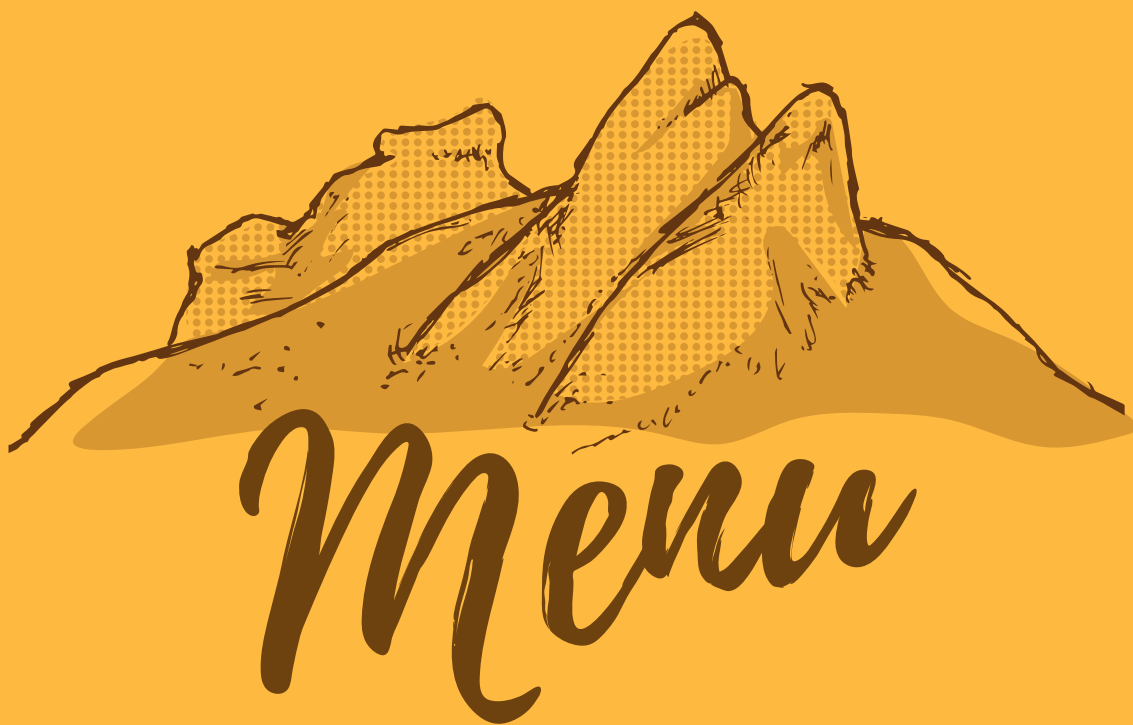




PORTUGUÊS

ENGLISH

• Almoço Executivo •

Disponível de 2ª a 6ª feira, exceto feriados, das 12h às 16h.



Segunda

Salmão e legumes ao azeite de castanha de caju R\$ 68,00



Terça

Filé de frango ao azeite cítrico, salada caprese e arroz com cogumelo Paris sauté. Frango 1/2 porção R\$ 61,00 | inteiro R\$ 69,00

Quarta

Filé de frango a parmegiana, rúcula temperada e arroz de alho e salsa. Frango 1/2 porção R\$ 61,00 | inteiro R\$ 69,00



Quinta

Picadinho de filet mignon ao molho de vinho, batata rústica ao azeite de ervas, arroz de alho e salsa R\$ 68,00

Combine com: feijão da casa R\$ 11,00 | farofa de castanha R\$ 13,50
ovo pochê R\$ 8,90

Sexta

Medalhão de mignon, arroz cremoso com prosciutto e nozes meio R\$ 65,00 | inteiro R\$ 89,00



BEBIDA
OU A
SOBREMESA
É POR NOSSA
CONTA

Bebidas: água, mate, iced tea, sucos ou drinks monin
Sobremesas: palha italiana, brigadeiro ou petit éden

INFUSÕES

Cafés Coados

Extraídos a partir dos métodos:

V60 Hario extração mais rápida, café mais suave e equilibrado

Clever extração mais longa, café mais intenso, corpo mais acentuado

Prensa francesa extração intensa, café super intenso, muito encorpado

SPECIAL BLEND 100% arábica R\$ 21,00

origem: cerrado de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

sensorial: notas de frutas vermelhas

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

MESCLA 100% arábica R\$ 21,00

origem: sul e cerrado de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

sensorial: notas de caramelo

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

FAVO 100% arábica R\$ 21,00

origem: sul, cerrado e montanhas mineiras

blend: despulpado – processo em via úmida

sensorial: notas de mel

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

CACAU 100% arábica R\$ 21,00

origem: sul de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

sensorial: notas de chocolate

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●○○○

CARIOCA 100% arábica R\$ 21,00

origem: Holofote, 2º Distrito de Duas

blend: premiado categoria cereja

sensorial: notas de mascavo

corpo ●●○○○

doçura ●●○○○

acidez ●●○○○

AMAZÔNIA 100% robusta R\$ 21,00

origem: Rondônia/Cocoal/Floresta Amazônica

blend: processo natural

sensorial: notas de madeira e cana

corpo ●●●○○

doçura ●●○○○

acidez ○○○○○

Chais

Extraídos a partir dos métodos **tea maker** ou **filtro mug**

Servidos **quente** ou **frio**

AZAHAR OOLONG R\$ 16,90

chá oolong com flores de laranja

CHAI LATTE R\$ 16,90

chá preto com especiarias. Mescla de sabor doce e picante, com um leve toque de frescor do cardamomo

COCKTAIL DE FRUTAS R\$ 16,90

papaia, passas e casca de laranja

CAMOMILA GOLDEN R\$ 16,90

Mescla de canela, pedacinhos de maçã e camomila

MORUNO R\$ 16,90

chá verde com menta, uma mistura extremamente refrescante.

