

CAFEÍNA



Cafés Coados

Extraídos a partir dos métodos **V60 Hario** ou **Clever** que potencializam o sabor de cada café

SPECIAL BLEND 100% arábica R\$ 16,50

origem: cerrado de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

despolpado – processo em via úmida

sensorial: notas de frutas vermelhas

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

MESCLA 100% arábica R\$ 16,50

origem: sul e cerrado de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

despolpado – processo em via úmida

sensorial: notas de caramelo

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

FAVO 100% arábica R\$ 16,50

origem: sul, cerrado e montanhas mineiras

blend: despolpado – processo em via úmida

sensorial: notas de mel

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●●○○

CACAU 100% arábica R\$ 16,50

origem: sul de Minas Gerais

blend: natural – processo em via seca

despolpado – processo em via úmida

sensorial: notas de chocolate

corpo ●●●○○

doçura ●●●○○

acidez ●●○○○

CARIOCA 100% arábica R\$ 16,50

origem: Holofote, 2º Distrito de Duas Barras

na Fazenda Haras, no Rio de Janeiro

blend: premiado categoria cereja

descascada CD

sensorial: notas de mascavo

corpo ●●○○○

doçura ●●●○○

acidez ●●○○○

Chás

Extraídos a partir dos métodos **tea maker** ou **filtro mug**

EARL GRAY SPECIAL gelado/quente R\$ 14,00

MAGIC FOREST gelado/quente R\$ 14,00

CAMOMILA GOLDEN quente R\$ 14,00

JARRA DE CHÁ GELADO R\$ 29,00

earl gray special ou magic forest

CHÁ INGLÊS/COM LEITE R\$ 12,00 / R\$ 15,00

Cafés e Cia

ESPRESSO SPECIAL BLEND R\$ 7,80 / Duplo R\$ 12,90

ESPRESSO DESCAFEINADO pq. R\$ 15,00

ESPRESSO COM CHANTILLY R\$ 14,50

LEITE R\$ 6,50

CHANTILLY R\$ 7,00

CAPPUCCINO pq. R\$ 12,00 / gr. R\$ 15,00 chocolate / caramelo

CAFÉ MACCHIATO pq. R\$ 7,80 / gr. R\$ 12,90

CAFÉ COM LEITE pq. R\$ 11,50 / gr. R\$ 13,50

CHOCOLATE quente/frio pq. R\$ 14,00 / gr. R\$ 16,50

DESCAFEINADO COM LEITE pq. R\$ 16,50 / gr. R\$ 17,50

CAPPUCCINO DESCAFEINADO pq. R\$ 18,00 / gr. R\$ 19,00

Iced Drinks

ICED NUT CREAM COFFEE R\$ 28,00

sorvete de baunilha, leite, Nutella®, espresso e chantilly

FRAPPÉ DE NUTELLA® R\$ 31,00

sorvete de baunilha, espresso e Nutella®

FRAPPÉ DE CAFÉ R\$ 25,00

sorvete de baunilha, leite, leite condensado e 2 curtos

FRAPPÉ DE LIMÃO R\$ 23,00

gelato de nata, suco de limão, leite integral

G CHOCO COOKIE R\$ 25,00

sorvete de baunilha, café gelado, minicookies, syrup de amêndoas e calda de chocolate

G CHOCOTROPICAL R\$ 21,00

gelato de nata, café curto, ganache de chocolate, farofa de cookie de chocolate

GELADÍSSIMO R\$ 29,00

sorvete de baunilha, café espresso e ganache

Hot Drinks

CAPPUCCIO pq. R\$ 21,00

calda de chocolate, espresso, syrup de amêndoas, leite vaporizado, chantilly e canela

