

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 19
• 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 Fatia 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 manjerição 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
acrescentar
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

IOGURTE 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,
capuccino 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

CATUAÍ 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 espirais em ângulo de 60°, possibilita explorar notas de sabores variados, tendo como resultado um café limpo e sem resíduos na xícara.

JACU BIRD

JACÚ 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 CAFFEEIRO, 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**