

CARDÁPIO DE ALMOÇO

TERÇA À SÁBADO | 11h30 - às - 14h00

PRATO SOLAR

Arroz, feijão, farofa de bala de banana, batata assada e crispy de couve

ESCOLHA A PROTEÍNA

OVO R\$ **23,**

VEGETAIS R\$ **27,**

Iscas de **FRANGO** c/ tomate assado R\$ **30,**

Iscas de **ALCATRA** acebolada R\$ **33,**

STROGONOFF

Molho de strogonoff da casa, acompanha arroz e batata palha

ESCOLHA A PROTEÍNA

FRANGO R\$ **29,**

ALCATRA R\$ **31,**

 **GRÃO DE BICO** R\$ **26,**

FETTUCCHINE

Fettuccine ao molho de parmesão com manjericão e tomate seco, servido com proteína a escolha

ESCOLHA A PROTEÍNA

FRANGO R\$ **39,**

ALCATRA R\$ **41,**

RISOTO DE CARNE SECA

R\$ **37,**

Risoto de carne seca desfiada com molho vermelho e parmesão de queijo coalho tostado

RISOTO DE MATE

R\$ **35,**

Risoto de mate verde, com limão e queijo coalho tostado

Iscas de **FRANGO** com tomate assado R\$ **8,**

Iscas de **ALCATRA** acebolada R\$ **10,**

ADICIONAIS 

SALADA DE QUINOA

R\$ **27,**

Mix de folhas, quinoa, tomate cereja, cebola roxa, morango e ricota, regadas com molho pesto

SALADA CAESAR

ALCATRA R\$ **34,** **FRANGO** R\$ **30,**

Alface americana, tomate cereja, molho caesar, carne, croutons e lascas de parmesão

***OS ITENS DOS PRATOS NÃO PODEM SER SUBSTITUÍDOS**

COFFETERIE®

NOSSOS CAFÉS

COADO PURO (Batch Brew) 180ml R\$ **10**,

COADO COM LEITE 240ml R\$ **13**,



HARIO
R\$ **16**,



HARIO
R\$ **21**,



AEROPRESS
R\$ **18**,



CHEMEX
R\$ **22**,

FAZENDA PILAR

torra | **MÉDIA** processo | **NATURAL**
variedade | **CATUAI VERMELHO**
sensorial | Doce e encorpado, acidez equilibrada

CHOCOLATE, CARAMELO E NOZES

ESPRESSO Ristretto 15ml | Curto 30ml | Carioca 50ml | Americano 140ml R\$ **8,50**

DOSE DUPLA DE ESPRESSO + R\$ **3**,

MACCHIATO Espresso com pequena qtde de crema do leite 80ml R\$ **12,00**

DOPPIO MACCHIATO Espresso duplo com crema do leite 150ml R\$ **15,00**

CAPPUCCINO Espresso com leite vaporizado em textura cremosa 240ml R\$ **14,50**

LATTE Leite vaporizado com pequena quantidade de café espresso 330ml R\$ **15,00**

VANILLA Espresso, leite vaporizado, xarope de baunilha e chocolate em pó R\$ **16,00**

MOCHA Calda de chocolate meio amargo, leite vaporizado e espresso 330ml R\$ **16,00**

CAFÉS GELADOS

ICED LATTE Espresso longo, leite e gelo 330 ml R\$ **16,00**
ADICIONAL **AVELÃ** | **BAUNILHA** | **CARAMELO** + R\$ **2**,

COLD BREW* Café coado, infusão à frio por 14h 330 ml R\$ **16,00**

ESPRESSO TÔNICA Espresso longo, água tônica e gelo 330 ml R\$ **15,00**
ADICIONAL **LICHIA** + R\$ **3**,

AFFOGATO Sorvete de creme e café espresso duplo 180 ml R\$ **20,00**

CAFÉ DO SOLAR 350 ml R\$ **19,00**
Caramelo salgado, café, sorvete de creme, chantilly e chocolate em pó

COCONUT ICED COFFEE 350 ml R\$ **18,00**
Espresso longo, água de coco, gelo e xarope de tangerina

