

# CAFÉ DA MANHÃ

\*servido o dia todo

**Pão de queijo** \$6

**Tábua de pão** \$11

pão de fermentação natural

\*acompanhamentos adicionais por R\$ 4,00 cada

Manteiga / Azeite de oliva aromatizado

Cream Cheese / Requeijão / Pesto

Mostarda Dijon / Geleia

Mel / Doce de Leite Artesanal

**Fatia de pão na chapa com manteiga** \$6

pão de fermentação natural tostado

**Iogurte** \$12

com mel de alecrim, frutas vermelhas e granola

**Salada de frutas** \$13

**Café da manhã Inglês** \$25

pão, ovo estalado, tomates assados, cogumelos e salsicha artesanal

**French Toast** \$12

sourdough e melado

**French Toast** \$20

**com frutas vermelhas**

pão de brioche e chantilly



## TARTINES sourdough

**Caprese** \$26

sourdough, pesto, tomate fresco, mozzarella de búfala e rúcula

**Croque Madame** \$25

sourdough, presunto cozido, queijo gruyère, bechamel e ovo de codorna estalado

**Salmão** \$42

sourdough, salmão defumado, iogurte natural com cream cheese, rabanete e dill

**Gorgonzola** \$27

sourdough, gorgonzola, pera caramelizada e nozes ao curry

**Avocado Toast** \$24

sourdough, abacate, tomate, ovo cozido e cebollete

\*bowl de salada por R\$ 5,00

## Ovos

Com pão tostado

**Estalado na manteiga** \$8

**Mexido** \$12

**Omelete simples** \$14

queijo mozzarella

**Omelete completo** \$18

queijo mozzarella, presunto e tomate

**Omelete light** \$20

queijo branco, peito de peru e tomate

**Omelete de cogumelos** \$23

mix de cogumelos salteados e muzzarella

**Benedict** \$29

pão italiano, dois ovos pochê, bacon, rúcula, molho hollandaise e pimenta do reino

**Royale** \$39

pão italiano, dois ovos pochê, salmão defumado, rúcula, molho hollandaise e pimenta do reino

## SOPAS

**Creme de batata** \$25

com ovo pochê, parma crocante e migas de pão

**Cebola** \$25

caldo de carne, cebola caramelizada, pão com queijo gruyère gratinado

## Doces

\*consulte as opções do dia

**Macarron** \$6

**Tartellette** \$11

**Affogato al caffè** \$15

sorvete de creme / doce de leite / cumaru

**Bolo** \$7,5

**Barrinha de caramelo** \$6

**Eclair** \$9

**Tortas em fatia** \$16

**Brownie** \$15

**Brownie com sorvete e calda** \$22

**French Toast com frutas vermelhas** \$20

**French Toast** \$12

## sanduíches sourdough

**Queijo quente** \$12

queijo mozzarella

**Queijo quente integral** \$13

queijo branco

**Misto quente** \$14

queijo mozzarella e presunto

**Misto quente integral** \$15

queijo branco e peito de peru

**Bauru** \$15

queijo mozzarella, presunto e tomate

**Bauru integral** \$16

queijo branco, peito de peru e tomate

**Ambulante** \$29

mignon, queijo mozzarella, cebola caramelizada e mostarda Dijon

**Croque monsieur** \$26

brioche, queijo muzzarella, presunto, bechamel e gruyere

**Vegetariano** \$24

legumes e cogumelos salteados com pesto

## Saladas

**Frango grelhado** \$25

mix de folhas, frango, tomate cereja, migas de pão, molho de mostarda Dijon,

**Panzanella** \$25

alface, tomate, pepino, cebola roxa, azeitonas, queijo branco e migas de pão

**Mix de folhas com brie** \$20

com emulsão de balsâmico, cogumelo paris e lascas de queijo da Serra da Canastra

ADICIONAIS

sementes \$4

rúcula \$4

bacon \$5

ovo \$3

queijo \$4

peito de peru / presunto \$4

salmão \$15

cogumelos \$8

mozzarella de búfala \$12

cebola caramelizada \$4

frango \$10

calda de chocolate \$3

taxa de serviço nas mesas de 10%

# CAFÉS CLÁSSICOS



**Espresso** \$6,5  
10g de café em 30ml de água



**Lungo** \$6,5  
10g de café em 50ml de água



**Ristretto** \$6,5  
10g de café em 20ml de água



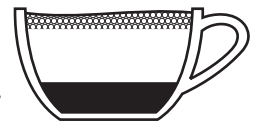
**Doppio** \$7,5  
20g de café em 60 ml de água

