

EMPÓRIO FRUTARIA

REAL FOOD & MARKET

BOWLS

AÇAÍ FRUTARIA

P (300 ml) \$ 19 • G (500 ml) \$ 22

Receita exclusiva desenvolvida por nós com 80% mais fruta e 70% menos açúcar

AÇAÍ ZERO

P (300 ml) \$ 21 • G (500 ml) \$ 25

Zero açúcar, xarope de guaraná sem açúcar, adoçado com sucralose

AÇAÍ TROPICAL \$ 25

Açaí, granola, banana, abacaxi e flocos de côco.

AÇAÍ COCONUT \$ 27

Açaí, leite de côco, água de côco, flocos de côco

AÇAÍ NUTS \$ 27

Açaí, leite de aveia, amêndoas e pasta de amendoim.

CREME DE FRUTAS

1 SABOR \$ 18 2 SABORES \$ 23

Com base de iogurte

Abacate / Banana / Manga / Frutas vermelhas

SALADA DE FRUTAS \$ 15

COMPLEMENTOS E SUPERFOODS

(Adicione à qualquer suco ou açaí)

Açafrão \$ 3

Açúcar de côco \$ 3

Água de côco \$ 3

Alfarroba em pó \$ 5

Aloe Vera \$ 3

Cacau em pó orgânico \$ 3

Castanha de Cajú \$ 5

Castanha do Pará \$ 5

Camu Camu \$ 5

Clorofila \$ 3

Colágeno \$ 6

Expresso Orgânico \$ 5

Frutas diversas \$ 4

Gengibre Orgânico \$ 2

Ginseng \$ 3

Guaraná em pó \$ 4

Goji Berry \$ 5

Granola sem açúcar \$ 4

Hortelã \$ 2

Iogurte \$ 6

Maca Peruana \$ 5

Mel Orgânico \$ 2

Óleo de linhaça Orgânico \$ 3

Pimenta Cayenne \$ 3

Polém de Abelha \$ 6

Probiótico \$ 6

Semente de Chia \$ 3

Spirulina \$ 5

Vinagre de Cidra de Maça Orgânico \$ 3

BEBIDAS DIVERSAS

Água sem gás \$ 5

Água com gás \$ 5

Côco Verde \$ 7

Café Expresso Orgânico \$ 6

Follow us

f /EMPORIOFRUTARIA

ig /EMPORIOFRUTARIA

SUCOS

(Frutas sempre frescas)

\$ 9

Laranja

Limão

\$ 11

Abacaxi

Açaí

Acerola

Amora

BlueBerry

Côco

Cacau

Cupuçu

Figo

Framboesa

Fruta do Conde

Goiaba

Kiwi

Laranja lima

Maça

Mamão

Manga

Maracujá

Melancia

Melão

Morango

Pera

Pitanga

Romã

Tangerina

Uva Itália

Uva Roxa

\$ 16

Açaí

2 ou mais frutas \$ 14

Amora, morango e framboesa

Abacaxi com cidreira

Abacaxi com hortelã

Abacaxi, aipo e gengibre

Amora, kiwi e melão

Blueberry, maçã e gengibre

Cacau com morango

Côco com abacaxi

Figo com água de côco

Figo com laranja lima

Limão com mel e gengibre

Maça com clorofila

Melancia com canela

Melancia com abacaxi

Morango com logurte

Maracujá com framboesa

Uva Itália com água de côco

Pêra e morango

Pêra, kiwi e limão

SUPER JUICE

(Sucos orgânicos de frutas e vegetais frescos - ajudam no processo de limpeza do corpo)

\$ 18

ANTIOXIDANTES

• Chá verde, amora, açaí e linhaça

• Cenoura, aipo, maçã e limão

• Beterraba, laranja, aipo, maçã, gengibre

SUCOS VERDES

• Espinafre, melão, abacaxi, limão,

gengibre, couve e água de côco

• Kiwi, abacaxi, pepino e maçã

• Couve, salsão limão, maçã e gengibre

IMUNIDADE

Laranja, maçã, cenoura, gengibre e mel

VITALITY

Spirulina, espinafre, pepino,

aipo, maçã, gengibre

DETOX

Laranja, cenoura, couve, pepino,

maçã, clorofila e semente de chia

ANTI-INFLAMATÓRIO

Camomila, abacaxi, aipo,

gengibre e hortelã

SUPER C

Acerola, cajú, laranja e camu camu

ENERGIZANTE

Laranja, pitanga pó de guaraná e mel

TERMOGÊNICO

Tangerina, morango e pimenta

dedo de moça

BONS SONHOS

Camomila, maracujá, semente

de papoula e mel

ANTI RUGAS

Laranja, beterraba e colágeno

HANGOVER

Água de côco, abacaxi e limão

REFRESCOS

(Feitos na casa com produtos 100% naturais)

