

Café da Manhã / Brunch / Chá da tarde

Combinados Prontinhos

Todas as opções dos combinados servem 1 pessoa e incluem 1 bebida quente a escolher: café com leite, chocolate, capuccino, chá ou expresso

Fitness - R\$ 30,70

Suco de laranja, misto quente light (pão integral, queijo branco e peito de peru), granola, iogurte, mel e frutas da estação

Café Livre - R\$ 30,70

Suco de laranja, frutas da estação, tapioca de queijo de cabra, cubos de tomate e azeite ou tapioca de peito de peru e queijo de Minas

Completo - R\$ 36,20

Suco de laranja, cesta de pães variados, frios (queijo prato, presunto e peito de peru), geléia, manteiga, iogurte, mel, granola, fruta da estação e fatia de bolo do dia

Simples - R\$ 15,30

Pão francês dourado, manteiga e geléia

Amplie ou crie a sua combinação

Pão de queijo Canastra – R\$ 3,50

Torrada Petrópolis - R\$ 4,90

Burreca de 3 queijos – R\$ 6,90

Cesta de pães – R\$ 11,90

Fruta da estação - R\$ 3,80

Pão francês/integral dourado- R\$ 3,90 / R\$ 5,90

Geléia / Chantily – R\$ 3,20

Manteiga / Mel - R\$ 2,30

Iogurte / Cream cheese - R\$ 3,90

Granola - R\$ 2,40

Bolo do dia (fatia) – R\$ 5,40

Queijo de minas (2 fatias) - R\$ 5,40

Bacon crocante (2 fatias) – R\$ 4,50

Frios (2 fatias de presunto e de peito de peru) –R\$ 7,10

Ovos!

Omelete* de presunto parma e burrata com salada verde – R\$ 36,80

Omelete* de salmão defumado, cream cheese e cebote com salada verde - R\$ 36,80

Omelete* de queijo com presunto * – R\$ 19,50

Omelete *de minas com peito de peru * – R\$ 19,50

Ovos Mexidos simples – R\$ 10,80

Ovos Mexidos com presunto ou bacon – R\$ 12,30

Ovo frito (2 ovos) – R\$ 7,50

* Para omelete de claras acrescente R\$ 3,00

Tapiocas / Crepiocas

Queijo de Cabra, tomate e azeite - R\$ 15,90 / R\$ 18,20

Ovo mexido – R\$ 14,20

Presunto e Queijo – R\$ 14,20 / R\$ 16,40

Peito de Peru e Queijo de Minas - R\$ 14,20 / R\$ 16,40

Caponata – R\$ 15,90 / R\$ 18,20

Banana e Mel – R\$ 14,20 / R\$ 16,40

Morango e Nutella - R\$ 16,50 / R\$ 18,70

Tapioca Pura - R\$ 7,90 / R\$ 10,20

Sugestão da Chef (saladina+prato principal)

Segunda – feira – R\$ 44,00

Atum oriental (mignon) com saladina de lentilha e purê de cenoura com gengibre

Terça-feira – R\$ 44,00

Trouxinha de camarão oriental (ou filé mignon), creme de palmito pupunha, cebola roxa caramelizada e legumes assados

Quarta-feira – R\$ 44,00

Tilápia (mignon) ao molho de ervas levemente apimentado, aligot de batata com espinafre, farofa de castanhas

Quinta-feira – R\$ 44,00

Bife de mignon à cavalo, arroz, feijão e couve frita

Sexta-feira – R\$ 44,00

Salmão grelhado (ou mignon) ao molho agridoce, purê de batata baroa, servido com salada de berinjela

Sábado – R\$ 49,00

1. Arroz ao mar levemente defumado (lula, polvo e camarão)
2. Picanha ao molho de mostarda, tomate confitado, purê de alho na casca, pickles de pepino, e arroz à grega

Domingo – R\$ 49,00

1. Filé mignon, purê de batata com alho póro, cebola crisp, chutney de hortelã e legumes assados
2. Bacalhau ao brás (bacalhau desfiado, ovos, batata crocante), tapenade de azeitona e salada de agrião

Prato Executivo (saladina+prato principal)

Segunda – feira – R\$ 31,00

Frango grelhado ao chimichurri, purê de batata doce e legumes

Terça-feira – R\$ 31,00

Lasanha de pernil, salada de rúcula temperada com pesto e cranberry

Quarta-feira – R\$ 31,00

Mignon de porco, saladina de feijão branco com bacon bits e batata baroa aos murros

Quinta-feira – R\$ 31,00

Frango grelhado na cama de legumes e shitake servido com arancini ao chutney de tomate

Sexta-feira – R\$ 31,00

Carne assada, molho de frutas vermelhas, servido com purê de couve flor e farofa de castanha

• Porções individuais de arroz/arroz integral /legumes – R\$ 5,00

Massas - Frescas e Artesanais com saladina de entrada

Nhoque de berinjela ao sugo e mozzarella de búfala e manjericão – R\$ 37,90

Nhoque de batata baroa com carne assada desfiada ao molho sugo com legumes – R\$ 37,90

