

Namaste مرحبا Willkommen Bem Vindo Selamat Datang
Bienvenidos Bienvenue Croeso Welcome Bienvenidos أهلا وسهلا
Benvenuti Welkom Bienvenue Bem Vindo
Bienvenue مرحبا Welcome Croeso
Bienvenidos Welkom أهلا وسهلا Namaste
Selamat Datang Welcome Bienvenue Bem Vindo
Willkommen Benvenuti Willkommen
добре дошъл Benvenuti Willkommen
καλώς ήλθατε



ENTRADAS

côvêrt r\$ 11,00 (unidade)

pães artesanais feitos na casa, chutney de frutas, dip de queijo chèvre

sãmôșșâș r\$ 18,00 (6 unidades)

mini pastéis assados servidos com chutney de tomate, com recheio a escolher:

- queijo, tomate e ervas frescas
- palmito pupunha, alho poró e especiarias
- escarola, ricota fresca e nozes

mini cãmembêrt r\$ 18,00

mini camembert grelhado no azeite extra virgem e ervas servido com chutney de frutas e pães da casa

bolinhô de milhõ r\$ 17,00 (6 unidades)

bolinho de milho e alecrim com recheio de queijo meia cura, empanado no gel de linhaça e aletria, servido com chutney de tomate

pãn'untõ r\$ 16,00 (4 unidades)

fatias de pão artesanal untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cobertura de polpa de tomate italiano orgânico, orégano fresco e parmesão

tãrtinë de cõgumelõș r\$ 18,00 (4 unidades)

fatias de pão artesanal untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cogumelos frescos salteados no shoyu, gengibre e cebolinha

PRATO DO DIA

r\$ 31,70 com saladinha orgânica, suco e mini sobremesa do dia | r\$ 29,60 sem suco

* menu executivo e prato do dia servidos somente de segunda a sexta-feira, exceto feriados

MENU EXECUTIVO

r\$ 29,60 (acompanha saladinha orgânica)

risoto de legumes e cogumelos

risoto de arroz arbório com legumes grelhados, parmesão e cogumelos frescos salteados no shoyu, gengibre e ervas

ravioli de meia cura e manjericão

ravioli feito na casa com recheio de queijo meia cura e manjericão fresco servido com molho de tomates

la panzanella

salada de folhas verdes orgânicas, croûtons de baguete de gengibre feita na casa, manjericão fresco, tomate cereja, azeitonas e bolinhas de ricota fresca tostadas no ghee com molho de limão e mostarda

il tuo sorriso

lasanha (sem massa) de abobrinha e berinjela grelhadas, queijo meia cura, ricota fresca, molho de tomates e ervas

ŞALADAŞ

gòshàlà

folhas orgânicas e brotos com tomate assado, manjeriçao, avelã tostada no ghee e queijo chèvre temperado

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

ròyàl

fitas de pupunha, folhas orgânicas, coco fresco tostado e casquinha confitada de limão siciliano

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

tòvârég

couscous marroquino ao limão, folhas orgânicas, castanha do Pará tostada, tomate cereja e hortelã

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

blü

folhas orgânicas, pera portuguesa, nozes tostadas no ghee, linhaça dourada e molho roquefort

r\$ 34,00 | r\$ 24,00 (meia)

PRAZOS

môqûecâ de cajú

moqueca preparada com cubos de caju, palmito pupunha, castanha de caju, cebola roxa, pimentões, alga hijiki, tomate, azeite de dendê e leite de coco, servida com mix de arroz branco e negro

r\$ 39,00 (sem glúten, sem lactose)

kôflâş

almôndegas de vegetais e farinha de grão de bico servidas com molho de iogurte e especiarias, arroz basmati e legumes grelhados no azeite e ervas frescas

r\$ 36,50 (opção sem lactose)

tâmâtâr pâneêr

berinjela empanada na massala, bolinhas de ricota fritas no ghee e ervilha fresca em molho de tomate e (muitas!) especiarias, servido com arroz basmati com limão cravo e castanha do Pará

r\$ 36,50

mândioqûinhâ côm şhimêji

purê de mandioquinha com shimeji ao shoyu, gengibre e cebolinha servido com salada de quinoa com amêndoas, damasco e ervas frescas

r\$ 36,50

cômêrciâl

bife de polpa de caju e condimentos servido com legumes grelhados no azeite de ervas, arroz integral e feijão carioca à moda da casa

r\$ 38,00

cúrry dõ cèrrådõ

curry de cenoura, inhame, quiabo, banana da terra, castanha de baru e especiarias
servido com arroz basmati com ervas frescas

