

DRINKS AUTORAIS

BLOODY ARTESANAL

VODKA, SUCO DE TOMATE
TEMPERADO ARTESANAL E ESPECIARIAS..... 40

CALCITA

GIN, SHRUB DE MELÃO,
LIMÃO E MANJERICÃO 40

CITRINO

CACHAÇA, LILLET, MEL, LIMÃO,
CHÁ DE ABACAXI E HORTELÃ 40

ESMERALDA

GIN, HORTELÃ, PEPINO E LIMÃO 35

MOGNO

RUM INFUSIONADO COM CHAI MASALA,
LIMÃO, CHÁ MATE E MELAÇO DE CANA 35

QUARTZO

JIM BEAM INFUSIONADO EM CUMARU
LIMÃO, LICOR DE CEREJA AMARENA E SHRUB DE
MARACUJA 40

ESCAPOLITA

VODKA INFUSIONADA EM MATE,
LIMÃO MAPLE SYRUP 35

TURMALINA

LILLET BLANC, GIN, XAROPE DE
MARACUJA E ÁGUA COM GÁS..... 35

GRU

RUM INFUSIONADO COM CHAI MASALA,
GENGIBRE, XAROPE DE AÇÚCAR
E ANGOSTURA 35

DRINKS CLÁSSICOS

DRINKS R\$25

GENGIBIRRA

CACHAÇA, XAROPE DE ESPECIARIAS, GENGIBRE E
LIMÃO

MACUNAÍMA

CACHAÇA, XAROPE DE AÇÚCAR, FERNET E LIMÃO

CML

CACHAÇA, MEL E LIMÃO

GINGER

VODKA, GENGIBRE, LIMÃO E TÔNICA

DRINKS R\$30

GIN TÔNICA

GIN, TÔNICA E RODELA DE TORANJA

GINGER

GIN, GENGIBRE, XAROPE DE AÇÚCAR,
LIMÃO E TÔNICA

CAIPIRINHA

CACHAÇA, LIMÃO E AÇÚCAR

DAIQUIRI

RUM, XAROPE DE AÇÚCAR E LIMÃO

DRINKS R\$ 35

APEROL

APEROL, ESPUMANTE E RODELA
DE LARANJA

FITZGERALD

GIN, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR
E ANGOSTURA

BRAMBLE

GIN, XAROPE DE AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO
E LICOR DE AMORA

NEGRONI

GIN, VERMUTE E CAMPARI

DRINKS R\$40

OLD FASHIONED

WHISKY, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER
ANGOSTURA

PENICILLIN

WHISKY, WHISKY DEFUMADO,
GENGIBRE, MEL E LIMÃO

MARK TWAIN

WHISKY, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR
E ANGOSTURA

DRY MARTINI

GIN E VERMUTE SECO

DRINK GARRAFA 750ML

GENGIBIRRA

CACHAÇA, XAROPE DE ESPECIARIAS, GENGIBRE E
LIMÃO.....150

CML

CACHAÇA, MEL E LIMÃO.....150

CERVEJAS

ORIGINAL LATA 12

HOEGAARDEN LATA 14

STELLA GOLD (SEM GLÚTEM)..... 16

HEINEKEN SEM ÁLCOOL 14

HEINEKEN LATA..... 16

XEQUE MATE 22

GOOSE ISLAND LONG NECK22

BECKS / HEINEKEN 600..... 24

ORIGINAL 600.....22

VINHOS

VINHO (TAÇA 190ML) CASILLEIRO DEL DIABLO

TINTO, ROSE OU BRANCO..... 27

VINHO GARRAFA / CASILLEIRO DEL DIABLO

TINTO, ROSE OU BRANCO.....110

VINHO GARRAFA (CONFERIR VARIEDADE)

TINTO, ROSE OU BRANCO.....150

VINHO GARRAFA (CONFERIR VARIEDADE)

