

# EDITH

## DRINKS AUTORAIS

### CHERIE

Cognac VSOP, cachaça branca, vermute tinto, creme de cacau, bitter de cereja - 42

### EDITH MARTINI

Vodca, hidromel de frutas vermelhas, licor de cereja, água de rosas - 38

### DALI DELIGHT

Vodca de pera, aguardente de pera, Ramazzotti rosato e espumante - 39

### O VELHO E O MAR

Rum claro, grapefruit, limão, cumaru, licor marasquino - 38

### O ABSURDO TRANSPARENTE DE CAMUS

Jim, amaro bianco, aperitivo de vinho francês e licor de café cristal - 39

### COQUE NOIRE

Blend marítimo, maple, bitter de chocolate - 41

### LE MYSTÈRE DE LA POIRE

Jim de pera, camomila, Jerez fino e xarope de champagne - 39

### ELIXIR DE MONTECRISTO

Spiced rum, amaro italiano, limão, ginger ale - 38

### ORLEANS

Bourbon, Amaretto, limão, pêssego branco, aquafaba, bitter tropical - 41

### AUBE DE CHAPULTEPEC

Tequila 100% agave, orgeat, limão, creme, aquafaba, água com gás e bitters - 38

### SODA EPICEE

Sem álcool: xarope de agave com capim-santo, limão, club soda - 21

### THÉ NOIR GLACÉ

Sem álcool: chá preto, purê de pêssego - 19

### NOGRONI

Sem álcool: gim sem álcool, bitter sem álcool, xarope de laranja e vinho sem álcool - 32

EDITH 

## DRINKS CLÁSSICOS

**VIEUX CARRÉ** – Applegreen's bar book 1904  
Rye whiskey, brandy, licor herbal francês, bitters – 46

**OLIVETTE COCKTAIL** – Applegreen's bar book 1904  
Gim, vermute seco, Peychaud, bitter de laranja – 39

**RUM SAZERAC** – origem incerta  
Spiced rum, açúcar, Peychaud, absinto verde – 38

**BANANA DAIQUIRI** – origem incerta  
Rum envelhecido, limão, purê de banana – 38

**MAMIE TAYLOR** – The Old Waldorf-Astoria Bar Book, 1935  
Scotch 12 anos, limão, ginger ale – 38

**VALENTINO** – The Joy of Mixology, 1999 – Gary Regan  
Gim, vermute tinto, Campari– 36

**BELLINI** – Harry's Bar Veneza, 1948 – Giuseppe Cipriani  
Vinho espumante, purê de pêssego branco – 36

**PAPER PLANE** – The Violet Hour, 2007 – Sam Ross  
Bourbon, Aperol, amaro italiano, limão – 39

**SCOFFLAW** – Harry's Bar Paris, 1924 – Jock  
Bourbon, vermute seco, grenadine, limão siciliano– 39

**ARMY AND NAVY** – Fine art of mixing drinks, 1948 – David Embury  
Gim, limão, orgeat – 34

**GIM TÔNICA** – século XIX  
Gim ou Gim zero (sem álcool), tônica. Consulte os aromas – 34 / 39 / 59

### OUTROS DRINKS

Consulte nossa equipe. Standard: 39, Premium: 48, Super Premium: 59

## VINHOS

### ESPUMANTES

Marzarotto Brut Rosé – Pinot Grigio, Chardonnay. Brasil – 138

Marie Stuart Brut – Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. França – 578

### BRANCOS

Neleman White – Viogner, Verdil. Espanha – 162

Chablis Vieilles Vignes – Chardonnay. França – 338

Da'Divas – Chardonnay. Brasil – 132

### ROSÉS

C'est Trop Rosé – Garnacha, Role, Syrah. França – 161

Nucli Rosé – Tempranillo. Espanha – 162

### TINTOS

Nucli Tinto – Tempranillo, Bobal. Espanha – 162

Da'Divas – Pinot Noir. Brasil – 132

Château Brejou – Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. França – 156

Taça 150 ml – 32

Jarra 375 ml – 58

## CERVEJAS E SIDRAS

Bia Hoi SP Viet Nam Lager - 21  
Bia Hoi SP Viet Nam Witbier - 21  
Heineken - 19  
Heineken Zero - 19  
Sidra Çã - 28

## SOFT DRINKS

Coca-Cola - 8  
Coca-Cola Zero - 8  
Água mineral Perrier - com gás 330 ml - 19  
Água mineral Pana - sem gás 250 ml - 19  
Água mineral Prata - com gás 300 ml - 8  
Água mineral Prata - sem gás 300 ml - 8  
Espresso - 8

## PARA COMER

### Para começar

- Couvert - pães do dia, manteiga fermentada, geleia e crackers de gergelim. Todos itens produzidos na casa - 19  
Queijos artesanais - 54  
Queijos e embutidos artesanais - 67  
Terrine de pato e barriga de porco da casa - 51

### Croques

- Abóbora e queijo de cabra gratinado com vinagrete de castanhas e tomatinhos frescos. No pão rústico da casa - 45  
Cebola caramelizada, queijo Gruyère. No brioche da casa - 39  
Espinafre, queijo, bacon e mostarda. No pão rústico da casa - 43  
Croque Madame ou Monsieur. Croque Madame, presunto, queijo Gruyère, bechamel, com ovo caipira. No brioche da casa - 39 / Monsieur (sem ovo) - 35

### Caçarolas

- Camarões à provençal, com pão rústico - 68  
Mexilhões à Marinière, com alho e vinho branco, com pão rústico - 45  
Cogumelos confit, com pão rústico - 45  
Bourguignon de bochecha bovina com pão rústico - 59

### Quiche e salada

- Salada do dia - consulte nossa equipe - 39  
Quiche do dia - consulte nossa equipe - 41

### Para adoçar

- Mousse de chocolate Callebaut 70% com coulis de maracujá - 29  
Maçã verde em calda de framboesa e suspiros - 29

## PLAT DU JOUR

Almoço de segunda a sexta

### Entrada

Creme de iogurte e pepino  
Mini croque de coração de galinha em vinho tinto  
Creme frio de couve flor

### Prato principal

Fricassée de frango - sobrecoxa de frango em molho de cogumelos e  
vinho branco - 51  
Edith Poivre - filé mignon suíno ao molho poivre - 47  
Pot au Feu - cozido de carne e legumes - 52  
Tajine vegano - com tempêh de soja, legumes e especiarias - 54  
Peixe do dia grelhado em molho de bisque - 55

### Acompanhamentos

Arroz branco ou purê de batata doce

### Sobremesa

Crème caramel  
Fruta do dia  
Merengue de morango