

CAFÉ DA MANHÃ

*servido o dia todo

Pão de queijo \$6

Tábua de pão \$12

pão de fermentação natural

*acompanhamentos adicionais por R\$ 4,00 cada

Manteiga / Azeite de oliva aromatizado
Cream Cheese / Pesto / Mostarda Dijon / Geleia
Mel / Doce de Leite Artesanal

Fatia de pão na chapa com manteiga \$7,5

pão de fermentação natural tostado

logurte \$14

com mel de alecrim, frutas vermelhas e granola

Salada de frutas \$14

Café da manhã Inglês \$29

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

French Toast \$12

sourdough e melado

French Toast com frutas vermelhas \$20

pão de brioche e chantilly



TARTINES

Sourdough

Caprese \$29

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

Croque Madame \$28

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

Gorgonzola \$29

sourdough, gorgonzola, pera caramelizada, nozes ao curry e mel

Avocado Toast \$28

sourdough, abacate, tomate, ovo cozido e cebollete

*bowl de salada por R\$ 6,00

Ovos

Com pão tostado

Estalado na manteiga \$8

Mexido \$12

Omelete simples \$14

queijo mozzarella

Omelete completo \$19

queijo mozzarella, presunto e tomate

Omelete light \$22

queijo branco, peito de peru e tomate

Omelete de cogumelos \$26

mix de cogumelos salteados e mussarela

Benedict \$32

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

SOPAS

Creme de batata \$29

com ovo pochê, e pão com queijo gruyère gratinado

Cebola \$29

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

Doces

*consulte as opções do dia

Macarron \$6

Tartellette \$11

Affogato al caffè \$16

sorvete de creme / doce de leite / cumaru

Bolo \$8

Barrinha de caramelo \$7

Eclair \$10

Tortas em fatia \$16

Brownie \$16

Brownie com sorvete e calda \$24

French Toast com frutas vermelhas \$20

French Toast \$12

sanduíches

Sourdough

Queijo quente \$14

queijo mozzarella

Queijo quente integral \$15

queijo branco

Misto quente \$15

queijo mozzarella e presunto

Misto quente integral \$16

queijo branco e peito de peru

Bauru \$16

queijo mozzarella, presunto e tomate

Bauru integral \$17

queijo branco, peito de peru e tomate

Ambulante \$33

ciabata, mignon, queijo mozzarella, cebola caramelizada e mostarda Dijon

Croque monsieur \$29

bríoche, queijo mozzarella, bechamel e gruyère

Vegetariano \$26

ciabata, legumes e cogumelos salteados com pesto

Saladas

Frango grelhado \$28

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

Panzanella \$28

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

ADICIONAIS

rúcula \$4
bacon \$8
ovo \$5
queijo \$5
peito de peru / presunto \$5
abacate \$5
cogumelos \$10
mozzarella de búfala \$15
cebola caramelizada \$7
frango \$12
calda de chocolate \$5

taxa de serviço nas mesas de 10%

CAFÉS CLÁSSICOS

Espresso \$7

10g de café em 30ml de água

Lungo \$7

10g de café em 50ml de água

Ristretto \$7

10g de café em 20ml de água

Doppio \$8

20g de café em 60 ml de água

Naked \$9

22g de café em 60 ml de água

Cappuccino \$10

1/3 espresso 1/3 leite vaporizado 1/3 leite cremoso

Cappuccino aromatizado \$14

cappuccino com sabores à escolha

Caffè latte \$10

espresso com leite vaporizado coberto com fina camada de leite cremoso (180ml)

Doppio latte \$12

espresso duplo com leite vaporizado coberto com fina camada de leite cremoso (250ml)

Caffè mocha \$12

cappuccino com calda de chocolate

Caffè machiatto \$8

espresso com leite cremoso

Doppio machiatto \$11

espresso duplo com leite cremoso

Latte machiatto \$11,5

leite vaporizado com uma dose de espresso, servido no copo

Irish coffee \$29

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 \$5

leite sem lactose \$3

leite vegetal \$5

calda de chocolate \$5

CAFÉS GELADOS

Cappuccino freddo \$15,5

leite e cold brew batidos com gelo e chantilly no topo

Caramel mocha \$15,5

leite, cold brew, calda de caramelo e chocolate batidos com gelo e chantilly no topo

Mocha freddo \$15,5

leite, cold brew e chocolate batidos com gelo e chantilly no topo

Carmelotto \$15,5

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 \$12

cold brew com leite

Espresso tônica \$15

espresso com água tônica

taxa de serviço nas mesas de 10%

CHÁS

Gelados

Chai frozen \$15,5

leite cremoso com chai batido com gelo

Camomila \$12,5

camomila, maracujá e framboesa

Capim limão \$12,5

capim limão, mel e limão

Hibisco \$12,5

hibisco, laranja, limão, baunilha e manjeriço

Mate batido gelado \$9,5

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

Quentes

Toronto nights \$11

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

Ginger lemon \$11

chá verde, capim-limão, gengibre e limão

Indian flavour \$11

chá preto com especiarias

Fresh blossom \$11

hibisco, abacaxi, hortelã, maracujá e morango

Chai tea \$11

leite vaporizado com chai tea

CERVEJAS

Chopp hop arabica \$14

Hop arabica \$25

blond ale - Alc. 5% - 473ml

Eisenbahn pilsen \$11

pilsen - Alc. 4,8% - 355ml

Eisenbahn weizenbier \$14

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

Eisenbahn pale ale \$14

belgium pale ale - Alc. 5% - 355ml

Eisenbahn IPA \$15,5

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

Bebidas

Chocolate freddo \$14,5

leite e chocolate cremoso batidos com gelo e chantilly no topo

Chocolate quente cremoso \$12

servido no mug

Italian soda \$12,5

água mineral com gás aromatizada com sabor de frutas à escolha

Água mineral \$5

Refrigerante \$6

Suco natural de laranja \$9,5

Vinhos

Tintos

Miolo Seleção Cabernet/Merlot \$40

Miolo Seival Tempranillo \$44

Miolo Reserva Cabernet Sauvignon \$64

Fausto de Pizzato Merlot \$70

Dom de Minas Cabernet Franc \$92

Almaden Cabernet Suave \$24

Branco

Arbo Moscato Seco \$40

Miolo Seival Sauvignon Blanc \$44

Miolo Reserva Chardonnay \$64

Miolo Single Vineyards Riesling \$76

Roses

Miolo Seleção Rose \$42

Arte Rose Gewurztraminer e Malbec \$52

Vinhos em Taça

Fausto de Pizzato Cabernet Sauvignon \$25

Tinto 187mL

Violette Pizzato \$24

Rose 187mL

Miolo Seleção Chardonnay/Viognier \$22,5

Branco 375mL

Miolo Seleção Cabernet/Merlot \$22,5

Tinto 375mL

Wixo Chardonnay Rubicone \$20

Branco 187mL

Wixo Vino Rosato \$20

Rose 187mL

Espumantes

Terranova Vintage Moscatel \$34

Terranova Vintage Brut \$34

taxa de serviço nas mesas de 10%