

Seja muito bem-vindo (a)! Em dias mais movimentados, o tempo de preparo pode chegar a 45min.

## QUENTINHOS

R\$

• Espresso 45ml .....	10
• Duplo espresso 90ml .....	15,50
• Espresso com chantilly P 120ml .....	15
• Espresso com chantilly G 220ml .....	18
• Machiatto 60ml (Espresso com espuma de leite por cima, cacau e canela opcional) .....	13
• Capuccino 300ml (Espresso e leite vaporizado, cacau e canela opcional) .....	17
• Capuccino com Nutella 240ml (Espresso, leite vaporizado, cacau e Nutella) .....	22
• Mocha 240ml (Espresso, leite vaporizado e calda de chocolate ou caramelo) .....	20
• Irish Coffee (Espresso duplo, jamenson e chantilly) .....	35

## GELADOS

• Iced capuccino 450ml (Espresso, leite gelado e gelo).....	20
• Iced capuccino e Calda 450ml (Espresso, leite gelado, caramelo ou chocolate e gelo) .....	22
• Coconut Coffee 450ml (Espresso, água de coco, suco de laranja e gelo).....	20
• Espresso tônica 450ml (Espresso, tônica, limão e gelo) .....	21
• Mocha 240ml G (Espresso, leite, calda de chocolate ou caramelo batido com gelo). 20	
• Frapuccino 450ml (Espresso, leite, calda de chocolate ou caramelo, gelo e chantilly) .....	23
• Caipirinha de café 300ml (Espresso, cachaça artesanal, limão, açúcar e gelo) .....	25
• Gin Coffee (Espresso, gin, tônica, xarope de limão siciliano, limão e gelo) .....	32

# Bebidinhas



## SE VOCÊ NÃO QUISER CAFÉ

• Suco de laranja natural 300ml .....	14
• Suco de laranja com cenoura .....	15
• Suco de laranja com morango .....	16
• Smoothie de frutas vermelhas 450ml (Leite, frutas vermelhas, xarope de frutas vermelhas e chantilly) .....	24
• Chocolate quente cremoso (Leite, chocolate 50%, cacau e maizena) .....	19
• Chocolate gelado (Leite, chocolate 50%, cacau batido com gelo) .....	19
• Chá de sachê (Consultar sabores disponíveis) .....	13

## SODA ITALIANA

• Frutas Vermelhas 450ml (Mirtilo, morango, xarope, gelo e água com gás).....	22
• Limão siciliano (Limão, xarope, gelo e água com gás).....	22
• Maçã verde (limão, xarope, gelo e água com gás) .....	22

## DIVERSOS

• Água .....	6
• Água com gás .....	6
• Água com gás limão e gelo .....	7
• Coca-cola lata .....	9
• Coca-cola lata zero .....	9
• Guaraná lata .....	9
• Heineken 600ml .....	24
• Original 600ml .....	22
• Cerveja long neck .....	15

# Comidinhas



## PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL



### TOAST SOURDOUGH Faria de pão com o recheio por cima.

• Manteiga ou azeite .....	13
• Queijo branco, tomate cereja e orégano .....	24
• Creme de abacate, ovos mexidos e lascas de parmesão .....	28
• Presunto parma, muçarela, tomate cereja e rúcula .....	32
• Atum, muçarela, molho pesto e manjericão .....	29
• Ovos mexidos e queijo .....	23
• Ovos mexidos com queijo e bacon .....	27
• Doce de leite, banana, morango, mirtilo e mel .....	26
• Abacate, shimeji, tomate confit e tomilho (vegano) .....	32



É possível  
aumentar  
adicionais (:

### PANINI Lanche feito na ciabatta quentinha.

• Ciabatta com requeijão, presunto, muçarela e orégano .....	26
• Ciabatta com requeijão, peito de peru, queijo branco e orégano .....	29
• Ciabatta com queijo brie e geleia (morango ou pimenta) .....	33
• Ciabatta com creme gorgonzola, salame italiano, nozes e rúcula .....	36

# Comidinhas

Pão de queijo de verdade!!  
Feito aqui! E você também pode levar para assar em casa.

## PÃO DE QUEIJO ARTESANAL APROX. 35G CADA

- Porção mini pão de queijo 6un ..... R\$ 17
- Porção mini pão de queijo 12un ..... R\$ 27

## YOGURTE NATURAL

Com granola, mel e frutinhas da estação

R\$ 35

## SALADA DE FRUTAS

Com mel

R\$ 14

## SUPER CAFÉ DA MANHÃ 39,9

Toast com manteiga ou azeite, 2 ovos mexidos com queijo, salada de frutas com mel, cappuccino ou suco de laranja.

Até às 11h30

## SUPER SALADA 59,9

Acompanha suco de laranja e 1 espresso. Proteína + Alface americana, rúcula, tomate cereja, queijo branco, cenoura, cebola roxa, manga e nozes.

Com molho de mostarda, limão e mel.

