



BEM-VINDO AO ZEPHYR SEAFOOD & SUSHI

Dedicamo-nos a proporcionar experiências gastronômicas excepcionais, unindo o conforto dos pratos quentes de frutos do mar ao frescor e técnica da culinária Nikkei. Nossa carta de drinks autorais e a seleção de vinhos, renovada anualmente, foram pensadas para harmonizar perfeitamente com sua escolha. Seja no almoço ou no jantar, nossa equipe está à inteira disposição para tornar seu momento impecável. Desejamos que tenha uma experiência inesquecível e volte sempre.

Alérgicos: Pode conter ovos, leite, peixes, crustáceos, castanhas, amendoim, pimenta, trigo e soja.

Em dias com músicos é cobrado couvert artístico.

COUVERT

Edamame 35

Soja japonesa cozida e servida na própria vagem, finalizada com flor de sal e azeite trufado, trazendo aroma e delicadeza ao paladar.

Couvert 85

Manteiga de ervas com flor de sal, caponata de azeitonas azapa, geleia de maçã com pimenta dedo-de-moça, cream cheese com mel e limão siciliano, queijos do dia e presunto Parma. Acompanha brioches de fermentação natural e torradas de ciabatta com azeite e ervas.

ENTRADAS E PETISCOS

Uma seleção que vai do frescor cru à crocância dourada, com ingredientes do mar e preparos que destacam aroma e textura.

Gyoza Suíno (5un) **NOVO!** 45

Gyozas de carne suína servidas com maionese de missô, ponzu, chilli oil e furikake com bacon.

Fritas 48

Generosa porção de batata frita com ciboulette, finalizada com parmesão. Opção sem parmesão.

Ostras Tropicais (2un) **NOVO!** 45

Ostras frescas acompanhadas de vinagrete de manga, equilibrando frescor, doçura e acidez.

Ostras In Natura (6un) 60

Ostras frescas servidas com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite de manjericão. **Consulte disponibilidade.**

Ostras Gratinadas (6un) 70

Ostras cozidas no vapor, cobertas com molho béchamel e gratinadas com parmesão.

Tartar de Atum 60

Atum cortado na ponta da faca, temperado com azeite, sal e pimenta. Finalizado com furikake, emulsão de leite de tigre e azeite verde. Acompanha pão chapati.

Tartar de Salmão 60

Salmão cortado na ponta da faca, temperado com sal, pimenta e azeite de oliva. Finalizado com quinoa negra crocante e aioli de sriracha. Acompanha torradas de ciabatta.