MOCACCINO pq. R\$ 17,00 / gr. R\$ 19,50

calda de chocolate ou calda de caramelo, espresso e leite vaporizado

CONDENSACCINO R\$ 18,00

leite condensado, espresso e leite vaporizado

CHAI LATTE R\$ 18,00

chá indiano e leite aerado

Bebidas

MATE CAFEÍNA

natural ou com limão / pêssego R\$ 11,00/R\$ 12,00

SUCO DA CASA R\$ 13,00

VITAMINA FRUTAS INTEGRAL / NAVEIA

R\$ 18,00 / R\$ 21,00

CAIPIVODKA R\$ 26,00

morango / abacaxi / maracujá / melancia / melancia com gengibre

PURPLE LEMONADE limonada sabor amora R\$ 14,00

ICED CRANBERRY chá gelado sabor cranberry R\$ 14,00

CHÁ MARROQUINO chá gelado sabor mojito R\$ 14,00

ÁGUA MINERAL 300 ml R\$ 6,50

ICED TEA CAFEÍNA limão / pêssego R\$ 11,00 / R\$ 12,50

G CERVEJAS LONG NECK R\$ 13,50

REFRIGERANTES R\$ 9,00

MILK-SHAKE baunilha / chocolate R\$ 23,00

Salgados

G PÃO DE QUEIJO R\$ 6,90 / R\$ 8,50

tradicional / tapioca

G CESTA DE PÃO DE QUEIJO

(4 unidades) R\$ 24,00 / R\$ 33,00

tradicional / tapioca

G DOGUINHO R\$ 12,50

G TORTINHA R\$ 16,50 queijo

G TORTINHA INTEGRAL R\$ 17,00 alho-poró

G CROISSANT CEREAIS R\$ 18,50 peito de peru e cream cheese

G CROISSANT R\$ 17,50 queijo e presunto

G MINIEMPADÃO R\$ 17,00 / R\$ 16,50

palmito / frango com catupiry

G BUREKA R\$ 12,00 / R\$ 13,50 frango com catupiry / queijo minas

G BUREKA INTEGRAL R\$ 13,00 frango com cottage e azeitona

G EMPANADA R\$ 14,50 / R\$ 12,50 / R\$ 13,00

carne / frango / napolitana

G PASTELLO INTEGRALE DE BERINJELA R\$ 13,00

Doce

BOLA DE SORVETE R\$ 12,00

G BROWNIE COM SORVETE R\$ 38,00

brownie aquecido com calda de chocolate quente, sorvete de baunilha, chantilly e amêndoas filetadas

BOLOS FATIA R\$ 13,00 / R\$ 15,00 / R\$ 16,00 / R\$ 17,50 / R\$ 18,00

G laranja / **G** limão siciliano / **T** maçã com canela e manteiga ghee /

G cenoura com chocolate ou **T** banana fitness e funcional / **G** palha italiana ou **G** diet de cacau com nozes

G TARTELETTE R\$ 21,50

Nutella® com mousse de chocolate ou nozes

G TORTAS FATIA R\$ 16,00 / R\$ 17,00 / R\$ 18,00

Cafés da Manhã

BEBIDA QUENTE/FRIA | Espresso, Café Coado, Café com Leite, Chá, Cappuccino ou Mate Cafeína

G BREAKFAST R\$ 96,00

2 bebidas quentes, 2 porções de ovos mexidos, 2 minibaguetes, 3 fatias de presunto e queijo prato, 1 porção de manteiga e requeijão

G CAFEÍNA PARFAIT R\$ 73,00

1 bebida quente, 1 parfait com mel (morangos, iogurte natural, granola), 2 minibaguetes, ovos mexidos com queijo e presunto, 1 porção de requeijão e manteiga

G EXPRESSO R\$ 32,00

1 bebida quente, 1 minibaguete, 1 porção de manteiga e geleia

G SIMPLES R\$ 49,00

1 bebida quente, 1 suco de laranja, 2 minibaguetes, 1 fatia de queijo minas, 2 fatias de peito de peru, 1 porção de manteiga, geleia e requeijão

G NATURAL R\$ 71,00

1 bebida quente, 1 suco de laranja, 1 pão integral 8 grãos, 1 pão de laranja com iogurte, ½ mamão papaia, 2 fatias de queijo minas e peito de peru, 1 iogurte com granola, 1 porção de manteiga, geleia, requeijão e mel

G CAFEÍNA CAFÉ R\$ 150,00

2 bebidas quentes, 2 sucos de laranja, cesta de pães, 1 broinha, mamão papaia, 1 fatia de bolo, 2 fatias de peito de peru, presunto, queijos prato e minas, 2 iogurtes com granola, 2 porções de manteiga, geleia, mel e requeijão

Chá da Tarde e Brunch

BEBIDA QUENTE/FRIA | Espresso, Café Coado, Café com Leite, Chá, Cappuccino ou Mate Cafeína

G BRUNCH R\$ 89,00

1 minibaguete, 1 waffle tradicional, geleia, mel, manteiga, ovos mexidos simples, 1 torrada, 1 fatia de bolo de banana sem glúten, 1 suco de laranja e 1 cappuccino de caramelo grande

