



EXECUTIVO

de segunda a sexta no almoço

BIFE OU FRANGO A CAVALO | R\$ 65

arroz, feijão, farofa e ovo

PICADINHO | R\$ 58

*no estilo boeuf bourguignon,
com purê de batatas e cebola crispy*

SOBRECOXA DE FRANGO | R\$ 58

*assada com batata, arroz de brócolis,
vinagrete e farofa de abacaxi*

FRANGO OU PEIXE COM LEGUMES | R\$ 55

*filé grelhado com legumes (abobrinha, | R\$ 62
brócolis, palmito, cenoura e batata doce)*

PF VEGANO | R\$ 50

*4 unidades de falafel, arroz de brócolis,
feijão, farofa e vinagrete*

SALADAS & BOWLS

+ frango grelhado R\$ 20

+ bombom de alcatra R\$ 40

TORTA COM SALADA | R\$ 50

*torta de frango na massa folhada com mix de folhas,
cenoura, tomate, mussarela de búfala e amêndoas*

SALADA DA CASA | R\$ 50

*mix de folhas, abóbora assada, cevada, tomatinhos,
azeitonas pretas, castanha de caju e coalhada seca*

SALADA DE CABRA | R\$ 66

*mix de folhas, quinoa branca e vermelha, abobrinha
marinada, queijo boursin de cabra e damasco*

BOWL VEGANO | R\$ 48

*mix de folhas, tomatinhos, abóbora assada,
quinoa, hommus de grão de bico e falafel*

BOWL CUSCO | R\$ 65

*mix de folhas, camarões, couscous, pepino,
tomatinhos, sour cream e amêndoas*

PARA O CENTRO DA MESA

BOLINHO DE COGUMELOS | R\$ 42

*bolinho cremoso de cogumelos com
geléia de pimenta*

CAMEMBERT FOLHADO | R\$ 86

*queijo camembert assado em massa folhada
com castanhas caramelizadas*

PIDE DE JÁMON | R\$ 48

*pão típico da culinária turca, semelhante a
uma esfiha esticada, recheado de jámon,
queijo brie, rúcula e mel apimentado*

HOMMUS KAWARMA | R\$ 55

*rosbife em cama de hommus com vinagrete
de tomate e cebola roxa - acompanha pão*

MARINJELA | R\$ 48

*berinjela inteira tostada, assada e marinada,
com tahine e cebola caramelizada - acompanha pão*

COUVE-FLOR | R\$ 55

*meia couve-flor assada e grelhada, com creme
de queijo feta, mel e pimenta calabresa*

TARTAR DE SALMÃO | R\$ 68

*cubos de salmão, coalhada seca, pickles,
cebola roxa, dill, raspas de limão e zaatar*

SHAKSHUKA | R\$ 55

*molho de tomate pedaço, linguiça picante
e ovos moles - acompanha pão*

SCHAWARMAS

DE FRANGO | R\$ 50

*cebola roxa, tomate, molho tzatziki e tahine
- acompanha fritas*

DE FALAFEL | R\$ 47

*cebola roxa, tomate, molho tzatziki e tahine
- acompanha fritas*



PRINCIPAIS

MOUSSAKA | R\$ 60

nossa versão com berinjela, molho de carne moída com cenoura e fonduta de feta. Gratinada e finalizada com cebola crispy

VARENIKES | R\$ 68

massa recheada de batata com cebola caramelizada, servida com fonduta de queijo feta, crocante de grão de bico e mix de ervas

PEIXE | R\$ 77

filé de surubim, ratatouille, purê de batatas temperado com alho assado, mostarda l'ancienne e finalizado com farofinha de pão