r\$ 39,00

hãnnã

hamburguer de falafel (grão de bico e especiarias), arroz vermelho com cebola
roxa caramelizada, pupunha assada e salada de pepino com iogurte e hortelã

r\$ 38,00

tõ infinity and bèyõnd

hamburguer de legumes e cogumelos servido com risoto de limão siciliano,
parmesão e alecrim; acompanha chutney de tomate

r\$ 38,00

RISOTOS

os risotos são preparados com lactose (manteiga, queijos)

rișõtõ cãmpõnês

arroz arbório com aspargo verde grelhado, queijo parmesão, abóbora
japonesa assada e sementes de chia

r\$ 36,50

rișõtõ dè lègumês è chèvrè

arroz arbório com legumes grelhados no azeite de ervas, queijo chèvre e aroeira

r\$ 38,00

rişotò de gèngibrè e cògumelòs

arroz arbório integral com gengibre e parmesão servido com cogumelos frescos no shoyu, cebolinha e gergelim

r\$ 37,00

rişotò de púpunhã, tucupi e caşlãnhã do Pará

arroz arbório com pupunha grelhada, tucupi e castanha do Pará tostada no ghee

r\$ 39,00

MASSAS

şorrèntini de cenòurã orgãnica, pãrmesãò e şãlviã

massa artesanal sem ovos com recheio de cenoura orgânica, queijo parmesão e sálvia fresca macerada no ghee servida com molho branco 'aux herbes'

r\$ 36,50

rãviòli de búrrãtã e limãò

massa artesanal sem ovos recheada de queijo burrata e limão siciliano servida com molho de tomates

r\$ 38,00

trio de gnòcchi

gnocchi artesanal em três sabores, tradicional, abóbora e manjeriço, servidos com molho de creme fresco ao pesto

r\$ 36,00

gnòcchi dè àzàpà

gnocchi artesanal de batata e azeitona azapa servido com molho de tomates e queijo chèvre

r\$ 36,00

mini gnòcchi dè cará

mini gnocchi de cará salteado no azeite com tomate fresco, ervas e cubinhos de parmesão

r\$ 37,00

gnòcchi grêlhado còm molhò dè alhò porò

gnocchi de especiarias grelhado no azeite servido com molho de cúrcuma e alho poró

r\$ 36,00

raviolini dè kabòshà àò pèstò

raviolini de abóbora japonesa assada com pesto de manjeriçã e castanha do Pará e creme fresco

r\$ 36,00

pappardelle dè cúrcumà còm molhò dè quèjjo

pappardelle feito na casa com cúrcuma servido com molho de três queijos: parmesão, meia cura e gorgonzola

r\$ 37,00

SOBREMESAS

crème de iogurte

iogurte tipo grego feito na casa com calda de damascos ou frutas vermelhas e amêndoas tostadas

r\$ 14,00

arroz doce brulée

arroz basmati cozido no leite com fava de baunilha, canela, cardamomo e nozes com brulée de demerara orgânico

r\$ 14,00

orfeù

creme de avelãs feito na casa, ganache de chocolate e morangos

r\$ 14,00

miști dòi

creme de iogurte, doce de leite, especiarias e amêndoas tostadas

r\$ 14,00

pera viraj

pera cozida em calda de maçã e hibisco servida com farofa de gengibre e castanha de caju

r\$ 14,00

semifreddo de castanha

semifreddo de castanha do Pará com calda de chocolate e canela

r\$ 14,00

fruta do dia

r\$ 12,00

BEBIDAS

sucos naturais

laranja | abacaxi | limão | maracujá | uva | melancia

r\$ 7,50

sucos especiais

morango com laranja | limonada indiana (abacate, limão e manjeriçao)

abacaxi com gengibre | laranja com acerola | maracujá com mirtilo

r\$ 9,00

refrigerantes

coca cola tradicional | coca cola zero | guaraná antártica | guaraná zero

schweppes citrus | água tônica

r\$ 4,50

guaraná orgânico wewi

r\$ 5

caipirinhas

abacaxi com manjeriçao | maracujá e morango | frutas vermelhas e hortelã

manga e manjeriçao | limão siciliano e rapadura | melancia com gengibre

r\$ 18 (sakê, cachaça ou vodka)

outras

cerveja Stella Artois | Bohemia (long neck) = r\$ 7,50

água prata com | sem gás = r\$ 4,00

café nespresso = r\$ 4,50

chá de especiarias da casa (funcho, canela, anis, cardamomo) = r\$ 6,50