COFFEE SHAKE Espresso duplo, chantilly e sorvete de creme 350 ml R\$ **28,00**

* CONSULTAR SABORES / DISPONIBILIDADE

LEITE S/ LACTOSE R\$ **2**, | **LEITE VEGETAL** R\$ **4**, | **CHANTILLY** R\$ **3**,

COFFETERIE®

BAER-MATE	350ml	R\$ 14,
chá mate gaseificado, com cafeína natural e adoçado com suco de maçã		
CHÁ MATE GELADO	330ml	R\$ 12,
Chá mate natural, servido com rodela de limão e gelo		
CHÁ DE HIBISCO	330ml	R\$ 12,
Infusão de chá preto, hibisco		
SODA ITALIANA	330 ml	R\$ 14,
Cranberry Maçã Verde Tangerina Limão Siciliano		
MATE SODA	330 ml	R\$ 14,
Soda italiana com xarope de erva mate e limão		
ÁGUA DE COCO Garrafa	300 ml	R\$ 10,
REFRIGERANTE Lata	350ml	R\$ 7,
ÁGUA MINERAL	500ml	R\$ 5,

QUENTES

CHÁ INGLÊS		R\$ 9,
CHOCOLATE QUENTE		R\$ 16,
Calda de chocolate meio amargo vaporizado com leite		

SUCOS

LIMONADA SUÍÇA	330 ml	R\$ 10,
Limão batido com casca e coado		
PINK LEMONADE	330 ml	R\$ 15,
Limonada com xarope de cranberry		
GINGER LEMONADE	330 ml	R\$ 15,
Limonada com açúcar mascavo e gengibre		
LEMON COCONUT	330 ml	R\$ 15,
Limonada com leite de coco, adoçado		
SUCO DE MORANGO NATURAL COM LEITE +3	350 ml	R\$ 13,
SUCO INTEGRAL Garrafa LARANJA UVA	300 ml	R\$ 10,

LEITE S/ LACTOSE R\$ 2, | **LEITE VEGETAL** R\$ 4, | **CHANTILLY** R\$ 3,

PÃO DE QUEIJO

R\$ 9,

Porção com 5 unidades de pães de queijo de 20g cada

WAFFLE DE QUEIJO

R\$ 19,

Massa de waffle de queijo mussarela e provolone, acompanhado de cream cheese

WAFFLE DE CEBOLA CARAMELIZADA

R\$ 20,

Massa de waffle de cebola caramelizada e queijo parmesão, acompanhado de cream cheese

WAFFLE DE BACON

R\$ 21,

Massa de waffle de bacon e queijo mussarela, acompanhado de cream cheese

POT PIE DE FRANGO

R\$ 26,

Torta cremosa de frango com cogumelos, coberta com massa folhada

POT PIE DE BRÓCOLIS E BACON

R\$ 25,

Torta cremosa de brócolis, espinafre, alho poró e bacon, coberta com massa folhada

PÃO TOSTADO

R\$ 15,

Pão de fermentação natural tostado com manteiga, acompanha cream cheese ou geléia de frutas vermelhas
[solícite opção vegana]

PÃO E OVO

R\$ 25,

Fatia de pão artesanal com acompanhamentos: cream cheese, ovos mexidos, espinafre com bacon e tomate cereja

PÃO E TOFU

R\$ 29,

Fatia de pão artesanal com acompanhamentos: pasta de castanha de cajú, cogumelos, tofu mexido e tomate cereja

WAFFLES



POT PIES





SANDUICHES

SANDUÍCHE DE BERINJELA

R\$ 29,

Baguete de fermentação natural recheada com húmus de cenoura, berinjela assada, tomate seco e rúcula

SANDUÍCHE DE FRANGO

R\$ 32,

Baguete de fermentação natural recheada com creme lemon pepper, frango, pickles, alface americana, tomate e bacon

PARMA

R\$ 33,

Baguete de fermentação natural recheada com presunto parma, sour cream, queijo mussarela, rúcula, tomate assado e redução de aceto balsâmico

Sanduíche prensado com sabores variados,
feito no pão de fermentação natural

PANINIS

PANINI DI TACCHINO

R\$ 25,

Pão de fermentação natural, manteiga de ervas, queijo mussarela e peito de peru

PANINI FORMAGGIO

R\$ 25,

Pão de fermentação natural, manteiga de ervas, queijo mussarela e provolone

PANINI CAPRESE

R\$ 26,

Pão de fermentação natural, molho pesto, mussarela de búfala e tomate

COGUMELOS

R\$ 25,

Pão de fermentação natural, creme de castanha com espinafre, tomate seco e cogumelos