PU ERH FRUTAS DO BOSQUE R\$ 16,90

mescla de frutas silvestres: pedacinhos de morango, mirtilo, groselha e folhas de morango

Cafés e Cia

Troque leite integral por leite Naveia R\$ 2,50

ESPRESSO SPECIAL BLEND R\$ 11,00 / Duplo R\$ 18,50

ESPRESSO DESCAFEINADO P. R\$ 19,20

ESPRESSO COM CHANTILLY R\$ 19,50

LEITE INTEGRAL / NAVEIA R\$ 7,90 / R\$ 13,50

CHANTILLY R\$ 9,50

CAPPUCCINO P. R\$ 16,90 / G. R\$ 19,90 chocolate / caramelo

CAFÉ MACCHIATO P. R\$ 11,00 / G. R\$ 18,50

CAFÉ COM LEITE P. R\$ 15,90 / G. R\$ 17,90

CHOCOLATE quente/frio P. R\$ 18,90 / G. R\$ 20,50

DESCAFEINADO COM LEITE P. R\$ 22,00 / G. R\$ 24,00

CAPPUCCINO DESCAFEINADO P. R\$ 22,50 / G. R\$ 24,00

Iced Drinks

Troque leite integral por leite Naveia R\$ 4,50

ICED NUT CREAM COFFEE R\$ 35,00

gelato de nata, leite, Nutella®, espresso e chantilly

FRAPPÉ DE NUTELLA® R\$ 39,50

gelato de nata, espresso e Nutella®

FRAPPÉ DE CAFÉ R\$ 34,00

gelato de nata, leite, leite condensado e 2 curtos

CHOCO COOKIE R\$ 33,50

gelato de nata, café gelado, minicookies, syrup de amêndoas e calda de chocolate

CHOCOTROPICAL pq. R\$ 29,90 / gr. R\$ 42,00

gelato de nata, café curto, ganache de chocolate, farofa de cookie de chocolate

GELADÍSSIMO R\$ 39,00

gelato de nata, café espresso e ganache

Hot Drinks

Troque leite integral por leite Naveia R\$ 2,50

CAPPUCCIO pq. R\$ 26,50

calda de chocolate, espresso, syrup de amêndoas, leite vaporizado, chantilly e canela

MOCACCINO pq. R\$ 23,00 / gr. R\$ 26,00

calda de chocolate ou calda de caramelo, espresso e leite vaporizado

CONDENSACCINO R\$ 23,00

leite condensado, espresso e leite vaporizado

CHAI LATTE R\$ 23,00

chá indiano e leite aerado

Bebidas

Troque leite integral por leite Naveia R\$ 2,50

MATE CAFÉINA R\$ 17,50 / R\$ 18,00

natural ou com limão / pêssego

SUCO DA CASA R\$ 19,90

VITAMINA FRUTAS INTEGRAL R\$ 25,50

ICED TEA CAFÉINA R\$ 18,50

limão ou pêssego

PURPLE LEMONADE limonada sabor amora R\$ 19,90

ICED CRANBERRY chá gelado sabor cranberry R\$ 19,90

CHÁ MARROQUINO chá gelado sabor mojito R\$ 19,90

ÁGUA DE COCO 300 ml R\$ 18,00

ÁGUA MINERAL 300 ml R\$ 9,90

REFRIGERANTES R\$ 13,00

MILK-SHAKE R\$ 31,00 / R\$ 34,00

nata / chocolate

CAPIVODKA R\$ 33,00

morango - abacaxi - frutas vermelhas

CERVEJAS LONG NECK R\$ 21,00

TAÇA DE VINHO 180ML R\$ 29,50

Salgados

- G** PÃO DE QUEIJO R\$ 10,50
provolone
- G** CESTA DE PÃO DE QUEIJO R\$ 39,90
provolone (4 unidades)
- G** DOGUINHO R\$ 19,00
- G** TORTINHA R\$ 23,00
queijo
- G** TORTINHA INTEGRAL R\$ 24,00
alho-poró
- G** CROISSANT CEREAIS R\$ 24,50
peito de peru e cream cheese
- G** CROISSANT R\$ 23,00
queijo e presunto
- G** MINIEMPADÃO R\$ 25,50 / R\$ 23,50
palmito / frango com catupiry
- G** BUREKA R\$ 16,90 / R\$ 17,50
frango com catupiry / queijo minas
- G** EMPANADA R\$ 19,50 / R\$ 19,00 / R\$ 27,00
carne / frango ou napolitana / camarão
- G** PASTELLO INTEGRALE DE BERINJELA R\$ 18,50
- G** ITALIANINHO COM FILÉ MIGNON
E MOLHO DE QUEIJOS R\$ 27,00

Doces

- BOLA DE GELATO R\$ 17,50
- G** BROWNIE COM GELATO
COM CHANTILLY R\$ 47,50 SEM CHANTILLY R\$ 44,50
brownie aquecido com calda de chocolate quente,
gelato de nata e amêndoas filetadas
- BOLOS FATIA
- G** laranja R\$ 18,00
- G** limão siciliano R\$ 21,00
- T** maçã com canela e manteiga ghee R\$ 22,00
- G** cenoura com chocolate R\$ 23,50
- T** banana fitness e funcional R\$ 22,00
- G** palha italiana R\$ 23,00
- G** TARTELETTE R\$ 27,00 / R\$ 26,00
Nutella® com mousse de chocolate / nozes
- G** TORTAS FATIA R\$ 22,50 / R\$ 24,50 / R\$ 26,00 / R\$ 27,00

Especiais

- EDEN DE FRUTAS R\$ 22,50
salada de frutas com granola e chia.
Acompanha shot de suco de laranja
- AÇAÍ COM FRUTAS R\$ 29,90
açaí, banana, morango, granola, mel
- PARFAIT R\$ 29,90
morangos, iogurte natural, granola
- PARFAIT ABACAXI COM COCO R\$ 29,90
abacaxi, iogurte natural de coco, coco tostado
- AÇAÍ COM GRANOLA R\$ 26,90