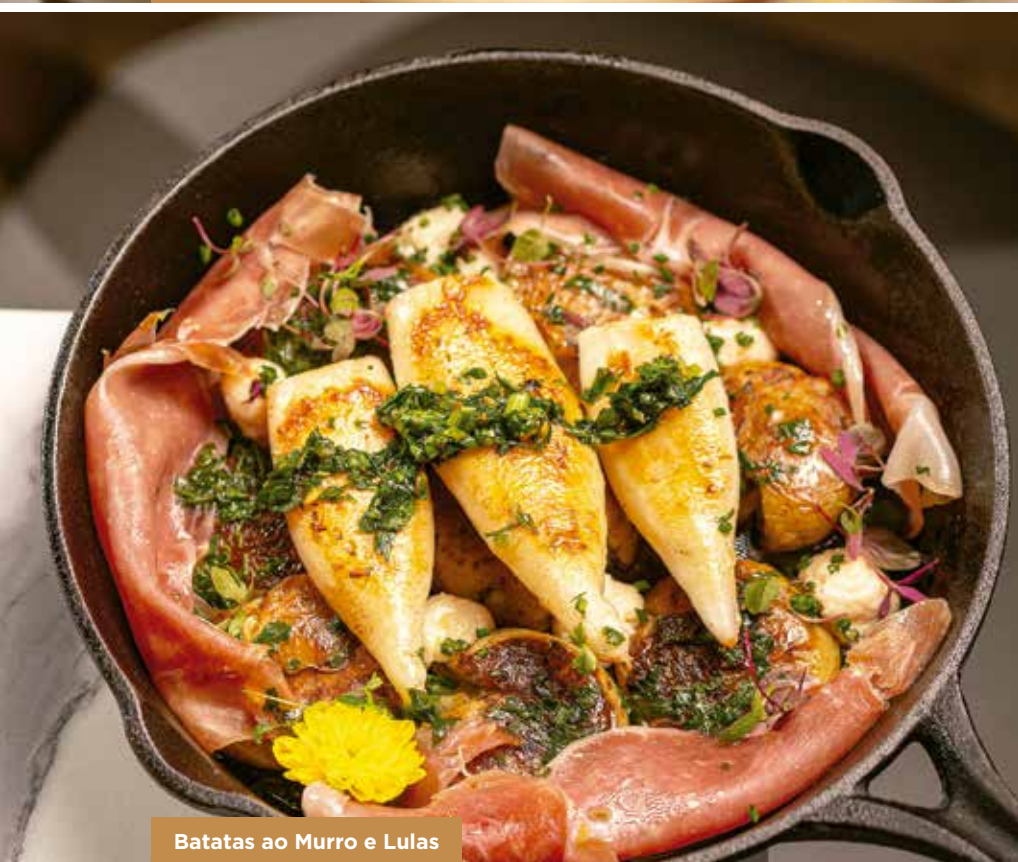
Atum & Banana **NOVO!** 60

Atum temperado com maionese de kimuchi e cebolinha, servido sobre crocantes patacones.

*Fotos meramente ilustrativas.



Tartar de Atum



Batatas ao Murro e Lulas



Crudo de Pescado do Dia

Crudo de Pescado do Dia 🐟 **NOVO!** 60

Cubos de pescado fresco temperados com azeite, sal, pimenta e maionese de missô, acompanhados de tomate cereja e picles de milho. Serve-se com pão de fermentação natural tostado na manteiga.

Vieiras Trufadas (2un) 🐚 **NOVO!** 70

Vieiras maçaricadas na manteiga trufada, com ponzu e ají amarillo. Finalizadas com milho chulpi crocante e flor de sal.

Moules Frites 🐚 **NOVO!** 75

Clássico belga: mexilhões cozidos no vinho branco e especiarias, com molho beurre blanc de limão siciliano e alho-poró, finalizado com batata frita crocante e salsinha. Sugestão: peça um cesto de pães para aproveitar cada parte do molho.

Crocantes do Mar 🐟 110

Cortes de peixe fresco empanados em farinha panko. Acompanha limão e molho tártaro.

Steak Tartare de Mignon 🍖 **NOVO!** 115

Filé mignon bovino cortado na ponta da faca, temperado com sal, pimenta branca, tomilho, pepino em conserva, cebola roxa, azeite, alcaparras, mostarda Dijon e maionese da casa. Acompanha mix de folhas com vinagrete de mostarda e torradas de ciabatta com ervas.

Coco Ebi Furai 🍤 125

Camarão cinza temperado, empanado com coco e panko, servido com maionese de limão siciliano e alho assado.

Batatas ao Murro e Lulas 🍟 **NOVO!** 130

Batatas ao murro bem douradas com lulas salteadas na manteiga, presunto Parma, gremolata de limão siciliano e maionese de alho assado para trazer cremosidade.

Polvo New Orleans 🐙 130

Polvo macio selado, envolto em molho barbecue artesanal. Acompanha cesto de pães artesanais de fermentação natural.

Burrata & Tomatini 🍅 140

Burrata artesanal com tomates cereja confitados, pesto de rúcula e castanha de caju, flor de sal, pimenta-do-reino e manjeriço fresco. Acompanha cesto de pães de fermentação natural.

Provoleta ao Polvo 🍷 **NOVO!** 140

Disco de provolone selado, coberto com polvo macio salteado na manteiga e tomilho. Finalizado com tomatinhos confitados e chimichurri da casa.

*Fotos meramente ilustrativas.



Ceviche Clássico



Caesar Zephyr

CEVICHES

Uma seleção que percorre o clássico peruano e criações contemporâneas, com cortes precisos, acidez vibrante e acompanhamentos crocantes.

Ceviche 7 Mares 🌊🌱🌶️🍷 70

Salmão, atum, peixe branco, polvo e camarão em marinada de limão, salsão, alho-poró, azeite e pimenta. Acompanha chips de batata-doce e milho chulpi.

Ceviche Mediterrâneo 🌊🌱🍷 70

Salmão e camarão no leite de tigre de gergelim, com pimenta dedo-de-moça, cebola roxa, salsão e alho-poró. Acompanha chips de batata-doce e milho chulpi.

