

<b>MOMO</b> pastel nepalês cozido no vapor e selado na chapa, recheado de cogumelos, vegetais, edamame, chutney de tomate picante- 4un <b>S G P</b>	30	<b>HOMUS</b> de grão de bico cremoso, grão de bico temperado com chermoula, azeite e coentro, servido com pão pita artesanal <b>G* P</b>	32
<b>CARPACCIO DE COGUMELO</b> Portobello, molho de ervas, parmesão de tremoço, pickles de cebola roxa, rúcula, torradinhas de focaccia <b>G* P</b>	42	<b>FONDUE</b> de queijo de castanha e tremoço, conservas sazonais da casa, pão Romano <b>N A G*</b> Substitua pão Romano por ciabatta sem glúten +3	32
<b>TARTARE</b> de tomates frescos, avocado, tapenade de azeitonas pretas, torradinhas de focaccia <b>G* C*</b>	32	<b>BOLINHO</b> de Baião de dois empanado em Panko, recheado de tofu defumado, maionese de lambão, couve frita -2un <b>S G P</b>	30
<b>CALDINHO DE FEIJÃO</b> shiitake, pimenta biquinho, cebolinha, torradinhas de focaccia <b>S G* P</b>	26	Pão sem glúten, pita, pão Romano ou torradas	10
<hr/>			
<b>VEGETAL DO DIA</b> criação do chef à base de verduras e legumes frescos <b>sob consulta</b>	28	<b>BRÓCOLIS</b> americano grelhado na churrasqueira, molho deusa verde, gergelim branco <b>S P</b>	28
<b>BATATA TRUFADA</b> molho de queijo de tremoço, azeite trufado, ervas frescas <b>S*</b>	28	<b>PANISSE</b> bastões fritos de grão de bico com curry, maionese de linhaça com coentro <b>P</b>	32
<b>COUVE-FLOR MANCHURIAN</b> empanada e frita, com molho indo-chinês apimentado, cebolinha, coentro, gergelim branco <b>G S P</b>	36	<b>TOFU PICANTE</b> grelhado na churrasqueira, molho de pimenta Gochujang, creme de edamame e hortelã, cebolinha grelhada, gergelim branco <b>S P A</b>	46
<hr/>			
<b>SOPA CREMOSA</b> de milho verde, couve-flor defumada e castanha de caju, cubos de tofu defumado frito, ervas frescas, azeite de ervas <b>S* P N M</b>	36	<b>LÁMEN</b> dashi defumado, macarrão, vegetais e shiitake, moyashi, tofu, edamame, alga wakame, pepino em conserva, cebolinha, togarashi <b>S G P A M</b>	60
<b>SALADA DE PALMITO</b> morno grelhado, tomate cereja, ricota de tofu, tomate seco, mix de folhas, molho deusa verde, cebola queimada <b>S P N*</b>	42	<b>RAGÙ DE COGUMELOS</b> Cardoncello, shiitake, portobello e hiratake, polenta de painço, molho Bordelaise, parmesão de tremoço <b>A N* P</b>	58
<b>BURGER</b> de cogumelos e cereais, rúcula, cebola caramelizada, tomate, maionese de pimenta chipotle, pão rústico <b>G S P*</b>	44	<b>NHOQUE</b> de batata baroa, molho cremoso de castanha de caju e alho negro, tofu defumado, farofa de Panko, salsinha e limão siciliano <b>G N A S*</b>	62
<b>Adicional batata trufada - meia porção</b>	14	<b>PRATO INFANTIL</b> massa com molho de tomate <b>G</b>	38
<hr/>			
<b>ALMOÇO (DAS 12 ÀS 17H)</b>		<b>SOBREMESAS</b>	
<b>MENU ALMOÇO</b> (EXCETO FIM DE SEMANA E FERIADOS) Entrada (salada ou caldinho) + prato+ sobremesa especial	58	<b>BOLO TOFFEE</b> com maçã caramelizada, servido quente sobre caramelo de coco, sorvete de canela, farofa de praliné de nozes <b>G N*</b>	32
<b>FARINATA</b> crepe de farinha de grão de bico, recheada de vegetais da estação, cogumelos e creme de castanha, salada da casa <b>N</b>	44	<b>BROWNIE</b> de chocolate, sorvete de baunilha, calda quente de chocolate, nozes pecan caramelizada, banana brulêe, caramelo de coco <b>N*</b>	32
<b>PAD THAI</b> macarrão de arroz, tofu, moyashi, legumes, amendoim, molho de tamarindo <b>N* S A</b>	46	<b>CRÈME BRÛLÉE</b> de maracujá <b>N S</b>	28
<b>LASANHA</b> fresca de vegetais, ricota de tofu e tomate seco, molho à Bolonhesa, espinafre sauté, muçarela de castanha de caju, pesto <b>G N S</b>	48	<b>SORVETE</b> de baunilha ou canela, calda de chocolate, farofa de praliné de nozes - 1 bola <b>N*</b>	16
<b>RISOTO</b> de tomate cereja, tomate seco, alho poró, milho, creme de castanha, palha de poró <b>A M* N*</b>	52		