Cafés da Manhã

- BEBIDA QUENTE/FRIA** | Espresso, Café Coado, Café com Leite,
Chá, Cappuccino ou Mate Cafeína
- G** BREAKFAST R\$ 102,00
2 bebidas quentes, 2 porções de ovos mexidos, 2 minibaguetes,
3 fatias de presunto e queijo prato, 1 porção de manteiga e
requeijão
- G** CAFEÍNA PARFAIT R\$ 90,00
1 bebida quente, 1 parfait com mel (morangos, iogurte natural,
granola), 2 minibaguetes, ovos mexidos com queijo e presunto,
1 porção de requeijão e manteiga
- G** EXPRESSO R\$ 36,50
1 bebida quente, 1 minibaguete, 1 porção de manteiga e geleia
- G** SIMPLES R\$ 63,00
1 bebida quente, 1 suco de laranja, 2 minibaguetes, 1 fatia de
queijo minas, 2 fatias de peito de peru, 1 porção de manteiga,
geleia e requeijão
- G** NATURAL R\$ 98,00
1 bebida quente, 1 suco de laranja, 1 pão integral de grãos,
1 minibaguete integral de fermentação natural, ½ mamão papaia,
2 fatias de queijo minas e peito de peru, 1 iogurte com granola,
1 porção de manteiga, geleia, requeijão e mel
- G** CAFEÍNA CAFÉ R\$ 185,00
2 bebidas quentes, 2 sucos de laranja, cesta de pães, 1 broinha,
mamão papaia, 1 fatia de bolo, 2 fatias de peito de peru, presunto,
queijos prato e minas, 2 iogurtes com granola, 2 porções de manteiga,
geleia, mel e requeijão

Chá da Tarde e Brunch

- BEBIDA QUENTE/FRIA** | Espresso, Café Coado, Café com Leite,
Chá, Cappuccino ou Mate Cafeína
- G** BRUNCH R\$ 105,00
1 minibaguete, 1 waffle tradicional, geleia, mel, manteiga, ovos
mexidos simples, 1 torrada, 1 fatia de bolo de banana sem glúten,
1 suco de laranja e 1 bebida quente
- G** SPECIAL BRUNCH R\$ 87,00
1 torrada com parmesão, 2 bebidas quentes, 1 porção de:
requeijão, mamão papaya, 1 cesta de pão de queijo provolone
- G** BRUNCH DA LILIAN R\$ 93,00
1 pão integral de grãos, 1 eden de frutas, 1 suco de laranja,
1 café coado, 1 fatia de bolo de banana, 1 porção de ovos
mexidos, 1 porção de cottage temperado
- G** FAMÍLIA BRUNCH R\$ 139,00
1 broinha, 1 fatia de bolo, 1 tartelette de Nutella® com mousse
de chocolate, 2 cafés coados, 1 suco de laranja, 1 torrada, 1 misto
quente na baguete
- G** CHÁ DA TARDE R\$ 88,00
1 bebida quente, cesta de pães e biscoito, 1 fatia de bolo,
manteiga, geleia e requeijão

Porções

- MANTEIGA / MEL / REQUEIJÃO R\$ 5,90
- GRANOLA R\$ 5,90
- GELEIA R\$ 5,90
- IOGURTE R\$ 5,90
- FRUTAS R\$ 10,50
- FRIOS/QUEIJOS R\$ 13,50
- BACON R\$ 12,50

Tapioca ou Crepioca? Escolha

Massa crepioca: tapioca, ovo e chia

COM MANTEIGA R\$ 17,90

TAPIOCA COM OVOS R\$ 22,00

COM OVOS E QUEIJO PARMESÃO R\$ 32,00

DE FRANGO COM REQUEIJÃO R\$ 29,90

DE QUEIJO E PRESUNTO R\$ 24,00

DE MUÇARELA DE BÚFALA
E PEITO DE PERU R\$ 33,00

DE FRANGO E QUEIJO MINAS R\$ 33,00

NAPOLITANA R\$ 34,00 / R\$ 39,90
queijo prato / queijo gruyère, tomate, molho pesto

FIT R\$ 35,00
milho, ervilha, passas, azeitona, frango desfiado, cebola, cenoura e requeijão light

MINAS COM BACON R\$ 34,00
queijos parmesão e minas e bacon

Adicione 1 ovo R\$ 8,90

Torradas Petrópolis/Tartine

■ **TORRADA RECHEADA** meia R\$ 27,00 / inteira R\$ 34,00
queijo prato e presunto

■ **TORRADA** 1 fatia R\$ 17,00
acompanha geleia

■ **TORRADA COM PARMESÃO** 1 fatia R\$ 19,90

■ **MISTO QUENTE NA BAGUETE** R\$ 25,00
queijo prato e presunto

■ **CROQUE-MONSIEUR** R\$ 45,00 / R\$ 51,00
queijo prato e presunto / queijo gruyère e presunto

■ **CROQUE-MADAME** R\$ 48,00 / R\$ 53,00
queijo prato ou queijo gruyère, presunto e ovo

■ **PÃO CANOA** R\$ 14,00

■ **PÃO CANOA INTEGRAL** R\$ 17,00

■ **PÃO CANOA ITALIANO** R\$ 23,00
tomate, manjeriço e queijo parmesão

■ **PÃO CANOA INTEGRAL ITALIANO** R\$ 25,50
tomate, manjeriço e queijo parmesão

■ **PÃO CANOA COM QUEIJO PARMESÃO** R\$ 20,50

■ **PÃO CANOA INTEGRAL
C/ QUEIJO PARMESÃO** R\$ 24,50

■ **CIABATTA ITALIANA** R\$ 28,00
tomate, manjeriço e queijo parmesão

■ **CIABATTA CANOA** R\$ 16,50

■ **MINIBAGUETE COM OVOS** R\$ 19,00

Bros

acompanhamento: torradas perfumadas
ou mix de salada

OVOS MEXIDOS R\$ 22,90

OVOS MEXIDOS
C/ QUEIJO PRATO E PRESUNTO R\$ 30,50

OMELETE DE QUEIJO PRATO
E PRESUNTO R\$ 32,90

OMELETE DE QUEIJO BRIE R\$ 42,90

OMELETE LIGHT R\$ 34,90
claras de ovos, queijo minas, peito de peru e champignon

OMELETE DE MUÇARELA DE BÚFALA
E PEITO DE PERU R\$ 39,90

OVO FRITO R\$ 8,90 (unidade)

Creamy Eggs

■ Acompanha ciabatta

■ **OVOS MEXIDOS COM COGUMELO PARIS** R\$ 33,00
ovos, cogumelo Paris, creme de leite, pimenta branca e ciboulette

■ **OVOS MEXIDOS SIMPLES** R\$ 24,00
ovos, creme de leite, pimenta branca, ciboulette

