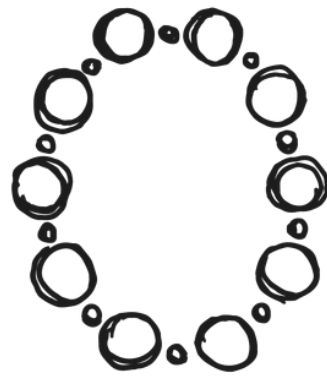




MA
RIL
DA



Espresso



Aeropress



Capuccino bêbado



Affogato



Coradões

Da casa (150/300ml) - feito na <i>Bunn</i> Café delícia pra tomar de litro	R\$ 15/22
Micro lote (150/300ml) - <i>V60</i> , <i>aeropress</i> ou <i>Clever</i> Grãos mais ousados, com acidez presente	R\$ 17/27
Descafeinado (150/300ml)	R\$ 17/27
Café com leite /pode ser leite de aveia  150ml de café e 100ml de leite vaporizado à parte	R\$ 17/20

Espressos

Curto (30ml)	R\$ 9
Duplo (60ml)	R\$ 12
Incorreto Com whisky ou licor (43, Frangélico, Don Luiz, Amaretto)	R\$ 20

Capuccinos

Capuccino cremoso Café, leite, chocolate e canela	R\$ 18
Capuccino italiano /pode ser leite de aveia  Espresso, leite e espuma do leite na mesma proporção	R\$ 18/21
Capuccino bêbado Espresso, leite, licor de café caseiro e Don Luiz (doce de leite)	R\$ 30

Mocha (Quente ou no gelo)

Mocha caramelo Caramelo caseiro, espresso e leite vaporizado	R\$ 20
Mocha chocolate Ganache caseira, espresso e leite vaporizado	R\$ 20

Cafés gelados

Tropical Espresso, água tônica, xarope de gengibre e rodela de limão	R\$ 19
Affogato  Espresso e bola de sorvete di latte	R\$ 20
Frappuccino  Capuccino, espresso e sorvete di latte	R\$ 26

Sem café

Chocolate quente /pode ser leite de aveia  Bem cremoso, para quase comer de colher	R\$ 22/25
Chocolate bêbado Com licor de café caseiro, Don Luiz e Fundador	R\$ 31
Chai latte caseiro /pode ser leite de aveia  Leite vaporizado com especiarias	R\$ 22/25
Gemada da Dona Marilda Gema caipira, açúcar, leite vaporizado, canela e vinho do Porto (Receita da vó Marilda. Se alguém ficava doente, levava na cama. "E tem que ter cachaça pra esquentar, mesmo pras crianças". Uma peça!)	R\$ 28

MaracuGina



Gato preto



Mate da casa



Cestas de café da manhã



Chás Kãfa



Gelados

Mate da casa	R\$ 15
Batido com limão e xarope caseiro de gengibre	
Verão	R\$ 19
Limonada batida com leite de coco e hortelã	
Pink Lemonade	R\$ 17
Suco de limão e xarope de frutas vermelhas	
Suco de laranja natural (200ml)	R\$ 15
Suco de uva integral (200ml)	R\$ 15
Kombucha (Kyro)	R\$ 21
Cupuaçu e cumaru / Maçã e pimenta	
Água mineral / Água com gás	R\$ 6
Refrigerantes	R\$ 7

Chás Kāfa (Quente/ gelado)

R\$ 15 / R\$ 18

Chalosofia

Chá verde, menta, sálvia e gengibre
antioxidante, termogênico, ajuda no foco, na saúde do intestino e sistema imune

Intuição

Maçã, morango, framboesa, amora, mirtilo e hibisco
Digestivo, afrodisíaco, anti-oxidante, evita retenção de líquidos

Intimidade

Capim limão, maçã, flores de clitórea, jasmin e pêra
Relaxante, analgésico e alívio de dores de cabeça

Aconchego

Camomila, capim limão, laranja, tangerina, melissa e calêndula
Relaxante, digestivo, antiviral, alívio de ansiedade



Mama chai

Erva mate, chá preto, gengibre, cravo, canela, cardamomo, pimenta rosa e anis
Estimula concentração, anti-oxidante, termogênico, fortalece o sistema imune

Bebidas alcoólicas

Gato Preto	R\$ 33
Espresso, conhaque, Don Luiz e licor de café caseiro	
Verão ao rum	R\$ 32
Limonada de coco com rum e toque de hortelã	
Cosmopolitan	R\$ 34
Vodka, Contreau, limão, bitter de laranja e xarope de cranberry	
Licor	R\$ 23
43 / Don Luiz / Frangélico / Limoncello / Contreau / Amaretto	
Long Neck (330ml)	R\$ 14



Gin tônica	R\$ 33
Gin, água tônica e gengibre	
MaracuGina	R\$ 33
Gin, maracujá, abacaxi e xarope de maracujá	
Jaja Collins	R\$ 33
Gin, suco de limão, xarope de amora e água com gás	



carta de vinhos

Espumantes

	 Viva La Vida Brut - Serra Gaúcha (Chardonnay)	R\$ 135
---	--	---------

Vinhos Brancos

	 Pouca Roupa Branco - Alentejo (Sauvignon Blanc)	R\$ 109
	 Estelar 57 - Vale Central (Sauvignon Blanc)	R\$ 110
	 Corbelli IGT - Sicília (Pinot Grigio)	R\$ 115

Vinho Rosé

	 Pouca Roupa Rosé - Alentejo - Vinho Vegano 🌱🌱 (Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon)	R\$ 105
---	---	---------

