

CARTA DE BEBIDAS



COUVERT

Pães caseiros, manteiga e azeite (por pessoa)	18
---	----

APERITIVOS

Chuchu cozido no caldo gelatinoso de camarão e Noilly Prat	28
Mochi de mangarito com ameixa fermentada	28
Ouriço, abóbora, óleo de amêndoa, algas e limão-galego	48
Mar e montanha de formiga e bottarga	34
Sardinha marinada, pão de alho negro, alcachofra, erva-doce e limão-cravo	38

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Suco de laranja	8 ^{.50}
Limonada do dia	8 ^{.50}
Suco de uva orgânico	12
Suco de tomate	9
Chá gelado do dia	8
Água mineral	5 ^{.60}
Refrigerante	6 ^{.90}

CAFÉ E CHÁ

Café coado	7
Chá natural de capim-santo	6
Infusões importadas	12

CLÁSSICOS, ESQUECIDOS & AUTORAIS




RABO DE GALO 34
Cachaça Weber Haus, bitter de laranja caseiro e vermute
Carpano Antica Formula com infusão de alcachofra




GIN TÔNICA 28
Gin Beefeater e água tônica caseira



COMADRE  26
Cachaça Serra das Almas, licor Amaro Lucano,
xarope de agave, limão-galego, limão-taiti e gengibre



LA SANG JAUNE  42
Calvados Père Magloire, vermute Noilly Prat, licor de
genciana caseiro, licor St-Germain e bitter de Absinto



EAST INDIA COCKTAIL 45
Conhaque Rémy Martin V.S.O.P., rum Bacardi 8,
licor Cointreau, licor Luxardo Marrasquino, framboesas
marinadas, bitter Boker's e bitter de grapefruit
[fonte: Harry Johnson's New and Improved Bartender's Manual of 1882]



STAR COCKTAIL 36
Calvados Père Magloire, vermute Carpano Classico,
bitter Peychaud e bitter Angostura
[fonte: Modern American Drinks, George J. Kappeler, 1895]



GREENBRIER 34
Jerez Amontillado Sherry, vermute Noilly Prat, vermute
Carpano Classico, bitter de pêssego caseiro e hortelã
[fonte: Harry Craddock The Savoy Cocktail Book, 1930]

LEVES E REFRESCANTES



#M.B. VINCESLAU 1248  24

Cachaça Yaguara, cordial de Fernet, Aperol, ginger ale caseira, limão-taiti e folha de jambu



SUFFERING BASTARD 44

Gin Arapuru, Rémy Martin V.S.O.P., ginger beer caseira, cordial de limão-taiti e bitter Angostura

[fonte: Joe Scialom, Shepheard's Long Bar, Cairo, 1940]




FLORODORA 32

Gin Arapuru com infusão de hibisco e azedinha, licor Chambord, ginger ale caseira, xarope de gengibre e limão-taiti

[fonte: New York Evening World, 1901]



VOLCÁNICO  28

Tequila El Jimador com infusão de lúpulo, ginger beer caseira, framboesa marinada, xarope de agave e xarope Lime Sherbet



YEOMEN WARDERS CUP  34

Gin Beefeater 24, Fernet-Branca, ginger ale caseira, xarope de salsação, limão-taiti e bittter Habanero Shrub

SOUR



BARU SOUR  38

Wild Turkey Rye Whiskey, Bourbon Woodford Reserve, xarope de castanha-de-baru, maçã-verde, limão-siciliano e tintura de canela



ILLAMA CALIENTE  28

Pisco Viña del Mar, Campari, mostarda caseira, xarope de agave, bitter Habanero Shrub e limão-taiti



GREEN DELIGHT  36

Gin Bulldog, licor Luxardo Marrasquino, orgeat caseiro, sorbet de shissô e limão-taiti



JUMP ALLSPICE  36

Bourbon Woodford Reserve, maple com infusão de pimenta da Jamaica, limão-siciliano e bitter MB Allspice

FAT COCKTAILS



NOISETTE  36

Rum Zacapa 23 e rum Bacardi 8 com infusão de manteiga noisette, xarope de açúcar demerara, bitter xocolatl mole, bitter de laranja caseiro e sálvia



6 DA MANHÃ COFFEE AND MILK PUNCH  24

Cachaça Carvalheira Freijó com infusão de café, mix de manteiga e leite integral



DRY OIL F-T 32

Gin Beefeater com infusão de azeite extravirgem, vermute Noilly Prat, bitter de laranja caseiro, pepino-melancia e azeitona



THE LION'S TAIL

42

Uísque Bourbon Maker's Mark, licor pimento dram caseiro, limão-taiti, bitter MB Allspice, bitter Angostura e Poire Williams

[fonte: Café Royal Cocktail Book, 1937]



ARMAGNAC DAISY

45

Armagnac V.S.O.P., licor Strega, limão-siciliano e PANCs (plantas alimentícias não-convencionais)



TURF COCKTAIL

44

Gin Tanqueray, vermute Noilly Prat, licor Luxardo Marrasquino, bitter de laranja caseiro, bitter de Absinto e azeitona

[fonte: Harry Johnson's New and Improved Bartender's Manual, 1882]



CAMERON'S KICK

32

Uísque Chivas 12, Jameson Irish Whiskey, limão-siciliano e orgeat caseiro

[fonte: Harry's ABC of Mixing Cocktails, Harry MacElhone, 1922]