■ **OVOS MEXIDOS COM BACON** R\$ 34,00
ovos, bacon, creme de leite, pimenta branca e ciboulette

Waffles

Consulte sobre a adição de gelato, calda de chocolate ou chantilly

■ **TRADICIONAL** R\$ 39,90
escolha até dois: geleia, mel e manteiga

■ **NUTELLA®** R\$ 50,50
Nutella®, gelato de nata e amêndoas filetadas

■ **FROMAGE** R\$ 50,50
queijo gruyère e presunto ou queijos gruyère e brie.
Acompanha porção de requeijão

■ **FRUTAS** R\$ 45,00
maçã, manga, morango, banana, manteiga, mel,
calda de caramelo e nutella

Sandwiches

Escolha o pão ■ minibaguete | ■ integral de grãos | ■ ciabatta |
■ australiano | ■ focaccia | tapioca | ■ minibaguete de fermentação
natural | ■ minibaguete integral de fermentação natural

BRIE R\$ 54,00
geleia de damasco, queijo brie e amêndoas torradas filetadas

PEITO DE PERU R\$ 41,00
peito de peru light, queijo cottage e folhas verdes

MIX R\$ 39,90 / R\$ 43,00
queijo prato ou queijo gruyère, presunto, folhas verdes e tomate

ITALIANO R\$ 54,00
berinjela, tomate seco, rúcula, amêndoas filetadas,
mix de muçarela de búfala e queijo cottage

FILÉ DE FRANGO R\$ 45,00 / R\$ 51,00
filé de frango, queijo prato ou queijo gruyère derretido, cebolas
caramelizadas e mousse de ervas finas

SALMÃO R\$ 67,00
salmão defumado, cream cheese e folhas verdes

MINI R\$ 29,50
queijo minas derretido no pão da sua escolha, exceto tapioca

FILÉ MIGNON R\$ 66,00 / 69,90
filé mignon, queijo prato ou queijo gruyère derretido, cebolas
caramelizadas e mousse de ervas finas.
Pode ser servido quente ou frio

SICILIANO R\$ 61,00
carpaccio de carne, lascas de parmesão, folhas verdes
e azeite citrino da casa

PÃO CANOA COM OVOS CREMOSOS R\$ 28,90
ovos, creme de leite, requeijão, manteiga, leite e sal da casa

Acompanhamento para sanduíches
batata rústica ao azeite de ervas R\$ 15,00
1/2 salada horta R\$ 22,00
batata rústica ao azeite picante R\$ 23,00

■ - contém glúten | ■ - contém traços de glúten

Entradas

- G BRUSCHETTA** R\$ 32,50 serve 2 pessoas
azeite, alho, tomate picado, orégano, manjericão, queijo parmesão
- G BRUSCHETTA AO PESTO** R\$ 36,50 serve 2 pessoas
azeite, alho, tomate picado, molho pesto, orégano, manjericão, queijo parmesão
- G CARPACCIO DE CARNE** R\$ 53,00
carpaccio de carne com azeite defumado de alcaparras.
Acompanha torradas
- G BRUSCHETTA BERINJELA** R\$ 42,00 serve 2 pessoas
azeite, alho, berinjela italiana, orégano, manjericão, queijo parmesão

Saladas

todas as nossas saladas são temperadas com sal da casa e azeite extra-virgem, exceto as caesar e salpicante

- G CAESAR / COM FRANGO / COM SALMÃO**
R\$ 35,00 / R\$ 45,00 / R\$ 75,00
alface americana, molho caesar, parmesão e croûtons
- G DI CAPRI** R\$ 43,00
tomate seco, muçarela de búfala, alface americana, rúcula, torrada perfumada, pimenta do reino, crocante de parmesão
- PROSCIUTTO** R\$ 58,00
alfaces roxa e americana, tomate sweet, manga, prosciutto, queijo brie, folha de beterraba, broto de alfafa
- HORTA** R\$ 42,00
alfaces americana e roxa, rúcula, folhas de beterraba, broto de alfafa, cenoura palito, tomate sweet
- SALPICANTE** R\$ 48,00
peito de frango desfiado, cenoura ralada, milho, passas, palmito toast com azeite de ervas, cebola, ervilha, azeitona, batata-palha e molho golf
- G VERANEIO / COM FRANGO** R\$ 58,00 / R\$ 71,00
alfaces americana e roxa, rúcula, folha de beterraba, cenoura palito, broto de alfafa, tomate sweet, suco de limão, palmito maçaricado no azeite de ervas
- QUINOA** R\$ 61,00
quinoa, alfaces roxa e americana, rúcula, folha de beterraba, broto de alfafa, shiitake, nozes, castanha de caju, ovo cozido, tomate sweet e ciboulette

Pastas

- G PENNE AO POMODORI** R\$ 63,00
com o autêntico pomodori pelati, manjericão e salsa
- G PENNE AL PESTO COM FRANGO** R\$ 67,00
azeite extravirgem, alho, queijo parmesão, amêndoas tostadas, nozes, manjericão e salsa servida com tiras de filé de frango grelhado
- G PENNE AL PESTO** R\$ 59,90
azeite extravirgem, alho, queijo parmesão, amêndoas tostadas, nozes, manjericão e salsa

Você é o Chef

Escolha 1 principal, 1 molho e 2 acompanhamentos entre as duas opções. Caso misture acompanhamentos entre as opções, vale o preço da opção 1

- G ALMÔNDEGAS DE CARNE** R\$ 67,00 / R\$ 73,50
MEDALHÃO DE MIGNON R\$ 75,00 / R\$ 79,90
1/2 PORÇÃO MEDALHÃO DE MIGNON R\$ 58,00 / R\$ 67,00
FRANGO R\$ 58,00 / R\$ 67,00
1/2 PORÇÃO FRANGO R\$ 47,00 / R\$ 54,00
SALMÃO R\$ 78,00 / R\$ 84,00

MOLHOS

Chimichuri / Mostarda e mel / Balsâmico

ACOMPANHAMENTOS OPÇÃO 1

SALADAS Horta / **G** Caesar / **G** Di Capri
OUTROS **G** Penne ao alho e óleo / Arroz branco / Arroz de alho e salsa / Arroz de amêndoas com leve toque de suco de limão siciliano / Arroz de Brócolis / Aligot / Batata rústica ao azeite de ervas / Legumes ao azeite de alho