Ceviche Clássico 🌊🌱🍷 70

Pescado do dia no autêntico leite de tigre peruano, com cebola roxa, salsão, alho-poró, limão e azeite de coentro. Finalizado com milho chulpi e mousseline de abóbora.

Ceviche Inca 🌊🌱🍷 70

Salmão, atum, peixe branco, polvo e camarão servidos no leite de tigre inca, com cebola roxa, salsão, pimenta e alho-poró. Acompanha chips de batata-doce e milho chulpi.

SALADAS

Frescas e deliciosas, ótima opção de entrada ou refeição leve.

Sicília 🌱🍷 65

Alface americana e frisée, muçarela de búfala com pesto de rúcula, copa maturada, castanha de caju tostada e figo. Acompanha molho de limão siciliano e azeite extra virgem.

Caesar Zephyr 70

A clássica Caesar com alface americana e frisée, molho Caesar, croutons, tomates cereja, parmesão ralado e lascas de parmesão. Diferencial Zephyr: camarões e lulinhas grelhados na chapa.

Opção sem glúten.

*Fotos meramente ilustrativas.



Sashimi Wagyu



Puerto Inka



Carpaccio Trufado



Mosaico Del Mar

SASHIMI

Seleção de cortes frescos, tratados com técnica para realçar textura e sabor.

Puerto Inka (5un) 🌿🍷 50

Fatias de atum selado e levemente defumado, com tomate cereja, muçarela de búfala e leite de tigre de rocoto.

Salmão & Molho Trufado (5un) 🍷 50

Salmão selado com tártaro trufado, ovas e cebolinha, trazendo intensidade e frescor.

Salmão & Ají Amarillo (5un) 🌿🍷🆕 50

Salmão selado no azeite defumado com ají amarillo, crispy de alho-poró e flor de sal.

Atum em Crosta de Gergelim (5un) 🍷 50

Atum selado em crosta de gergelim, finalizado com molho cremoso de maionese, ostra e wasabi.

Hikari (8un) 🌿🍷 65

Pescado do dia no spicy ponzu, com maionese japonesa, furikake e cebolinha.

Sophia (6un) 🌿🍷 60

Camarão crocante com cream cheese, envolto em lâmina de salmão e finalizado com geleia de pimenta e tarê.

Carpaccio Trufado (Salmão ou Peixe branco) 🍷 65

Finas fatias de salmão ou peixe branco regadas com ponzu e azeite trufado.

Mosaico Del Mar (5un) 🆕 65

Salmão, atum, peixe branco, camarão e vieira no shirodashi com azeite trufado e flor de limão siciliano.

Sashimi Wagyu (5un) 🌿🍷 75

Wagyu selado, arrematado com ponzu, aioli de sriracha, azeite de manjerição e crispy de alho-poró.

*Fotos meramente ilustrativas.



Filadélfia Truffled



Sashimi Zephyr

URAMAKI PREMIUM

Enrolados especiais com arroz por fora, alga por dentro e combinações autorais.

Uramaki Vegetariano (10un) 45

Pepino e cream cheese finalizados com cogumelos na manteiga, crispy de alho-poró, cebolinha e tarê.

Uramaki de Salmão (10un) 55

Salmão com tempurá de legumes, finalizado com maionese da casa e cebolinha.

Filadélfia Truffled (10un) 55

Salmão e cream cheese cobertos com lâmina de salmão, finalizados com azeite trufado e flor de sal.

Ebi Truffled (10un) 55

Camarões empanados e cream cheese, cobertos com salmão tostado na manteiga trufada. Finalizado com flor de sal, shoyu cítrico e crispy de alho-poró.

Spicy Tuna (10un) 55

Atum e camarão empanado cobertos com lâmina de atum, arrematados com aioli de sriracha, tarê e quinoa negra.

Kingler (10un) 60

King crab, pepino e cream cheese com lâmina de salmão e maionese japonesa, finalizado com geleia de pimenta.

COMBINADOS

Combinados que destacam cortes frescos, variedade e equilíbrio, montados com precisão e estética japonesa contemporânea.

