

TAKA DARU

IZAKAYA

almoço
executivo

DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA

mabo nasu

Domburi com gohan coberto de carne moída apimentada, berinjela frita, tomate cereja e ovo frito com a gema mole.

torikatsudon

Domburi com gohan coberto de sobrecoxa de frango corín empanada no pão de Hokkaido ao molho de shoyu e ovo caipira cozido no caldo.

misso ramen

Caldo à base de frango temperado com missô, servido com chashu, ovo de 6 minutos cozido no shoyu, cebolinha, massa de peixe japonesa e nori

tonkatsu

Lombo suíno empanado no pão de Hokkaido com salada de dois repolhos e molho tonkatsu feito na casa

katsudon

Domburi com gohan coberto de lombo suíno empanado no pão de Hokkaido, molho de shoyu e ovo caipira cozido no caldo.

gyu yasaidon

Filé mignon salteado com legumes e cogumelos ao sakê, shoyu, um ovo perfeito e chips de alho.

veggie ramen

Caldo à base de cogumelos e legumes tostados, servido com broto de bambu, cebolinha e acelga chinesa

yakizakana

Anchova fresca grelhada, acompanhada de legumes refogados com sakê e shoyu.

acompanhamentos

Otoshi
Gohan
Misoshiro
Tsukemono
Salada
Sobremesa

R\$ 48,00

consulte o garçom para a sugestão do chef
todo dia, um prato diferente, a R\$ 38,00

ENTRADAS

Aguenassu

Berinjela frita, cozida no molho de shoyu e gengibre \$23

Aguedashi Dofu

O famoso tofu frito com quiabo e bacon que o Chef Goya fazia no seu antigo izakaya \$25

Nasu Dengaku

Berinjela frita e grelhada com mistura cremosa de missô e ovos \$32

Okra Enoki Maki

Cogumelos enoki e quiabos frescos enrolados no bacon sobre molho teriyaki e togarashi \$27

Korokke

A versão japonesa do croquete de frango, milho, nirá em massa de mandioca com molho tonkatsu e salada de dois repolhos \$25

Goya Tyampururu com Omelete do Shin

Omelete francesa sobre pepino goya e tofu com maionese e katsuobushi \$30

Guioza

Típicos pasteizinhos japoneses com recheio de carne suína feito na casa, sobre molho apimentado de shoyu, vinagre e pimentas, coberto com coentro fresco e em pó \$30

Kakifurai

Ostras empanadas no pão de Hokkaido da Virgínia Oda, com molho tonkatsu feito na casa (6 unidades) \$42

Buta no Kakuni

Panceta cozida por 6 horas servida com caldo de redução de shoyu, um ovo perfeito e acelga chinesa \$35

Buta no Ponzu

Panceta cozida por 6 horas, pururucada na grelha, servida ao molho cítrico e shoyu com alho frito e brotos da estação \$28

Takoyaki

Famoso bolinho de polvo japonês com maionese e molho tonkatsu feitos na casa cobertos com katsuoboshi \$36

Tori Karaague

A versão japonesa do frango à passarinho de boteco servida com molho ponzu ou missô \$30

VEGETARIANOS

Edamame

Soja verde servida com flor de sal \$25

Edamame Spicy

Soja verde ao molho especial de pimenta tobajan com flor de sal \$30

Kimchi do Komah

Acelga apimentada \$18

Shimeji e Shiitake

Nossos cogumelos orgânicos refogados na manteiga, sakê e shoyu \$32

Wafu Salada

Mix de folhas e vegetais frescos e orgânicos ao molho de frutas cítricas e teriyaki da casa \$16

Oniguri

Bolinho de arroz com conserva de ameixa japonesa \$12

PRATOS PRINCIPAIS

Ebi to Kinoko

Camarão rosa grelhado, lula e cogumelos refogados na manteiga, shoyu, sakê \$65

Yakizakana

Anchova fresca grelhada, acompanhada de legumes refogados com sakê e shoyu \$48

Shogayaki

Copa lombo ou contra-filé com legumes ao molho de gengibre \$36

Tonkatsuo

Lombo suíno empanado no pão de Hokkaido da Virgínia Oda com salada de dois repolhos e molho tonkatsu feito na casa \$38

