

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 professor 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 CAPPUCCINOS

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. 23

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 e 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

DRINKS, TAÇAS E CERVEJAS



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 oleaginosa*) . **49**
- Hold Up** - Vodka, Aperol, Grappefruit, 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. **49**
- 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 Torrado, 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 Grappefruit. **72**
- Old Pal** - Whiskey de Centeio, Campari e Vermouth Dolin Seco. **60**
- Shakerato** - Campari, Flor de Laranjeira e Sal Maldon. **39**

CAIPIS

- Três limões** - (Taiti, Siciliano, Galego). *Cachaça 40 | Vodka 48*
- Uva, Limão siciliano e Manjericão.** *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, Grappefruit, 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. **23**

TAÇAS

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Vinho tinto. 32 | Dia do Espumante branco/rosé |
| Vinho branco. 30 | (quarta-feira). 20 |
| Vinho rosé. 27 | Dia do Rosé (sábado). 20 |
| Espumante branco/rosé. 24 | Taxa rolha de vinho. 50 |

CERVEJAS

- | | |
|---|--|
| Super Bock Mini (250 ml, Pilsen - POR). 18 | Blue Moon (355 ml, Witbier - USA). 28 |
| Corona (330 ml, Pilsen - MEX). 17 | Lagunitas (355 ml, IPA - USA). 22 |
| Hoegaarden (330 ml, Witbier, BEL). 20 | Heineken (250 ml, Lager - HOL). 15 |