



JOAQUIM

BAKERY & CAFÉ

# CARDÁPIO

1 - MENU

2 - FISH BAR

3 - BEBIDAS

# MENU



JOAQUIM

BAKERY & CAFÉ

## FRUTAS

---

**Bowl de frutas com granola mel** banana, manga, melão, mamão, uva, granola e mel. *Individual. 24*

## OVOS

---

**Ovos simples** (3 un.) - ovos (fritos ou mexidos). Acompanha pão sourdough. *19*

**Eggs & Bacon** - ovos (fritos ou mexidos), abacate, bacon e cheddar, no brioche. *44*

**Omelete de bacon** - ovos, bacon defumado, Minas curado, mussarela, cebola caramelizada e parmesão. *44*

**Omelete de cogumelos** - ovos, mix de cogumelos, queijo de cabra, rúcula e cebolinha verde. *44*

**Omelete de salmão** - salmão defumado, queijo de cabra e rúcula. *52*

**Bowl de ovos com prosciutto** - ovos mexidos, prosciutto cru italiano e queijo. Acompanha pão sourdough. *48*

**Bowl de ovos com cogumelos** - ovos mexidos, cogumelos salteados, prosciutto cru italiano, rúcula, queijo de cabra e queijo parmesão ralado. Acompanha pão sourdough. *55*

**Bowl de salmão defumado** - ovos mexidos, salmão defumado, sour cream, rúcula e limão siciliano. Acompanha pão sourdough. *54*

**Eggs Benedict Presunto** - brioche tostado com manteiga, presunto italiano, ovos poché e molho Hollandaise. *44*

**Eggs Benedict Salmão** - brioche tostado com manteiga, salmão defumado, ovos poché e molho Hollandaise. *49*

## TAPIOCA

---

**Minas curado, Mussarela, tomate e molho pesto.** *29*

## TOAST

---

**Avocado temperado.** 32

**Salmão defumado/gravlax, abacate e ovo poché.** 49

**Mix de cogumelos e queijo de cabra temperado ou abacate.** 49

**Toast Mediterrâneo** - presunto cru italiano, queijo de cabra, uva e mel. 48

**Pão Sourdough com crosta de requeijão.** 24

**Pão com manteiga na chapa.** 13

## WHOLE TOAST

---

**Hommus Toast** - pão Sourdough 100% integral tostado, hommus, azeite e um toque de páprica. 37

**Tuna Toast** - pão Sourdough 100% integral tostado, patê de atum com alcaparras e aipo. (Receita de família, produzido com atum fresco). 35

**Haddock Toast** - pão Sourdough 100% integral tostado e patê de haddock defumado. 39

**Chicken Toast** - pão Sourdough 100% integral e salpicão de frango orgânico. 38

*Opção: troque por brioche francês tostado na manteiga.*

## WAFFLE OU FRENCH TOAST

---

**Clássico com maple syrup.** 37

**Geleia e maple syrup.** 37

**Ovo e bacon.** 30

**Sorvete e maple syrup.** 45

**Manteiga e mel.** 27

*Adicional de banana. +4*

**Doce de leite.** 27

## PANINI

---

(sanduíches quentes prensados)

Escolha o seu pão: Focaccia ou Ciabatta

**Pesto & Cheese** - molho pesto, mussarela de búfala, azeite e parmesão fresco. 48

**Italiani** - mortadela de pistache, rúcula, tomate tostado, mussarela de búfala e molho pesto. 49

**Prosciutto e brie** - presunto cru, queijo brie e mel. 54

## SANDUÍCHES

---

**Misto Royal** - pão sourdough, presunto Royal, minas curado, mussarela e manteiga. **33**

**Queijo quente** - pão sourdough, mussarela, minas curado e molho pesto. **28**

**Croissant caprese** - mussarela de búfala, tomate fresco, molho pesto, no croissant **36**

**Croissant com salmão Joaquim** - fatias de salmão defumado/gravlax, alcaparras, tomate fresco, cebola roxa e sour cream, no croissant. **45**