ACOMPANHAMENTOS OPÇÃO 2

SALADA Quinoa
OUTROS **G** Penne ao pomodori / **G** Penne al pesto / **G** Penne ao molho branco / Batata rústica ao azeite picante / Palmito toast com azeite de ervas

Gourmand

- G ALMÔNDEGAS COM ALIGOT** R\$ 67,00
almôndegas de carne com Aligot
- STROGONOFF DE MIGNON** R\$ 68,00
filé mignon com cogumelo Paris, vodka, arroz de alho e salsa e batata rústica ao azeite de ervas
- STROGONOFF DE FRANGO** R\$ 52,00
frango com cogumelo Paris, vodka, arroz ao alho e salsa e batata rústica ao azeite de ervas
- MIGNON A CAVALO** R\$ 72,00
filé mignon, feijão da casa, farofa duo, arroz de alho e salsa e banana toast

Cremes

- G** Acompanha cesta com 1 minibaguete e 1 porção de torrada perfumada
- ABÓBORA COM GORGONZOLA** R\$ 49,90
ERVILHA R\$ 45,00
BATATA-BAROA COM FRANGO R\$ 57,00

Menu Executivo

Disponível de 2ª a 6ª feira, exceto feriados, das 12h às 16h.

Escolha entre nossas especialidades:
"Você é o Chef", "Gourmand", "Pastas", "Saladas" e "Cremes" e a bebida ou a sobremesa é por nossa conta.

Bebidas: água, mate, iced tea, sucos ou drinks monin
Sobremesas: palha italiana, brigadeiro ou petit éden



• Chef's Suggestion •

Available from Monday to Friday, excluding holidays, from 12:00 am to 04:00 pm.



Monday

Salmon with cashew nuts olive oil and vegetables R\$ 68,00



Tuesday

Chicken fillet with citrus olive oil, caprese salad, and rice with sautéed button mushrooms

1/2 portion R\$ 61,00 portion R\$ 69,00

Wednesday

Chicken fillet parmigiana, seasoned arugula, and garlic and parsley rice

1/2 portion R\$ 61,00 portion R\$ 69,00



Thursday

Sliced tenderloin with wine sauce, rustic potatoes with olive oil and herbs, garlic and parsley rice R\$ 68,00

combine with: black beans R\$ 11,00 | cashew nuts "farofa" R\$ 13,50
hard-boiled egg R\$ 8,90

Friday

Tenderloin, creamy rice with prosciutto and nuts

1/2 portion R\$ 65,00

portion R\$ 89,00



DRINK
OR
DESSERT
IS ON US

Bebidas: water, mate, iced tea, juice and house's drinks

Sobremesas: italian chocolate candy, chocolate ball or petit salad juice

INFUSIONS

Filtered Coffees

Extracted from the methods:

V60 Hario faster extraction, smother and more balanced coffee

Clever longer extraction, more intense coffee, more pronounced body

French Press intense extraction, super intense coffee, very full - bodied

SPECIAL BLEND 100% arabic R\$ 21,00

source: savannah of Minas Gerais

pulp process: dry and wet process

sensorial: red fruit notes

body ●●●○○

sweetness ●●●○○

acidity ●●●○○

MESCLA 100% arabic R\$ 21,00

source: south and savannah

of Minas Gerais

pulp process: dry and wet process

sensorial: caramel notes

body ●●●○○

sweetness ●●●○○

acidity ●●●○○

FAVO 100% arabic R\$ 21,00

source: south, savannah and mountains

of Minas Gerais

pulp process: wet process

sensorial: honey notes

body ●●●○○

sweetness ●●●○○

acidity ●●●○○

CACAU 100% arabic R\$ 21,00

source: south of Minas Gerais

pulp process: dry and wet process

sensorial: chocolate notes

body ●●●○○

sweetness ●●●○○

acidity ●●○○○

CARIOCA 100% arabic R\$ 21,00

source: Holofote, 2º Distrito de Duas Barras,

Fazenda Haras, Rio de Janeiro

blend: award winning peeled cherry

category CD

sensorial: notes of brown sugar

body ●●○○○

sweetness ●●○○○

acidity ●●○○○

AMAZÔNIA 100% robust R\$ 21,00

source: amazon Rondônia florest

blend: natural process

sensorial: notes of wood and sugar cane

body ●●●●○

sweetness ●●●○○

acidity ○○○○○

Teas

Extracted from the **tea maker or mug filter methods**

Served **hot or cold**

AZAHAR OOLONG R\$ 16,90
oolong tea with orange blossom flowers

CHAI LATTE R\$ 16,90
black tea with spices. A blend of sweet and spicy flavors, with a subtle touch of freshness from cardamom

COCKTAIL DE FRUTAS R\$ 16,90
blend of hibiscus, pineapple, papaya pieces, raisins, and orange peel

CAMOMILA GOLDEN R\$ 16,90
blend of cinnamon, apple pieces, and chamomile

MORUNO R\$ 16,90
green tea with mint, an incredibly refreshing blend

PU ERH FRUTAS DO BOSQUE R\$ 16,90
blend of wild fruits: strawberry pieces, blueberry, currant, and strawberry leaves