MASSA COM CAMARÃO | R\$ 74

linguini com molho romesco de pimentão, abobrinha e camarão

SALMÃO | R\$ 80

com crosta de ervas, batata doce e coalhada seca

ATUM | R\$ 88

com crosta de gergelim, berinjela no missô com couscous e coalhada seca

KIDS - macarrão com frango | R\$ 44

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE | R\$ 30

meio amargo finalizado com azeite, flor de sal e tuille de chocolate

QUASE UM MIL FOLHAS | R\$ 30

creme chiboust, massa folhada e calda de frutas vermelhas

TORTA MOUSSE DE PISTACHE | R\$ 34

mousse de pistache com ganache de pistache

CREME BRULÉE | R\$ 28

de capim santo

ARROZ DE POLVO | R\$ 125

arroz cozido no caldo de polvo, temperado com linguça calabresa e ervilha. Finalizado com aioli de limão siciliano e tentáculos de polvo grelhado

RISOTO DE COGUMELOS | R\$ 70

mix de cogumelos, shitake, funghi seco e champignon finalizado com creme de queijo de cabra

STEAK TARTAR | R\$ 70

carne crua picada na ponta da faca, temperada com cebola roxa, alcaparras, picles e aoli de páprica - acompanha fritas ou salada

BIFE COM FRITAS | R\$ 82

bife de chorizo servido com muitas fritas e molho de mostarda com zaatar

SCHNITZEL | R\$ 87

bifão de carne à milanesa com risoto de limão

PALETA DE CORDEIRO | R\$ 105

assada por 7 horas, desfiada e grelhada. Servida com purê de batatas temperado com alho assado, mostarda l'ancienne e finalizado com glacê do próprio assado

DOIS LIMÕES | R\$ 35

conchas de chocolate branco recheadas de ganache de dois limões, servido com calda de frutas vermelhas e praliné de castanhas

ESFERA DE CHOCOLATE | R\$ 34

recheada com espuma de café e cobertura de chocolate quente

MALABIE | R\$ 28

parecido com um manjar de coco (sem coco!), com água de flor de laranjeira e calda de frutas vermelhas



DRINKS AUTORAIS

RIVIERA | R\$ 42

*campari, lillet, espumante,
suco de laranja e hortelã*

TOM TOM | R\$ 40

*rum, maracujá, xarope de romã,
limão, albumina e espumante*

RUBI | R\$ 40

*cachaça, amaro, morango,
manjeriçã, limão e angostura*

OÁSIS | R\$ 38

rum, zaatar, maracujá e manjeriçã

CONTINI | R\$ 46

*whisky, amaro, limão, gengibre,
capim santo e angostura*

GABAS | R\$ 44

*gin, limão siciliano, calda de gengibre,
hortelã, angostura, albumina e pimenta do reino*

GINGERY | R\$ 40

*whisky, xarope de gengibre, limão,
triple sec, angostura, hortelã e albumina*

CERVEJAS

STELLA | R\$ 14

BECKS | R\$ 14

CORONA | R\$ 16

PATAGÔNIA | R\$ 18

HOEGAARDEN | R\$ 22

CAFÉS

ESPRESSO | R\$ 8 / COM LEITE | R\$ 10

MACCHIATO | R\$ 10

CAPUCCINO | R\$ 12

CHÁ QUENTE | R\$ 12

DRINKS CLÁSSICOS | R\$ 38

NEGRONI

FITZGERALD

BLOODY MARY

NY SOUR

GIN & TÔNICA

BOULEVARDIER

RELEITURAS

TINTO DE VERANO | R\$ 36

*jerez, vinho tinto, gin, limão siciliano,
laranja, hortelã e tônica*

CLERICOT | R\$ 36

*triple sec, vinho branco, laranja,
morango, hortelã e tônica*

STRAWBERRY MOJITO | R\$ 42

*rum, açúcar, morango, hibisco,
hortelã e água com gás*

LILLET VIVE | R\$ 40

lillet, pepino, morango, hortelã e tônica

SOFTS DRINKS

ÁGUA COM / SEM GÁS | R\$ 8

REFRIGERANTE | R\$ 8

SODA MARACUJÁ OU ROMÃ | R\$ 16

SUCOS | R\$ 15

SUCO DE TOMATE | R\$ 20

CHÁS GELADOS | R\$ 18

CAPIM COM LICHIA

HIBISCO COM MORANGO

MATE COM LIMÃO

MATE COM MARACUJÁ

CAPIM COM LARANJA E LIMÃO