

## CARTA DE BEBIDAS





TONKA | 750 ml 196  
Saison com jambu, cubeba, iquiriba, puxuri, cumaru e am-  
burana, Fântome, Bélgica

DUCHESS DE BOURGOGNE | 330 ml 47  
Flanders Red Ale, Verhaeghe, Bélgica

### SIDRAS

ÉPO HIBI | 355 ml 25  
com abacaxi e flor de hibisco, Morada Cia Etílica, Curitiba,  
Brasil

MAGNERS BERRY | 330 ml 21  
com framboesa, Magners, Irlanda

FLORENCE LOISEL | 750 ml 137  
Florence Loisel, Bretanha, França

### COUVERT

Pão caseiro, manteiga e azeite (por pessoa) 18

### APERITIVOS

Saquerinha de caqui com amêndoas e pólen 32  
Tomate na folha de gergelim e arroz kimchi 48  
Batata amarela com semente de quiabo e dill 42  
Torta de tupinambo com burrata e bottarga 32  
Pão de chicória no vapor e tempurá de milho 32

### BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Suco de laranja | limonada do dia 10<sup>.50</sup>  
Suco de uva orgânico 14  
Suco de tomate 10<sup>.50</sup>  
Chá gelado do dia 9  
Água mineral 8<sup>.50</sup>  
Refrigerante 7<sup>.90</sup>

### CAFÉ E CHÁ



Café coado 8  
Chá natural de capim-santo 8  
Infusões importadas 14

## AUTORAIS



	<b>CATUABA TÔNICA</b>  Catuaba caseira envelhecida, gin Amazzoni, xarope de tônica e chá de lavanda	28,00
	<b>MEXERIQUEIRA</b>  Gin Beefeater, cúrcuma, xarope de tamarindo, suco de mexerica, vermute Dolin Dry e Co2	28,00
	<b>BLACK JAPANESE</b>  Remy Martin V.S.O.P, orgeat black caseiro, bitter Angostura, gergelim preto	46,00
	<b>GROG LEOPARD</b>  Vinho espumante, xarope de cachaça, gelatina de maracujá, licor St-Germain e ácido ascórbico	36,00
	<b>MORAL SUASION</b> Remy Martin V.S.O.P, xarope de maple, cítricos, licor Peach Tree, licor Benedictine e kirsh	48,00
	<b>PENICILLIUM</b>  Calvados com infusão de queijo azul, shrub de morango, xarope de cumaru e cítricos	48,00
	<b>GREEN GIMLET</b>  Gin Beefeater, licor Chartreuse Verde com infusão de tomate verde, ácidos ascórbico e málico, lime juice cordial	39,00

## CERVEJAS



<b>HEINEKEN</b>   355 ml	11
<b>DOUBLE VIENNA BRUT</b>   750 ml American Amber Lager Brut, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	161
<b>TÂNGER*</b>   473 ml Witbier, Júpiter, São Paulo, Brasil	41
<b>10 LÚPULOS</b>   473 ml Imperial IPA, Júpiter, São Paulo, Brasil	48
<b>IPA</b>   355 ml IPA, Júpiter, São Paulo, Brasil	27
<b>SOUR ME NOT GRAVIOLA</b>   310 ml Sour, Paraná, Brasil	35
<b>BRONX</b>   600 ml Brown Ale, Barco, Porto Alegre, Brasil	43
<b>ORFEU NEGRO</b>   310 ml Russian Imperial Stout, Dogma, São Paulo, Brasil	55
<b>VÓ MARIA E SEU LADO ZEN</b>   310 ml Hoppy Lager, Dádiva, São Paulo, Brasil	23
<b>BAZOOKA</b>   310 ml IPA, Dádiva, São Paulo, Brasil	40
<b>CARMEAL BEACH</b>   500 ml IPA, Dádiva, São Paulo, Brasil	43
<b>CUPUAÇU SOUR**</b>   355 ml Oatmeal Berliner Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	42
<b>CDB**</b>   355 ml Oatmeal Gose Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	41



 **NATURAL TASTE**  34,00  
Gin Tanqueray, vinho laranja, vermute Carpano Bianco, bitter amare-  
lo fermentado, licor Amaretto Dissaronno e óleo de hortelã



 **BIG BITTER MULE**  32,00  
Bitter verde caseiro, xarope de leite clarificado, Punt e mes,  
limão-taiti, bitter Angostura e ginger ale caseira



 **COCADA PRETA**  39,00  
Bourbon Woodford Reserve com infusão de cocada, xarope de ma-  
ple, vinagre de Jun e bitter de pimenta da Jamaica

