



Cafeteria & Bistro



Brunch

Terça á Domingo 8h ás 19h

Brunch individual **68**

Croissant amanteigado, ovos mexidos, tomate confit, sour cream, bacon + taça de mimosa.

Brunch individual 2 **65**

Pão italiano, ovos mexidos, parma e rúcula acompanham suco de laranja. Ou troque por uma taça de vinho branco por R\$ 15 a mais.

Bowl 1 **55**

2 pães italianos amanteigados, ovos mexidos, queijo na chapa e sour cream + suco de laranja.

Bowl 2 **59**

Pão na chapa com requeijão, ovos mexidos, tomate confit, bacon + suco de laranja.

Terça e Quinta 8h ás 21h
Quarta, Sexta e finais de semana 8h às 16h

Brunch Norbim **145**

Pães brioche (3), waffle amanteigado, ovos mexidos com bacon, presunto royale, queijo, abacate, Nutella, geleia, manteiga, iogurte com frutas. Acompanha 2 sucos de laranja + 2 xícaras de café de 100 ml.

Brunch Samira **105**

Waffle amanteigado com Nutella, morango, 3 panquecas, mel, geleia, doce de leite, toast com cream cheese, ovos mexidos e bacon + 1 xícara café filtrado.

Brunch Colher de Pau **138**

Cesta de pães (2 pães italianos, 2 pães brioche, waffle amanteigado). Morango, banana, queijo, presunto royale, ovos mexidos com bacon, sour cream, geleia e manteiga. Acompanha 2 sucos de laranja + 2 xícaras de café filtrado de 100 ml.

PARA ACOMPANHAR
O BRUNCH

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



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	12
Macchiato Espresso com crema do leite vaporizado	12
Latte macchiato Leite vaporizado com espresso	17
Espresso com leite	M/ 17 G/ 18
Pingado Café com leite simples	M 14 G/ 15
Café da BUNN Xicara filtrado café arabica meridiano 180 ml	12

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	27
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 borda de brigadeiro de pistache	33
Cappuccino zero lactose Espresso, leite zero lactose vaporizado e cacau. Opção com canela.	23
Cappuccino vegano	27
Embalagem copo	2,50

Cafés filtrados

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

Bebidas Quentes especiais

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 8	22
Chai latte Leite quente com especiarias	24
Irish coffee (+18) Whisky flambado, espresso e chantilly.	34
Cappuccino Amarula (+18) Espresso, leite vaporizado e amarula	32
Chá quente Consulte os sabores disponíveis	17

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.

Mocha Low carb sem açúcar*

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

Mocha doce de leite

Doce de leite, leite vaporizado e espresso

Cafés gelados

Iced Latte Caramelo

Espresso, leite, toque de caramelo e gelo

Iced latte Condesado

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

MaraCoffee

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

Espresso tônica

Água tônica, espresso e gelo

Espresso tônica tangerina

café espresso, água tônica, xarope de tangerina e gelo

Drip iced coffee

Café filtrado, zest de limão siciliano e gelo

Especias gelados

Cappuccino gelado

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

Frapê de cappuccino

sorvete, espresso, calda de chocolate e chantilly

Café bombom

Sorvete, espresso, bombom, calda de chocolate e chantilly

Affogato

Taça com sorvete de creme, espresso e chantilly

Chocolate gelado

Leite, chocolate suíço e chantilly

Milkshake

• Oreo | Ovomaltine | Morango

28

• Amarula

34

• Maracujá

com borda de nutella

38

• Frutas vermelhas

com borda de brigadeiro de pistache.

38

• Morango

28

Adicionar

Borda Nutella no milkshake

8

Marshmallow tostado

8

Sodas & Lemonade

Sabores da soda italiana

22

Frutas vermelhas | Maçã verde

Amora | Limão | Tangerina

Pink Lemonade

Com hibisco e frutas vermelhas
Adoçado.

24

Black Lemonade

Base de amora
Adoçado.

