

## **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-luísia	42

## **BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

Suco de laranja	8. <sup>50</sup>
Limonada do dia	8. <sup>50</sup>
Suco de uva orgânico	12
Suco de tomate	9
Chá gelado do dia	8
Água mineral	5. <sup>60</sup>
Refrigerante	6. <sup>90</sup>

## **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



**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 pêssigo 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]



### 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



### 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

## 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	
<b>SIDRAS</b>	
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	