**Brioche Joaquim** - fatias de salmão defumado/gravlax, alcaparras, tomate fresco, cebola roxa e sour cream, no pão brioche. **45**

**Focaccia & Parma** - focaccia, presunto de Parma, mussarela de búfala, molho pesto e tomate fresco. *Servido quente ou frio.* **48**

**Steak Sandwich** - rosbife selado, cebola caramelizada, fina fatia de queijo Emmental, maionese Dijon e alface no pão ciabatta. **69**

**Carpaccio** - pão ciabatta, carpaccio, azeite, muito parmesão e molho de alcaparras. **68**

**Tuna Melt** - pão italiano/ciabatta, patê de atum fresco (produzido com maionese, alcaparras e aipo), queijo cheddar derretido, bacon, cebola, tomate fresco, mostarda e maionese. **49**

**Spicy Salmon** - brioche, burger de salmão da casa, cebola roxa, pickles, tomate, rúcula e molho spicy. **74**

**Club Sandwich** - pão italiano, bacon, ovo cozido, tomate, alface e maionese da casa. *Opção: trocar ovo cozido por abacate (consultar disponibilidade).*

**Escolha sua proteína:**

Lobster salad. **105**

Salmão gravlax. **72**

Conserva de atum. **60**

Rosbife de filé mignon. **65**

Frango orgânico. **63**

Simples. **50**

## PIZZA BAR

(a partir de 11h30)

---

**Limoni** - molho branco de Fior Di Latte e ricota, mussarela de búfala, parmesão, fatia de limão siciliano e pimenta. 47

**Antonia's** - molho de tomate da casa, mussarela de búfala, molho pesto e tomate cereja. 48

**Fillipa's** - molho de tomate da casa, mussarela de búfala e pepperoni. 48

**Carpaccio's** - azeite, carpaccio de filé mingnon da casa, molho de alcaparras e muito parmesão. 59

**Trufada** - molho branco de Fior Di Latte e ricota, azeite, salsa de trufa e queijo parmesão. 59

**Prosciutto** - molho de tomate, Fior Di Latte, prosciutto italiano, rúcula e lascas de parmesão. 59

## ENTRADAS

(a partir de 11h30)

---

**Cesta de pães** - acompanha manteiga. 24

**Couvert Bakery Joaquim** - Garlic bread especial, com molho pesto, pistache, parmesão e flor de sal. 35

**Carpaccio de filé mignon da casa** - fatias de filé mignon com molho de alcaparras da casa, Grana Padano e azeite. 74

**Steak Tartar** - filé mignon cortado na ponta da faca, cebola e temperos. Acompanha pão tostado e salada. 85

**Prosciutto e burrata** - presunto italiano, burrata, tomate confit, pão tostado e redução de balsâmico. 65

**Rosbife tonnato** - rosbife de filé mignon finamente fatiado com molho salsa tonnata (molho a base de atum e anchovas), alcaparras, limão siciliano e pão tostado. 78

## KATSU SANDO

(a partir de 11h30)

---

**Sando gravlax** - brioche francês, tartar de gravlax cortado na ponta da faca, sour cream e ovas capelin. 75

**Sando tuna** - brioche francês, atum semi grelhado, abacate, cogumelos e molho spicy. 75

## SALADAS

(a partir de 11h30)

**Salada Italiana** - mix de alface, rúcula, Prosciutto di Parma, uva, limão siciliano, pistache, burrata, croutons e molho especial. **76**

**Rosbife e rúcula** - rosbife de filé mignon selado, rúcula, Grana Padano, molho pesto e limão siciliano. **79**

**Rosbife salad** - rosbife de filé mignon selado, mix de folhas, tomate cereja, mussarela de búfala, parmesão, molho pesto e cruton. **69**

**Chicken chips** - salpicão de frango orgânico, temperos, alface e batata chips. **69**

**Niçoise** - conserva de atum ou patê de atum fresco, mix de folhas, ovo cozido, azeitonas, tomate cereja, vagem e batata chips. **69**

**Caesar Salad** - alface, molho Caesar, parmesão, batata chips, croutons e maçã verde.

Escolha uma proteína:

