

AMERICAN BRUNCH

AMERICAN BREAKFAST - R\$ 67,90

Ovos mexidos com bacon, toast com manteiga, panquecas, mel, suco de laranja e café coado na Hário V60.

AVOCADO TOAST BRUNCH - R\$ 57,90

Fatias de pão de fermentação natural, quentinho, com avocado e tomate, tirinhas de cebola roxa, temperado com sal, pimenta, azeite e limão.

Acompanha ovos mexidos e suco de laranja

BEST FRENCH TOAST - R\$ 57,90

2 fatias de pão brioche, estilo "rabanada", com canela, morangos fatiados e mapple syrup canadense 100% puro, levemente aquecido servido com suco de laranja.

BOSS BRUNCH - R\$ 57,90

Baguete multigrãos grelhada, com ovos mexidos ou fritos com gema mole, porção de frutas (banana, morango, mirtilo e mel e granola ou iogurte grego zero açúcar), acompanhado de um Doppio ou de um Latte - 180 ml

BREAD, JUICE & SCRAMBLE EGGS - R\$ 52,90

Baguete grelhada (semi italiana ou multigrãos), ovos mexidos, suco de laranja ou latte grande.

CROQUE MADAME + SUCO DE LARANJA - R\$ 59,90

Toast recheado com Gruyère e presunto, coberto com molho benchmel, ovo com gema mole e queijo gratinado.

CROQUE MONSIEUR + SUCO DE LARANJA - R\$ 54,90

Toast recheado com Gruyère e presunto, coberto com molho benchmel e queijo gratinado.

QUICHE VEGANA COM MINI HOUSE SALAD - R\$ 48,50

Quiche vegana, feita com grão de bico, castanhas, tomate cereja e molho pesto, acompanhada de mix de folhas e tomatinho cereja, com molho mostarda e mel a parte (opcional). Acompanha suco de laranja - 300 ml.

BLUEBERRIE / STRAWBERRY PANCAKE - R\$ 52,90

Três panquecas americanas, polvilhadas com açúcar de confeitiro, cobertas com blueberries ou morangos frescos, adicionados da calda artesanal da fruta escolhida e chantily. Acompanha suco de laranja.

ADD UMA TAÇA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO POR R\$ 12,90



AVOCADO TOAST



BEST FRENCH TOAST



AMERICAN BREAKFAST



CROQUE MADAME

CROISSANT COM QUEIJO E TOMATES



MEATBALL SANDWICH



COSA NOSTRA



ITALIAN SANDWICH

SALGADOS E SANDUICHES

CROQUE MADAME - R\$ 47,90

Toast recheado com Gruyère e presunto, coberto com molho benchmel e queijo parmesão gratinado, ovo com gema mole e queijo gratinado.

CROQUE MONSIEUR - R\$ 45,90

Toast recheado com Gruyère e presunto, coberto com molho benchmel e queijo parmesão gratinado.

ITALIAN SANDWICH - R\$ 43,90

Ciabatta, presunto parma, muçarela búfala, tomate fininho e rúcula.

COSA NOSTRA - R\$ 43,90

Ciabata grelhada, provolone, pepperoni, tomatinhos e molho French.

CROISSANT COM QUEIJO E TOMATES - R\$ 35,90

Croissant servido quente com Queijo Branco, tomatinhos confit e rúcula.

CROISSANT PRESUNTO E QUEIJO - R\$ 35,90

Croissant servido quente com presunto e queijo prato.

TOASTS

Torrada de pão artesanal salgado com provolone ou manteiga.

Manteiga - R\$ 20 / Cream Cheese Philadelphia - R\$ 24 / Provolone - R\$ 25

AVOCADO TOAST - R\$ 40,90

2 Fatias de pão de fermentação natural, com avocado e tomate, tirinhas de cebola roxa, temperado com sal, pimenta, azeite e limão.

MEATBALL SANDWICH - R\$ 44,90

Tradicional opção de NY : sanduíche feito em baguete, recheado com almondegas artesanais ao molho de tomate, queijo prato, folhas de rúcula e maionese. Sugestão: adicione fritas por mais R\$ 5

BAGEL MULTIGRÃOS OU LISA

Bagel lisa (pão típico de Ny, em formato de anel, denso por dentro com uma casquinha crocante por fora), com cream cheese Philadelphia.

- Recheado com cream cheese Philadelphia (frio ou quente) - R\$ 29

- Escolha entre os recheios do Italian Sandich, American Sandwiche, Cosa nostra ou do Avocado toast - R\$ 38,90

QUICHES - R\$ 29

Quiches deliciosamente e generosamente recheadas com diversos sabores a sua escolha. Alho poró, espinafre, frango com cream cheese, queijo com bacon ou 3 queijos. Sugestão: adicione uma mini house salad por mais R\$ 12.

QUICHE VEGANA - R\$ 35

Feita com grão de bico, castanhas, tomate cereja e molho pesto.

