

CARTA DE BEBIDAS



COUVERT

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

APERITIVOS

Caju e flor de sabugueiro	32
Flor de alcachofra, queijo da Serra da Canastra, purê de limão-siciliano e dill	32
Acarajé de couve-flor e óleo de rosas	32
Cannoli na brasa glaceado com mel de abelha nativa uruçú-amarela, coalhada e sal de hortelã	32
Flor de abobrinha, lagostim e erva-lúisa	42

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, Shepherd'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 750 ml American Amber Lager Brut, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	161
TÂNGER* 310 ml Witbier, Júpiter, São Paulo, Brasil	31
10 LÚPULOS 310 ml Imperial IPA, Júpiter, São Paulo, Brasil	37
IPA 355 ml IPA, Júpiter, São Paulo, Brasil	27
SOUR ME NOT GRAVIOLA 310 ml Sour, Paraná, Brasil	35
BRONX 600 ml Brown Ale, Barco, Porto Alegre, Brasil	43
ORFEU NEGRO 310 ml Russian Imperial Stout, Dogma, São Paulo, Brasil	55
VÓ MARIA E SEU LADO ZEN 310 ml Hoppy Lager, Dádiva, São Paulo, Brasil	23
BRAZOOKA 310 ml IPA, Dádiva, São Paulo, Brasil	40
CARMEAL BEACH 500 ml IPA, Dádiva, São Paulo, Brasil	43
PANOPTICON TIMES* 310 ml Belgian Saison com cajá-manga, Dogma, São Paulo, Brasil	35
CUPUAÇU SOUR** 355 ml Oatmeal Berliner Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	42

*não-pasteurizadas | **ácidas

CDB** 355 ml	41
Oatmeal Gose Saison, Morada Cia Etílica, Curitiba, Brasil	
TONKA 750 ml	196
Saison com jambu, cubeba, iquiriba, puxuri, cumaru e am- burana, Fântome, Bélgica	
TRAPPISTES ROCHEFORT 8 330 ml	46
Witbier, Rochefort, 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	