Simples. **60**

Camarão. **86**

Frango orgânico. **75**

Conserva de atum. **70**

Rosbife de filé mignon. **75**

Salmão gravlax. **84**

Lobster salad. **105**

**Cobb Salad** - folhas, abacate, ovo, bacon, cebola roxa, gorgonzola e molho de mostarda e mel.

Escolha uma proteína:

Simples. **60**

Camarão. **86**

Frango orgânico. **75**

Conserva de atum. **70**

Rosbife de filé mignon. **75**

Salmão gravlax. **84**

Lobster salad. **105**

**Greek salad** - pepino, tomate cereja, azeitonas, cebola roxa e queijo de cabra.

Escolha uma proteína:

Simples. **60**

Camarão. **86**

Frango orgânico. **75**

Conserva de atum. **70**

Rosbife de filé mignon. **75**

Salmão gravlax. **84**

Lobster salad. **105**

**Salada Waldorf NYC** - alface, maçã verde, aipo, uvas roxas, nozes, lascas de parmesão e molho Waldorf c/ maionese, mostarda Dijon, limão e azeite.

Escolha uma proteína:

Simples. **60**

Camarão. **86**

Frango orgânico. **75**

Conserva de atum. **70**

Rosbife de filé mignon. **75**

Salmão gravlax. **84**

Lobster salad. **105**

## PRINCIPAIS

(a partir de 11h30)

---

**Ravioli cacio e pepe** - ravioli recheado com o clássico creme cacio e pepe salteado na manteiga. **88**

**Ravioli trufado** - ravioli recheado com trufas e ricota, finalizado com manteiga e azeite. **88**

**Ravioli al pomodoro** - ravioli recheado com queijo de cabra, molho de tomate da casa, parmesão e manjerição fresco. **88**

**Rigatoni al ragu** - rigatoni al ragu de filé mignon, creme de leite, molho de tomate e parmesão ralado. **88**

**Lasanha de berinjela** - lâminas de berinjela, molho de tomate da casa, parmesão e mussarela de búfala. **85**

**Tuna e wasabi** - atum selado na crosta de gergelim e maionese de batata doce com wasabi. Acompanha molho Teriyaki. **91**

## BOWLS

(a partir de 11h30)

---

**Shrimp and broccoli** - camarão flambado com molho de ostra e brócolis. Servido com arroz japonês, gergelim e pepino fresco. **88**

**Shrimp fried rice** - arroz frito com camarão e molho oriental da casa levemente apimentado. **88**

**Chicken curry** - frango orgânico com molho de curry. Servido com arroz jasmim, gergelim e farofa de amendoim. **73**

*Opção: por +15 troque por Camarão VM tostado*

**Mango tuna** - atum selado com gergelim, tartar de manga, arroz japonês, pepino, cebolinha e molho Teriyaki. **89**

## Menu kids

**Penne alfredo** - penne ao molho alfredo, frango em cubos e queijo parmesão. **57**

**Picadinho kids** - arroz jasmim, farofa, batata chips e isca de filé. **62**

**Rigatoni al ragu kids** - rigatoni al ragu de filé mignon, creme de leite, molho de tomate e parmesão ralado. **57**

## **SOBREMESAS** (all day) \_\_\_\_\_

**Torta Belga com calda quente e chantilly.** 29

**Sundae com cookie** (consulte sabores de sorvete) - sorvete, cookies e chantilly. 38

**Sorvete com calda de brigadeiro ou de caramelo** (consulte sabores de sorvete). 38

**Mousse de chocolate** - mousse de chocolate finalizado com crumble de nuts. 39

**Cinnamon roll** - cinnamon roll com calda de caramelo salgado, gelato e crumble de nuts. 44

Valores expressos em Reais (R\$). aceitamos pagamento em dinheiro, PicPay, Pix, cartões de débito e crédito (consultar operadoras). Taxa de serviço inclusa na conta (10%).

