



PORQUE EU MEREÇO UM CAFÉ





Brunch

Terça á Sexta 14h ás 19h
Sabádo & Domingo 8h ás 19h

Brunch individual **68**

Croissant, acompanhado com ovos mexidos, bacon, tomate confit , cream cheese, + uma taça de mimosa (champagne com suco de laranja)

Bowl 1 **55**

1 Bowl com 2 pães de fermentação natural amanteigado, ovos mexidos e queijo na chapa e tomate confit + suco de laranja

Bowl 2 **59**

1 Bowl com 1 Croissant na chapa com requeijão, ovos mexidos, tomate confit, bacon + suco de laranja

Quarta & Sexta 14h ás 20h
Sábado & Domingo 8h ás 16h

Brunch Samira **105**

Waffle amanteigado com nutella e morango, 3 panquecas, mel, geleia e doce de leite, Toast com cream cheese, ovos mexidos e bacon + café filtrado.

Brunch Colher de Pau **138**

Cesta de pães: 2 pães de fermentação natural, 2 pães brioche, Waffle, morango, banana, queijo, presunto royale e ovos mexidos com bacon, 3 acompanhamentos, cream cheese, geleia e manteiga + 2 sucos de laranja + café filtrado.

PARA ACOMPANHAR

iogurte da casa	35
Croissant	20
Pão brioche	15
Geleia	8
Bacon	10
Avocado	8
Cream cheese	8
Manteiga	8



(obs: Não modificamos os combos)

Café espresso

Espresso longo Espresso de 50ml	10
Espresso curto Espresso de 30ml	10
Carioca Espresso diluído em água	11
Doppio Espresso duplo	14
Romano Espresso aromatizado com limão	13
Machiato Espresso com crema do leite vaporizado	12
Latte machiatio Leite vaporizado com espresso	17
Espresso com leite	M/ 14 G/ 18

Cafés filtrados

	Hario V60 200ml	20
	Prensa Francesa 200ml	20
	Aeropress 200ml	20
	Chemex 400ml	33

Cappuccinos

Italiano Espresso, leite vaporizado e cacau. opção com canela	20
Tradicional Leite vaporizado e pré mistura	20
Especial Chocolate em gotas, espresso e leite vaporizado	24
Nutella Espresso, leite vaporizado e nutella	24
Doce de leite Espresso, leite vaporizado e doce de leite e canela	26
Colher de Pau Espresso, leite e marshmallow tostado	29
Pistache Espresso, leite vaporizado, cacau e brigadeiro de pistache. opção com canela	33
Cappuccino zero lactose Espresso, leite zero lactose vaporizado e cacau. opção com canela	23
Cappuccino vegano	27
Embalegem copo	2,50

Bebidas Quentes

Chocolate quente Chocolate quente cremoso com chantilly.	28
Chocolate Colher de Pau Chocolate quente cremoso com marshmallow tostado.	30
Trio coffee Espresso com leite condensado e chantilly Opção com borda de nutella	22 8
Chai latte Leite quente com especiarias	34
Irish coffee (+18) Whisky flambado, espresso e chantilly.	32
Cappuccino Amarula (+18) Espresso, leite vaporizado e amarula	17
Chá quente consulte os sabores disponíveis	

Para ficar perfeito

Porção de nutella Doce de leite (borda)	8
Porção chantilly	8
Marshmallow tostado	8
Brigadeiro Pistache (borda)	15

Mochas

Mocha de chocolate

Chocolate, leite vaporizado e espresso
Escolha ser Quente ou Gelada.

26

Mocha Low carb sem açúcar*

Leite vegetal, chocolate e espesso
Escolha ser Quente ou Gelada.

29

Mocha doce de leite

Doce de leite, leite vaporizado e espresso

28

Cafés gelados

Iced Latte Caramelo

Espresso, leite, toque de caramelo e gelo

28

Iced latte Condesado

Leite condensado, espresso, leite, toque de caramelo e gelo.

29

MaraCoffee

Deliciosa bebida com geleia de maracujá no fundo, água tônica, gelo e café espresso.

28

Espresso tônica

Água tônica, espresso e gelo

22

Espresso tônica tangerina

café espresso, água tônica, xarope de tangerina e gelo

28

Drip iced coffee

Café filtrado, zest de limão siciliano e gelo

24

Especias gelados

Cappuccino gelado

Leite, pré mistura de cappuccino, gelo, chantilly e calda de chocolate.