TINTO, ROSE OU BRANCO.....180

ESPUMANTE GARRAFA SALTON

BRUT.....90

ESPUMANTE GARRAFA CHANDON

BRUT.....150

SEM ÁLCOOL**CHÁ MARA**

XAROPE DE GENGIBRE, MARACUJÁ,
LIMÃO E ÁGUA COM GÁS..... 20

CHÁ MATE

CHÁ MATE BATIDO COM XAROPE
DE CAPIM SANTO E LIMÃO..... 20

SUCO DE TOMATE TEMPERADO 22

ENERGÉTICO REDBULL

CONSULTAR SABORES..... 18

ÁGUA COM GÁS 8

REFRIGERANTE LATA10

TÔNICA LATA 8

DOSES (50ML) / GARRAFA**GIN**

CURIA / HYPE.....20 / 180

TANQUERAY30 / 250

TANQUERAY 1045 / 350

CACHAÇA

ARBÓREA BRANCA OU CARVALHO 25 / 220

RUM / TEQUILA

TEQUILA EL JIMADOR..... 30 / 250

HAVANA CLUB 7 30 / 250

SOJU

(DOSE 100ML)..... 20

GARRAFA.....120

WHISKY

JIM BEAM WHITE 25 / 250

MAKER'S MARK..... 40 / 400

DOUBLE BLACK 40 / 500

GLENLIVET 12 45 / 400

BOURBON BULLET..... 45 / 400

VODKA

CURIA / HYPE..... 20 / 180

ABSOLUT 30 / 250

SHOTS - 50ML**CML**

CACHAÇA, MEL E LIMÃO 15

LANCHES E PETISCOS

SANDUBA DE COGUMELO / 49\$

PÃO ARTESANAL, COGUMELOS, MAIONESE DA CASA, PICKLES SUAVE DE JALAPEÑO, REPOLHO ROXO E CREME DE CHEDDAR E MUÇARELA DERRETIDOS. **ACOMPANHA FRITAS.** (POSSIBILIDADE DE FAZER ELE VEGANO)

SANDUBA DE CARNE DESFIADA/ 49\$

PÃO ARTESANAL, CARNE DESFIADA, MAIONESE DA CASA, PICKLES SUAVE DE JALAPEÑO, REPOLHO ROXO E CREME DE CHEDDAR E MUÇARELA DERRETIDOS. **ACOMPANHA FRITAS**

SANDUBA DE KARAAGUE/ 49\$

PÃO ARTESANAL, KARAAGUE, MAIONESE DA CASA, PICKLES SUAVE DE JALAPEÑO, REPOLHO ROXO E CREME DE CHEDDAR E MUÇARELA DERRETIDOS. **ACOMPANHA FRITAS**

BATATINHAS/ 35\$

BATATAS BOLINHA CORTADAS EM LEQUE ASSADAS COM TOMILHO, AZEITE E SAL, FRITAS. SERVIDAS COM MAIONESE DA CASA.

FRANGO KARAAGUE / 42\$

PRATO TRADICIONAL DOS IZAKAYAS, FILÉ DE COXA DE FRANGO MARINADO COM SAKE E SHOYO, EMPANADO EM POLVILHO E FRITO. SERVIDO COM REPOLHO ROXO, MAIONESE DA CASA E GERGELIM.
(SEM GLÚTEN)

DADINHO DE TAPIOCA / 35\$

DADINHO DE QUEIJO COALHO E TAPIOCA GRANULADA. ACOMPANHA MOLHO AGRIDOCE DE MAÇÃ
(SEM GLÚTEN)

CROQUETE DE CARNE / 39\$

CROQUETES DE CARNE DESFIADA TEMPERADA COM WHISKY SERVIDO COM MAIONESE DE CHIMICHURRI.

TORRESMO / \$42

PANCETA SUINA COZIDA EM ESPECIARIAS E DEPOIS FRITA. ACOMPANHA SALSA VERDE CÍTRICA

PÃO DE ALHO ARTESANAL/ 28\$

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM MANTEIGA DE ALHO ARTESANAL, CATUPIRY E LASCAS DE ALHO FRITO.