Tonkatsuo Karê à Cavalo

A versão japonesa do bife à cavalo, com lombo suíno empanado no pão de Hokkaido da Virgínia Oda, gohan, karê e um ovo frito com a gema mole \$50

LAMEN

Missô Lamén

Caldo à base de frango temperado com missô, servido com chashu, ovo de 6 minutos cozido no shoyu, cebolinha, massa de peixe japonesa e nori \$38

Lamen Vegetariano

Caldo à base de cogumelos, legumes tostados, servido com ovo de 6 minutos cozido no shoyu, cebolinha, gengibre e acelga chinesa \$ 32

SOBA

Soba Frio

Soba frio ao molho levemente adocicado servido com aspargos e cogumelos \$36

Soba com Guioza

Soba quente ao molho levemente adocicado com guioza da casa ao vapor e coentro \$40

DOMBURI

Torikatsudon

Gohan coberto com sobrecoxa de frango korin empanada com pão de Hokkaido da Virginia Oda com molho de shoyu e ovo caipira cozido no caldo \$38

Katsudon

Gohan coberto com lombo suíno empanado com o pão de Hokkaido da Virginia Oda com molho de shoyu e ovo caipira cozido no caldo \$40

Yasaidon

Gohan coberto com legumes orgânicos, cogumelos e tofu \$34

Mabo Nasu

Gohan coberto de carne moída apimentada, berinjela frita, tomate cereja e ovo frito com a gema mole \$36

Gyu Yasaidon

Filé mignon salteado com legumes e cogumelos ao sakê, shoyu, um ovo perfeito e chips de alho \$38

UDON

Nirá Tama Udon

Caldo quente com macarrão udon coberto com ovos mexidos e nirá \$32

Karê Udon

Substancioso caldo de carne cozido por 7 dias ao curry com macarrão udon, suã bovino, legumes e um ovo perfeito \$42

NOODLES

Sauce Yakissoba

Yakisoba típico japonês com tiras de filé mignon e legumes salteados, temperados ao molho tonkatsu e maionese da casa \$40

Yaki Mayo Chashu

Macarrão de lámén com legumes salteados, servido com chashu e maionese \$38

SOBREMESAS

Choux cream

A versão japonesa da bomba recheada, servida com creme inglês perfumado R\$ 21

Nama Choco

Bolo de chocolate 75% cacau R\$ 18

Short Cake

Bolo de pão de ló com morango e crème pâtissier R\$ 18

Viagem do Goya

Quenelle de mousse de chocolate branco com machá com teriyaki e flor de sal R\$ 14

Sorvete artesanal

Bolsa de sorvete sabores: machá ou lichia R\$ 14



Buns de Cogumelo,

25⁹⁰

maionese de curry, pepino e cebolinha.



Macios pães chineses no vapor recheados de crocantes cogumelos empanados, maionese de curry artesanal e finas tiras de pepino e cebolinha.

Sugestão de harmonização: **Blondie Mary**



Vinagrete de polvo,

25⁹⁰

alface romana, abobrinhas orgânicas marinadas e gergelim.



Refrescante vinagrete com polvo, limão-cravo, tomate, cebola roxa, pimenta biquinho e nam pla, com abobrinhas orgânicas marinadas em azeite temperado e folhas de mini alface romana.

Sugestão de harmonização: **Ellen**



Gra[vera]x Gravlax do Vera,

28⁹⁰

batata yacon e uvas infundadas no gin, erva doce, pickles de talo de espinafre, iogurte de kefir e azeite de dill.



Releitura do clássico escandinavo, nosso salmão de cura inusitada no carvão ativado acompanha conserva de batata yacon e uva verde em gin, iogurte de kefir artesanal e um toque de azeite de dill.

Sugestão de harmonização: **Marie**



Croqueta de Pato,

25⁹⁰

com mostarda artesanal e geléia de framboesa.