24

Chá Gelado

sabor hibisco (contém limão e mel)

22

Bebidas

Água sem gás 330ml

8

Água com gás 310ml

8

Limão espremido 1,5

17

Suco de laranja

com gelo de morango

Refrigerante lata 350 ml

11

Guaraná /Guaraná zer

Coca Cola / Coca cola zero

Água tônica

Schweppes citrus

20

Kombucha

Consultar sabores

Para ficar perfeito no seu gelado

Brigadeiro de pistache 15

Doce de leite ou nutella 8

Marshmallow tostados 8



NOSSA PRODUÇÃO SALGADOS

Vitrine & Brunch

Vitrine

QUICHE

- 4 queijos **27**
- Alho poró com bacon
- Brie com Damasco
- Filé Mignon com gorgonzola
- Pepperoni com cream cheese

EMPANADA

- Carne **24**
- Mix cogumelo c/ gorgonzola
- Choripan (linguiça, requeijão e chimichurri)

Croque

Croque Monsieur **50**

Pão brioche, molho bechamel, presunto royale mix de queijos gruyère gratinados.

Croque Madame **54**

Pão brioche, molho bechamel, presunto royale mix de queijos gratinados, finalizado com presunto parma e ovo estrelado.



Brunch

Tostado pão brioche **35**
Pão brioche tostado, acompanhado com ovos mexidos, tomate confit e bacon.

Croissant Benedict **52**
Croissant amanteigado recheado com rúcula, ovo pochê, bacon e finalizado com molho hollandaise.

Croissant Gravlax **58**
Croissant amanteigado recheado com sour cream, avocado e salmão gravlax.

Waffle pão de queijo **42**
Waffle com massa artesanal de pão de queijo canastra. Acompanha ovos mexidos e tomate confit.

Avocado Toast **52**
Fatia de pão italiano. cream cheese, avocado com presunto parma e ovo poché.

Ovos mexidos **22**
Ovos mexidos, tomate confitado e bacon.

Panqueca americana **36**
Panqueca com ovos estrelados e bacon. Acompanha mel.

Toast americana **42**
Toast, cream cheese, ovos mexidos e bacon



Toast

Além dos nossos bolos, as toasts são os nossos carros-chefes servidos no pão italiano de fermentação natural.

Todas nossas toasts contém lactose (cream cheese) exceto vegano. Solicite nossos atendentes para retirada.

Carpaccio

Queijo Branco, carpaccio, tapenades de alcaparras, azeitona preta e mostarda ancienne.

55

Atum

Atum selado na crosta de gergelim, avocado, tomate confit, finalizado com creme de aceto balsâmico.

59

Parma

Queijo brie, mel da casa, toque de nozes e parma

65

Samira

Cogumelos na manteiga de ervas e lascas de grana padano.

55

Camarão

Camarões VM grelhados, avocado, tomate confit, tapenade de azeitonas pretas e sour cream.

70

Camarão & Brie

Camarão VM, queijo brie gratinado, alho poró e suor cream.

77

Caprese

Queijo branco, tomate confit, molho pesto e toque de nozes.

55

Vegano

Avocado, com cogumelos no azeite e tomate confit.

45

Gravlax

Salmão gravlax, avocado, cream cheese e toque de raspas de limão siciliano.

67

Castanheiras

Queijo brie e gorgonzola gratinados, figo, mel e toque de nozes.

68





Tapas

Colher de pau bistrô

Steak tartare 87

Prato francês de Filet Mignon picadinho (**carne crua**), temperado com cebola roxa, mostarda ancienne, pickles e ceboletti. Acompanha torradas e fritas.

Coxinhas

Porção de **5 coxinhas** recheadas, escolha 1 sabor:

- Cupim com cerveja preta e cream cheese. **70**
- Camarão com bacon e alho poró. **85**

Tábua de frios 130

perfeito para compartilhar

Burrata 95

tomate confit, molho pesto, presunto de parma e nozes.

Acompanha torradas de pão ciabatta.

Carpaccio 72

Carpaccio de carne ao molho de pesto, tapenade de alcachofras, mostarda ancienne e parmesão.

Acompanha torradas de pão ciabatta.

Fritas 25

Batata frita - 200 gramas

Sanduíches

Pão de fermentação natural com cream cheese & acompanha fritas

Filé ao Molho de Gorgonzola 85

Filé mignon ao molho de gorgonzola, bacon e mix de folhas.