BAGUETE GRELHADA - R\$ 16,90

Baguete (semi italiana ou multigrãos) grelhada com manteiga.

PÃO DE QUEIJO - 5 unidades: R\$ 15,90 / 10 unidades: R\$ 23,90

Porções de pães de queijo.

CROISSANT - R\$ 17,90

Quentinho servido com manteiga.

PORÇÃO DE OVOS MEXIDOS - R\$ 17,90

RISOTOS

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM SALMÃO GRELHADO (MAIS VENDIDO!) - R\$ 76,90

Com filé de salmão grelhado, finalizado com pimenta rosa.

RISOTO ALLA MILANESE COM RAGÚ DE OSSOBUCO - R\$ 76,90

Risoto de açafrão com um suculento ragu de ossobuco.

RISOTO DE PÊRA COM GORGONZOLA E LASCAS DE SALMÃO - R\$ 76,90

Decorado com brotos de rúcula.

RISOTO DE ALHO PORÓ COM PAILLARD DE MIGNON - R\$ 76,90

RISOTO DE TIRAS DE MIGNON COM PARMESÃO - R\$ 76,90

RISOTO DE BRIE COM PRESUNTO PARMA - R\$ 76,90

RISOTO DE CAMARÃO - R\$76,90

Decorado com um toque de molho persilade.

RISOTO DE FUNGHI , SHITAKE E SHIMEJI - R\$ 76,90

Risoto de funghi com crispy de alho poró.

RISOTO DE FUNGHI COM MIGNON - R\$ 86,90

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM SALMÃO GRELHADO



RISOTO DE PÊRA COM GORGONZOLA E LASCAS DE SALMÃO

RISOTO ALLA MILANESE COM RAGU DE OSSOBUCO



RISOTO DE BRIE COM PARMA



RISOTO DE CAMARÃO



CHORIZO DE LA NIÑA



PRATOS

CHORIZO DE LA NIÑA - R\$ 69,90

Suculento filé de chorizo grelhado (300gr), servido com arroz com brócolis, batata canoa e molho chimichurri.

ANCHO PREMIUM BEEF - R\$ 69,90

Bife Ancho grelhado (300g), acompanhado de legumes tostados, musseline de ervilhas e arroz branco.

PAILLARD & PASTA - R\$ 71,90

Paillard de filet mignon com 250g, acompanhado de fettuccine ao molho Alfredo e parmesão.

MILANESE COM PENNE AO LIMONE - R\$ 69,90

Bombom de alcatra a milanesa, acompanhado de penne ao molho branco com um toque de limão siciliano.

TROUT & VEGETABLES SPAGHETTI - R\$ 69,90

Filé de truta, envolto numa crosta crocante, acompanhado de espaguete de legumes no azeite, com amêndoas laminadas.

TILAPIA FILLET WITH MASHED POTATOES - R\$ 67,90

Delicado filé de tilápia grelhado (200 g), coberto com tomatinho cereja e alcaparras, acompanhado por purê de batatas e arroz branco.

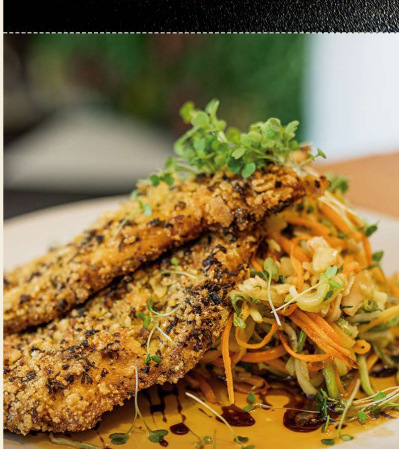
BABY BACK RIBS - R\$ 67,90

Costelinha Suína cuidadosamente assada (300g), succulenta, coberta com molho barbecue suave e artesanal, acompanhada de batatas rústicas fritas, arroz branco e picles da casa.

BABY BACK RIBS



PAILLARD & PASTA



TROUT & VEGETABLES SPAGHETTI



KIDS - R\$ 46,90

Servido para crianças até 12 anos em prato infantil.



MINI STEAK KIDS: Tirinhas de mignon grelhados (100g), com arroz branco, feijão, batatas fritas e tomatinhos cereja.



MINI CHICKEN KIDS:

Filézinho de frango grelhado, com macarrão com queijo. Acompanha a parte farofinha de bacon.



MAC AND MEATBALLS:

Macarrão caracolino, com molho de tomate e almôndegas bovinas.

GRELHADOS

Todos os grelhados dão direito a um acompanhamento e um molho

SALMÃO
R\$ 74,90

250g de salmão
grelhado.

MIGNON
R\$ 74,90

250g de steak de
mignon grelhado.

FILÉ DE FRANGO
R\$ 59,90

200g de filé de peito
de frango grelhado.

Opções de molho : *Lemon ou barbecue de blueberry.*

ACOMPANHAMENTOS

Acompanhamentos extra- R\$ 17,90

MAC AND CHEESE

Macarrão caracolino com molho cremoso de cheedar e farofinha de bacon.