\$ 14

#1 Amora, framboesa e cranberry adoçado com agave um toque de limão siciliano e água com gás

#2 Morangos com chá de banana tropical

#3 Laranja com beterraba,

cenoura, gengibre e mel

#4 Água de côco, abacaxi,

baunilha e laranja

#5 Romã, melado de cana e limão

CHÁS

(Chás caseiros batidos)

\$ 10

Chá verde com menta (quente ou frio)

Chá mate batido com limão

Chá preto batido com maracujá e limão

VEJA A LISTA DE

SUPERFOODS PARA

BOMBAR SEU SUCO OU AÇAÍ!

SHOTS

(Uma dose concentrada de 70 ml de benefícios a sua saúde)

\$ 9

ENERGIA

Café expresso, cacau em pó, pimenta cayenne e açúcar de côco

PELE

Aloe Vera, pepino, semente de chia e laranja

IMUNIDADE

Limão, gengibre, açafrão e mel

LIBIDO

Maca peruana, tâmara e amêndoas

EMPÓRIO FRUTARIA

REAL FOOD & MARKET

ENTRADAS

- EDAMAME** | com sal do Himalaia \$ 18   
- FALAFEL** | de quinua com molho de tahini e alho assado \$ 26   
- COGUMELOS** | na pedra quente com molho oriental aromatizado com erva cidreira \$ 32   

TOSTADAS

(Pão caseiro de fermentação natural torrado por fora e macio por dentro com a sua cobertura favorita)

- CREME DE QUEIJO FETA** | com compota de tomate e mini agrião \$ 26 
- BRIE** | com aspargos grelhado e geleia de cebola roxa com melado de romã e nozes ralada \$ 26 
- PASTA DE BERINJELA** | defumada com iogurte, tomates assados e cebolas douradas ao estilo arabe \$ 26 
- STEAK TARTAR** | com chips de mandioquinha \$ 29

SASHIMI BAR

- FOLHAS DE ENDÍVIA** | recheadas com tartar de salmão ao vinagrete de cenoura e manjeriço \$ 32  
- ROLL DE CARNE** | levemente maçaricado recheado com creme de abacate picante \$ 34  
- DUPLA DE MINI TACO** | de salmão ou atum marinados, finalizados com creme de avocado \$ 26  
- CEVICHE DE SALMÃO** | aromatizado com curry verde e leite de côco com fios crocantes \$ 44  
- CEVICHE CLÁSSICO** | com chips de mandioquinha \$ 48  
- CLÁSSICO CARPACCIO** de filet mignon orgânico com molho de mostarda ancienne, grana padano e brotos \$ 32 
- CARPACCIO DE SALMÃO** | ao molho de azeite ao limone, brotos e tomatinhos \$ 36  
- CARPACCIO DE ATUM** | ao molho de óleo de côco, brotos e tomatinhos \$ 38  
- CARPACCIO DE PEIXE BANCO** | ao molho ponzo, brotos e tomatinhos \$ 36  

SANDUÍCHES

(Todos acompanham saladinha da casa)

- TAPIOCA COM LINHAÇA** | e ovos orgânicos mexidos \$ 17   
- TAPIOCA CAPRESE** | mussarela de búfala, compota de tomate e molho pesto \$ 19 
- TAPIOCA DE PEITO DE PERU ARTESANAL** | mussarela light e orégano \$ 19 
- TAPIOCA COM CHIA** | com frango orgânico desfiado, milho e requeijão orgânico \$ 19 
- PANINI** | no pão artesanal de frango, tomate, cebola roxa e espinafre \$ 23 
- PANINI** | no pão artesanal com mussarela de búfala (baixa lactose), tomate assado e molho pesto \$ 23 
- PANINI** | no pão artesanal de queijo brie, framboesa e melado de cana \$ 23 
- TAPIOCA X BURGUER** | hambúrguer de fraldinha orgânico, mussarela light e vinagrete de tomatinho \$ 36 
- BEIRUTH DE ROAST BEEF CASEIRO** | com maionese de raiz forte, rúcula e tomate \$ 38 
- KIBE BURGER** | com pasta de berinjela defumada com iogurte tomate assado e rúcula \$ 36 
- CHICKEN SATAY SANDWICH** | com molho de amendoim levemente picante e saladinha Thai \$ 36 
- FALAFEL QUINUA BURGUER** | com molho de tahini e alho assado, tomates grelhado, relish de pepino e baby folhas \$ 36  
- WRAP VEGETARIANO** | Hommus, tomate, quinua, espinafre, mussarela de búfala ao molho pesto. \$ 34 
- LEMON PEPPER CHICKEN WRAP** | na tortilha de espinafre com salsa de avocado e folhas \$ 36
- CHICKEN WRAP** | frango orgânico, cheddar light, 3 claras e salsa de avocado \$ 36
- WRAP DE FILET MIGNON** | na tortilha de espinafre, cheddar light, compota de tomate com pimenta Chipotle e rúcula \$ 36 