Tradicional receita espanhola. Salgado crocante de recheio tenro, servidas sobre conserva agridoce de framboesa e sementes fermentadas de mostarda.

Sugestão de harmonização: **Leila**



Focaccia de tomate,

22⁹⁰

Antepasto de tomate, manteiga de amendoim da casa e azeite de manjerição.



Pão tipicamente italiano e trio de acompanhamentos da casa.

Sugestão de harmonização: **Tarsila N° 2**

principais



Polvo grelhado com tutano,

79,90

batatas assadas, sour cream de iogurte e tortinha de cebola roxa.



Tentáculos grelhados no tutano, servidos com batatas assadas, tortinha de cebola roxa e sour cream de iogurte de kefir.

Sugestão de harmonização: **El Floridita***



Peixe do dia grelhado,

68,90

ajo blanco de couve-flor, tomates tostados, ar de vongole e chá verde, ervilhas e azeite de manjericão.



Peixe grelhado, servido com creme de couve-flor, alho e amêndoas, acompanhado de tomates tostados, ervilhas no azeite de manjericão e leve espuma de vongole e chá verde.

Sugestão de harmonização: **Early Bird**



Tortelli de Cacao Amazônico

60,90

com recheio cremoso de brócolis e catupiry, cogumelo portobello, brócolis, glace vegetal e "patrami".



Massa artesanal de cacao alcalino, recheado de purê de catupiry e brócolis, servido com cogumelos e brócolis salteados em um caldo espesso de vegetais e finalizado com "patrami de pato" da casa.

Sugestão de harmonização: **Brown Derby***



Risoto de Beterrabas Orgânicas,

58⁹⁰

gel de tangerina, castanha-do-pará e pickles de beterrabas.

Risoto de beterraba tostada, gel artesanal de tangerina, castanha-do-pará ligeiramente assadas e texturas de beterrabas (pickles, assada e crua).

Sugestão de harmonização: From Key West To Havana



Roulade de Frango Recheada,

58⁹⁰

cogumelos na brasa, tucupi, terrine e chips de mandiocinha.

Sobrecoxa de frango enrolada e recheada com mousseline de frango, cogumelos eryngui na churrasqueira, molho de tucupi, terrine e chips em palha de mandiocinha.

Sugestão de harmonização: So they say in Jamaica



Prime Rib de Porco Duroc,

66⁹⁰

honus, grão-de-bico com chorizo, alface romana grelhada e salsa tonnata.

Corte excepcional de grelha extraído das últimas costelas do porco Duroc, servido com purê de grão de bico e tahine, grão-de-bico salteado com chorizo espanhol e alface romana finalizada na churrasqueira acompanhada de emulsão típica italiana à base de atum, a salsa tonnata.

Sugestão de harmonização: La Gloria



Milanesa de Angus empanada na focaccia,

67⁹⁰

salada de batata, mostarda fermentada, cenouras e folhas picantes.

Cowboy Steak de Angus empanado na farinha de focaccia, finalizado na churrasqueira, salada de batata e mostarda fermentada da casa, tiras de cenouras e folhas picantes.

Sugestão de harmonização: Conte Nero

Ponto sugerido pelo Chef: Ponto menos



sobremesas



Bolo gelado de milho,

20,90

creme de goiabada, crumble de castanha de caju, sorvete e spray de bourbon **Evan William's**.



Bolo cremoso de milho-verde acompanhado de coulis de goiabada, pó de tomilho, crocante de castanha de caju, sorvete de leite e Bourbon na finalização.

Sugestão de harmonização: Cecília



Texturas de Chocolate,

24,90

morangos marinados na gastrique de tequila e azeite de coentro.



Bolo denso de chocolate, creme e mousse de chocolate, crocante de cacao, morangos infundados em gastrique de tequila e suave azeite de coentro.

Sugestão de harmonização: Emmy



Creme de nectarina e caramelo,

22,90

nectarina fresca, sorvete de chá preto, azeite de manjeriço e merengue de gergelim.



Creme de nectarina assada e caramelo, cubos de nectarina in natura, servidos com sorvete de chá preto, azeite de manjeriço e merengue de gergelim preto.

