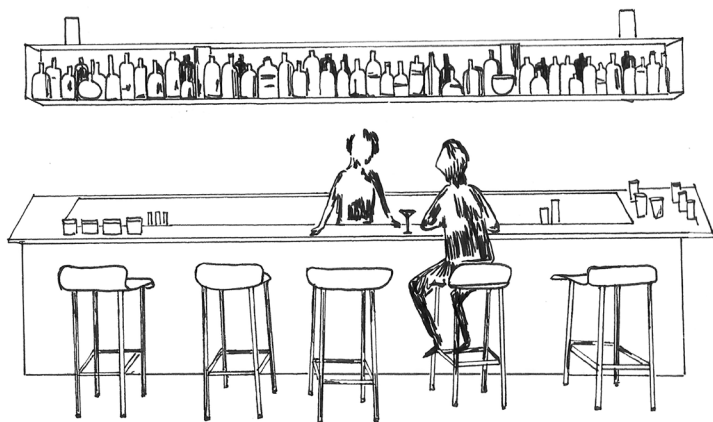


**CARTA DE BEBIDAS**



### COUVERT

Pão caseiro, manteiga e azeite (por pessoa) 18

### APERITIVOS

Camarão rosa, tartar de manga verde, suco de pepino com noillyprat e alga codium 52

Tostada de milho branco nixtamalizado, ouriço, abacate, limão cravo e coentro 68

"Tapioca" 100% coco com ervilhas e hortelã 28

Carapau marinado, bolacha de açaí e erva doce 38

Asinha de frango recheada com sarnambi 36

### BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Suco de laranja | limonada do dia 10<sup>50</sup>

Suco de uva orgânico 14

Suco de tomate 10<sup>50</sup>

Chá gelado do dia 9

Água mineral 8<sup>50</sup>

Refrigerante 7<sup>90</sup>

### CAFÉ E CHÁ

Café coado 8

Chá natural de capim-santo 8

Infusões importadas 14

## AUTORAIS



**CATUABA TÔNICA** 28,00

Catuaba caseira envelhecida, gin Amazzoni, xarope de tônica e chá de lavanda



**MEXERIQUEIRA** 28,00

Gin Beefeater, cúrcuma, xarope de tamarindo, suco de mexerica, vermute Dolin Dry e Co2



**BLACK JAPANESE** 46,00

Remy Martin V.S.O.P, orgeat black caseiro, bitter Angostura, gergelim preto



**GROG LEOPARD** 36,00

Vinho espumante, xarope de cachaça, gelatina de maracujá, licor St- Germain e ácido ascórbico



**MORAL SUASION** 48,00

Remy Martin V.S.O.P, xarope de maple, cítricos, licor Peach Tree, licor Benedictine e kirsh



**PENICILLIUM** 48,00

Calvados com infusão de queijo azul, shrub de morango, xarope de cumaru e cítricos



**GREEN GIMLET** 39,00

Gin Beefeater, licor Chartreuse Verde com infusão de tomate verde, ácidos ascórbico e málico, lime juice cordial



### KAGOSHIMA PUNCH

32,00

Shochu, shrub de pêssego, mel de uruçú, suco de grapefruit, vinho Riesling e bitter de pimenta da Jamaica caseiro



### EAU DE BOSQUE

48,00

Kirsch, vermute Dolin Dry com infusão de caqui, Manzanilla Sherry, licor Peach Tree, tintura de baunilha e bitter de cacau caseiro



### GALO MOLHADO

34,00

Gin Tanqueray, vermute Carpano Classico tinto, licor de chocolate caseiro, licor Chambord e bitter Habanero Shrub



### XOCOLATL SOUR

38,00

Whiskey Bulleit Bourbon, licor Amaretto Dissaronno, xarope de malte, cítricos, clara de ovo hidrolisada, bitter Mozart e bitter xocolatl mole

## FERMENTADOS



### RED REVOLVER



36,00

Bourbon Woodford Reserve, kombucha de hibisco, xarope simples, Bob's Liquorice Bitters e jerez Oloroso



### MUMMIFIED CASHEW



40,00

Gin Hendrinck's, caju mumificado, licor Amaretto Dissaronno, limão-taiti e Jun de Lapsang Souchong



### BEE'S MOUTH



28,00

Gin Vitória Régia com infusão de cacau, limão-taiti, suco de grapefruit, citrato de potássio e xarope de mel fermentado



### NATURAL TASTE



34,00

Gin Tanqueray, vinho laranja, vermute Carpano Bianco, bitter amarelo fermentado, licor Amaretto Dissaronno e óleo de hortelã