### LEVES E REFRESCANTES



 **LION TEA**  34,00  
Jerez, Whisky Dewars, suco de limão, xarope de fava de Aridã e  
espuma de camomila


 **SACI**  28,00  
Cachaça, rum, grenadine caseiro, limão-taiti, goiabada cascão, licor  
Luxardo Marrasquino e abacaxi

 **CARIBÉ**  32,00  
Cachaça Weber Haus, falernum caseiro de castanha de licuri envel-  
hecida em cumaru, caribé do Pará, baunilha com cacau e vermute  
Noilly Prat


 **LESS CREAM**  28,00  
Rum Havana 3 anos, kefir de água de coco, trevo cordial, orgeat  
envelhecido em noqueira e maracujá


### DRINKS ASSINATURAS


 **NOISETTE**  42,00  
Rum com infusão de manteiga noisette, xarope de açúcar demerara,  
bitter de laranja caseiro e bitter Xocolatl Mole

 **LA SANG JAUNE** 48,00  
Calvados, vermute Noilly Prat, licor St-Germain, licor de genciana  
caseiro e bitter de Absinto


### SUGESTÕES DE CLÁSSICOS E ESQUECIDOS

 **DOUBLE BARREL** 48,00  
Wild Turkey Rye Whiskey, vermute Dolin Dry, vermute Carpano Clás-  
sico tinto, bitter Angostura e bitter de laranja caseiro  
*FONTE: MODERN AMERICAN DRINKS, GEORGE J. KAPPELER, 1900*


 **AIRMAIL** 26,00  
Rum, cítricos, xarope de mel aromatizado com especiarias e flores e  
vinho espumante  
*FONTE: W.C. WHITFIELD, HERE'S HOW, 1941*


 **CHARLESTON COCKTAIL** 39,00  
Gin Citadelle, kirsch, vermute Dolin Dry, Punt e mes, licor Dry  
Curaçao e licor Luxardo Marrasquino


*FONTE: THE COCKTAIL SAVOY BOOK, HARRY CRADDOCK, 1930*

 **MEXICAN FIRING SQUAD** 28,00  
Tequila El Jimador, limão-taiti, xarope simples, grenadine caseiro e  
Bittermens Hellfire Habanero shurb

*FONTE: THE GENTLEMAN'S COMPANION, CHARLES H. BAKER'S, 1937*

 **GIN & TÔNICA** 28,00  
Gin Beefeater, xarope de tônica caseira e Co2

 **RABO DE GALO** 26,00  
Cachaça Weber Haus, vermute Carpano Antica Fórmula com infusão  
de alcachofra e bitter de laranja caseiro

 **NEGRONI ENVELHECIDO** 34,00  
Gin Beefeater, vermute Carpano Antica Fórmula e Campari  
(envelhecido na casa em carvalho e bálsamo)

## SÍMBOLOS

 **DRINQUES AUTORAIS**

 **OLD FASHIONED**

 **LONGO**

 **BALLON**

 **HOT GLASS**

 **XÍCARA**



 **CANECA**



 **CERÂMICA**



 **COUPE**



 **FLUTE**



 **TAÇA**

 **KAGOSHIMA PUNCH**  32,00  
Shochu, shrub de pêssego, mel de uruçú, suco de grapefruit, vinho  
Riesling e bitter de pimenta da Jamaica caseiro



 **EAU DE BOSQUE**  48,00  
Kirsch, vermute Dolin Dry com infusão de caqui, Manzanilla Sherry,  
licor Peach Tree, tintura de baunilha e bitter de cacau caseiro



 **GALO MOLHADO**  34,00  
Gin Tanqueray, vermute Carpano Classico tinto, licor de chocolate  
caseiro, licor Chambord e bitter Habanero Shrub



 **XOCOLATL SOUR**  38,00  
Whiskey Bulleit Bourbon, licor Amaretto Dissaronno, xarope de  
malte, cítricos, clara de ovo hidrolisada, bitter Mozart e bitter xoco-  
latl mole

 **PINCARO FIZZ**  34,00  
Gin Arapuru com infusão de sálvia, buttermilk, licor Luxardo Mar-  
rasquino, orgeat caseiro, cítricos, clara de ovo hidrolisada, goma  
xantana, Poire Willians e Sidra Epo

## FERMENTADOS

 **RED REVOLVER**  36,00  
Bourbon Woodford Reserve, kombucha de hibisco, xarope simples,  
Bob's Liquorice Bitters e jerez Oloroso

 **MUMMIFIED CASHEW**  40,00  
Gin Hendrick's, caju mumificado, licor Amaretto Dissaronno,  
limão-taiti e Jun de Lapsang Souchong

 **BEE'S MOUTH**  28,00  
Gin Vitória Régia com infusão de cacau, limão-taiti, suco de grape-  
fruit, citrato de potássio e xarope de mel fermentando