Combinado de Salmão (24 peças) 120

8 Sashimi de salmão;
2 Nigiri de salmão;
10 Uramaki Filadélfia;
4 Hossomaki de Salmão.

Combinado Trufado (20 peças) 135

6 Sashimis de salmão com tártaro trufado, ovas e cebolinha;
2 Nigiris de salmão com azeite trufado e flor de sal;
2 Joe de salmão, finalizado com limão siciliano;
5 Uramaki Filadélfia Truffled;
5 Uramaki Ebi Truffled.

Sashimi Zephyr (24un) 170

A seleção mais completa da casa, montada de forma artística e harmoniosa.

Especial do Chef (32 peças) 198

Seleção autoral com cortes frescos e criações exclusivas.

Especial do Chef (102 peças) 595

Versão ampliada, ideal para grupos, com variedade máxima de sushis e sashimis frescos.

*Fotos meramente ilustrativas.

HOT SUSHI

Enrolado de sushi com arroz japonês por dentro, alga por fora, frito e com recheios diversos.

Hot Filadélfia (8un) 45

Enrolado crocante de salmão e cream cheese, finalizado com tarê, cebolinha e gergelim.



Salmão New Castle



Peixe à Brasileira



Fideuá de Camarões



Paella Marinera

FRUTOS DO MAR

Receitas que combinam frescor, técnica e fogo, trazendo intensidade aromática e texturas marcantes em cada preparo.

Salmão Garden

120

Posta de salmão grelhada com ervas. Acompanha batata rústica ao tempero cajun, mix de folhas com tomate cereja e amêndoas. Finalizado com molho de laranja, mel e tomilho.
Opção de acompanhamento para substituição; legumes grelhados.

Salmão New Castle

130

Salmão grelhado com crosta de castanhas e tomilho. Acompanha risoto de aspargos e tomate cereja. Finalizado com redução de balsâmico.

Peixe à Brasileira

140

Peixe branco grelhado acompanhado de mousseline de banana-da-terra, salada de feijão-fradinho e farofa de dendê. Finalização com azeite de ervas.

Churrasco de Polvo

150

Polvo grelhado e finalizado no forno a carvão com páprica e gremolata de limão siciliano. Acompanha maionese caseira de batata-doce.

Opção de acompanhamento para substituição; legumes grelhados.

Filetto al Pír

150

Peixe branco grelhado com camarões cinza, linguça Blumenau e batatas bolinha ao forno. Servido com creme de cogumelos trufados. Finalizado com bottarga e redução de balsâmico.

Fideuá de Camarões

165

Massa cabelinho-de-anjo cozida em caldo de frutos do mar, pomodoro e demi-glace. Acompanhada de camarões cinza selados, vagem no azeite, aioli de páprica, pickles de cebola roxa, camarão rosa e zest de limão siciliano. Finalizada com toque defumado no forno a carvão.

Polvo Grelhado

180

Polvo selado e finalizado no forno a carvão. Servido com risoto de camarão, molho pomodoro, muçarela de búfala e ervas finas. Finalizado com tomate confit.

PARA COMPARTILHAR (2 PESSOAS)

Paella Marinera

360

Arroz puxado com sofrito, camarões cinza, lulas, mexilhões e caldo de frutos do mar. Acompanha tentáculos de polvo selado, camarão rosa, vagem no azeite, mexilhões na concha e lula à dorê. Finalizada com toque defumado do forno a carvão e maionese de alho assado para trazer cremosidade.

*Fotos meramente ilustrativas.



Trifolatti al Mignon



Risoto Pescatore

RISOTOS E MASSAS

Massas artesanais e risotos cremosos, com combinações clássicas e releituras cheias de sabor.

Quattro Funghi 110

Risoto de cogumelos frescos e funghi seco, com molho cremoso. Finalizado com crispy de alho-poró, ciboulette e azeite trufado.

Prato vegetariano.

Gnocchi Della Fortuna 125

Gnocchi artesanal de abóbora cabotiá com camarões cinza salteados na manteiga com sálvia, alho-poró e noz-moscada. Finalizado com farofa crocante de castanhas.

Nero Marinaro 125

Massa longa ao nero di sépia com molho pomodoro, camarões cinza, lulas, mexilhões e vôngole. Finalizado com bottarga e manjeriço fresco.

Shrimp Summer **NOVO!** 125

Spaghetti com camarões cinza selados na manteiga e azeite de oliva, com salsa. Guarnecido com tomates cereja, azeitonas azapa, muçarela de búfala e molho bisque cremoso. Finalizado com manjeriço fresco, ciboulette e parmesão.

