

coxin	ha de	fra	ngo d	10 C	urry	
acom	panho	niq c	nenta	da	casc	1.

R\$9,00

porção com 3 unidades

R\$24,00

croquete de cupim desmanchando com mostarda da casa.

R\$12.00

porção com 3 unidades

R\$32,00

tempurá de legumes

R\$28.00

couve-flor, brócolis, quiabo, abóbora, cebola servido com molho de missô e mix de gergelim.

meze do cortina

R\$31,00

meze é uma seleção de comidas para petiscar, tradicionalmente servido na grécia e turquia. 3 tipos de pastas, seleção de picles.

- *acompanha pão de fermentação natural e pão sírio.
- *esse prato é vegetariano.

^{*}esse prato é vegano.

steak tartare

R\$45,00

bombom de alcatra picado na ponta da faca, temperado ao estilo clássico francês.

*acompanha fritas da casa.

crudo mediterrâneo

R\$38,00

peixe do dia, avocado, picles de cebola roxa e supreme de laranja bahia.

bocaditos mexicanos

R\$29,00

chilli de três feijões & carne, fonduta de queijos palmira, cheddar e prato. creme azedo, avocado e pico de gallo.

*acompanha tortilhas de trigo tostada.

guioza de porco

R\$29,00

com consomé de cogumelos.

*porção com 4 unidades.

salada de abobrinha marinada

R\$36.00

rúcula, queijo de cabra e semente abóbora.

*esse prato pode ser vegano.

porco, abóbora e kale

R\$59,00

copa lombo assada a baixa temperatura, purê de abóbora com noisette, farofa de castanha de caju, couve kale e demi glacê.

polenta com cogumelos

R\$54,00

polenta cremosa, cogumelos com demi glace, ovo mollet e cebola frita.

*esse prato pode ser vegetariano.

joelho de porco defumado

R\$40,00

mostarda com geléia de maçã, picles de maxixe, salada de batatas, raiz forte e repolho no pão de ciabata.

cupim de estádio

R\$39,00

cebola roxa assada, pimentão assado, queijo prato ralado, no pão de ciabata.

dogão

R\$33,00

salsicha alemã envolta no bacon fatiado, fonduta de queijos palmira, cheddar, prato e batata palha, no brioche de hot dog artesanal

dogão chileno

R\$33,00

pão brioche, salsicha frankfurt, pico de gallo, pasta de avocado e coentro.

smash de alcatra/fraldinha

R\$28,00

com fonduta de queijo palmira, picles de pepino e maionese secreta no pão de forma.

sabih de falafel

R\$35,00

falafel, homus, repolho, pepino, rabanete, cebola e molho zhoug no pão sírio.

tostada de cogumelos

R\$32,00

pão de fermentação natural, pasta de castanha e cogumelos salteados.

^{*}esse prato é vegano.

^{*}esse prato é vegano.

romeu e juliano

R\$21,00

torta de queijo, suspiro de poejo, amendoim e texturas de goiaba diversas: goiabada, sorbet de goiaba da casa, folha de goiaba e goiaba in natura.

limãozinho

R\$17,00

bolo denso de limão e azeite, merengue e curd de limão.

floresta negra

R\$29,00

bolo alemão a base de chocolate, chantilly e cerejas que embalou as festas de aniversario na década de 90. massa de cacau, recheio de chantily e amarenas em caldas e ganache de chocolate meio amargo, finalizados com frutas vermelhas.

cardápio

vinho taça tinto. branco. rosé	R\$30,00
heineken	R\$15,OO
heineken chopp	R\$18,00
heineken zero	R\$15,OO
refrigerante	R\$8,00
schweppes	R\$9,00
baer-mate	R\$15,OO
água	R\$6,00
suco de laranja	R\$16,00
suco de tomate	R\$25,OO
café nespresso brazil organic descafeinado	R\$8,00



ristretto