**Levando pra casa** - embalagens (unidade). 3

# FISH BAR



JOAQUIM  
BAKERY & CAFÉ

## **FISH BRUNCH** (EM BREVE)

Acompanhados de Bagel, finas rodela de tomate, pepino, alcaparras, cebola roxa, olive dip, sour cream e adicional à sua escolha.

### **Escolha sua proteína**

Salmão gravlax

Salmão defumado

House Tuna

House Salmon

Anchova negra defumada



### **Adicionais Joaquim**

Patê de atum com cream cheese

Olive dip

Patê de Haddock defumado

Sour cream

Patê de salmão gravlax com cream cheese

Ovas de Ikura (Salmão)

## **CRUDOS** a partir das 12hs

**Bond St Pizza** - Massa crocante com maionese de wasabi, atum fresco e azeite trufado. **58**

**Salmon Pizza** - Massa fina e crocante, sour cream, azeite de limão, pimenta preta moída, flor de sal e alcaparras. **68**

**Crispy Spicy Tuna** (4 un.) - Shari frito e crocante, tartar de atum, maionese kewpie spicy, ovas de massago e cebolete. **65**

**Crudo de Lagostim** - Finas fatias de Lagostim fresco temperadas com limão e raspas, azeite, pimenta rosa, flor de sal e cebolete. **110**

**Carabineiro Shrimp** (1 un.) - Camarão carabineiro fresco e suculento, acompanhado de molho levemente picante e refrescante de ervas frescas e pimenta jalapeño. **85**

**Vieira na concha** (1 un.) - Vieira levemente temperada com azeite de limão, cebolete, pimenta do reino moída na hora, flor de sal e raspas de limão siciliano. **38**

**Ostras** (exclusivo sex, sáb e dom) - Ostras frescas acompanhadas com molho de salsa criolla e molho de tomate. (2 un.) **35** | (6 un.) **85**

**Tartar de Salmão** - Salmão e avocado em cubos, temperado com azeite, flor de sal, raspas de limão e cebolete. Acompanha pão sourdough. **68**

**Tartar de Atum** - Atum em cubos sobre burrata fresca, temperado com azeite de limão, pimenta rosa, flor de sal, raspas de limão siciliano e pistache. Acompanha pão sourdough. **78**

**Tartar de Peixe branco** - Tartar de peixe do dia, azeite, pimenta preta moída e flor de sal. Mix de ovas de peixe e cebolete. Acompanha fatias de brioche francês. **75**

**Crudo de Anchova negra defumada** - Finas fatias temperadas com azeite, pimenta dedo de moça, flor de sal, cebolete, raspas de limão siciliano e gergelim moído. Acompanha cesta de torradas. **59**

**Crudo de Salmão Gravlox** - Finas Fatias de Salmão Gravlox temperadas com azeite de ervas, raspas de limão siciliano, flor de sal, pimenta dedo de moça, gengibre picado e cebolete. Acompanha mix de pães e torradas. **75**

**Crudo de Salmão tradicional** - Salmão e avocado em finas fatias, azeite, pimenta rosa moída na hora, flor de sal, raspas de limão siciliano, cebolete e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **75**

**Crudo de Peixe Branco** - Peixe fresco do dia temperado com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta dedo de moça e raspas de limão siciliano. Acompanha mix de pães e torradas. **67**

**Crudo de Atum** - Finas fatias temperadas com azeite de ervas, raspas de limão siciliano, pimenta preta moída na hora, gengibre e cebolete. Acompanha mix de pães e torradas. **58**

**Trio de Crudo** - Finas fatias de atum, salmão e peixe branco temperadas com azeite de ervas, cebolete, flor de sal, pimenta rosa moída na hora, raspas de limão siciliano e brotos orgânicos. Acompanha mix de pães e torradas. **78**

**Crudo de Vieira** - Finas fatias temperadas com azeite de limão siciliano e gergelim moído. Acompanha cesta de torradas. **110**

## ROLLS

---

**Eel avocado roll** - Uramaki envolto por avocado, recheio de enguia e salmão finalizado com molho Teriyaki de gengibre e gergelim. **74**

**Spicy Lobster Roll** - Futomaki de lagosta, abacate e pepino, finalizado com maionese Kewpie Spicy e ovas Massago. **89**