Sugestão de harmonização: Elisabeth



Torta de Cupuaçu,

22,90

uvas assadas ao mel e balsâmico e sorvete de iogurte.



Torta cremosa de cupuaçu, servida com conserva de uvas assadas em calda de mel e balsâmico, sorvete de iogurte, castanha-do-pará e amaranto.

Sugestão de harmonização: Simone

menu degustação

Para usufruir ao máximo da proposta do V.E.R.A. Restaurante, desfrute desta experiência.

Menu de Seis Tempos

114,90

Um snack, duas entradas, dois pratos principais e uma sobremesa.

Quatro tempos do cardápio e duas novidades exclusivas.

menu kids

Sugestão para crianças de até 10 anos



Massa,

com molho caseiro de tomate e escalope de fillet.

31,90



Escalope

com arroz e batatas fritas.

30,90



glútem



lactose



ovo



veggie*



vegano



peixe



molusco



pato



frango



bovino



suíno

* ovo-lacto-vegetariano

drinks autorais

aperitivos

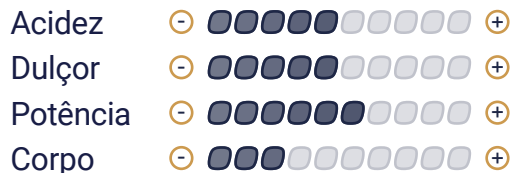
46.24 | 10.46

Leila Diniz | 1945 - 1972 **Leila**

Bourbon **Evan William's** ou **Evan William's 1783**, sumos de abacaxi e grapefruit, xarope de chá preto, **Cointreau** e bitters de semente de coentro e de mostarda.
Com fatias de damasco turco desidratado.

Sugestão de harmonização: **Croquetas de pato**

29,85 / 35,85



Gelo:



Receita*:	100 ml
Serviço**:	155 ml
Ácool***:	1.00 ua

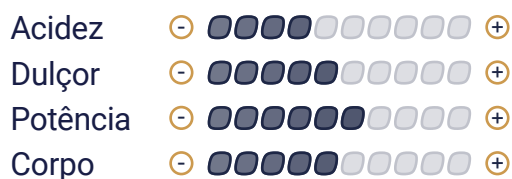
52.82 | 25.90

Marie Curie | 1867-1934 **Marie**

Rum **Angostura White Oak** ou **Mount Gay Black Label** switchel de abacate, **Chartreuse Vert** e Tintura de dill; defumado com cedrinho-rosa e cascas de laranja-bahia.
Com borda de açúcar de castanha de baru.

Sugestão de harmonização: **Gra[vera]x**

28,85 / 35,85



Gelo:



Receita*:	95 ml
Serviço**:	147 ml
Ácool***:	1.34 ua

* soma do volume de todos ingredientes que compõe a receita deste drink (não considerada a diluição de gelo).

** Volume do drink após acréscimo da diluição de gelo necessária para equilibrar e incorporar seus sabores.

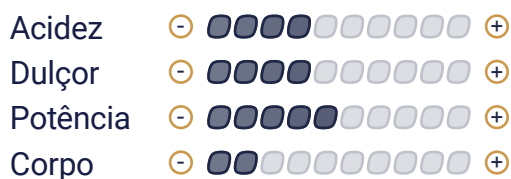
50.16 | 9.51 | 35.14

Tarsila do Amaral | 1886 - 1973 **Tarsila N° 2**

Gim **Vitória Régia** ou **Martin Miller's** ou **The Botanist**,
maraschino **Luxardo**, tisane de ervas frescas e cordial de pepino.
Com conserva de talo de funcho em gim.