26

Frapê de cappuccino

sorvete, espresso, calda de chocolate e chantilly

29

Café bombom

Sorvete, espresso, bombom, calda de chocolate e chantilly

32

Affogato

Taça com sorvete de creme, espresso e chantilly

35

Chocolate gelado

Leite, chocolate suíço e chantilly

28

Para ficar perfeito no seu gelado

Brigadeiro de pistache 15
Doce de leite ou nutella 8
Marshmallow tostados 8

Milkshake

• Oreo | Ovomaltine | Morango

29

• Amarula

35

• Maracujá

com borda de nutella

38

• Frutas vermelhas

com borda de brigadeiro de pistache.

38

Adicionar

Borda Nutella no milkshake

8

Marshmallow tostados

8

Sodas & Lemonade

Sabores da soda italiana

22

Frutas vermelhas | Maçã verde

Amora | Limão | Tangerina

Pink Lemonade

Com hibisco e frutas vermelhas

24

Black Lemonade

Base de amora

24

Chá gelado

Consulte os sabores

22

Drinks

Mimosa

Suco de laranja com champagne

25

Aperol

Aperol, água com gás, champagne e toque de laranja

38

Absolut coffee

Refrescante com base de vodka, espresso e toque de caramelo

32

Whisky fresh

Refrescante com whisky, limão e mel

35

Gin tônica

Base de tônica, gin.

*Consulte nossos atendentes para saber outros sabores de gin

opção com chá

35

38

Bebidas

Água sem gás 330ml

6

Água com gás 310ml
Limão espremido R\$ 1,5

6,5

15

Suco de laranja

com gelo de morango

Refrigente lata 350 ml

9

Guaraná / Guaraná zer

Coca Cola / Coca cola zero

Água tônica

Schweppes citrus

Crusts e fermentação natural
as 100 receitas para o seu pão
Brunch

Croissant de fermentação natural recheado com queijo gorgonzola

Croissant caseiro com molho de tomate e gorgonzola

CROISSANT CASEIRO



Nossos bolos e sobremesas, são produzidos de acordo com a inspiração da nossa Chef Pâtisserie Samira Norbim, mesclando cozinha criativa ao que há de melhor em matérias primas do mercado.

*** Consulte nossa vitrine para conhecer as opções DISPONÍVEIS de bolos.**

BOLOS / TORTAS

Naked cake & especiais



Trio de bolos 70

Escolha 3 sabores de bolos clássicos, servido com calda para você compartilhar.

+ 3 BOLAS SORVETE R\$ 18

Bolos Vitrine 28

Consultar os sabores dos bolos,

* servidos com calda

Bolo da tarde 22

Bolo da vovó
consultar os sabores da vitrine.

Adicione gelato na sua
sobremesa ♥ 10

LOW CARB 30

Linha de produção sem glúten & açúcar

Consultar disponibilidade.

ESPECIAIS

Tortas 35
Consultar disponibilidade.

Brownie Bowl 41
Acompanhado com 2 bolas de sorvete, morangos, nutella e calda de chocolate.

Chocolatudo 45
Bolo de chocolate bem quentinho com brigadeiro e calda de baunilha.

Bolos Gelados 45
consultar na vitrine.

CROISSANT



Croissant doce 33

acompanhado com geleia de frutas vermelhas e nutella.

Croissant tradicional 27

acompanhado com manteiga.

Croissant pistache 49

recheado com brigadeiro de pistache.

Croissant banoffe 38

Croissant recheado com doce de leite bananas fatiadas e chantilly

Croissant Morango 45

Croissant recheado com nutella e morangos frescos.

BRUNCH

Waffle frutas 32

banana e morango com nutella ou doce de leite.

apenas com morango 34

Waffle amanteigado 28

massa amanteigada acompanhado mel e manteiga.

Waffle Pistache 42

Waffle amanteigado com pedaços de mirtilo e brigadeiro de pistache.

Waffle Apple Pie 39

Waffle amanteigado, feito com strudel de maçã com toque de canela. Acompanha sorvete.

Waffle Mineiro 29

Waffle de pão de queijo c/ queijo canastra Acompanha doce de leite ou goiabada.

Torre de panqueca 32

3 panquecas amanteigadas c/ nutella e geleia de frutas vermelhas.

Panqueca doce 32

3 panquecas, morango, banana, mel e chantilly.

logurte da casa 35

logurte da casa cremoso, com morangos, granola, banana e morango.