**Spicy Rainbow** (8 un.) - Uramaki de atum spicy e pepino, salmão, peixe branco, atum e abacate, finalizado com molho ponzu. **78**

**Salad roll** - Uramaki com três peixes frescos da casa, Tartar de salmão e atum por cima, mix de folhas e brotos, ovas de massago e Ikura finalizado com molho Aji Amarillo. **58**

**Lobster Shrimp Roll** - Uramaki de Camarão empanado na tempurá com abacate, Tartar de Lagosta e maionese Kewpie, finalizado com tempurá crocante. **89**

**Tuna eel Roll** - Futomaki com tartar de atum e enguia, Shiso, pimenta tailandesa Sriracha, Furikake, teriyaki de gengibre, gergelim moído e cebotele. **68**

**Shrimp Roll** - Uramaki de limão siciliano e gergelim moído. Acompanha cesta de torradas. **72**

## SUSHI E SASHIMI

---

### SASHIMI TRADICIONAL (5 un.)

Salmão. **35**

Peixe branco do dia. **39**

Atum. **37**

Vieira. **76**

### SUSHI TRADICIONAL (2 un.)

Salmão. **24**

Peixe branco do  
dia. **26**

Enguia. **64**

Atum. **23**

Gunka Ikura. **66**

### SUSHI ESPECIAL (2 un.)

**Barriga de Salmão trufada** - Azeite trufado, flor de sal e raspas de limão. **36**

**Nigiri Atum com Foie Gras** - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebotele. **44**

**Nigiri de Vieira com Foie Gras** - Teriyaki de gengibre, flor de sal e cebotele. **58**

# BEBIDAS



JOAQUIM  
BAKERY & CAFÉ

## ESPRESSOS

---

**Espresso curto** (30 ml). 10

**Espresso** (60 ml). 10

**Espresso duplo** (120 ml). 15

## MÉTODOS FILTRADOS

---

**Aeropress** (180 ml) - O grande diferencial desse método é a extração que utiliza pressão, com isso algumas diferentes características do café aparecem na xícara. Foi inventado pelo pro-fessor de engenharia aposentado, Alan Adler, com intenção de reduzir a acidez e o amargor do seu café. 19

**Chemex** (300 ml) - Possui um filtro mais poroso e quando é dobrado se encaixa na garrafa formando uma parede tripla. Seu resultado é um café mais filtrado e com menos resíduos. Criado em 1941, nos Estados Unidos. 26

**Hario Dripper V60** (200 ml ou 300 ml) - Esse método possui um design único que facilita e uniformiza a passagem da água no café moído. Na dúvida, esse método é uma ótima opção. Desenvolvido pela empresa japonesa Hario, em 2005. P 17 / G 25

**Prensa Francesa** - Registros históricos apontam seu surgimento em cozinhas francesas em meados de 1850, mas foi um designer italiano, Attilio Calimani, que registrou em 1929. É um método que resulta em mais resíduos na xícara, deixando o café um pouco mais turvo, pois possui filtro inoxidável. P 19 / G 26

## LATTES E CAPPUCINOS

---

**Cappuccino Cremoso** - Mistura feita na casa com cacau, canela e açúcar mascavo. Tudo dissolvido em leite bem cremoso. 22

**Cappuccino Cremoso Diet** - Mistura feita na casa com cacau, canela e adoçante. Tudo dissolvido em leite bem cremoso. 23

**Cappuccino Italiano** - Receita original de cappuccino Italiano com espresso e leite bem cremoso. Com opção de adicionar cacau em pó e/ou canela (peça ao barista). 19