Sugestão de harmonização: **Focaccia de tomate**

29,85 / 38,85 / 47,85



Gelo:



Receita*:	85ml
Serviço**:	125 ml
Ácool***:	1.22 ua

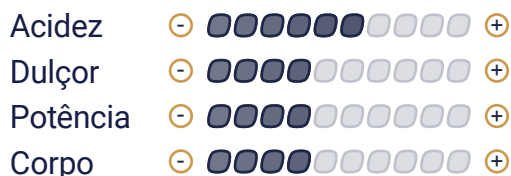
40.17 | 22.14

Ellen Ochoa | 1958 - hoje **Ellen**

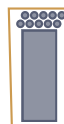
Tequila **El Jimador Blanco** ou **Patrón Silver**, cordial de vinho branco, sumo de maracujá, sharbat
de elderflowers, horchata vegana, xarope de tabasco e bitters artesanal de capim-limão.
Com talo e conserva de ruibarbo.

Sugestão de harmonização: **Vinagrete de Polvo**

29,85 / 35,85



Gelo:



Receita*:	90 ml
Serviço**:	135 ml
Ácool***:	0.87 ua

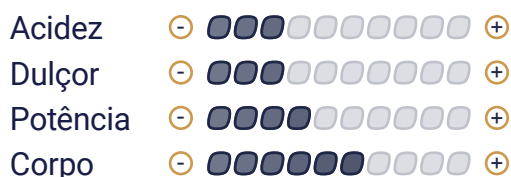
95.51

Debbie Harry | 1945 - hoje **Blondie Mary**

Cachaça **Yaguara Branca**, vinho porto white, suco de mandioquinha,
xarope de óleo de gergelim e tempero da casa.
Com borda de sal de shiso, pickles de funcho e fatias maçaricadas de emmental.

Sugestão de harmonização: **Buns de cogumelo**

26,85



Gelo:



Receita*:	147 ml
Serviço**:	200 ml
Ácool***:	1.12 ua

*** Volume total de álcool etílico (etanol potável) contido no drink, medido em unidades de álcool.
Uma dose (50ml) de qualquer destilado com 40%Vol. de teor alcoólico (vodka ou whisky, por exemplo) possui exatamente 1 ua.

drinks autorais

digestivos

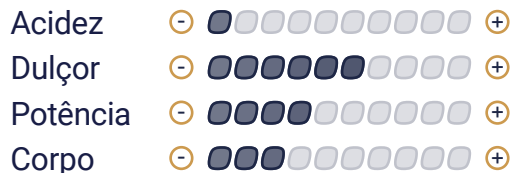
39.70

Elizabeth Alexandra Mary | 1926 - hoje **Elisabeth**

Gim **Hendrick's**, vermute dry, chá Lady Gray
crème de cerise artesanal e bitters de massala chai.
Com picles de manga em "oleo sacharum" de limão-siciliano.

Sugestão de harmonização: **Creme de nectarina e caramelo**

25.85



Gelo:



Receita*	85 ml
Serviço**	115 ml
Ácool***	0.90 ua

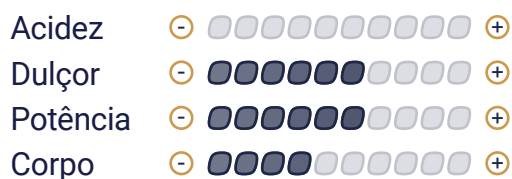
29.99

Amalie Emmy Noether | 1882 - 1935 **Emmy**

Brandy **Maciera Royal 5 Stars**, amaro **Angostura**, licor artesanal de café
100% arábica e bitters de sementes de coentro e de mostarda.
Com fatia desidratada de tangerina e grãos de café.

Sugestão de harmonização: **Texturas de Chocolate**

22.85



Gelo:



Receita*	92 ml
Serviço**	132 ml
Ácool***	1.54 ua

* soma do volume de todos ingredientes que compõe a receita deste drink (não considerada a diluição de gelo).

** Volume do drink após acréscimo da diluição de gelo necessária para equilibrar e incorporar seus sabores.

35.68

Cecília Meireles | 1901 - 1964 **Cecília**

Hidromel forticado na casa (com páprica picante, cacau, cravo e sementes de gergelim), licor amareto e bitters artesanal de tangerina e pimenta de java.
Com fatia desidratada de abacaxi ao mel.