Raviole de banana da terra ao molho de alecrim e crocante de pão - R\$ 37,90

Raviole de mozzarella de búfala ao sugo e pesto - R\$ 37,90

Talharine verde ao molho de gorgonzola e iscas de filé mignon - R\$ 44,00

Risotos

Risoto de camarão com shitake - R\$ 49,00

Risoto de brie com nozes e rúcula - R\$ 47,00

Risoto de tomate confitado com mozzarella de búfala e manjericão - R\$ 39,00

Saladas (inteira/meia) ➡ *Acréscimo frango por mais R\$ 7,50*

Verde - Mix de folhas verdes, tomate e molho italiano - R\$ 23,00 / R\$ 12,00

Caesar - Alface, queijo, croutons e molho Caesar - R\$ 24,60 / R\$ 12,60

Sanduíches

Nossos pães são de fermentação natural feitos com carinho para você!

Mignon - Ciabatta recheada com filé mignon, abacaxi, queijo canastra e geléia de pimenta - R\$ 38,90

Carne Assada - Brioche recheado com carne assada desfiada, chutney de manga e rúcula - R\$ 27,90

Parma - Focaccia recheada com presunto parma, burrata, rúcula e molho pesto – R\$ 35,00

Porquinho - Brioche recheado com pernil desfiado agridoce e maionese da casa - R\$ 27,90

Salmão – Ciabatta recheada com salmão defumado e cream cheese e folhas verdes – R\$ 35,00

Croque Monsieur - Brioche recheado com queijo, presunto, mostarda dijon e molho bechamel - R\$ 25,90

Marguerita - Sanduíche aberto recheado com queijo, tomate e manjericão - R\$ 21,00

Misto quente Light - Pão Integral peito de peru e queijo de minas - R\$ 14,70

Misto Tradicional – Pão francês, queijo e presunto - R\$ 12,50

Quiches (fatia/inteira)

Alho Poró - R\$ 12,00 / R\$ 94,50

Três queijos - R\$ 12,00/ R\$ 94,50

Cogumelos - R\$ 16,90 / R\$ 106,90

Torta (pequena/grande)

Frango - R\$ 12,00 / R\$ 94,50

Para Petiscar...

Tábua de Queijos variados acompanha mel, frutas secas e torradas - R\$ 65,00

Burrata, tomate confitado, torradas e saladinha de rúcula - R\$ 52,00

Bruschetta do dia - R\$ 11,30

Torrada Petrópolis (feita na casa com fermentação natural)

Torrada - R\$ 4,90

Torrada com geléia - R\$ 9,80

Torrada com parmesão - R\$ 11,40

Torrada com brie e geléia de frutas vermelhas - R\$ 16,50

Doces!

Experimente nosso brownie ou cookie com sorvete R\$ 23,50

E veja todas as nossas opções de bolos , tortas e docinhos no balcão

Açaí (copo 300ml)

Puro - R\$ 10,00

Banana - R\$ 11,00

Morango - R\$ 12,00

Maracujá - R\$ 12,00

Manga - R\$ 12,00

Bebidas

Refrigerantes - R\$ 5,90

Ice Tea ou Mate - R\$ 5,90

Água mineral (500ml) - R\$ 5,00

Água Tônica – R\$ 5,90

Smoothies (contém lactose)

Banana com morango - R\$ 12,80

Manga e gengibre - R\$ 12,80

Graviola com framboesa - R\$ 12,80

Sucos

Laranja - R\$ 7,90

Verde - R\$ 10,50

Abacaxi - R\$ 9,00

Graviola - R\$ 10,50

Manga – R\$ 9,00

Morango – R\$ 10,50

Framboesa – R\$ 10,50

Frutas Mix - R\$ 10,50

Vinhos

Tinto (Chile) 187ml - R\$ 24,90

Tinto (Chile) 375ml - R\$ 39,90

Tinto (Chile) 750ml - R\$ 57,00

Branco (chile) 187ml - R\$ 24,90

Branco(Chile) 375ml - R\$ 39,90

Cervejas

Stella (Long Neck) - R\$ 8,90

Bohemia (Long Neck) - R\$ 8,90

Budweiser (Long Neck)- R\$ 8,90

Jeffrey (Long Neck) - R\$ 24,00

Therezópolis Gold (lata 473ml) - R\$ 10,90

Café, Chocolate e Chá

Gelados

Chocolate - R\$ 9,90

Shake pingado C/ cumaru - R\$ 13,40

Shake de Nutella - R\$ 13,40

Quentes (P/G)

Expresso - R\$ 4,50/R\$ 7,60

Café Latte - R\$ 4,50 /R\$ 7,60

Macchiato - R\$ 7,60

Cappuccino - R\$ 7,60

Mocha - R\$ 11,90

Chocolate - R\$ 7,90

Chá - R\$ 6,50

NÃO ACEITAMOS CHEQUES