VEGETABLES SPAGHETTI

Spaghetti de legumes salteado com amêndoas laminadas.

ROASTED POTATO

Batata assada e recheada com cream cheese, queijos parmesão e gorgonzola.

MASHED POTATO

Purê de Batatas com arroz branco.

MINI SALADA DA CASA/ MINI HOUSE SALAD

Mix de folhas com tomatinhos cerejas e molho tipo honey mustard

FETTUCCHINE ALFREDO

BATATA CANOA E ARROZ COM BRÓCOLIS

**Consulte nossos garçons sobre custos adicionais caso deseje efetuar troca de acompanhamentos.*

**Qualquer acompanhamento individual (sem opção de prato principal) R\$ 25,00*

FRITAS (VENDIDO SEPARADAMENTE) - R\$ 14,90

SALADAS

FILLMORE SALAD

Burrata, mix de folhas, tomatinho cereja, azeitonas pretas fatiadas, crostatas e pesto de manjericão.

INTEIRA: R\$ 54,90

WALDORF SALAD

Mix de folhas, maçã verde, uvas sem sementes, nozes caramelizadas, pedacinhos de gorgonzola com molho de Honey Mustard.

INTEIRA: R\$ 42,90 / MEIA: R\$ 26,90

CAESAR SALAD

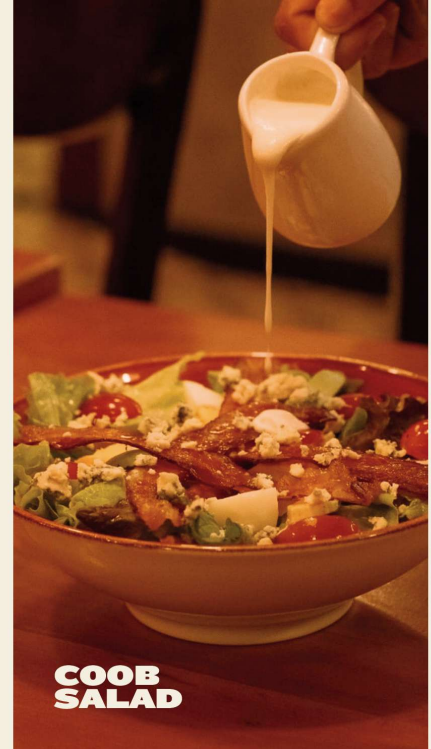
Folhas de alface americana, lascas de parmesão, tiras de peito de frango grelhado, croutons temperados e tradicional molho Caesar.

INTEIRA: R\$ 42,90 / MEIA: R\$ 26,90

COOB SALAD

Salada típica americana: mix de folhas, ovos cozidos, bacon crocante, pedacinhos de gorgonzola, avocado, tomates confitados e molho sour cream.

INTEIRA: R\$ 42,90 / MEIA: R\$ 26,90



COOB SALAD



CAESAR SALAD



WALDORF SALAD

BOLOS TRADICIONAIS

SERVIDOS QUENTINHOS

BANANA E CASTANHAS

Bolo de banana coberto com castanhas de caju caramelizadas.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 75

BANANA & CHOCOLATE

Bolo de banana com gotas de chocolate ao leite e coberto com nossa exclusiva ganache de chocolate.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 85

LIMÃO SICILIANO

Bolo de limão siciliano natural, com raspas de limão e cobertura.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 75

INTEGRAL DE FRUTAS

Bolo integral com mel, damasco e frutas.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 85

FUBÁ COM GOIABADA

Bolo de fubá com goiabada.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 75

CENOURA COM GANACHE

Bolo tradicional de cenoura (como feito antigamente), servido quentinho, coberto com uma deliciosa ganache de chocolate ao leite.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 75

LARANJA E CASTANHAS

Bolo saboroso e molhadinho de laranjas com castanhas do Pará e damasco.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 85

MAÇA COM NOZES

Deliciosa fatia de bolo de maçã e nozes, com um toque de canela.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 85

MILK CARAMEL

Bolo artesanal de nozes, coberto com doce de leite.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 105

LIMÃO SICILIANO

SEM LACTOSE E SEM GLÚTEM (podem conter traços)

Bolo artesanal de limão, elaborado com farinhas de amêndoas, suco e raspas de limão siciliano.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 85

BOLO VEGANO DE CENOURA COM CHOCOLATE

Bolo Vegano de cenoura, servido quentinho, coberto com uma deliciosa ganache de chocolate feita com leite de amêndoas e cacau.

Fatia: R\$ 17,90 / Inteiro: R\$ 75

DEVIL'S FOOD CAKE

Bolo de chocolate preparado com café, coberto com ganache de chocolate meio amargo com whisky.