Coffees and Cia

Try it with oat milk R\$ 2,50

ESPRESSO SPECIAL BLEND R\$ 11,00 / Double R\$ 18,50

ESPRESSO DECAF s. R\$ 19,20

ESPRESSO WITH WHIPPED CREAM R\$ 19,50

MILK / OAT MILK R\$ 7,90 / R\$ 13,50

WHIPPED CREAM R\$ 9,50

CAPPUCCINO s. R\$ 16,90 / L. R\$ 19,90 chocolate / caramel

MACCHIATO s. R\$ 11,00 / L. R\$ 18,50

WHITE COFFEE s. R\$ 15,90 / L. R\$ 17,90

CHOCOLATE hot/cold s. R\$ 18,90 / L. R\$ 20,50

DECAF WHITE COFFEE s. R\$ 22,00 / L. R\$ 24,00

DECAF CAPPUCCINO s. R\$ 22,50 / L. R\$ 24,00

Iced Drinks

Try it with oat milk R\$ 4,50

ICED NUT CREAM COFFEE R\$ 35,00

vanilla gelato, milk, Nutella®, espresso, whipped cream

FRAPPÉ NUTELLA® R\$ 39,50

vanilla gelato, espresso and Nutella®

FRAPPÉ COFFEE R\$ 34,00

vanilla gelato, condensed milk, espresso

CHOCO COOKIE R\$ 33,50

vanilla gelato, iced coffee, mini cookies, almond syrup, chocolate sauce

CHOCOTROPICAL s. R\$ 29,90 / L. R\$ 42,00

vanilla gelato, espresso, chocolate ganache, crumbled chocolate cookie

GELADÍSSIMO R\$ 39,00

vanilla gelato, espresso, chocolate ganache

Hot Drinks

Try it with oat milk R\$ 2,50

CAPPUCCIO s. R\$ 26,50

chocolate syrup, espresso, almond syrup, steamed milk, whipped cream, cinnamon

MOCACCINO s. R\$ 23,00 / L. R\$ 26,00

chocolate or caramel syrup, espresso, steamed milk

CONDENSACCINO R\$ 23,00

condensed milk, espresso, steamed milk

CHAI LATTE R\$ 23,00

Indian tea and steamed milk

Beverages

Try it with oat milk R\$ 2,50

MATE CAFÉINA R\$ 17,50 / R\$ 18,00
natural or with lemon / peach

FRUIT JUICE R\$ 19,90

FRUIT SMOOTHIE R\$ 25,50

CAFÉINA ICED TEA R\$ 18,50
lemon or peach

PURPLE LEMONADE blackberry lemonade R\$ 19,90

CRANBERRY ICED TEA R\$ 19,90

MOROCCAN TEA mojito iced tea R\$ 19,90

COCONUT WATER 300 ml bottle R\$ 18,00

MINERAL WATER 300 ml bottle R\$ 9,90

SOFT DRINKS R\$ 13,00

MILK-SHAKE R\$ 31,00 / R\$ 34,00
vanilla gelato / chocolate

CAIPIVODKA R\$ 33,00
strawberry / pineapple / red fruits

BEER LONG NECK R\$ 21,00

GLASS OF WINE 180ML R\$ 29,50

Savory Snacks

- G CHEESE BREAD R\$ 10,50**
provolone cheese
- G BASKET OF CHEESE BREAD R\$ 39,90**
provolone cheese (4 units)
- G MINI HOT DOG R\$ 19,00**
- G MINI CHEESE PIE R\$ 23,00**
- G WHOLE-WHEAT MINI LEEK PIE R\$ 24,00**
- G CEREALS CROISSANT R\$ 24,50**
turkey breast and cream cheese
- G HAM AND CHEESE CROISSANT R\$ 23,00**
- G MINI POT PIE R\$ 25,50 / R\$ 23,50**
hearts of palm/chicken and brazilian cream cheese
- G BUREKA R\$ 16,90 / R\$ 17,50**
chicken and brazilian cream cheese / Minas cheese (brazilian white cheese)
- G EMPANADA R\$ 19,50 / R\$ 19,00 / R\$ 27,00**
beef / chicken or neapolitan / shrimp
- G PASTELLO EGGPLANT INTEGRALE R\$ 18,50**
- G CAFÉÍNA MEAT PIE WITH CHEESE SAUCE R\$ 27,00**

Sweets

- SCOOP OF VANILLA GELATO R\$ 17,50**
- G BROWNIE WITH ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM R\$ 47,50 WITHOUT WHIPPED CREAM R\$ 44,50**
warm brownie, hot chocolate sauce, vanilla gelato, cream and almond shavings
- CAKES SLICE**
 - G orange R\$ 18,00**
 - G sicilian lemon R\$ 21,00**
 - T apple with cinnamon and butter ghee R\$ 22,00**
 - G carrot and chocolate R\$ 23,50**
 - T banana cake (wheat free) R\$ 22,00**
 - G chocolate cake R\$ 23,00**
- G TARTELETTE R\$ 27,00 / R\$ 26,00**
Nutella® with chocolate mousse / nuts
- G PIES SLICE R\$ 22,50 / R\$ 24,50 / R\$ 26,00 / R\$ 27,00**

Special

- FRUIT SALAD R\$ 22,50**
fruit salad with granola and chia. Shot of orange juice aside
- AÇAÍ WITH FRUITS R\$ 29,90**
açai, banana, strawberry, granola and honey
- PARFAIT R\$ 29,90**
strawberry, natural yogurt, granola
- PINEAPPLE PARFAIT WITH COCONUT R\$ 29,90**
pineapple, natural coconut yogurt, toasted coconut
- AÇAÍ WITH GRANOLA R\$ 26,90**

Breakfast

HOT/COLD DRINK | Espresso, filtered coffee , white coffee, tea, cappuccino or Mate Cafeína

- G BREAKFAST R\$ 102,00**
2 drinks, scrambled eggs (for 2), 2 mini baguettes, 3 slices of ham and brazilian soft cheese, butter and brazilian cream cheese
- G CAFÉÍNA PARFAIT R\$ 90,00**
1 drink, 1 honey parfait (strawberry, natural yogurt, granola), 2 mini baguettes, ham and cheese scrambled eggs, brazilian cream cheese and butter
- G EXPRESS R\$ 36,50**
1 drink, 1 mini baguette, butter and jam
- G SIMPLE R\$ 63,00**
1 drink, 1 glass of orange juice, 2 mini baguettes, 1 slice of Minas cheese (brazilian white cheese), 2 slices of turkey breast, butter, jam and brazilian cream cheese
- G NATURAL R\$ 98,00**
1 drink, 1 glass of orange juice, 1 whole wheat bread with grains, 1 natural fermentation whole wheat bread, half a papaya, 2 slices of minas cheese (brazilian white cheese) and turkey breast, 1 yogurt and granola cup, butter, jam, brazilian cream cheese and honey
- G CAFÉÍNA CAFÉ R\$ 185,00**
2 drinks, 2 glasses of orange juice, 1 basket of bread, 1 corn bread, papaya, 1 piece of cake, 2 slices of turkey breast, ham, Minas and brazilian soft cheese, 2 cups of yogurt and granola, butter, jam, honey and brazilian cream cheese