Sugestão de harmonização: **Bolo Gelado de Milho**

25⁸⁵

Acidez ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Dulçor ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Potência ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Corpo ○ ●●●●●●●●●● ⊕

Gelo:



Receita*: 85 ml
Serviço**: 115 ml
Ácool***: 1.40 ua

95.63

Simone de Beauvoir | 1908 - 1986 **Simone**

Cachaça **Yaguara Branca**, purê de cajá e açai com mel e tomilho e bitters de lemon-grass.
Com espuma de castanha de caju e pó de beterraba.

Sugestão de harmonização: **Torta de Cupuaçu**

23⁸⁵

Acidez ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Dulçor ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Potência ○ ●●●●●●●●●● ⊕
Corpo ○ ●●●●●●●●●● ⊕

Gelo:



Receita*: 90 ml
Serviço**: 125 ml
Ácool***: 1.20 ua

*** Volume total de álcool etílico (etanol potável) contido no drink, medido em unidades de álcool.
Uma dose (50ml) de qualquer destilado com 40%Vol. de teor alcoólico (vodka ou whisky, por exemplo) possui exatamente 1 ua.

versões exclusivas

clássicos revisitados

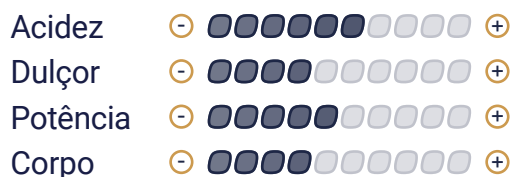
Planter's Punch do Vera **So They Say in Jamaica**

Rum **Angostura White Oak**, sumo e "oleo saccharum" de limão-taiti, sumo de abacaxi, xarope de framboesa e bitters aromático **Angostura**.

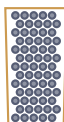
Com fatia e folhas de abacaxi, cerejas ao maraschino e noz moscada.

Sugestão de harmonização: **Roulade de Frango Recheada**

29,85



Gelo:



Receita*	123 ml
Serviço**	189 ml
Ácool***	1.00 ua

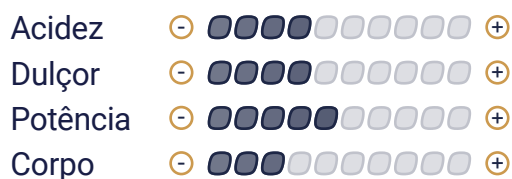
Margarita do Vera **La Gloria**

Tequila blanco, sumo de limão-taiti, Crème de Menthe artesanal e bitters artesanal de cardamomo.

Com borda de sal de limão.

Sugestão de harmonização: **Prime Rib de Porco Duroc**

31,85



Gelo:



Receita*	97 ml
Serviço**	150 ml
Ácool***	1.11 ua

* soma do volume de todos ingredientes que compõe a receita deste drink (não considerada a diluição de gelo).

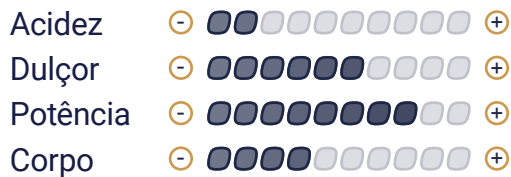
** Volume do drink após acréscimo da diluição de gelo necessária para equilibrar e incorporar seus sabores.

Negroni do Vera **Conte Nero**

Gin **Vitória Régia**, mix secreto de vinhos tintos, **Campari**, licor artesanal de café 100% arábica da mogiana e bitters aromático Angostura..
Com twist e perfúme cítrico de grapefruit.