**Naked** \$8  
22g de café em 60 ml de água



**Cappuccino** \$9,5  
1/3 espresso 1/3 leite vaporizado 1/3 leite cremoso

**Cappuccino aromatizado** \$12  
cappuccino com sabores à escolha



**Caffè latte** \$9,5  
espresso com leite vaporizado coberto com fina camada de leite cremoso (180ml)

**Doppio latte** \$11,5  
espresso duplo com leite vaporizado coberto com fina camada de leite cremoso (250ml)



**Caffè mocha** \$11  
cappuccino com calda de chocolate

**Caffè machiatto** \$7,5  
espresso com leite cremoso

**Doppio machiatto** \$9,5  
espresso duplo com leite cremoso



**Latte machiatto** \$9,5  
leite vaporizado com uma dose de espresso, servido no copo

**Irish coffee** \$24  
espresso duplo, whisky irlandês, açúcar demerara e cremé fresco batido

## CAFÉS FILTRADOS

**Café filtrado 300ml** \$15  
escolha seu café e o método de preparo (Hario V60, Kalita Wave, Clever, French Press, Pressca)  
\*Chemex e Sifão + R\$4,00

**Café do dia** \$10  
café do dia servido no mug  
\*porção individual

## ADICIONAIS

**aromatizante** \$3  
**leite sem lactose** \$2  
**leite vegetal** \$4  
**calda de chocolate** \$4

## CAFÉS GELADOS

**Cappuccino freddo** \$14,5  
leite e cold brew batidos com gelo e chantilly no topo

**Caramel mocha** \$14,5  
leite, cold brew, calda de caramelo e chocolate batidos com gelo e chantilly no topo

**Mocha freddo** \$14,5  
leite, cold brew e chocolate batidos com gelo e chantilly no topo

**Carmelotto** \$14,5  
leite, cold brew e calda de caramelo batidos com gelo e chantilly no topo

**Cold brew** \$10  
café extraído a frio servido com gelo no copo

**Iced latte** \$10  
cold brew com leite

**Espresso tônica** \$12  
espresso com água tônica



# CHÁS



## Gelados

**Chai frozen** \$15

leite cremoso com chai batido com gelo

**Camomila** \$11

camomila, maracujá e framboesa

**Capim limão** \$11

capim limão, mel e limão

**Hibisco** \$11

hibisco, laranja, limão, baunilha e manjeriçao

**Mate batido gelado** \$8

chá mate natural, produzido na região de São Mateus do Sul

## Quentes

**Toronto nights** \$10

chá branco, chá verde capim-limão, laranja, rosa mosqueta, canela e amêndoas

**Ginger lemon** \$10

chá verde, capim-limão, gengibre e limão

**Indian flavour** \$10

chá preto com especiarias

**Fresh blossom** \$10

hibisco, abacaxi, hortelã, maracujá e morango

**Chai tea** \$10

leite vaporizado com chai tea

## CERVEJAS

**Chopp hop arabica** \$13

**Hop arabica** \$24

blond ale - Alc. 5% - 473ml

**Eisenbahn pilsen** \$10

pilsen - Alc. 4,8% - 355ml

**Eisenbahn weizenbier** \$13

german weizen - Alc.4,8% - 355ml

**Eisenbahn pale ale** \$13

belgium pale ale - Alc.5% - 355ml

**Eisenbahn IPA** \$14,5

american IPA - Alc.6,9% - 355ml

## Bebidas

**Chocolate freddo** \$13

leite e chocolate cremoso batidos com gelo e chantilly no topo

**Chocolate quente cremoso** \$12

servido no mug

**Italian soda** \$11

água mineral com gás aromatizada com sabor de frutas a escolha

**Água mineral** \$5

**Refrigerante** \$6

**Suco natural de laranja** \$9



## Vinhos Tintos

**Las Moras Malbec** \$64

Argentina

**Intis Sirah** \$53

Argentina

**Intis Malbec** \$53

Argentina

**Las Moras Malbec** \$41

Argentina - meia garrafa

**Trapiche Malbec** \$25

Argentina - 187ml

**La Linda Malbec** \$79

Argentina

**Terranoble Carmenere** \$53

Chile

**Terranoble Cabernet Sauvignon** \$53

Chile

**Terranoble Cabernet Sauvignon** \$40

Chile - meia garrafa

**AS³ cabernet Sauvignon** \$42

Chile

**Artero Tempranillo** \$58

Espanha

## Vinhos Brancos

**Intis sauvignon blanc** \$53

Argentina

**Intis chardonnay** \$53

Argentina

**Terranoble chardonnay** \$53

Chile

**Terranoble chardonnay** \$40

Chile - meia garrafa

**Las Moras sauvignon blanc** \$41

Argentina - meia garrafa

## Rosê

**Miolo Seleção Rosê** \$38

Brasil

## Espumantes

**Faena Moscatel** \$40

Espanha

**Ophicus Brut Cuvée** \$56

Espanha

taxa de serviço nas mesas de 10%