Quente - Fatia: R\$ 19,90 / Inteiro: R\$ 110



**BOLO DE
LIMÃO SICILIANO**



**BOLO DE
LARANJA
E CASTANHAS**



**DEVIL'S
FOOD CAKE**



**BOLO DE
CENOURA
COM GANACHE**

BOLOS AMERICANOS

RED VELVET

Bolo tradicional americano, aveludado, coberto e recheado com frosting,
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

DEVIL'S FOOD CAKE

Bolo de Chocolate meio amargo, umedecido com um shot de café
espresso e whisky. Sabor marcante e indescritível!
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

BLUE LEMON CAKE

Bolo de limão siciliano, recheado com frosting e calda artesanal de
blueberry, coberto com frosting.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

STRAWBERRY & CHOCOLATE CAKE

Bolo de chocolate, recheado e cobertos com morangos frescos e ganache.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

TOFFEE NUT CAKE

Bolo de nozes e caramelo, recheado e coberto com doce de leite,
frosting e nozes picadas.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

AMERICAN NAKED CAKE

Bolo de chocolate, , recheado e coberto com frosting de cream cheese e
morangos frescos, decorado com blueberries.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

GUINNESS

Receita exclusiva, feito com farinha de amêndoas, chocolate meio
amargo, café espresso e um toque de cerveja Stout, finalizado coberto
com nosso exclusivo frosting de cream cheese. Diferente de tudo que
você já provou!
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

CARROT CAKE

Bolo de cenoura típico dos EUA: massa integral, nozes, especiarias e frutas
cristalizadas, coberto e recheado com Frosting.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

CHOCO KIDS CAKE

Bolo de chocolate com recheio e cobertura de ganache ao leite, coberto
por MM's coloridinhos.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

BOLO DIET DE CHOCOLATE COM MORANGOS (SUGAR FREE)

Incrível bolo diet de chocolate ao leite, super molhadinho, recheado e
coberto com nossa exclusiva cremosa ganache de chocolate e com
morangos em pedacinhos.
Fatia: R\$ 27,90 / Inteiro: R\$ 250

BOLO NAKED CAKE (SUGAR FREE)

Incrível e exclusivo bolo diet de Chocolate, recheado e coberto com
frosting , morangos frescos e blueberry.
Fatia: R\$ 26,90 / Inteiro: R\$ 250

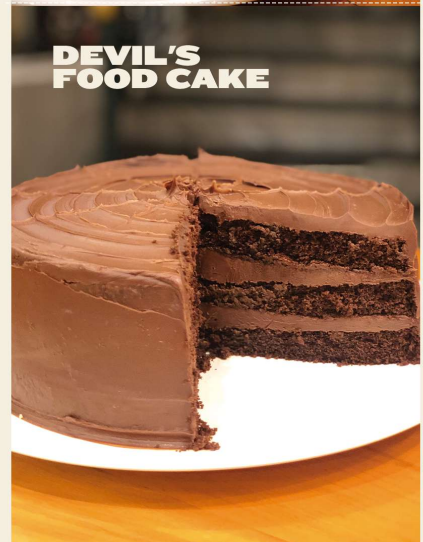
RED VELVET



TOFFEE NUT CAKE



DEVIL'S FOOD CAKE



BLUE LEMON CAKE



CHEESECAKE DE NUTELLA



BANOFFEE PIE



FILLMORE PIE



CHOCOLATE FUDGE CAKE



FOTO MERAMENTE ILLUSTRATIVA

SOBREMESAS

FILLMORE PIE

Torta de Oreo, recheada com doce de leite e morangos frescos, coberta com Ganache de chocolate.

Fatia: R\$ 28,90 / Inteira: R\$ 270

BANOFFEE PIE

Torta de banana com doce de leite, coberta com chantily e polvilhada com canela.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

MORANGOFFEE PIE

Torta de oreo, recheada com leite condensado cremoso e morangos frescos com chantily, finalizada com suspiro.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

UVOFFEE

Torta a base de leite condensado cremoso, com uvas verdes, chantily e amêndoas laminadas.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

CHOCOLATE FUDGE CAKE

Bolo Fudge de chocolate, servido quentinho com uma bola de sorvete, coberto com exclusiva ganache de chocolate meio amargo, desmancha na boca! (Sorvete incluso).

Fatia: R\$ 27,90 / Inteiro: R\$ 250

GUSTELA DUO NEW

Torta Duo feita com biscoito Oreo, ganache de Nutella e creme a base de cream cheese e avelãs, finalizada com ganache meio amargo.

Fatia: R\$ 28,90 / Inteira: R\$ 270

CHEESECAKE

Frutas vermelhas: Geleia artesanal de framboesa, amora e morangos.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

Caramelo: Doce de leite e amêndoas laminadas.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

Romeo and juliet: Goiabada.

Fatia: R\$ 27,90 / Inteira: R\$ 250

Nutella: Com amêndoas laminadas e cereja marrasquino.

Fatia: R\$ 28,90 / Inteira: R\$ 270

Cappuccino pie: Cheesecake de cappuccino coberto com cacau 100% alcalino.