Vinhos Tintos

	 Sexy Fish - Mendoza (Malbec)	R\$ 115
	 Bodega Vieja - Vale Central (Cabernet Sauvignon)	R\$ 85
	 Vila Santa Tinto - Alentejo (Aragonez e Trincadeira)	R\$ 119
	 Corbelli Nero d'Ávola - Sicília (Nero d'ávola)	R\$ 129
	 Terre Natuzzi Chianti - Toscana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	R\$ 199

Vinhos Fortificados

	 Porto Intermares Ruby - Douro <i>Garrafa (750ml) / Taça (60ml)</i>	R\$ 169/18
---	---	------------

Vinhos na taça (150ml)

	 Branco - Alentejo (Antão Vaz, Arinto e Síria)	R\$ 29
	 Tinto - Alentejo (Aragonez, Castelão e Trincadeira)	R\$ 25

***cobramos taxa de rolha R\$ 60**

Fufu



Vinhos



Ovos crocantes



Vivi



Napoleão



Fetu Filé



Conheça nosso subsolo



Quitutes

Pão de queijo (4un)  	R\$ 15
Pão na chapa (2un)  Brioche caseiro com manteiga de especiarias	R\$ 18
Pão com requeijão na chapa (2un) 	R\$ 23
Quiche de alho poró com castanha 	R\$ 16
Fufu (2un)   /   (queijo de castanha) Receita quilombola. Lembra uma panqueca de batata doce com mandioca, recheada com queijo canastra e finalizada na chapa	R\$ 25/30
Ovos crocantes   Omelete especial com crosta de farinha de amêndoas e sementes, recheado com queijo canastra	R\$ 30
Toast de abobrinha  Tomate e abobrinha na chapa, com molho pesto e mussarela de búfala maçaricada, na baguete de fermentação natural	R\$ 30
Trio de sandubas Napoleão, Maionese de ovos caipira com farofinha de bacon e salpicão de frango	R\$ 46
Napoleão Filé de porco, pickles de pepino e aioli de coentro, na baguete de fermentação natural	R\$ 34
Happy Toast  Queijo quente bem queijudo, no brioche caseiro	R\$ 24
Vivi   Falafel de abóbora e raspa de gengibre, babaganush de berinjela defumada, semente de girassol e pickles de cebola roxa, no pãozinho caseiro vegano	R\$ 27
Maricota  Coalhada seca caseira, pickles de cebola roxa, queijo canastra e tomate na chapa, na baguete de fermentação natural	R\$ 33
Filé com abacaxi Tiras de filé mignon com mussarela, abacaxi e cebola na chapa, na baguete de fermentação natural	R\$ 39

Almoço

Risoto com tilápia Risoto de limão siciliano, palha de alho poró e filé de tilápia grelhado	R\$ 55
Fetuccine filé mignon Fetuccine ao molho alfredo com tiras de filé mignon	R\$ 55
Lasanha de abobrinha com berinjela Vegetariano com queijo parmesão  Vegano com queijo de castanha  	R\$ 45 R\$ 50



Bolos especiais



Rabanada



Brunch



Casamento C&J



Bolinho



Crumble de maçã



Brownie

Doces

Salada de fruta 🌱🌱	R\$ 19
Com iogurte caseiro, mel e granola	
Torta de maçã com crumble (M/G) 🌱	R\$ 24/31
Compota de maçã quentinha com farofinha crocante e chantilly	
Carro chefe da Vó Marilda, fica perfeita com adicional de sorvete di latte	
A melhor rabanada da sua vida! 🌱	R\$ 24
Brioche caseiro, grelhada ao invés de frita	
Brownie de chocolate com caramelo salgado 🌱	R\$ 23
Cookão de doce de leite 🌱	R\$ 17
Canjica 🌱🌱/leite de coco 🌱🌱	R\$ 16/20
Coco/ amendoim ou os dois	
Brigadeiro 🌱	R\$ 13
De colher, com cacau e café	
Brigadeiro Meio amargo Veg 🌱🌱	R\$ 17
De colher, leite condensado de aveia e chocolate 50%	
Bolinho de cenoura com calda de brigadeiro 🌱	R\$ 16
Bolinho de limão com mirtilo 🌱🌱	R\$ 16
Mini muffin de banana sem açúcar 🌱🌱🌱🌱	R\$ 22
Farinhas de amêndoa, coco e linhaça, banana, pasta de amendoim, chocolate belga e cococream puravida	

*Fazemos bolos especiais sob encomenda ou cobramos taxa de bolo R\$ 60

Brunch

Brunch 1	R\$ 120
1 salada de fruta com iogurte caseiro, mel e granola 🌱	
1 porção de pão de queijo (4 un) 🌱	
2 fatias de pão com requeijão na chapa 🌱	
2 Ovos mexidos com bacon (1 porção)	
1 bolo de cenoura com calda de chocolate 🌱	
2 bebidas (mate, chá, suco, café coado, capuccino ou espresso)	
Brunch 2	R\$ 136
1 salada de fruta com iogurte caseiro, mel e granola 🌱	
1 porção de pão de queijo (4 un) 🌱	
1 trio de sandubas (salpicão, maionese de ovos e napoleão)	
1 quiche de alho poró com castanha 🌱	
1 torta de maçã com crumble pequena 🌱	
2 bebidas (mate, chá, suco, café coado, capuccino ou espresso)	

Menu Kids 😊

Queijinho 🌱	R\$ 16
Queijo quente no pãozinho caseiro	
Omeleca 🌱🌱	R\$ 18
Omelete de queijo com tomate e orégano	
Sorvete kids 🌱🌱	R\$ 19
Com calda de caramelo ou chocolate	