G SPECIAL BRUNCH R\$ 72,00

1 torrada com parmesão, 2 bebidas quentes, 1 porção de: requeijão, frutas, 1 cesta de pão de queijo tradicional

G BRUNCH DA LILIAN R\$ 72,00

1 minibaguete integral 8 grãos, 1 eden de frutas, 1 suco de laranja, 1 café coado, 1 fatia de bolo de banana, 1 porção de ovos mexidos, 1 porção de cottage temperado

G FAMÍLIA BRUNCH R\$ 110,00

1 broinha, 1 fatia de bolo, 1 tartelette de Nutella® com mousse de chocolate, 2 cafés coados, 1 suco de laranja, 1 torrada, 1 misto quente na baguete

G CHÁ DA TARDE SIMPLES R\$ 65,00

1 bebida quente, cesta de pães e biscoito, 1 fatia de bolo, manteiga, geleia e requeijão

Porções

MANTEIGA/ GRANOLA R\$ 4,50

MEL / REQUEIJÃO R\$ 4,50

GELEIA R\$ 6,00

IOGURTE R\$ 5,00

FRUTAS R\$ 7,00

FRIOS/QUEIJOS R\$ 9,00

Especiais

EDEN DE FRUTAS R\$ 21,50

salada de frutas com granola e chia. Acompanha shot de suco de laranja

AÇAÍ COM FRUTAS R\$ 25,00

açaí, banana, morango, granola, mel

PARFAIT R\$ 23,00

morangos, iogurte natural, granola

PARFAIT ABACAXI COM COCO R\$ 23,00

abacaxi, iogurte natural de coco, coco tostado

AÇAÍ COM GRANOLA R\$ 20,00

G - contém glúten | T - contém traços de glúten

Tapiocas

TAPIOCA COM MANTEIGA R\$ 13,00

TAPIOCA DE FRANGO COM REQUEIJÃO R\$ 24,00

TAPIOCA DE QUEIJO E PRESUNTO R\$ 19,00

TAPIOCA DE MUÇARELA DE BÚFALA E PEITO DE PERU R\$ 26,00

TAPIOCA DE FRANGO E QUEIJO MINAS R\$ 25,00

TAPIOCA NAPOLITANA R\$ 29,00 / R\$ 33,00
queijo prato / queijo gruyère, tomate, molho pesto

TAPIOCA COM OVOS R\$ 15,00

TAPIOCA COM OVOS E QUEIJO PARMESÃO R\$ 26,00

Torradas Petrópolis | Tartine

G TORRADA RECHEADA meia R\$ 22,00 / inteira R\$ 27,50
queijo prato e presunto

G TORRADA 1 fatia R\$ 12,50 acompanha geleia

G TORRADA COM PARMESÃO 1 fatia R\$ 15,00

G MISTO QUENTE NA BAGUETE R\$ 19,50
queijo prato e presunto

G CROQUE-MONSIEUR R\$ 39,00 / R\$ 42,00
queijo prato e presunto / queijo gruyère e presunto

G PÃO CANOA R\$ 10,00

G PÃO CANOA INTEGRAL R\$ 13,50

G PÃO CANOA ITALIANO R\$ 17,00
tomate, manjericão e queijo parmesão

G PÃO CANOA INTEGRAL ITALIANO R\$ 19,90
tomate, manjericão e queijo parmesão

G PÃO CANOA COM QUEIJO PARMESÃO R\$ 15,00

G PÃO CANOA INTEGRAL COM QUEIJO PARMESÃO R\$ 18,00

G CIABATTA ITALIANA R\$ 21,00
tomate, manjericão e queijo parmesão

G CIABATTA CANOA R\$ 11,50

Ovos

OMELETE DE QUEIJO PRATO E PRESUNTO R\$ 29,00

OMELETE DE QUEIJO BRIE R\$ 34,00

OVOS MEXIDOS COM QUEIJO PRATO E PRESUNTO R\$ 25,00

OVOS MEXIDOS R\$ 15,00

OMELETE LIGHT R\$ 28,00

claras de ovos, queijo minas, peito de peru e champignon

OMELETE DE MUÇARELA DE BÚFALA E PEITO DE PERU R\$ 30,50

Creamy Eggs

G Acompanha ciabatta pequena

G OVOS MEXIDOS COM CHAMPIGNON R\$ 28,00
ovos, champignon, creme de leite, pimenta branca e ciboulette

G OVOS MEXIDOS SIMPLES R\$ 19,00
ovos, creme de leite, pimenta branca, ciboulette