Sugestão de harmonização: **Milanesa grelhada de Angus**

29⁸⁵



Gelo:



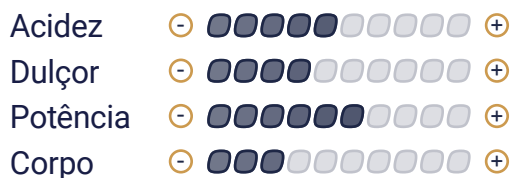
Receita*:	90 ml
Serviço**:	135 ml
Ácool***:	2.01 ua

Airmail do Vera **From Key West To Havana**

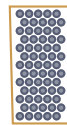
Rum cubano envelhecido, sharbat de elderflowers, espumante, xarope de mel e bitters artesanal de tangerina e pimenta de java.
Com talos de hortelã, twist e perfume cítrico de limão-taiti

Sugestão de harmonização: **Risoto de Beterrabas Orgânicas**

30⁸⁵



Gelo:



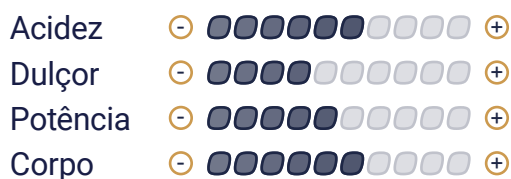
Receita*:	120 ml
Serviço**:	170 ml
Ácool***:	1.19 ua

Morning Glory Fizz do Vera **Early Bird**

Scotch Whisky 12 anos, sumo de limões taiti e siciliano, xarope de chá preto, **Chartreuse Vert**, club soda e clara de ovo.
Com espiral e perfume cítrico de laranja.

Sugestão de harmonização: **Peixe do dia Grelhado**

28⁸⁵



Gelo:



Receita*:	147 ml
Serviço**:	200 ml
Ácool***:	1.12 ua

*** Volume total de álcool etílico (etanol potável) contido no drink, medido em unidades de álcool.
Uma dose (50ml) de qualquer destilado com 40%Vol. de teor alcoólico (vodka ou whisky, por exemplo) possui exatamente 1 ua.

destilados

Vodka (50ml)

Kosimenko	20. ⁸⁵
Russian Standard	22. ⁸⁵
Titos	31. ⁸⁵

Cachaça (50ml)

Yaguara Branca	24. ⁸⁵
Yaguara Orgânica	26. ⁸⁵
Yaguara Ouro	27. ⁸⁵

Gim (50ml)

Vitória Régia	26. ⁸⁵
Martin Miller's	34. ⁸⁵
Hendrick's	36. ⁸⁵
Martin Miller's Westbourne Strength	41. ⁸⁵
The Botanist	43. ⁸⁵

Rum (50ml)

Bacardi Carta Blanca	16. ⁸⁵
Bacardi Carta Oro	17. ⁸⁵
Angostura White Oak	23. ⁸⁵
Abuelo Añejo	30. ⁸⁵
Mount Gay 1703	39. ⁸⁵

Tequila (50ml)

El Jimador Blanco	22. ⁸⁵
El Jimador Reposado	23. ⁸⁵
Patrón Silver	32. ⁸⁵
Patrón Reposado	33. ⁸⁵
Patrón Añejo	34. ⁸⁵

Scotch Whisky (50ml)

Buchanan's 12	27. ⁸⁵
Single Malt Glenfiddich 12	36. ⁸⁵
Single Malt Glenfiddich 15	42. ⁸⁵
Single Malt Bruichladdich Classic Laddie	53. ⁸⁵
Single Malt Bruichladdich Port Charlotte	56. ⁸⁵

Bourbon Whiskey (50ml)

Evan William's	27. ⁸⁵
Evan William's 1783	29. ⁸⁵

Outros Destilados (50ml)

Cognac Rémy Martin VSOP	45. ⁸⁵
Macieira Royal Five Stars	26. ⁸⁵
Gran Singani Casa Real	27. ⁸⁵
Steinhager Schlichte	31. ⁸⁵

outros

Licores (50ml)

Amareto Del'Orso	26. ⁸⁵
Amarula	27. ⁸⁵
Cointreau	29. ⁸⁵
Sambuca Molinari	31. ⁸⁵
Licor 43	31. ⁸⁵
Benedictine DOM	32. ⁸⁵
Luxardo	32. ⁸⁵
Gabriel Boudier Cassis	32. ⁸⁵
Drambuie	33. ⁸⁵
Peachtree	33. ⁸⁵
Frangelico	33. ⁸⁵
St. German	34. ⁸⁵
Patrón XO Cafe	34. ⁸⁵
Chartreuse Vert	54. ⁸⁵