LEGENDAS

-  SEM GLÚTEM
-  SEM LACTOSE
-  VEGGIE

SALADAS

- EMPÓRIO SALAD** | Atum maçaricado com mix de folhas, avocado e molho oriental \$ 39  
- SASHIMI SALAD** | Sashimi de salmão, mix de folhas ao molho cítrico com quinua crocante \$ 39  
- TATAKI SALAD** | Tataki de atum acompanhado de salada de folhas com lâminas de cenoura e salsão, molho de óleo de côco e gergelim \$ 42  
- RAW SALAD** | Alface americana, acelga, cenoura, pepino e beterraba julienne, mix de sementes e vinagrete da casa \$ 32   
- SALADA CLÁSSICA** | Mix de folhas com manjeriço, avelãs, figos frescos e mussarelinha de búfala ao molho de balsâmico \$ 36  
- SALADA MARROQUINA** | Mix de folhas, hortelã, erva doce, laranja, queijo feta, amêndoa laminadas e goji berry \$ 36  
- SALADA VEGETARIANA** | Quinoa, mix de folhas, espinafre, pepino, tomatinhos, avocado e ovo cozido ao molho pesto \$ 38   
- BEEF SUKIYAKI SALAD** | Roast beef de mignon acompanhado de harusame (massa japonesa de feijão verde), julienne de legumes, shitake ao molho oriental \$ 42  

PRATO PRINCIPAL

- PENNE SEM GLÚTEN** | com tomate seco caseiro, abobrinha, rúcula ao molho pesto \$ 39  
- RISOTO DE GRÃOS** | com cogumelos, nozes, sálvia e um toque de limão siciliano \$ 42  
- KIBE DE ABÓBORA** | recheado com feta acompanha saladinha raw \$ 39   
- BOWL TERIAKI** | de frango com arroz integral e legumes no wok \$ 42  
- PEITO DE FRANGO** | grelhado com mix de legumes verdes no wok ao molho suave de tahini \$ 42  
- SOBRECOXA** | orgânica, aromatizada e assada com especiarias acompanhada de mix de grãos: arroz basmati, arroz integral, quinua e gergelim \$ 44  
- BOWL DE SALMÃO** | grelhado salada morna de couscous marroquino, legumes, cogumelos e sementes ao molho de misso \$ 46  
- PEIXE BRANCO** | grelhado com purê de mandioquinha e saladinha de rúcula \$ 52  
- ESCALOPINHO DE FILET MIGNON ORGÂNICO** | acompanha batata doce assada com ervas e saladinha da casa \$ 48 
- ATUM** | levemente grelhado com harusame (massa japonesa de feijão verde), legumes ao molho oriental e avocado \$ 58  
- STEAK DE MIGNON** | orgânico a cavalo com ovo perfeito, acompanha pupunha sauté com vinagrete e farofinha de beiju \$ 58  
- SPAGHETTI** | 100% integral, com camarões ao molho provençal aromatizado com óleo de camaão defumado \$ 58 

CARDÁPIO KIDS

- PENNE SEM GLÚTEN** | com molho de tomate e escalopinho de mignon orgânico ou frango orgânico \$ 29  
- BOWL KIDS TERIYAKI DE FRANGO** \$ 29  

SOBREMESA

- CREME BRULÉE** | de manga e côco com sorbet de gengibre e erva cidreira \$ 22   
- TORTA FUDGE** | de chocolate 60% cacau com coulis de pêra e sorvete de nata \$ 22   
- TAPIOCA DOCE DE LEITE** | com castanha do Pará e castanha de cajú \$ 19  
- CRUMBLE** | de frutas vermelhas com sorbet de limão siciliano \$ 22   
- CREME DE TAPIOCA** | com calda de maracujá \$ 22   
- TORTA PRESTÍGIO** | com chocolate 60% cacau, coberta com creme de flocos e açúcar de côco Acompanha sorvete de nata \$ 22  