750ml <i>witbier</i>	54.00
Hop Juice 500ml <i>new england ipa</i>	42.00

## CARTELITA DE VINHOS

---

Vinho Tinto Português Convento da Serra 375ml	32.00
Vinho Tinto Português Monte Velho 375ml	49.00
Vinho Branco Italiano Corvo 375ml	50.00

## CHOCOLATE

---

Chocolate Quente	11.00
Chocolate Quente Vegano <i>leite de castanhas da casa</i>	15.00

## GELADOS

---

Kombucha . 150ml <i>bebida probiótica fermentada e gaseif cada naturalmente</i>	14.00
Mate Caseiro Batido com Limão, Hortelã e Melado	8.00
Suco de Uva Integral	9.00
Suco de Laranja	10.00

## CHÁS E INFUSÕES

---

*Nossos chás são de produção artesanal,  
sem adição de conservantes e aromatizantes*

Camomila   Opção Gelado <i>infusão de camomila + folha de maracujá + maçã</i>	15.00	17.00
Rooibos   Opção Gelado <i>rooibos + capim-limão + abacaxi</i>	12.00	14.00
Frutas Vermelhas   Opção Gelado <i>infusão de hibisco + cranberry + gojyberry + blueberry + maçã + anis estrelado</i>	17.00	19.00
Dharamshala   Opção Gelado <i>massala chai de chá preto do sri lanka + cardamomo + cravo</i>	19.00	24.00

## ÁGUAS

---

Tônica 269ml	5.00
Prata sem gás 300ml	4.00
Prata com gás 300ml	4.00