**Caramelo salgado Latte** - Leite bem cremoso com caramelo salgado artesanal e espresso. 22

**Café Latte** - Uma combinação perfeita de espresso com leite levemente vaporizado. 18

**Macchiato** - 60ml de espresso, com uma "mancha" de leite. 13

**Mocaccino** - Café latte com ganache de chocolate para deixar tudo mais gostoso. 25

**Chocolate quente cremoso** - Feito com chocolate belga. 23

## CAFÉS GELADOS

---

**Frappuccino** - Cappuccino, leite, gelato de baunilha e chantilly (chocolate ou doce de leite artesanal). 29

**Iced caramelo salgado** - Leite gelado cremoso com espresso, caramelo salgado artesanal. 29

**Iced Mocha** - Leite, gelato de baunilha, espresso e ganache de chocolate. 32

**Orange Coffee** - Suco de laranja com espresso. 24

**Mandarine Coffee** - Suco de tangerina com espresso. 29

**Chocolate gelado** - chocolate belga, leite e gelato. 28

## DRINKS COM CAFÉ

---

**Amarula Affogato** - Gelato de baunilha com espresso e amarula. 44

**Carajillo** - Licor 43 e espresso. 44

**Irish Coffee** - Espresso com whiskey irlandês, açúcar e chantilly. 48

**Espresso Martini** - Vodka, licor de café e espresso. 44

## CHÁS

---

**Chá quente** (consultar sabores). 19

**Chá gelado** (consultar sabores). 19

**Chai Latte**. 19

### Adicionais para cafés e chás

Chantilly. 6  
Nutella. 10

Doce de leite. 10  
Leite de amêndoas. 8

Leite de aveia. 8

## OUTRAS BEBIDAS

---

**ÁGUAS** (opcional: adicione um shot de limão siciliano. +3)

**Pedra Azul** (300 ml). 9

**Água de coco** (300 ml). 11

**Pedra Azul c/ gás** (300 ml). 11

**Pedras Salgadas c/ gás** (750 ml). 45

**REFRIGERANTES** (consultar sabores). 11

### SUCOS

**Laranja**. 19

**Tangerina**. 25

**Laranja com morango**. 25

**Uva com água de coco**. 22

**Suco verde** - Água de coco, gengibre, pepino, couve e maçã verde. 24

**SMOOTHIES** (com água de coco ou leite de amêndoas - 500 ml)

**Frutas verm. com banana e mel**. 30

**Mamão, framboesa e mel**. 30

**Açaí, morango, banana e mel**. 30

**Morango, manga e mel**. 30

**AÇAÍ** (500 ml). 38

### Adicionais para smoothies e açaí

Banana. 4  
Mel. 7

Granola. 8  
Tâmara. 8

Whey vegano. 18  
Whey hidrolisado. 15  
Whey colágeno. 15

## SOURS

(Cítricos | Adocicados)

---

- Hotel Nacional Special** - Cachaça Princesa Isabel, Brandy de Damasco, Limão-Taiti e Baunilha. 49
- Penicillin** - Whisky Turfado, Limão Siciliano, Gengibre e Mel. 59
- House Punch** - Vodka, Hakushika Sake, Melancia, Kiwi e Mascarpone (contém lactose). 55
- The Shore Club** - Rum Añejo 3, Macadâmia, Abacaxi e Flor de Laranjeira (contém oleaginosas) . 49
- Hold Up** - Vodka, Aperol, Grapppfruit, Limão Siciliano, Maracujá, Rosewater e Clara Pasteurizada. 49
- Fitzgerald** - Gin London Dry, Limão Siciliano, Açúcar e Angostura Bitters. 46
- Honey Deuce** - Vodka Grey Goose, Chambord, Limão Siciliano e Melão. 64
- Whiskey Sour** - Bourbon Whiskey, Limão Siciliano, Açúcar, Clara Pasteurizada. 60

## BUBBLIES

(Carbonatados | Refrescantes)

---

- Eastside** - Gin London Dry, Pepino Japonês, Lemongrass, Limão-Taiti e Tônica. 49
- Joaquim Spritz** - Aperol, Lapsang Souchong, Framboesa e Espumante Rosé. 48
- Aperol Spritz** - Aperol e Espumante Branco. 48
- Al Fresco** - Tequila Reposado, Mezcal, Limão-Taiti, Melancia Baby e Espumante Rosé . 54

## APERITIF TIME

(Potentes | Estimulantes)