Afternoon Tea and Brunch

HOT/COLD DRINK | Espresso, filtered coffee , white coffee, tea, cappuccino or Mate Cafeína

- G BRUNCH R\$ 105,00**
1 mini baguette, 1 traditional waffle, jam, honey, butter, scrambled eggs, 1 piece of toast, 1 piece of gluten free banana cake, 1 glass of orange juice, 1 drink
- G SPECIAL BRUNCH R\$ 87,00**
1 parmesan toast, 2 drinks, 1 portion of: brazilian cream cheese, papaya, 1 basket of provolone cheese bread
- G LILIAN'S BRUNCH R\$ 93,00**
1 whole wheat bread with grains, 1 fruit salad, 1 orange juice, 1 drink, 1 slice of banana cake (wheat free), 1 portion of scrambled eggs, 1 portion of seasoned cottage
- G FAMILY BRUNCH R\$ 139,00**
1 corn bread, 1 slice of cake, 1 Nutella ® tartelette with chocolate mousse, 2 drinks, 1 orange juice, 1 toast, 1 ham and cheese baguete
- G SIMPLE AFTERNOON TEA R\$ 88,00**
1 drink, 1 basket of bread and petit four, 1 slice of cake, butter, jam and brazilian cream cheese

Extras

- BUTTER / HONEY/BRAZILIAN CREAM CHEESE R\$ 5,90**
- GRANOLA R\$ 5,90**
- JAM R\$ 5,90**
- YOGURT R\$ 5,90**
- FRUITS R\$ 10,50**
- COLD CUTS R\$ 13,50**
- BACON R\$ 12,50**

Tapiocas or Tapioca Pancakes

a brazilian-style crepe made with a blend of tapioca flour, egg and chia seeds

BUTTER R\$ 17,90

WITH EGGS R\$ 22,00

WITH EGGS AND PARMESAN CHEESE R\$ 32,00

CHICKEN AND BRAZILIAN CREAM CHEESE R\$ 29,90

HAM AND CHEESE R\$ 24,00

BUFFALO MOZZARELLA

AND TURKEY BREAST R\$ 33,00

CHICKEN AND MINAS CHEESE R\$ 33,00
(brazilian white cheese)

NAPOLITAN R\$ 34,00 / R\$ 39,90
cheese / gruyère cheese, tomato, pesto sauce

FIT R\$ 35,00

eggs, corn, green peas, raisins, olives, shredded chicken, onion, carrot and light brazilian white cheese

MINAS CHEESE WITH BACON R\$ 34,00
eggs, parmesan and brazilian white cheeses, bacon

Add 1 egg R\$ 8,90

Petrópolis Toast/Tartine

HAM AND CHEESE STUFFED TOAST
half R\$ 27,00 / whole R\$ 34,00

TOAST 1 slice R\$ 17,00
with jam

PARMESAN TOAST 1 slice R\$ 19,90

HAM AND CHEESE BAGUETE R\$ 25,00

CROQUE-MONSIEUR R\$ 45,00 / R\$ 51,00
cheese / gruyère cheese and ham

CROQUE-MADAME R\$ 48,00 / R\$ 53,00
cheese/gruyère cheese, ham and egg

BREAD AND BUTTER R\$ 14,00

WHOLE WHEAT BREAD AND BUTTER R\$ 17,00

ITALIAN BREAD R\$ 23,00
tomato, basil and parmesan cheese

ITALIAN WHOLE WHEAT BREAD R\$ 25,50
tomato, basil and parmesan cheese

BREAD AND PARMESAN CHEESE R\$ 20,50

WHOLE WHEAT BREAD AND PARMESAN CHEESE R\$ 24,50

ITALIAN CIABATTA R\$ 28,00
tomato, basil and parmesan cheese

CIABATTA AND BUTTER R\$ 16,50

MINI BAGUETTE WITH EGGS R\$ 19,00

Eggs

served with italian toasts or salad

SCRAMBLED EGG R\$ 22,90

HAM AND CHEESE SCRAMBLED EGGS R\$ 30,50

HAM AND YELLOW CHEESE OMELETTE R\$ 32,90

BRIE OMELETTE R\$ 42,90

LOW-FAT OMELETTE R\$ 34,90
egg whites, Minas cheese (brazilian white cheese), turkey breast and mushrooms

BUFFALO MOZZARELLA AND TURKEY BREAST OMELETTE R\$ 39,90

FRIED EGG R\$ 8,90 (UNIT)

Creamy Eggs

Served with ciabatta

SCRAMBLED EGGS WITH BUTTOM

MUSHROOM R\$ 33,00

eggs, buttom mushroom, sour cream, white pepper, ciboulette

SIMPLE SCRAMBLED EGGS R\$ 24,00

eggs, sour cream, white pepper, ciboulette

SCRAMBLED EGGS WITH BACON R\$ 34,00

eggs, bacon, sour cream, white pepper, ciboulette

Waffles

You can add extra vanilla gelato, chocolate sauce or whipped cream

TRADITIONAL R\$ 39,90

choose up to 2 sides: jam, honey and butter

NUTELLA® R\$ 50,50

Nutella®, vanilla gelato and almond shavings

FROMAGE R\$ 50,50

gruyère cheese and ham or gruyère and brie cheeses.