G OVOS MEXIDOS COM BACON R\$ 28,00
ovos, bacon, creme de leite, pimenta branca e ciboulette

Waffles

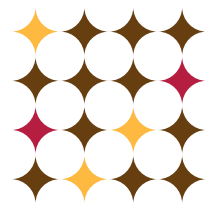
Consulte sobre a adição de sorvete, calda de chocolate ou chantilly

G TRADICIONAL R\$ 31,00
escolha até dois: geleia, mel e manteiga

G NUTELLA® R\$ 37,00
Nutella®, sorvete de baunilha e amêndoas filetadas

G FROMAGE R\$ 39,90
queijo gruyère, presunto, requeijão e manteiga

G FRUTAS R\$ 32,00
banana, passas, morango e mel



Sandwiches

Escolha o pão **G** minibaguete | **G** integral 8 grãos | **G** ciabatta | **G** australiano | **G** focaccia | tapioca

BRIE R\$ 45,00

geleia de damasco, queijo brie e amêndoas torradas filetadas

PEITO DE PERU R\$ 31,00

peito de peru light, queijo cottage e folhas verdes

MIX R\$ 32,00 / R\$ 36,00

queijo prato ou queijo gruyère, presunto, folhas verdes e tomate

ITALIANO R\$ 42,00

berinjela, tomate seco, rúcula, amêndoas filetadas, mix de muçarela de búfala e queijo cottage

FILE DE FRANGO R\$ 38,00 / R\$ 42,00

filé de frango, queijo prato ou queijo gruyère derretido, cebolas caramelizadas e mousse de ervas finas

SALMÃO R\$ 55,00

salmão defumado, cream cheese e folhas verdes

G MINI R\$ 22,00

queijo minas derretido no pão da sua escolha

ROAST BEEF R\$ 59,90 / 62,00

roast beef de corte nobre bovino, queijo prato ou queijo gruyère derretido, cebolas caramelizadas e mousse de ervas finas. Pode ser servido quente ou frio

SICILIANO R\$ 43,00

carpaccio de carne, lascas de parmesão, folhas verdes e pesto de coentro

Acompanhamento para sanduíches

batata rústica R\$ 10,00 | 1/2 salada horta R\$ 16,00 | batata picante R\$ 16,00

Saladas

Escolha o molho caesar | mostarda, mel e limão | mousse de ervas finas | confit de tomatinho | confit de alho e tomilho

G CAESAR R\$ 28,00

alface americana, molho caesar, parmesão e croûtons

G ITALIANA R\$ 35,00

tomate seco, muçarela de búfala, alface americana, rúcula e torrada

ROMANA R\$ 43,00

presunto cru, queijo brie, manga, milho, palmito, tomate-cereja e folhas verdes

HORTA R\$ 28,00

mix de folhas verdes, cenoura ralada e tomate cereja

G CAESAR COM FRANGO R\$ 32,00

alface americana, lascas de frango, molho caesar, parmesão e croûtons

SALPICANTE R\$ 41,00

peito de frango desfiado, cenoura ralada, milho, passas, palmito, cebola, ervilha, azeitona e batata-palha

G SALMÃO R\$ 54,00

salmão defumado, alface americana, azeite extravirgem e croûtons

G VERANEIO R\$ 39,50

palmito grelhado, cenoura, folhas verdes, parmesão, croûtons, tomate cereja

G VERANEIO COM FRANGO R\$ 45,00

lascas de frango, palmito grelhado, cenoura, folhas verdes, parmesão, croûtons, tomate cereja

G CAESAR COM SALMÃO R\$ 55,00

alface americana, salmão defumado, molho caesar, parmesão e croûtons

QUINOA R\$ 47,00

quinoa, alfakes roxa e crespa, rúcula, shiitake, amêndoas filetadas, tomate-cereja, ciboulette, cebola e alho refogados no azeite

Entradas

G BRUSCHETTA R\$ 29,00 serve 2 pessoas

G BRUSCHETTA AO PESTO R\$ 35,00 serve 2 pessoas

G CARPACCIO DE CARNE R\$ 42,00

carpaccio de carne com pesto de coentro. Acompanha torradas.