Licores Artesanais (50ml)

Café Mogiana 100% Arábica	24. ⁸⁵
Crème de Mûre	24. ⁸⁵
Crème de Menthe	24. ⁸⁵
Crème de Violette	24. ⁸⁵
Crème de Cacao	24. ⁸⁵
Crème de Cerise	24. ⁸⁵
Schnapps de Canela	24. ⁸⁵
Schnapps de Framboesa	24. ⁸⁵

Amaros (50ml)

Cynar	15,85
Campari	17,85
Udenberg	20,85
Aperol	22,85
Amaro Angostura	32,85

Vinhos Fortificados (120ml)

Martini Rosso	41,85
Martini Bianco	41,85
Martini Extra Dry	41,85
Noilly Prat	50,85
Vermute de Jerez Fernando de Castilla	50,85
Lilet Blanc	52,85

Outros Fermentados (120ml)

Sake Azuma Kirin Gold	38,85
Hidromel Valkiria	42,85

soft-drinks

Água Prata (300 ml)

Sem e com gás

5,65

Prata Premium Mixers (200 ml)

Tônica e Tônica Zero

6,85

Refrigerante Lata (355 ml)

Coca-Cola, Coca-Zero, Sprite, Fanta e Guaraná Antartica

6,75

Refrigerantes Artesanais (150ml)

Chá Preto, Gengibre, Framboesa, Pepino, Vinho Branco e menta com cardamomo

9,00

H2OH (500 ml)

Limão e Limoneto

7,55

Suco Natural (300 ml)

Abacaxi, Laranja, Limão e Maracujá

7,45

Cafés Especiais Orfeu

(Ristretto - 15 ml, Corto - 20 ml, leggero - 30 ml, Doppio - 60 ml e Lungo - 90 ml)

Suave, Clássico e Intenso

5,90

Orgânico e Descafeinado

7,90

Wäls Belgian Witte (300 ml)	14. ⁹⁰
Wäls Verano (300 ml)	14. ⁹⁰
Wäls Session Citra (300 ml)	14. ⁹⁰

Wäls Dubel (375 ml)	30. ⁹⁰
Wäls Niobium (375 ml)	30. ⁹⁰
Wäls 42 (375 ml)	30. ⁹⁰
Wäls Petroleum (375 ml)	30. ⁹⁰
Wäls Evita (375 ml)	30. ⁹⁰

Paulaner HefeWeissbier (500 ml)	27. ⁹⁰
--	-------------------

Stella Artois (275 ml)	7. ⁹⁰
Heineken (330 ml)	8. ⁹⁰

glossário

Ajo Blanco	Preparação típica espanhola, espécie de sopa fria à base de alho, amêndoas e pão fritos no mesmo azeite.
Duroc	Raça de porco avermelhado-marrom de maior porte e massa muscular que confere à carne sabor único.
Gastrique	Redução de ingredientes ácidos e adocicados.
Gravlax	Técnica escandinava de conservação de peixes, principalmente salmão, através de cura em temperos.
Kefir	Bebida fermentada com sabor ácido e refrescante, considerada um superprobiótico extremamente benéfico para nosso corpo. Pode ser feito de leite ou de água.
Roulade	Técnica de enrolar proteínas para submetê-las à cocção, podendo ou não serem recheadas.
Terrine	Espécie de purê amanteigado, assado.
Bitters	Infusões alcoólicas adoçadas de origem medicinal que servem de “tempero” para bebidas.
Cordial	Xarope com forte presença de acidez.
Oleo saccharum	Resultado do processo de extração dos óleos essenciais das cascas de frutas cítricas em açúcar.
Sharbat	Técnica turca de infusão de pétalas de flores com marcante acidez
Switchel	Bebida típica caribenha de frutas, gengibre, mel ou melaço, vinagre e especiarias
Tintura	Infusão de sabor mais leve em álcool neutro de cereais, tem este nome pois toma mais a cor que aromas e sabor do botânico.
Tisane	Infusão em água de ervas aromáticas