Fatia: R\$ 28,90 / Inteira: R\$ 270

Key Lime pie: Torta de limão siciliano com blueberries, coberta com merengue e blueberries frescos.

Fatia: R\$ 28,90 / Inteira: R\$ 270

CHEESECAKE FRUTAS VERMELHAS



MORANGOFFEE PIE

SOBREMESAS

APPLE PIE

Suculenta tortinha de maçã com pedacinhos de nozes, servida quentinha.
Individual sem sorvete: R\$ 24,90
Individual com sorvete: R\$ 28,90
Inteira (sob encomenda): R\$ 190

CINNAMON ROLL - R\$ 18,90

Roll quentinho de canela, servido opcionalmente com frosting ou fondant.

CROISSANT COM NUTELLA E MORANGOS - R\$ 34,90

Croissant recheado com Nutella(R) e morangos frescos.

WAFFLE COM FRUTAS E SORVETE - R\$44,90

Waffle artesanal, quentinho, servido com frutas, sorvete artesanal de baunilha e nossa exclusiva ganache de chocolate.

BROWNIE - servido quentinho com calda de chocolate

Tradicional: R\$ 18,90 / Doce com leite: R\$ 18,90 / Nuts: R\$ 18,90
Nutella: R\$ 19,90 / Ovomaltine: R\$ 19,90

COOKIE - servido quentinho

Nozes: R\$ 14 / Chocolate: R\$ 14
Nutella: R\$ 15,40 / Red velvet: R\$ 14 / Ovomaltine: R\$ 15,40

AMERICAN PANCAKES - R\$ 19,90

Três panquecas quentinhas para você adicionar o que quiser! (a manteiga já vem junto) Adicione

AMERICAN WAFFLE - R\$ 19,90

Um waffle quentinho para você adicionar o que quiser! (a manteiga já vem junto)

COMPLEMENTOS

TRADICIONAIS - Tradicional Toppings

Doce de Leite: R\$ 8,50
Ganache (chocolate ao leite aquecido): R\$ 8,50
Geleia artesanal de frutas vermelhas: R\$ 8,50
Mel: R\$ 7,50
Frutas: R\$ 12
Morangos: R\$ 14,20
Banana: R\$ 6,50
Sorvete (artesanal de baunilha): R\$ 11,90
Nutella: R\$ 11,90
Maple Syrup (100% pure canadense): R\$ 19,80

OUTROS

Chantilly: R\$ 6
Leite Integral: R\$ 4,00
Leite Vegetal: R\$ 5,00
Granola: R\$ 4,00
Frosting de Cream cheese (o mesmo que usamos nos nossos bolos ❤️): R\$ 9,70
Fondant: R\$ 9,70
Cream Cheese: R\$ 8,50

APPLE PIE



CINNAMON ROLL



WAFFLE COM FRUTAS E SORVETE



CROISSANT COM NUTELLA E MORANGOS



AEROPRESS

CAFÉS MÉTODOS

Cardápio de cafés validado e aprovado por Gabriel Guimarães, campeão do Coffee in Good Spirits

Preparados com cafés **ESPECIAIS***, **NACIONAIS**, 100% arábicos.



HARIO V60

Método de extração criado no Japão, com um porta filtro em formato de cone 60° e sulcos em espirais. Nessa técnica, derramamos gentilmente a água sobre todo o pó, em movimentos circulares, entregando uma xícara limpa, com sabores balanceados.

BLEND DA CASA - 180ML: R\$ 13,90

MICRO LOTES PREMIADOS - 180ML: R\$ 17,90

Também disponível descafeinado



AEROPRESS

Método de extração jovem, criado em 2005, nos EUA, onde o ar faz pressão na base do cilindro, entregando um café menos ácido que o filtrado, com mais corpo e complexidade de sabores.

BLEND DA CASA - 180ML: R\$ 13,90

MICRO LOTES PREMIADOS - 180ML: R\$ 17,90

Também disponível descafeinado



FRENCH PRESS

Método popularizado na França, desde 1852, que utiliza a infusão de 4 minutos e filtragem, através um pistão de metal, produzindo um café denso e intenso, com maior presença de óleos aromáticos.

BLEND DA CASA - 180ML: R\$ 13,90

MICRO LOTES PREMIADOS - 180ML: R\$ 17,90

Também disponível descafeinado

*Café especial é o resultado de todo um processo de plantio e colheita com altíssimo padrão de qualidade, onde numa escala de pontos que pode ir até 100, na metodologia SCA de avaliação sensorial, os grãos especiais ultrapassam 80 pontos.

ESPRESSOS

Espresso extraído na máquina La Marzocco.

TRADICIONAL - R\$ 9,90

Espresso extraído em máquina.

Ristretto / Curto / Longo / Carioca

DOPPIO - R\$ 13,50

Espresso tradicional duplo.

AMERICANO - R\$ 12,90

Espresso longo com 150ml de água.