# CARTA DE CAFÉS ESPECIAIS

Hário v60 - Koar - Prensa Francesa - Aeropress 180ml

## Experiência sensorial

Café Sem Pressa --- Não disponível aos domingos e feriados

Prove o mesmo grão nas 4 extrações diferentes e sinta a peculiaridade de cada método.

São 4 xícaras de aprox 70ml

R\$ 60



### CAFÉ DO JACU

Há cafés que nascem do cuidado humano. Este nasce do olhar de uma ave livre.

Escolhido pela natureza, raro, frutado e envolvente, este café revela o que acontece quando o tempo e o instinto se encontram.



Notas de chá de hibisco, limão cravo, canela, tangerina, vinho rosé, maçã verde, corpo

licoroso, acidez vibrante e finalização doce e refrescante.

**HÁRIO V60:** R\$ 38

**KOAR:** R\$ 45

**PRENSA FRANCESA:** R\$ 38

**AEROPRESS:** R\$ 45



## COFFEE

### GEISHA

Uma variedade originária da Etiópia ainda pouco cultivada por seu difícil manejo e baixa produtividade. Rara, exótica e reconhecida pelo seu aroma floral, extrema doçura, corpo cremoso, acidez agradável e notas de jasmim e agradável e notas de jasmim e mamão papaya.

### NOTA: 90

Aroma floral, acidez agradável e notas de jasmim e mamão papaya.

**HÁRIO V60:** R\$ 38

**KOAR:** R\$ 45

**PRENSA FRANCESA:** R\$ 38

**AEROPRESS:** R\$ 45



### BOURBON AMARELO

**Café:** Suave, sem amargor, com aroma adocicado e notas cítricas de tangerina e mel.

### NOTA: 86

**HÁRIO V60:** R\$ 18

**KOAR:** R\$ 20

**PRENSA FRANCESA:** R\$ 20

**AEROPRESS:** R\$ 20

### CATUÁ AMARELO

**Leve, vibrante e naturalmente doce!**  
**Café:** Notas de carambola, limão-cravo, mel e cacau. Acidez cítrica, corpo sedoso e fial delicado.

### NOTA: 88

**HÁRIO V60:** R\$ 18

**KOAR:** R\$ 20

**PRENSA FRANCESA:** R\$ 20

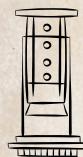
**AEROPRESS:** R\$ 20

## KOAR



Com seu método de gotejamento, o Koar extrai o café de maneira suave, evitando sabores amargos e destacando a suavidade da bebida. Focado em realçar a qualidade do grão, o Koar respeita as características individuais do café, proporcionando uma experiência autêntica.

## AEROPRESS



Café coado com características de espresso, onde o ar faz pressão na base do cilindro entregando um café encorpado e com complexidade de sabores.

## PRENSA FRANCESA



Preparado por meio da infusão. O resultado final será uma bebida bastante encorpada, com presença dos óleos naturais do café e um equilíbrio entre os atributos sensoriais do corpo e doçura.

## HÁRIO V60



Uma evolução do filtro do café tradicional. Seu design com aspirais em ângulo de 60°, possibilita explorar notas de sabores variados, tendo como resultado um café limpo e sem resíduos na xícara.

# JACU BIRD

JACU BIRD É UM DOS CAFÉS MAIS RAROS E EXÓTICOS DO MUNDO, POIS SEU PROCESSO É DIFERENTE DOS CONVENCIONAIS: OS GRÃOS SÃO COLHIDOS DAS FEZES DE UM PÁSSARO CHAMADO JACU, QUE COME OS MELHORES FRUTOS DO CAFEEIRO. AQUELES SEM DEFEITOS E COMPLETAMENTE MADUROS. ESTE CAFÉ É ORIGINÁRIO DE AVES SILVESTRES DA SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS.



# GEISHA

UMA VARIEDADE ORIGINÁRIA DA ETIÓPIA E QUE SE DESTACOU NO PANAMÁ POR SUA EXOTICIDADE E QUALIDADE SENSORIAL. AINDA É MUITO POUCO CULTIVADA DEVIDO AO DIFÍCIL MANEJO E BAIXA PRODUTIVIDADE. NO BRASIL POUQUÍSSIMAS FAZENDAS SE ARRISCAM A CULTIVAR ESSE VARIETAL.

A ÚNICA VANTAGEM NA PRODUÇÃO DO GEISHA É AGREGAR VALOR EM FUNÇÃO DE SEU ALTO POTENCIAL EM CONCURSOS ENTRE FAZENDAS E BARISTAS. UM SABOR CARACTERÍSTICO, RARO, EXÓTICO, RECONHECIDO PELO SEU AROMA FLORAL, CORPO CREMOSO, ACIDEZ AGRADÁVEL E EXTREMA DOÇURA.

@ARTEEGRAO

# Para Pet (:

**ÁGUA FILTRADA** | **FREE**

**200 ML DE ÁGUINHA DE COCO** | **6**

**PORÇÃO COM CENOURAS PICADINHAS CRUA** | **6**

**2 OVOS MEXIDOS** | **10**

**SALADA DE FRUTAS** | **9**