DOCES & SOBREMESAS

BRIGADEIRO	R\$ 5,
PASTEL DE NATA ou BARRINHA DE NOZES 	R\$ 10,
COOKIE Chocolate Dark Chocolate ChocoVegan  	R\$ 9,
BROWNIE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	R\$ 17,
com calda de chocolate/ou/caramelo salgado sorvete + R\$ 6,	

BOLO DE AMÊNDOAS   R\$ **16,**

TARTELETE DE CHOCOLATE   R\$ **22,**

Massa de chocolate, caramelo salgado e ganache de chocolate meio amargo

BOLO RED VELVET R\$ **22,**

Massa vermelha de chocolate e baunilha, recheio e cobertura de cream cheese e baunilha

BOLO CHOCOLATE BRANCO E FRUTAS VERMELHAS R\$ **28,**

Massa de baunilha, recheio de chocolate branco e geléia de frutas vermelhas, coberto com chantilly de chocolate branco

TORTA 3 CHOCOLATES R\$ **28,**

Torta com base de negresco, mousse de chocolate meio amargo, ao leite e branco

WAFFLE COM AÇÚCAR E CANELA R\$ **22,**

Waffle de baunilha servido com açúcar e canela, acompanha calda de chocolate ou caramelo salgado

WAFFLE DE FRUTA R\$ **31,**

Waffle de baunilha, acompanhado de morango, banana, sorvete de creme e calda de chocolate ou caramelo salgado

WAFFLE BRULLÉ R\$ **33,**

Waffle de baunilha, acompanhado de morango, mirtilo, creme de confeitiro brullée



VEGETARIANO



VEGANO



SEM LEITE



SEM GLUTEN



SEM AÇÚCAR

COFFETERIE®



FYS 350ML
R\$ 6,50

TÔNICA COM LIMÃO SICILIANO
TÔNICA ZERO COM LIMÃO SICILIANO
GUARANÁ DA AMAZÔNIA
LIMÃO SICILIANO
LARANJA-PERA

FRESH LICHIA sem álcool R\$ 20, com álcool R\$ 24,

xarope de Lichia, limão, hortelã e água com gás

CAIPIRINHA LIMÃO ou FRUTAS VERMELHAS R\$ 25,

Cachaça, vodka ou saquê

CAMPARI TÔNICA R\$ 20,

Campari e Tônica

PÊSSEGUITO R\$ 20,

Aperol, licor de pêssego, suco de limão e FYS tônica

SOLAR R\$ 29,

Vinho rosé, tônica, limão siciliano e hortelã

GIN TÔNICA HIBISCO R\$ 30,

Gin, água tônica, chá de hibisco, hortelã e gelo

APEROL SPRITZ R\$ 28,

Espumante, Aperol e água com gás

MIMOSA R\$ 22,

Espumante brut e suco de laranja

NEGRONI R\$ 28,

Gin, Campari e Vermouth Rosso

CAFÉS ALCOÓLICOS

ESPRESSO MARTINI R\$ 22,

Café espresso, vodka e licor de café

CARAJILLO R\$ 30,

Licor 43 e dose dupla de café espresso

IRISH COFFEE 180 ml R\$ 29,

Café coado, whiskey, açúcar mascavo e chantilly

CORRETO 50 ml R\$ 15,

Espresso curto diluído com cachaça de banana

DRINKS





CERVEJAS GARRAFA

HEINEKEN®	600ML	R\$ 20,
AMSTEL	600ML	R\$ 19,

ken®

BADEN BADEN 600ML

IPA	R\$ 22,
Harmoniza com hambúrgueres, comida mexicana, picanha e entrecôte grelhado.	
GOLDEN	R\$ 22,
Harmoniza com pratos condimentados, ostras e sobremesas à base de chocolate.	
PEACH	R\$ 24,
Harmoniza com queijo brie, peixes e frutos do mar, saladas e salmão na manteiga. Harmoniza também com sobremesas frutadas.	



LONGNECK

HEINEKEN	R\$ 12,
EISENBahn	R\$ 14, IPA SESSION IPA PALE ALE WEIZENBIER



BLUE MOON 355ML	R\$ 20,
------------------------	---------

WITBIER DE SABOR ÚNICO

LAGUNITAS

A IPA DA CALIFÓRNIA



CONFETERIE