

FILÓ

Cestinha de pães com hommus, coalhada
seca e azeitonas temperadas

26

PARA O CENTRO DA MESA

mezze de uva roxa

é como uma bruschetta de uva
roxa marinada no balsâmico com
creme de queijo de cabra e
ervas crispy (hortelã,
manjeriçã e sálvia)

28

lulinhas

mini lulas grelhadas recheadas
com shimeji temperadinho,
aioli e páprica defumada

44

hommus kawarma

rosbife de filé mignon sobre
cama de hommus com vinagrete
de tomate ralado e cebola roxa,
acompanha cestinha de pães
*versão vegana com abobrinha

42

batatas ploft

três batatas envelopadas
servidas com creme azedo

24

fritas

clássica batata frita
com zaatar

24

shakshuka

molho de tomate pedaço com
linguicinha picante e 3 ovos
moles cozidos nisso tudo,
acompanha cestinha de pães

36

dorê

berinjela à dorê, molho de
iogurte e pepino, melancia
e amêndoas tostadas

28

sabih

vem falafel, coalhada seca, ovo
mole, cebola roxa, pepino, picles
de manga e 2 fatias de pão Salonu
para montar como quiser

38

PRINCIPAIS

salada de cabra

mix de folhas, quinoa branca
e vermelha, damasco,
queijo de cabra com mel
e amêndoas

34

varenikes

tradicionalis varenikes de
batata não tão clássicos assim:
com fonduta de feta, grão de
bico crocante, sálvia e cebola
caramelizada

54

salada da casa

mix de folhas, abóbora assada,
cevada, azeitonas pretas,
tomatinhos, castanha de caju e
molho de hortelã

32

schnitzel

bifão de carne à milanesa com
risoto de cenoura assada,
queijo feta, dill

58

orzo, mar e terra

parece um arroz, mas é macarrão
com camarão, lula e linguica
defumada apimentada

60

ragú de cordeiro

massa longa com molho de
ragú de cordeiro, coalhada
seca e ovo mole

58

risoto de cevada

cevada cozida no molho
de tomate com couve-flor
e tahine

40

moussaka filó

berinjela, molho de
carne, fonduta de feta e
cebola crispy

42

SOBREMESAS

chocô do amor

sorvete de creme,
calda de chocolate
e farofa

26

torta mousse de chocolate

com praliné de
pistache

26

charuto de maçã

com especiarias
e sorvete de
canela

24

malabie filó

mistura de pudim de leite
com manjar de coco, com
calda de damasco

22

FILÓ

ALMOÇO

todos os dias (12h-15h)

*os pratos acompanham salada da casa

escalope de
filé mignon

44

escalope
de frango

38

omelete
de shimeji

42

EXECUTIVO

acompanha saladinha de entrada

2ª

mjadra

arroz, cabelinho de
anjo, lentilha, frango
desfiado e cebola crispy

34

quibe de abóbora

com coalhada seca e arroz
7 cereais

34

3ª

frango assado

com laranja, mel e curry
e creme de espinafre

42

hambúrguer

hambúrguer de costela
bovina grelhado com
saladinha feta e arroz
com aletria

36

4ª

espetinho de frango

com couscous marroquino
e brócolis

42

tagine

nosso picadinho com arroz
jasmim e farofa

34

5ª

moussaka vegetariana

abobrinha, berinjela,
molho de tomate pedaço
e fonduta de feta

42

filé de frango

filé de frango grelhado
com molho de iogurte e
zaatar e arroz com
lentilha

34

6ª

almôndegas

almôndegas de carne com
molho de iogurte e
arroz com orzo

34

risoto de beterraba

com feta

34

DA CASA - 27

oásis rum havana, xarope de zaatar, maracujá e manjeriçã	rubi cachaça da casa, licor de ervas, morango, manjeriçã, limão e angostura	drink de arak gin, arak, xarope de romã, tomilho, limão e aquafaba
figueira gin, amaro, xarope de figo e limão siciliano	ginino gin, triple sec, pepino, limão e tônica	

RELEITURAS - 28

portônica vinho do porto, gin, limão e tônica	tinto de verano filó brandy de jerez, vinho tinto, gin, limão, laranja e tônica *opção em jarra 60	lillet vive lillet, pepino, morango, hortelã e tônica	g&t gin, chá lady grey, limão e tônica
---	---	---	--

CLÁSSICOS - 29

negroni	bloody mary	boulevardier	aperol spritz	expresso martini
----------------	------------------------	---------------------	--------------------------	-----------------------------

com bebidas premium 33 | com bebidas super premium 38

para mais opções, consulte o garçom

CAIPIRINHAS

cachaça da casa branca 20
cachaça da casa envelhecida 24
vodka orgânica 24
saquê 20

CERVEJAS

stella / becks 10
corona 12
hoegaarden 14
chopp bamberg 500ml (consulte o garçom) 22

VINHOS

tintos	rosés	brancos
Namaqua Cabernet Sauvignon (África do Sul) 80	Viejo Feo Rosé (Chile) 110	Cordilheira de Sant'Ana Reserva dos Pampas Sauv Blanc/Chardonnay/ Gewurztraminer (Brasil) 95
Namaqua Pinotage (África do Sul) 80 22	Whistling Duck Rosé (Austrália) 145	Viejo Feo Chardonnay (Chile) 110
Cordilheira de Sant'Ana Reserva dos Pampas Cabernet Sauv/Tannat/Merlo (Brasil) 95	espumantes	Down Under Chardonnay (Austrália) 135
Viejo Feo Carmenére Blanc (Chile) 110	Charlotte Glera (prosecco) (Brasil) 105	Poker Face Semillon/ Sauvignon Blanc (Austrália) 145
Down Under Shiraz (Austrália) 135		



ÁGUAS - 5.5

sem gás

com gás

REFRIGERANTE - 6.5

coca-cola

guaraná

tônica

club soda

SUCOS E AFINS

suco de
laranja

8

suco de
maçã

8

suco de
abacaxi com
laranja

10

água de
coco

8

limonada

8

soda de
romã

12

chá de capim santo
com lichia e limão

12

chá de hibisco com
morango e manjeriço

12

CAFÉS

espresso

5

com leite

6

macchiato

7

cappuccino

8

chá de
hortelã

8

chocolate
quente

10