BLOODY ORCHARD

32

Calvados Père Magloire com infusão de morango, vermute Carpano Classico, limão-siciliano, cordial de toranja e bitter de toranja



TABERNA CACHAÇA FIZZ

26

Cachaça Yaguara Branca, licor Peach Tree, cordial de caju, limão-taiti, limão-cravo, creme de leite, bitter Peychaud e Club Soda



JUNGLE BIRD FLAMING

32

Rum Apleton Estate X.V., rum Havana Club 3 anos, Campari, abacaxi e limão-cravo

[fonte: Aviary Bar of the Kuala Lumpur Hilton, 1978]



NEGRONI ENVELHECIDO

34

Gin Beefeater, vermute Carpano Antica Formula e Campari (envelhecido na casa em carvalho e bálsamo)



WHISKEY COCKTAIL

34

Bourbon Woodford Reserve, xarope de coentro, bitter
Angostura e casca de limão-siciliano



BLOODY MARY

28

Vodca Ketell One, suco de tomate caseiro e molho da casa



FIO DE FOGO



44

Bourbon Woodford Reserve, licor Chambord, xarope de açúcar
mascavo, chá de capim-santo e Pernod

FERMENTADOS



KOMBUCHA ICED SLING



36

Uísque Laphroaig, uísque The Famous Grouse 12 anos, licor St-
Germain, xarope de mel fermentado, limão-taiti e kombucha de
oolong e capim-santo



DRAG QUEEN MILK



38

Gin Citadelle, vermute Noilly Pratt, xarope de leite clarificado,
bitter MB Allspice e bitter orange cream citrate



CABANAGEM



32

Cachaça Carvalheira envelhecida em carvalho, catuaba caseira,
xarope de mel fermentado, bitter MB Allspice e vermute
Carpano Bianco com infusão de banana-ouro



SERRA COLADA



34

Rum Bacardi 8, creme de coco-verde, xarope de pistache
fermentado, licor St-Germain e abacaxi marinado

DEFUMADOS



VIEUX SMOKED CARRÉ

48

Wild Turkey Rye Whiskey, Rémy Martin V.S.O.P.,
vermute Carpano Classico, licor Bénédictine, bitter Peychaud,
bitter Angostura, defumado com carvalho e freijó

[fonte: Famous New Orleans Drinks and How to Mix'Em, Stanley Clisby Arthur, 1937]



MUHAMMAD ALI PUNCH



42

Wild Turkey Rye Whiskey, Bourbon Wild Turkey, xarope de
malte caseiro, vermute Carpano Classico, bitter de cacau
caseiro, limão-siciliano, defumado com carvalho e malte de
uísque

SÍMBOLOS



DRINQUES AUTORAIS



LONGO



HOT GLASS



MÉDIO (OLD FASHIONED)



XÍCARA



COUPE



CANECA

CERVEJAS

HEINEKEN 355 ml	11
DOUBLE VIENNA BRUT 355 ml American Amber Lager Brut, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	84
TÂNGER* 310 ml Witbier, Júpiter, São Paulo, Brasil	26
BLANCHE DU PARADIS 341 ml Witbier, Dieu du Ciel!, Québec, Canadá	37
THAI WEISS COM GENGIBRE* 600 ml Weissbier com gengibre, Barco, Porto Alegre, Brasil	32
DE BULL* 350 ml American IPA, Jota Beer, São Paulo, Brasil	29
LOST IN TRANSLATION* 310 ml IPA com brettanomyces, Evil Twin/Tupiniquim, Porto Alegre, Brasil, e Dinamarca	29
10 LÚPULOS* 310 ml Imperial IPA com 10 variedades de lúpulos, Júpiter, São Paulo, Brasil	32
FUNKY & SOUR**/** 310 ml Sour Ale com brettanomyce, Tupiniquim, Porto Alegre, Brasil	32
LÓGICA ABSURDA**/** 300 ml Berliner Weisse com ameixa e framboesa, Tupiniquim, Porto Alegre, Brasil	32
PANOPTICON TIMES* 310 ml Belgian Saison com cajá-manga, Dogma, São Paulo, Brasil	28
CUPUAÇU SOUR** 355 ml Oatmeal Berliner Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	31

*não-pasteurizadas | **ácidas

CDB** 355 ml	30
Oatmeal Gose Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	
TONKA 750 ml	166
Saison com jambu, cubeba, iquiriba, puxuri, cumaru e am- burana, Fântome, Bélgica	
TRAPPISTES ROCHEFORT 8 330 ml	39
Belgian Strong Ale, Rochefort, Bélgica	
DUCHESS DE BOURGOGNE 330 ml	39
Flanders Red Ale, Verhaeghe, Bélgica	
LOUCURA DE BACO 310 ml	32
Barley Wine, Tupiniquim/Dogma, Brasil	
WÄLS PETROLEUM 310 ml	35
Stout, Wäls, Belo Horizonte, Brasil	

SIDRAS

ÉPO HIBI 355 ml	19
com abacaxi e flor de hibisco, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	
MAGNERS BERRY 330 ml	14
com framboesa, Magners, Irlanda	
FLORENCE LOISEL 750 ml	118
Florence Loisel, Bretanha, França	