Served with brazilian cream cheese portion

FRUITS R\$ 45,00

apple, mango, strawberry, banana, butter, honey, caramel syrup and nutella

Sandwiches

Choose your bread **G** minibaguete | **G** whole wheat bread with grains | **G** ciabatta | **G** australian | **G** focaccia | tapioca | natural fermentation bread | natural fermentation whole wheat bread

BRIE R\$ 54,00

apricot jam, Brie cheese and toasted almond slices

TURKEY BREAST R\$ 41,00

low-fat turkey breast, cottage cheese and green leaves

MIX R\$ 39,90 / R\$ 43,00

cheese or gruyère cheese, ham, mixed greens and tomato

ITALIAN R\$ 54,00

eggplant, sun-dried tomato, arugula, almond shavings, buffalo mozzarella and cottage cheese

CHICKEN FILLET R\$ 45,00 / R\$ 51,00

chicken fillet, melted cheese or gruyère cheese, caramelized onions and herbs mousse

SALMON R\$ 67,00

smoked salmon, cream cheese and mixed greens

MINI R\$ 29,50

melted Minas cheese (brazilian white cheese) on your bread of choice except tapioca

TENDERLOIN R\$ 66,00 / 69,90

tenderloin, melted cheese or gruyère cheese, caramelized onions and herbs mousse. Served hot or cold

SICILIAN R\$ 61,00

beef carpaccio, parmesan shavings, green leaves, olive oil and lemon

BREAD AND BUTTER W/ CREAMY EGGS R\$ 28,90

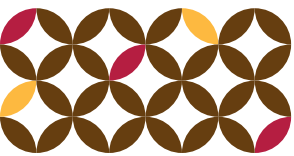
eggs, sour cream, cottage cheese, butter, milk and home made salt

Side dish

rustic potatoes with olive oil and herbs R\$ 15,00 | 1/2 garden salad R\$ 22,00 | rustic potatoes with spicy olive oil R\$ 23,00

G - contains gluten | **T** - contains traces of gluten

we do not have a separate kitchen for the preparation of dishes 100% free of any allergens and do not recommended for people with high sensitivity



Starters

G TRADITIONAL BRUSCHETTA R\$ 32,50

serves two people - crispy slices of bread infused with garlic and olive oil, garnished with fresh chopped tomatoes, oregano, shaved parmesan and fragrant basil leaves

G BRUSCHETTA WITH PESTO R\$ 36,50 serves two people
crispy slices of bread infused with garlic and olive oil, garnished with fresh chopped tomatoes, basil pesto, oregano, shaved parmesan and fragrant basil leaves

G CARPACCIO R\$ 53,00
carpaccio with olive oil and capers. Served with toast

G EGGPLANT BRUSCHETTA R\$ 42,00 serves two people
crispy slices of bread infused with garlic and olive oil, garnished with italian eggplant, oregano, shaved parmesan and fragrant basil leaves

Salads

all of our salads are seasoned with home made salt and extra virgin olive oil, except caesar and salpicante

G CAESAR / WITH CHICKEN / WITH SALMON
R\$ 35,00 / R\$ 45,00 / R\$ 75,00
iceberg lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese and croutons

G DI CAPRI R\$ 43,00
sun dried tomato, buffalo mozzarella, iceberg lettuce, arugula, toast, black pepper, parmesan crunch

PROSCIUTTO R\$ 58,00
green leaves, tomatoes, mango, prosciutto, brie cheese, beet leaf, alfalfa sprout

GARDEN R\$ 42,00
red leaf and iceberg lettuce, arugula, beet leaf, alfalfa sprout, carrot stick, sweet tomato

SALPICANTE R\$ 48,00
shredded chicken, grated carrots, corn, raisins, smoked hearts of palm seasoned in olive oil and herbs, onion, green peas, olives, straw potatoes and golf sauce

G SUMMER SALAD / WITH CHICKEN
R\$ 58,00 / R\$ 71,00
iceberg and red leaf lettuce, arugula beet leaf, carrot stick, alfalfa sprout, sweet tomato, lemon juice, smoked hearts of palm seasoned in olive oil and herbs

QUINOA R\$ 61,00
quinoa, red leaf and american lettuce, arugula, beet leaf, alfalfa sprouts, shiitake, nuts, cashew nut, boiled egg, sweet tomato, ciboulette

Pastas

G PENNE AO POMODORI R\$ 63,00
with authentic pomodori sauce, basil and parsley

G PENNE AL PESTO WITH CHICKEN R\$ 67,00
olive oil, garlic, parmesan cheese, toasted almonds, nuts, basil leaves and parsley served with strips of grilled chicken fillet

G PENNE AL PESTO R\$ 59,90
olive oil, garlic, parmesan cheese, toasted almonds, nuts, basil and parsley

You are the Chef

Choose 1 main , 1 sauce and 2 sides between the two options. If you mix accompaniments between the options, the price of option 1 is worth

G MEATBALLS R\$ 67,00 / R\$ 73,50

BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS R\$ 75,00 / R\$ 79,90

1/2 PORTION BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS
R\$ 58,00 / R\$ 67,00

CHICKEN FILLET R\$ 58,00 / R\$ 67,00

1/2 PORTION CHICKEN R\$ 47,00 / R\$ 54,00

SALMON R\$ 78,00 / R\$ 84,00

SAUCES

chimichurri / mustard and honey / balsamic

SIDES OPTION 1

SALADS Garden / **G** Caesar / **G** Di Capri

OTHERS **G** Garlic and oil penne | Rice | Garlic rice | Almond and lemon rice | Broccoli rice | Aligot | Rustic potatoes with olive oil and herbs | Vegetables in garlic and olive oil

SIDES OPTION 2

SALAD Quinoa

OTHERS **G** Tomate penne | **G** Penne al pesto | **G** White penne | Rustic potatoes with spicy olive oil | Smoked heart of palm seasoned in olive oil and herbs

Gourmand

G MEATBALLS WITH ALIGOT R\$ 67,00
meatballs with mashed potatoes and garlic confit

TENDERLOIN STROGONOFF R\$ 68,00
sliced tenderloin, button mushroom, vodka, garlic and parsley rice, rustic potatoes with olive oil and herbs

CHICKEN STROGONOFF R\$ 52,00
chicken, button mushroom, vodka, garlic and parsley rice, rustic potatoes with olive oil and herbs

BRAZILIAN FILLET R\$ 72,00
tenderloin, black beans, "farofa" duo, fried egg, garlic and parsley rice and banana toast

Creamy Soups

G Served with italian toast basket and a mini baguette

PUMPKIN AND GORGONZOLA R\$ 49,90

GREEN PEA R\$ 45,00

PARSNIP WITH CHICKEN R\$ 57,00

Executive Menu

Available from monday to friday, excluding holidays, from 12:00 am to 04:00 pm

Choose from ours specialities:

You are the chef, gourmand, pastas, salads, creamy soups and the drink or the dessert is on us

Drinks: water, mate, iced tea, juice and house's drinks

Desserts: italian chocolate candy, chocolate ball or petit salad juice