ROMANO - R\$ 10,90

Espresso aromatizado com limão siciliano.

Adicione chantilly ao seu café por apenas R\$ 2,00

FRENCH PRESS

HARIO V60



BEBIDAS QUENTES

CHOCOLATE QUENTE FILLMORE

Um blend exclusivo e incorporado, composto por chocolate europeu, chocolate ao leite e chocolate 50% cacau, vaporizado com leite.
60ml: R\$ 17 / 180ml: R\$ 19,50

CAPPUCCINO COM CHOCOLATE

Espresso com leite cremoso e raspas de chocolate ao leite.
60ml: R\$ 14,50 / 180ml: R\$ 19,40

CAPPUCCINO ITALIANO

Espresso com leite cremoso.
60ml: R\$ 11,50 / 180ml: R\$ 15,40 / Vegano: R\$ 18,50

LATTE

Espresso com leite.
60ml: R\$ 11,50 / 180ml: R\$ 15,40 / Vegano: R\$ 18,50

MACHIATTO

Espresso "manchado" com a crema do leite.
60ml: R\$ 11,50 / 130ml: R\$ 15,40 / Vegano: R\$ 18,50

ESPRESSO SUBMARINO - R\$ 14,50

60 ml de Espresso + pedacinhos de chocolate ao leite.

CHOCOLATE QUENTE TRADICIONAL

Chocolate 50% cacau com leite.
60ml: R\$ 14,50 / 180ml: R\$ 18,40

CAPPUCCINO ESPECIAL

Blend de chocolate da casa com um espresso de 50ml finalizado com chantilly 225ml.
200ml: R\$ 22,40

MOCACCINO - R\$ 22,40

Espresso longo, uma das incríveis caldas abaixo, leite vaporizado e crema do leite - 225ml.

Mocaccino: Ganache de chocolate ao leite

White Mocaccino: Ganache de Chocolate branco

Caramel mocaccino: Calda de caramelo

FLAT WHITE COFFEE

Espresso com leite e uma fina camada de crema do leite.
250ml: R\$ 17,50

CHOCO BAILEYS - R\$ 29,40

Nosso exclusivo chocolate quente vaporizado, acrescido de uma deliciosa dose de Baileys - 200 ml.

IRISH COFFEE TRADICIONAL

Espresso com whisky irlandês Jameson, açúcar mascavo e chantilly.
100ml: R\$ 30,40

CAPPUCCINO COM CHOCOLATE



MOCACCINO



AFFOGATO



MILK SHAKES



ICE CREAM MOCHA



BEBIDAS GELADAS

CHOCOLATE GELADO FILLMORE - R\$ 24

Blend exclusivo e incorporado, composto por chocolate europeu, chocolate ao leite e chocolate 50% cacau, vaporizado com leite, finalizado com pedaços de chocolate ao leite - 230ml
Adicione chantilly por mais R\$ 2,50

CHOCOLATE GELADO TRADICIONAL - R\$19

Chocolate do padre, 50% cacau, batido com leite integral gelado. 300ml

COLD BREW - R\$21

Café extraído a frio, lentamente em infusão. Servido com leite ou suco de laranja (opcional) - 300ml

ICE CREAM MOCHA CLÁSSICO - R\$25

Espresso batido com 2 bolas de sorvete de creme e nosso blend exclusivo de chocolate, coberto com chantilly e finalizado com calda de chocolate - 300ml

ICE CREAM MOCHA WHITE - R\$25

Espresso batido com 2 bolas de sorvete e ganache de chocolate branco finalizado com chantilly - 300ml

CAFE LATTE GELADO - R\$19

Espresso duplo com gelo e leite cremoso - 300ml.

COFFEE BAILEYS - R\$29,90

Espresso ristretto duplo, batido na coqueteleira, com 75 ml de Baileys e gelo, finalizado com chantilly - 250ml

CARAMEL FRAPPE - R\$25

Frappe de baunilha, batido com gelo, doce de leite e com café especial, coberto com chantilly e calda de caramelo - 300ml

MOCHA FRAPPE - R\$ 25

Bebida a base de frappe de baunilha, gelo, espresso e o blend de chocolate especial finalizado com chantilly - 300ml

AFFOGATO - R\$24

Espresso, sorvete de creme e calda de chocolate - 300 ml

AFFOGATO BAILEYS - R\$31,90

Espresso, sorvete de creme, Baileys e calda de chocolate - 300 ml

MILKSHAKES

MILK SHAKE BLUEBERRY - R\$ 24

Sorvete de creme, batido com leite, limão siciliano, blueberry e calda de blueberry artesanal. - 300ml

MILK SHAKE RED VELVET - R\$ 24

Sorvete de creme, batido com leite, morango e syrup red velvet, finalizado com chantilly, farofa de red velvet e calda de morango - 300ml

MILK SHAKE OVOMALTINE - R\$ 24

Sorvete de creme batido com leite, Ovomaltine e calda de chocolate, finalizado com chantilly e raspas de Ovomaltine - 300ml

MILK SHAKE OREO - R\$ 24

Sorvete de creme batido com leite, oreo e calda de chocolate, finalizado com chantilly e biscoito - 300ml

MILK SHAKE DE CHAI LATTE - R\$ 24

Sorvete de creme batido com leite e chai latte, finalizado com chantilly - 300ml

CHÁS

TALCHÁ - R\$ 19

Chá 100% natural, feitos na mesa, na hora! Consulte sabores disponíveis!
Quente 150 ml / Gelado 300 ml

CHÁ EUROPEU (ADOÇADO)

Chá instantâneo de frutas, adoçado Frutas vermelhas , Limão , Pêssego
Maçã verde.

