BAR ·GRECCO· CUCINA

EST º 2018

DRINKS DA CASA

Mostro del Mare R$35
The Kraken Spiced Rum + Carpano Clássico + Punt&Mes + bitters + imbuia defumada.

Sem Stress R$32
Vodka de pêra + vermouth seco + siciliano + açúcar + tônica.

Vovó Metralha R$30
Stolichnaya + Parfait Amour + gengibre + limão cravo + clara.

Troppo Buono! R$29
Bourbon + Carpano Clássico + maracujá + nectar maçã verde + espuma de capim santo.

Papa-Capim R$29
Amázzoni Gin + tônica e espuma de capim santo.

Vergonha na cara R$28
Jose Cuervo Reposado + pêssego + xarope de pimenta + limão.

Passion Pop R$28
Amázzoni Gin + maracujá + tomilho limão + gengibre + água com gás

Piscadela R$28
Pisco Capel + Carpano Clássico + maracujá + Shrub de melancia + espuma de lichia

Minha Pequena Erva R$18
Tiê Prata + erva mate + laranja + mel.

SUGESTÕES

Stoli Mule R$27
Stolichnaya + limão + gengibre + espuma de gengibre.

Carajillo R$27
Licor 43 + café.

Affinity R$28
Whisky + Punt&Mes + vermouth seco + Angostura bitters.

Fernet Cocktail R$30
Beefeater + Carpano Clássico + Fernet Branca.

Peça seu clássico!
Consulte disponibilidade e valores com o bartender.

SPRITZERS

Meridiano 43 (da casa) R$34
Licor 43 + Amázzoni Gin + limão siciliano + espumante.

Hugo R$33
St. Germain + hortelã + Angostura + espumante.

Fratelli (da casa) R$31
Carpano Clássico + Carpano Punt&Mes + Fernet Branca + azeitona + água com gás + espumante.

Sbagliato R$30
Campari + Carpano Clássico + laranja + espumante.

Campari Milano R$29
Campari + St. Germain + hortelã + espumante.

Aperol R$29
Aperol + laranja + água com gás + espumante.

CERVEJAS

Heineken 330ml R$12
Wäls Pilsner 300ml R$14
Wäls 42 375ml R$29

NÃO ALCOÓLICOS

Água com ou sem gás R$6

St. Pellegrino (505ml) R$16

Acqua Panna (505ml) R$16

Refrigerante (lata) R$7
Coca, Coca Zero, Guaraná,
Schweppes Tônica ou Schweppes Tônica Zero.

Soda Artesanal R$12
Gengibre, Louro c/ limão ou Tomilho limão.

Sucos R$9
Limão, laranja ou uva integral

Chá Gelado ou Quente R$9
Hibisco ou Gengibre

Café Espresso R$6
Regular ou Descafeinado

@greccobarecucina
@bartendervinilopes
/greccobarecucina

BAR ·GRECCO· CUCINA

EST° 2018

VODKA

Stolichnaya	R$19
Stolichnaya Gluten Free	R$19
Stolichnaya Vanil	R$19
Stolichnaya Blueberi	R$19
Stolichnaya Elit - Ultra Premium	R$65

GIN

The London Nº1	R$50
Saffron Gin	R$36
Monkey 47	R$47
Plymouth	R$36
Beefeater	R$22
Amázzoni	R$22

TEQUILA (100% Agave)

Jose Cuervo Tradicional	R$30
Jose Cuervo Platino	R$65
1800 Tequila Silver	R$36
1800 Tequila Reposado	R$36
1800 Tequila Añejo	R$53

WHISKY/WHISKEY

The Famous Grouse	R$19
Jameson	R$20
Wild Turkey	R$25
Chivas 12 anos	R$27

LICOR

Licor 43	R$24
Drambuie	R$24
Gabriel Boudier	R$24
Limoncello Villa Massa	R$24
Averna	R$24
Briottet Triple Sec	R$24
Briottet Pêche de Vigne	R$24
Briottet Poire William	R$24
Briottet Crème de Cassis	R$24
Frangélico	R$24
Strega	R$24
Strega Cream	R$24
Strega Sambuca	R$24

RUNS

The Kraken Spiced Rum	R$24
Sailor Jerry	R$20
Havana Club 3	R$19
Bacardi Carta Blanca	R$18

OUTROS

Antica Fórmula	R$50
Carpano Classico / Bianco	R$19
Fernet Branca / Menta	R$24
Pisco Capel	R$19
Pisco Capel Moai	R$28
Punt & Mes	R$24
Schlichte Steinhager	R$19
Campari	R$18
Cynar 70	R$24

BAR

·GRECCO·

CUCINA

EST º 2018

.MENU EXECUTIVO.

49,

.PICCOLO.

Salada Verde

Croquete de Porco

.PRANZO.

Coxa e Sobrecoxa de Frango Orgânico com Salada Verde ou Risoto de Limão

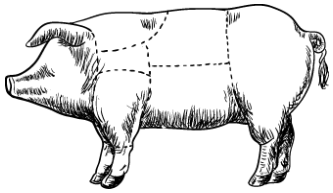
Peixe Fresco com Legumes Grelhados

Picadinho de Mignon com Risoto de Parmesão

Arroz de Pato Caipira

Polpetone Rústico com Gnocchi Dourado

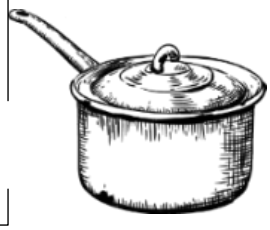
.DOLCI.



Pudim de Claras

Fruta do Dia

Sorvete Artesanal



CAROS CLIENTES, NÃO ACEITAMOS CHEQUE COMO FORMA DE PAGAMENTO.