Zen Gamberi 130

Risoto de camarão cinza glaceado com espumante Prosecco, finalizado com damasco turco, queijo brie e ciboulette.

Trifolatti al Mignon 135

Rigatoni com mix de cogumelos frescos e funghi, molho cremoso com cubos de mignon salteados na manteiga e tomilho. Finalizado com pangrattato, ciboulette, parmesão e brócolis na brasa.

Risoto Pescatore 165

Risoto clássico com sálvia e tomilho, guarnecido com tomates cereja e aspargos. Acompanha camarões cinza e lulas nativas de Santa Catarina. Finalizado com ciboulette, tomate confit e aspargos salteados.

*Fotos meramente ilustrativas.



Cordeiro Zephyr



Filé do Porto



Ancho Zephyr

CARNES

Produtos de alta procedência com receitas profissionais.

Ponto de carne: mal passado, ao ponto, bem passado.

Filetto Cacciatore 140

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de bacon, tomate, cogumelos e demi-glace. Servido com risoto à base do próprio molho.

Cordeiro Zephyr 130

Picanha de cordeiro grelhada, finalizada com gremolata de limão siciliano. Acompanha risoto de hortelã e mirtilo.

Filé do Porto 145

Filé mignon grelhado com aligot, farofa de alho crocante e molho de vinho do Porto com demi-glace. Acompanha salada cítrica para equilibrar o prato.

Ancho Zephyr **NOVO!** 155

Corte Angus nobre (Beef Ancho), grelhado e finalizado com chimichurri da casa. Acompanha risoto de ervas finas com parmesão e farofa crocante de tomate cereja e rúcula.

VEGANO

Moqueca de Banana-da-terra 95

Moqueca de banana-da-terra acompanhada de farofa de castanhas com tomilho e arroz branco com amêndoas laminadas.

*Fotos meramente ilustrativas.



Basca & Figo



Granadilla Macaron



Solarê

SOBREMESAS

Do clássico francês ao tropical contemporâneo, sobremesas preparadas com precisão, equilíbrio e beleza.

Cremino 45

Biscoito de amaranto, creme de gianduia, sorvete de cappuccino, merengue maçaricado e nibs de cacau.

Petit Gateau 45

Massa com doce de leite, ganache de doce de leite, terra de baunilha, sorvete de doce de leite e frutas da estação.

Basca & Figo 45

Cremosa, charmosa e informal.

Torta basca clássica, servida com compota de figo, redução de balsâmico, tuille de caramelo salgado e amêndoas laminadas.

Profiteroles 45

Clássica, intensa e nobre.

Receita clássica francesa: massa choux assada com craquelin, recheada com sorvete de creme e servida com calda morna de chocolate meio amargo.

Mousse Caramelo 45

Leve, intrigante e equilibrada.

Mousse de chocolate branco caramelizado, servido com tartar de uva verde e hortelã. Para dar textura, acompanha crumble de noz-pecã e sorvete de gengibre, que traz frescor e um toque especial.

Solarê 50

Leve, ensolarado e fresco.

Financier de limão crocante, com morangos em brunoise, açúcar de confeiteiro e curd de limão. Acompanha quenelle de baunilha, servida sobre crumble de baunilha para trazer textura.

Granadilla Macaron 55

Irreverente, poético e visual.

Brigadeiro de maracujá, macaron com ganache de framboesa, acompanhado de esponja de chocolate e frutas da estação. Para o toque final, gianduia e doce de leite trazem contraste e equilíbrio.