Quente 150ml: R\$13,50 / Gelado 300ml: R\$ 16,50

CHAI LATTE (QUENTE OU GELADO)

Chá preto com especiarias, típico da Índia, servido com ou sem leite.

60ml: R\$ 11,50 /150ml: R\$ 15,50 / Gelado 300ml: R\$ 17,50

CHÁ TWINNINGS - R\$ 13,50

Chá Twinnings quente - Vários sabores. *Premium hot tea* - 180ml

CHÁ MATE GELADO - R\$ 13,50

Chá mate gelado nos sabores tradicional, ou limão.

REFRIGERANTES, SUCOS E OUTROS

SMOOTHIE FRUTAS VERMELHAS - R\$20

Morango, amora e framboesa, batido com agua de coco, banana e mel. 300ml

SMOOTHIE MANGA - R\$20

Manga, batido com iogurte, agua de coco e mel. - 300ml

PINK LEMONADE - R\$17

Suco de limão siciliano com framboesa e morangos - 300ml

SODA ITALIANA - R\$ 15

água gasosa, gelo e sabores de limão, maçã verde, tangerina, framboesa, cramberry, pêssego ou granadine - 300 ml

ENERGÉTICO FILLMORE - R\$ 15 NEW

300ml

SUCO DE LARANJA COM MORANGOS - R\$18

Suco natural de laranja com morangos batidos. 300ml.

SUCO DE MORANGO COM FRAMBOESA - R\$ 18

Suco de morango com framboesa com leite ou água - 300ml.

SUCOS 300ML - R\$ 15

Laranja / Abacaxi com hortelã / Limão com hortelã

SUCO DE AÇAÍ

Açaí batido com agua.

Com água 300ml: R\$16

Com leite 300ml: R\$ 19

Com suco de laranja 300ml: R\$ 19

AÇAÍ EM TAÇA - R\$ 26,90

Açaí cremoso, com pedaços de banana, morangos frescos e granola.

ÁGUA MINERAL - R\$ 8,50 - COM OU SEM GÁS

REFRIGERANTES - R\$ 9,50

CERVEJA LONG NECK - R\$ 14,40

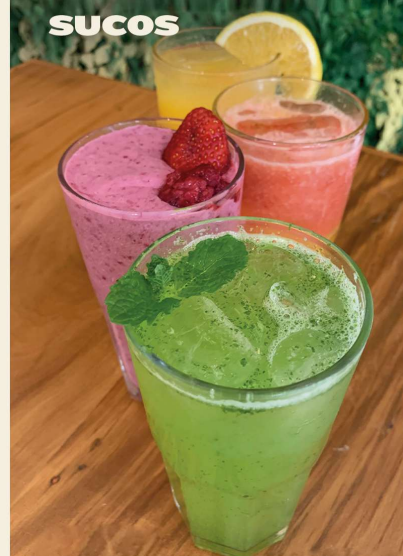
AÇAÍ EM TAÇA



PINK LEMONADE



SUCOS



GIN BRAMBLE



HUGO SPRITZ



TEQUILA SUNRISE



MOSCOW MULE

DRINKS



1 UNID R\$ 37,90
OU PEÇA 2 UNIDADES
POR R\$ 62,90 (17% OFF)

GIN TÔNICA CLÁSSICA - 500 ML

Gin Tanqueray, Tônica e especiarias Fillmore.

GIN TÔNICA PITAYA - 500 ML

Gin Tanqueray, Tônica, Pitaya e açúcar.

GIN BRAMBLE - 300 ML

Gin Tanqueray, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e calda de amora artesanal.

GIN FITZGERALD - 300ML

Gin Tanqueray, Suco de limão siciliano, xarope de açúcar e angustura.

HUGO SPRITZ - 500 ML

Espumante brut, água com gás, Monin Elderflower e limão siciliano.

APEROL SPRITZ - 500 ML

Aperol, água com gás, Espumante Brut e laranja.

MARGARITA PARADISE - 300 ML

Tequila prata, triple sec, limão e monin.

Escolha entre os sabores: [Limão](#) / [Granadine](#) / [Maçã verde](#) / [Tangerina](#)

TEQUILA SUNRISE - 300 ML

Tequila prata, xarope de açúcar, grenadine e suco de laranja.