### BIG BITTER MULE



32,00

Bitter verde caseiro, xarope de leite clarificado, Punt e mes, limão-taiti, bitter Angostura e ginger ale caseira



### COCADA PRETA



39,00

Bourbon Woodford Reserve com infusão de cocada, xarope de maple, vinagre de Jun e bitter de pimenta da Jamaica

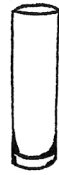
## SÍMBOLOS



AUTORAIS



OLD FASHIONED



LONGO



BALLON



HOT GLASS



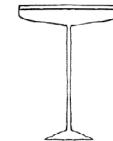
XÍCARA



CANECA



CERÂMICA



COUPE



FLUTE






TAÇA

## LEVES E REFRESCANTES

-  **LION TEA**  34,00  
Jerez, Whisky Dewars, suco de limão, xarope de fava de Aridã e espuma de camomila
-  **SACI**  28,00  
Cachaça, rum, grenadine caseiro, limão-taiti, goiabada cascão, licor Luxardo Marrasquino e abacaxi
-  **CARIBÉ**  32,00  
Cachaça Weber Haus, falernum caseiro de castanha de licuri envelhecida em cumaru, caribé do Pará, baunilha com cacau e vermute Noilly Prat
-  **LESS CREAM**  28,00  
Rum Havana 3 anos, kefir de água de coco, trevo cordial, orgeat envelhecido em noqueira e maracujá

## DRINKS ASSINATURAS

-  **NOISETTE**  42,00  
Rum com infusão de manteiga noisette, xarope de açúcar demerara, bitter de laranja caseiro e bitter Xocolatl Mole
-  **LA SANG JAUNE** 48,00  
Calvados, vermute Noilly Prat, licor St-Germain, licor de genciana caseiro e bitter de Absinto

## SUGESTÕES DE CLÁSSICOS E ESQUECIDOS

-  **DOUBLE BARREL** 48,00  
Wild Turkey Rye Whiskey, vermute Dolin Dry, vermute Carpano Clássico tinto, bitter Angostura e bitter de laranja caseiro  
*FONTE: MODERN AMERICAN DRINKS, GEORGE J. KAPPELER, 1900*
-  **AIRMAIL** 26,00  
Rum, cítricos, xarope de mel aromatizado com especiarias e flores e vinho espumante  
*FONTE: W/C WHITFIELD, HERE'S HOW, 1941*
-  **CHARLESTON COCKTAIL** 39,00  
Gin Citadelle, kirsch, vermute Dolin Dry, Punt e mes, licor Dry Curaçao e licor Luxardo Marrasquino  
*FONTE: THE COCKTAIL SAVOY BOOK, HARRY CRADDOCK, 1930*
-  **MEXICAN FIRING SQUAD** 28,00  
Tequila El Jimador, limão-taiti, xarope simples, grenadine caseiro e Bittermens Hellfire Habanero shurb  
*FONTE: THE GENTLEMAN'S COMPANION, CHARLES H. BAKER'S, 1937*
-  **GIN & TÔNICA** 28,00  
Gin Beefeater, xarope de tônica caseira e Co2
-  **RABO DE GALO** 26,00  
Cachaça Weber Haus, vermute Carpano Antica Fórmula com infusão de alcachofra e bitter de laranja caseiro
-  **NEGRONI ENVELHECIDO** 34,00  
Gin Beefeater, vermute Carpano Antica Fórmula e Campari (envelhecido na casa em carvalho e bálsamo)

## CERVEJAS

<b>HEINEKEN   355 ML</b>	11
<b>DOUBLE VIENNA BRUT   750 ML</b> American Amber Lager Brut, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	161
<b>10 LÚPULOS   473 ML</b> Imperial IPA, Júpiter, São Paulo, Brasil	48
<b>BRONX   600 ML</b> Brown Ale, Barco, Porto Alegre, Brasil	43
<b>ORFEU NEGRO   310 ML</b> Russian Imperial Stout, Dogma, São Paulo, Brasil	55
<b>VÓ MARIA E SEU LADO ZEN   310 ML</b> Hoppy Lager, Dádiva, São Paulo, Brasil	23
<b>CUPUAÇU SOUR**   355 ML</b> Oatmeal Berliner Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	42
<b>CDB**   355 ML</b> Oatmeal Gose Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	41
<b>TONKA   750 ML</b> Saison com jambu, cubeba, iquiriba, puxuri, cumaru e amburana, Fântome, Bélgica	196