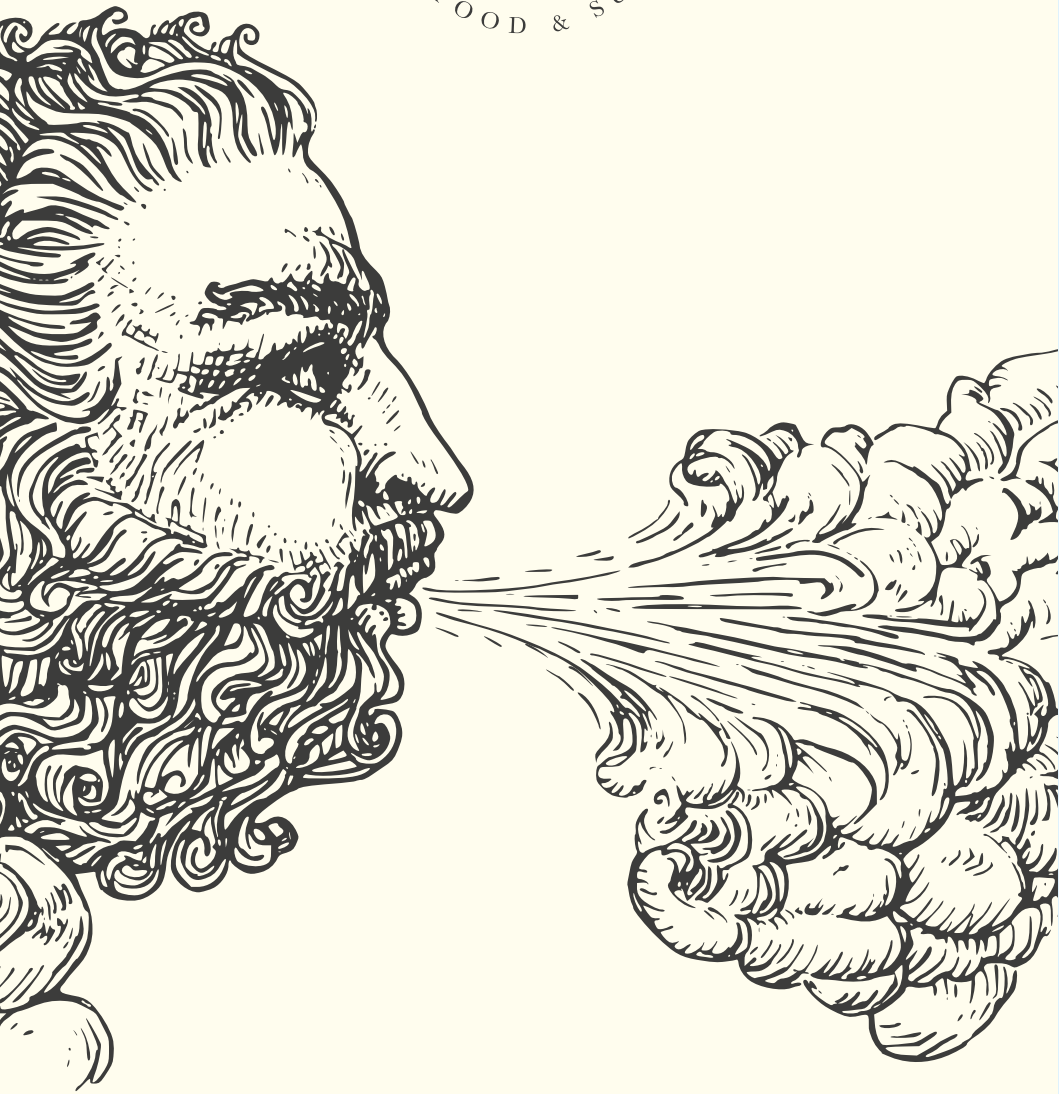
Coco Manga 55

Suave, tropical e elegante.

Tartelete com creme de castanhas, coberta com merengue de coco, servida com sorbet de manga e hortelã, acompanhada de crocante de coco queimado e amêndoas.

Sobremesa vegana.

*Fotos meramente ilustrativas.



MENU

BONS VENTOS

Inspirados pela rota marítima do Mediterrâneo, nossos drinks traduzem a essência de mares que conectaram culturas e sabores por séculos.

Cada detalhe evoca as cores das cidades costeiras, os aromas das especiarias e a brisa que conta histórias de travessias.

Descubra um pouco dessa imensidão em cada taça.

Beba com moderação.

26° 54' 38" S, 48° 39' 13" W

AUTHORALS

Degustar os autorais é sentir o frescor do Mediterrâneo em cada gole. Sabores refinados e combinações únicas criam uma experiência que conecta o paladar à essência do mar.

ATOL

(tropical, herbáceo e cremoso)

Cachaça com óleo de coco, cordial de manjeriço, suco de limão, extrato de abacaxi artesanal e óleo de manjeriço com capim limão.

35



FRIDA PRESH

(cítrico, frutado e levemente amargo)

Redução de frutas vermelhas, Aperol, suco de limão, gin, suco de cranberry, limão siciliano desidratado e tomilho.