G BRUSCHETTA BERINJELA R\$ 32,00 serve 2 pessoas

Você é o Chef

Escolha 1 principal e 2 acompanhamentos entre as duas opções. Caso misture acompanhamentos entre as opções, vale o preço da opção 1

G ALMÔNDEGAS DE CARNE R\$ 47,00 / R\$ 59,90

STEAK CORTE NOBRE R\$ 62,00 / R\$ 69,00

FRANGO R\$ 45,00 / 49,00

1/2 PORÇÃO FRANGO R\$ 35,00 / R\$ 39,90

PESCADO R\$ 49,00 / R\$ 59,00

ACOMPANHAMENTOS OPÇÃO 1

SALADAS Horta / **G** Caesar / **G** Italiana

OUTROS **G** Penne ao alho e óleo / Arroz branco / Arroz maluco / Arroz de Amêndoas / Arroz de tomate / Aligot (nosso purê) / Batata rústica / Brócolis com cenoura baby

ACOMPANHAMENTOS OPÇÃO 2

SALADA Quinoa

OUTROS Purê de batata baroa / **G** Penne ao pomodori /

G Penne ao molho branco / **G** Penne al pesto / **G** Penne aux quatre fromages / batata picante

Gourmand

G ALMÔNDEGAS COM ALIGOT R\$ 46,00

Almôndegas de carne com Aligot (purê de batata com confit de alho e parmesão)

STROGONOFF DE FRANGO R\$ 55,00

frango, arroz branco e batata rústica

STROGONOFF DE CARNE R\$ 59,00

corte nobre bovino, arroz branco e batata rústica

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM BAROA R\$ 46,00

recheio de frango desfiado com purê de batata baroa e crosta de parmesão

Creμες

G Acompanha cesta com 1 minibaguete e 1 porção de torrada simples

ABÓBORA COM GORGONZOLA R\$ 38,50

ERVILHA R\$ 35,00

CENOURA AO QUEIJO BRIE R\$ 48,00

BATATA-BAROA COM FRANGO R\$ 45,00

Não possuímos cozinha separada para preparação de pratos 100% livres de nenhum alergênico, não sendo recomendado para pessoas com alta sensibilidade.



*A bebida
é por nossa
conta



Buon Appetito

Este menu foi pensado especialmente pra você.
Disponível de 2ª a 6ª feira, exceto feriados,
das 12h às 15h.

Para os amantes das massas, elas serão servidas
o dia todo, mas sem a cortesia da bebida fora do
horário determinado para o nosso menu de almoço.

Massas

G AO POMODORI R\$ 46,00 com o autêntico
pomodori pelati, manjericão e salsa

G ALLA CARBONARA R\$ 49,00 clássico
molho carbonara, bacon crocante, ovos, queijo
parmesão e salsa

G AL PESTO COM FRANGO R\$ 55,00
azeite extravirgem, alho, queijo parmesão,
amêndoas tostadas, manjericão e salsa servida
com tiras de filé de frango grelhado

G COM ALMÔNDEGAS R\$ 55,00 ao alho e
azeite extravirgem e almôndegas ao pomodori

G AL PESTO R\$ 45,00 azeite extravirgem,
alho, queijo parmesão, amêndoas tostadas,
manjericão e salsa

G AO ALHO E ÓLEO R\$ 31,00 alho dourado
ao azeite extravirgem e amêndoas tostadas

G AUX QUATRE FROMAGES
R\$ 49,00 com o clássico molho de quatro queijos:
gorgonzola, brie, prato e parmesão

G - contém glúten | **T** - contém traços de glúten

Especialidades Cafeína

Este menu foi pensado especialmente pra você.
Disponível de 2ª a 6ª feira,
exceto feriados, das 12h às 15h.

*A bebida
é por nossa
conta

Gourmand

G ALMÔNDEGAS C/ ALIGOT R\$ 46,00
almôndegas de carne ao molho pomodori
com aligot (purê de batata com confit de alho
e parmesão)

Grelhados

FRANGO R\$ 45,00 1/2 PORÇÃO R\$ 35,00

PESCADO R\$ 49,00

Escolha dois acompanhamentos:

- **G** Penne ao alho e óleo
- Salada (horta, **G** caesar ou italiana)
- Batata rústica
- Brócolis com cenoura baby

Saladas

HORTA R\$ 28,00

G CAESAR R\$ 28,00

QUINOA R\$ 47,00

Creμες

ERVILHA R\$ 35,00

ABÓBORA C/ GORGONZOLA R\$ 38,50

Bebidas

*ÁGUA, MATE, ICED TEA, SUCOS
E DRINKS MONIN

As bebidas acompanham o prato. Escolha uma.

G - contém glúten | **T** - contém traços de glúten