Presunto de Parma 85

Presunto de parma, queijo brie, mel especial da casa, toque de nozes e mix de folhas.

Camarão 95

Camarões VM grelhados, alho poró, sour cream, bacon e mix folhas.

Parmegiana 75

Filé de frango empanado coberto por molho sugo artesanal e queijo gratinado.

Atum 72

Atum selado na crosta de gergelim, avocado, mix de folhas, tomate confit, finalizado com creme de aceto balsâmico

Nossos bolos, sobremesas, panificação são produzidos de acordo com a inspiração da nossa Chef Pâtisserie e Proprietária 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



Combo trio de bolos 70

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

Calda de frutas vermelhas + R\$ 5
+ 3 BOLAS SORVETE R\$ 20

Bolos Vitrine 28

consultar os sabores da vitrine.

* servidos com calda

Bolo da tarde 22

Consultar disponibilidade.

Adicione sorvete R\$ 10



Brigadeiro 8

Brigadeiro belga | Pistache

LOW CARB 30

Linha de produção sem glúten & açúcar

Consultar disponibilidade.

ESPECIAIS

Tortas 35

Banoffee & Torta de limão...

Brownie Bowl 45

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.

Panquecas, Croissant & Waffle

Croissant doce 35

acompanhado com geleia de frutas vermelhas e nutella.

Croissant tradicional 27

acompanhado com manteiga.

Croissant morango 45

recheado com nutella e morangos.

Croissant pistache 49

recheado com brigadeiro de pistache.

Waffle frutas 40

banana e morango com nutella ou doce de leite.

apenas morango 45

Waffle amanteigado 32

massa amanteigada acompanhado mel e manteiga.

Torre de panqueca 32

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

Panqueca doce 32

3 panquecas, morango, banana, mel e chantilly.

Waffle Mineiro 29

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

Croissant unidade 20

logurte da casa 35

iogurte cremoso acompanha granola, banana, morango e mel



Saladas

Salada de Camarão **65**

Mix de folhas, camarões grelhados, cebola roxa, manga, lascas de queijo grana padano, tomate confit. Molho refrescante de coentro.

Salada de Atum **56**

Mix de folhas, atum selado na crosta de gergelim, avocado, tomate confit, nozes, morango, gergelim, queijo branco. Molho de aceto cremoso.

Salada gravlax **55**

Mix de folhas, salmão gravlax, cebola roxa, sour cream e toque de limão siciliano.

Salada de parma **51**

Mix de folhas, toque de nozes, tomate grape, presunto de Parma e creme de aceto.

Salada Cobb **54**

Mix de folhas, molho inglês, mostarda, abacate, ovo cozido, tomate cereja, bacon, gorgonzola, peito de frango e damasco.

Salada de Filé ao Pesto **56**

Mix de folhas, filé mignon, cebola roxa, tomate confit, queijo branco, queijo parmesão e nozes.

Quiche com salada **45**

Escolha o sabor da quiche. Acompanha salada.

Adicione uma proteína (frango empanado)	20
Acrescente uma taça de vinho branco	25

Drinks & Vinhos

Drinks clássicos

Moscow Mule	45
Aperol spritz	45
Mimosa espumante e suco de laranja	38
Gin tônica consulte os sabores.	35
Clericot espumante e frutas variadas	38

Drinks autorais

Aperol Frozen Manga, espumante, aperol.	45
Istambul Maça verde, laranja, vodka, toque de manjeriçao e espuma de gengibre	42
Turquia Frutas vermelha, laranja, gin, limão e espuma de gengibre	49
Capadócia Frutas amarelas (manga, maracujá, tangerina) gin, cointreau e espuma de gengibre	45
Mojito tangerina Tangerina, rum e hortelã	39
Licor 43 Espresso, licor43 e limão	41
Absolut coffee Espresso, vodka e toque - de caramelo	42

Vinhos & Espumantes

Taça de vinho	35
Espumante salton	99
Espumante la baronne	99
Chandon baby	99
Garrafa de vinho Consultar nossa adega	65