40



EGEO

(floral, herbáceo e levemente picante)

Tequila, uva verde, manjeriço, cordial de camomila, suco de limão, Paragon White Penja Pepper e spray de flor de sal.

42



CORAL

(frutado, sofisticado e levemente cítrico)

Redução de malbec, gin, Gel de Morango, Pink Lemonade e Manjeriço.

42



ILHA DE JEREZ

(frutado, floral e aveludado)

Jerez, redução de maracujá com flor de sabugueiro, suco de limão, clara de ovo, gel aromático de maracujá e spray de flor de sal.

45



NO ALCOHOLIC

Nossos drinks não alcoólicos capturam a leveza e o frescor do Mediterrâneo. Ingredientes equilibrados entregam uma experiência revitalizante, perfeita para qualquer momento.

MER ROUGE

(cítrico, frutado e refrescante)

Suco de cranberry, suco de limão siciliano, redução de frutas vermelhas e perfume de limão siciliano.

35



VENTO LESTE

(herbáceo, floral e amadeirado)

Cordial de camomila, purê sem açúcar de menta, chá de framboesa e limão siciliano, hortelã e cordial de palo santo.

35



VENTO SUL

(cítrico, floral e terroso)

Cordial de camomila, purê sem açúcar limão siciliano, chá de framboesa e limão siciliano, tomilho e cordial vetiver.

35



VENTO NORTE

(frutado, floral e herbáceo)

Cordial de camomila, purê de maracujá sem açúcar, chá de framboesa e limão siciliano, manjeriço e cordial labdanum.

35



GINs

Nossos drinks de gin evocam a mística do mar: botânicos que fluem como correntes ocultas, aromas que lembram a brisa salgada e sabores que deslizam como ondas, criando uma experiência mágica e inesquecível.

BORA

(floral, frutado e refrescante)

Gin com infusão de flor fada azul, suco de limão, licor de cereja, licor de pêssego e aroma cítrico.

45



CIROCCO

(refrescante, frutado e aromático)

Gin com infusão de pitaya, pink lemonade zero, Cointreau, cordial ruy berry, limão e manjeriço.

45



SARDENHA

(refrescante, herbal e umami)

Gin macerado com hortelã, sake, caldo de limão, licor de ervas, licor de espumante artesanal, pasta de wasabi, clara de ovo, aroma de laranja e pó de alga marinha.

45



CLARIFIED

Os drinks clarificados são como o mar em calmaria: cristalinos, suaves e intrigantes. Cada gole revela camadas de sabores delicados, equilibrados com a precisão de uma verdadeira obra de arte líquida.

MALTA

(frutado, floral e amargo)

Feito com morango e hibisco, Campari e whisky Bourbon.

50



RHODES

(suave, frutado e cremoso)

Feito com pistache, licor de cereja, pisco e vodka.

50



CRETA

(rico, nutty e sofisticado)

Feito com castanha do Pará, Whisky single malt, Sake e Licor bizantino.

50



SPRITZ

Nossos spritz são como um pôr do sol no horizonte marítimo: vibrantes, refrescantes e cheios de vida. Combinando espumantes e infusões de frutas, cada drink oferece uma explosão de sabores que evoca a leveza e a energia das brisas do mar.

MARIN

(frutado, refrescante e sweet)

Licor de pêssego, purê de pêssego e damasco sem açúcar, licor de espumante, água de pêssego, melão fruta, maçã verde fruta e espumante.

TAÇA 45

JARRA 145



PIER DEL SOL

(frutado, refrescante e aromático)

Pure de frutas vermelhas sem açúcar, Aperol, chá de limão siciliano com framboesa, espumante, toranja e alecrim.

45



CALA DI PALO SANTO

(refrescante, aromático, efervescente, sweet)

Sake, Licor artesanal de espumante, Cordial Vetiver, Cordial Palo Santo, Perfume de hortelã, espumante Brut e flor comestível.

45



NEGRONIS

Nossos Negronis são como as profundezas do mar: complexos, intensos e envolventes. Combinando gin, vermute e bitter, cada drink oferece um equilíbrio perfeito de sabores, revelando nuances que lembram a riqueza das histórias navais.

MIRANTE AMARO

(amargo, cítrico, sofisticado)

Campari com infusão de baunilha, Gin, vermute tinto italiano, solução cítrica e laranja Bahia.