PALOMA - 300 ML

Tequila prata, limão Tahiti, água com gás e grapefruit.

VODKA CITRUS - 300 ML

Vodka Absolut, suco de limão Tahiti, suco de abacaxi, xarope de maçã verde ou framboesa a sua escolha.

MOSCOW MULE - 300 ML

Vodka Absolut e suco de limão Tahiti, finalizado com espuma de gengibre (clássica).

NEGRONI - 300 ML

Campari (aperol opcional), gin Tanqueray, vermuti tinto e laranja.

CAIPIRINHA - 300 ML

Dois limões (siciliano e Tahiti) / Maracujá / Frutas vermelhas
[Absolut](#) / [Sagatiba](#) / [Saque prata](#)

MIMOSA - 225 ML

Refrescante drink preparado com Espumante Brut e suco de laranja, decorada com cereja marrasquino.

JOHNNIE WALKER BLONDE CITRUS - 300 ML

Uma receita refrescante com Johnnie Walker Blonde e Schweppes Citrus, sobre muito gelo, finalizado com uma rodela de laranja.

CLERICOT TROPICAL - R\$ 119,90

Uma jarra (serve de 3 a 4 pessoas) com Lillet Blanc, espumante Brut, bastante gelo e frutas, finalizado com um ramo de hortelã.

Sexta à domingo - Taça: R\$ 34,90



NEGRONI



CAIPIRINHA

VINHOS

LYV – FRANCÊS  **BEST SELLER**
Rosé / Blanc / Rouge

Seja você mesmo! LYV (que significa Love Your Vibe) traz esse conceito de forma muito contundente em seus vinhos, desde a forma de vinificação até sua apresentação. Seu nome deriva do nórdico antigo “LIV”, que quer dizer “a vida”.

Criação do Master of Wine Iain Munson, o LYV, com muito orgulho de sua origem, traz toda a personalidade e riqueza do terroir do Languedoc, no sul da França, uma terra onde os povos se encontram, se misturam e criam uma cultura única de diversidade que reflete no estilo de seus vinhos, feitos para a partilha.

A principal assinatura dos vinhos LYV é a sua inconfundível garrafa multifacetada que lembra um elegante diamante, o que a torna perfeita para presentear e ainda compor uma bela wine decor. Seu design exclusivo e arrojado rendeu o prestigioso Prêmio Verallia Design Awards, reconhecido como o “Oscar” francês das embalagens inovadoras.

Garrafa - R\$ 169,90,

ÁPERO À PARIS ROUGE – FRANCÊS

Aroma de frutas vermelhas e negras, como morango e mirtilo, além de notas de pimenta preta, característica da Syrah. Em boca apresenta corpo médio, com boa acidez, taninos macios e final suculento

Garrafa - R\$ 149,90

LOLITA – PORTUGUÊS

A história da Vicente Faria prolonga-se por 7 gerações e, hoje, é um dos maiores exportadores de vinho Douro DOC. “Lolita” é usado em Portugal como apelido para meninas com o nome “Glória”, e aqui representa a versão mais jovem do Glória Reserva, o vinho ícone da vinícola. Lolita é um blend de Trincadeira, Tinta Roriz, Castelão e Touriga Nacional, com aromas e sabores de frutas silvestres.

Garrafa - R\$ 109,90

GRAN NOVAS GRAN RESERVA CARMENERE 92 PONTOS - CHILENO

Frutado, notas de chocolate torradas e escuras. Taninos maduros e aveludados.

Esse vinho é produzido exclusivamente com uvas orgânicas e biodinâmicas, tendo como resultado a máxima expressão do seu terroir.

Garrafa - R\$ 139,90

GRAN NOVAS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 92 PONTOS – CHILENO

Intenso, bom corpo, notas carvalho, chocolate e amoras.

Esse vinho é produzido exclusivamente com uvas orgânicas e biodinâmicas, tendo como resultado a máxima expressão do seu terroir.

Garrafa - R\$ 139,90

ADOBE RESERVA SAUVIGNON BLANC ORGÂNICO – CHILENO

Aromas de frutas cítricas, misturadas com um toque de ervas leves. Fresco, frutificado, acidez equilibrada e bom volume.

Garrafa - R\$ 89,90 | Taça - R\$ 26,00

ADOBE RESERVA ROSE ORGÂNICO – CHILENO

Aromas frutados intensos como cereja e groselha preta. Corpo sedoso, equilibrado e fácil de beber.

Garrafa - R\$ 89,90 | Taça - R\$ 26,00

BICICLETA RESERVA PINOT NOIR – CHILENO – 375 ML

Aroma predominante de frutas vermelhas, com sutis defumados. Taninos finos, equilibrado, textura estruturada.

Garrafa - R\$ 59,90

ESPUMANTE BABY CHANDON - 187 ML

Garrafa - R\$ 46,90

LYV



LOLITA



ADOBE
BRANCO



NOVAS
GRAN RESERVA
CARMENERE