---

- Old Fashioned** - Bourbon Whiskey, Açúcar e Bitters. 58
- Lychee Martini** - Vodka, Vermouth Dolin Seco, Lichia e Bitter de Laranja. 55
- A Night To Remember** - Rum Añejo 7, Gergelim Tórrado, Cynar, Vermouth Punt e Mes e Baunilha. 58
- Bitter Giuseppe** - Cynar, Vermouth Antica Formula e Sicilian Bitters. 58
- Vermouth Cocktail** - Vermouth Mancino, Vermouth Dolin Seco, Açúcar e Bitters. 59
- Manhattan** - Whiskey de Centeio, Vermouth Punt e Mes e Bitters. 62
- Dry Martini** - Gin London Dry, Vermouth Dolin Seco e Bitter de Laranja. 63
- Disaronno Perfect Serve** - Disaronno Originale e Bitter Siciliano. 54

## NEGRONI SESSIONS

---

**Negroni** - Gin London Dry, Campari e Vermouth Carpano. 53

**Bicicletta** - Campari, Pinot Grigio, Água Tônica e Rosewater. 44

**Negroni Joaquim** - Roku Gin, Campari, Vermouth Antica Formula e Grapefruit. 72

**Old Pal** - Whiskey de Centeio, Campari e Vermouth Dolin Seco. 60

**Shakerato** - Campari, Flor de Laranjeira e Sal Maldon. 39

## CAIPIIS

---

**Três limões** - (Taiti, Siciliano, Galego). *Cachaça 40 | Vodka 48*

**Uva, Limão siciliano e Manjeriçãõ.** *Cachaça 42 | Vodka 48 | Sakê 49*

**Tangerina e Limão Siciliano.** *Cachaça 42 | Vodka 48*

**Lichia.** *Vodka 48 | Sake 50*

## GIN & TONICS

(consultar outras opções)

---

**Roku Gin.** 52

**Monkey** 47. 69

**Sanctvm.** 39

**Hendrick's.** 49

**Malfy.** 53

**Bombay Sapphire.** 45

## FROZEN COCKTAILS

---

**Aperol Frozen** - Aperol, Tangerina e espumante rosé. 49

**Us Open** - Vodka Grey Goose, Framboesa, Limão Siciliano e Melão Cantaloupe. 64

**Frozé** - Vinho Rosé, Vodka, Limão Siciliano e Morango. 56

## PARA COMPARTILHAR

---

**Clericot** - Licor de Laranja, Prosecco, Grapppfruit, Laranja e Limão Siciliano. 207

**Mimosa Laranja** - Laranja e Prosecco. 178

**Mimosa Tangerina** - Tangerina e Prosecco. 182

**Sangria Rosé** - Brandy de Jerez, Prosecco Rosé, Berries da Estação, Laranja e Club Soda. 208

## NÃO ALCOÓLICOS

---

**Passionfruit n' Roses** - Refrigerante Artesanal de Maracujá e Água de Rosas. 25

**Watermelon n' Ginger** - Refrigerante Artesanal de Melancia Baby e Gengibre. 25

**Sicilian n' Lemongrass** - Refrigerante Artesanal de Lemongrass e Limão Siciliano. 25

## TAÇAS

---

**Vinho tinto.** 32

**Vinho branco.** 30

**Vinho rosé.** 27

**Espumante branco/rosé.** 24

**Dia do Espumante**

**branco/rosé** (quarta-feira). 20

**Dia do Rosé** (sábado). 22

**Taxa rolha de vinho.** 50

## CERVEJAS

---

**Super Bock Mini** (250 ml, Pilsen - POR). 18

**Corona** (330 ml, Pilsen - MEX). 17

**Hoegaarden** (330 ml, Witbier, BEL). 20

**Blue Moon** (355 ml, Witbier - USA). 28

**Lagunitas** (355 ml, IPA - USA). 22

**Heineken** (250 ml, Lager - HOL). 15

Valores expressos em Reais (R\$). aceitamos pagamento em dinheiro, PicPay, Pix, cartões de débito e crédito (consultar operadoras). Taxa de serviço inclusa na conta (10%). Se beber, não dirija.