48



SAFIRA NEGRONI

(amargo, doce, aromático, cremoso)

Campari com infusão de baunilha, Gin, Vermute tinto, Licor 43, Jagermeister, harmonizado com notas e chocolate branco belga.

48



MISTRAL

(intenso, amadeirado, especiado)

Whisky Bourbon com infusão de cumaru e abobora, cordial de palo santo, vermute rosso, Campari, vermute com açafraão espanhol e casca de laranja.

48



CLÁSSICOS

Os drinks clássicos são a âncora da nossa carta: atemporais e refinados. Cada receita traz a tradição das melhores coquetelarias, oferecendo sabores que resistem ao tempo e evocam a essência de grandes navegações.

Mojito 32

Hortelã, Rum branco, suco de limão, calda de açúcar orgânico e água com gás.

Moscow Mule 35

Espuma de gengibre, vodka, suco de limão, bitter, xarope de açúcar e limão desidratado.

Aperol Spritz 40

Espumante, Aperol, laranja Bahia e água com gás.

Whisky Sour 40

Whisky Bourbon, calda de açúcar, suco de limão, clara de ovo e bitter aromático.

Fitzgerald 40

Gin, caldo de limão, açúcar, bitter aromático.

CHOPP

Heineken 300ml 18

CERVEJA

Long Neck 18

Sem Álcool 18

CERVEJAS ESPECIAIS

Baden Cristal 600ml 26

Perfil: Pilsen saborosa, leve e refrescante, com aroma floral do lúpulo e leve dulçor dos maltes especiais.

Harmoniza: Pratos leves como carnes brancas, saladas e comida japonesa, além de queijos como brie e camembert.

Baden Baden Golden 600ml 26

Perfil: Sofisticado com leveza e dulçor, notas de frutas vermelhas, canela e especiarias.

Harmoniza: Camarão e lagosta, ostras e sobremesa a base de chocolate e frutas.

Baden Baden Witbier 600ml 26

Perfil: Notas de laranja leve e refrescante.

Harmoniza: Peixes suaves, sushi, queijos de cabra, brie e camembert.

Estilo: Belga

Baden Baden IPA 600ml 26

Perfil: Equilíbrio entre amargor e malte, com notas cítricas de maracujá.

Harmoniza: Carnes nobres, vegetais grelhados, pães e queijos amarelos.

CAIPIRINHAS

Nossas caips são criadas diariamente pelos nossos bartender's, consulte os sabores.

Vodka 33

Sake 33

Cachaça 30

Vodka Premium 39

SOFT DRINKS

Refrigerantes (Lata) 8

Água Mineral (Com ou sem gás) 8

Água de Coco 12

Água Tônica St Pierre 12

Água Tônica St Pierre Zero 12

Pink Lemonade St Pierre 12

Suco de Uva integral 16

Soda Italiana 18

Melancia, tangerina, maçã verde ou limão siciliano.

Energético Red Bull 18

Energy Drink, Sugar Free, Tropical ou Melancia.

Água San Pellegrino 505ml 32

Gaseificada Naturalmente

Acqua Panna 505ml 32

SUCOS NATURAIS

Laranja 15

Abacaxi 15

Abacaxi com Hortelã 15

Morango 15

Calmaria 18

Hidratação intensa, fortalece a imunidade, calmante e relaxante.

Água de coco, maracujá, Laranja e mel

Vermelho Vital 18

Rico em antioxidantes, fortalece a imunidade e auxilia na saúde da pele.

Mirtilo, Framboesa, kiwi, morango e hortelã.

SAKÊ

Azuma Kirin Ouro	28
Hakushika Tradicional	49

VODKA

Smirnoff (Brasil)	22
Absolut (Suíça)	35
Grey Goose (França)	39
Belvedere (Polônia)	42

RUM

Bacardi Carta Blanca	22
Bacardi Carta Oro	29

GIN

Tanqueray	35
Bombay	39

CACHAÇA

Ypioca Ouro	15
Sagatiba	25

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	28
Old Parr 12 anos	35
Buchanan's 12 anos	35
Jack Daniel's	35
Singleton Of Dufftown 12 anos	39
Johnnie Walker Black Label	39
Johnnie Walker Gold Label	49
Blue Label	180

OUTRAS DOSES

Campari	20
Steinhaeger	22
Jägermeister	28
Licor 43	28
José Cuervo Prata	28
Contreau	35
Limoncello	42

