

PETISCOS

MINI PORÇÃO DE AMENDOIM (vv)	12
Assado e temperado com especiarias	
PAN TOMACA (vv)	34
Pão tostado com tomate ralado temperado.	
	+ presunto cru 10
HOMUS (vv)	38
Acompanha cesta de pão.	
BURRATA ARTESANAL (v)	48
Inteira, servida com tomate ralado e tapenade de azeitonas. Acompanha cesta de pão.	
PATACONES	40
Discos de banana verde frita. Escolha a cobertura:	
<i>TARTAR DE PEIXE BRANCO</i>	
<i>GUACAMOLE (v)</i>	
<i>CARNE assada, com cebola, pimentão e coentro</i>	
<i>MISTO</i>	
BATATA RÚSTICA (v)	32
Fritas com casca, temperada com páprica picante. Acompanha maionese caseira	
BOLINHO DE ARROZ (v)	36
Com queijo e geleia de pimentas	
TRIÂNGULOS DE TAPIOCA (v)	36
Fritos, com queijo coalho e mel	
MIX DE PASTÉIS	38
Queijo e tomate, e carne moída. Acompanha geleia de pimentas	
CROQUETES DE CARNE	42

PRATOS

SANDUICHE DE BERINJELA MILANESA (vv)	38
Com molho de tomates e rúcula no pão italiano	
SANDUICHE DE BURRATA (v)	48
Com rúcula, tomate temperado e tapenade de azeitona	
SANDUICHE DE BURRATA E PRESUNTO CRU	52
Com rúcula e tomate temperado	
SANDUICHE DE CARNE LOUCA	38
Com cebola, pimentão e coentro no pão brioche	
SANDUICHE DE PEIXE EMPANADO	38
Com maionese da casa, limão e rúcula no pão brioche	
SALADA DO BONA	56
Mix de folhas, damasco seco, queijo boursin de ovelha, presunto cru, amêndoas e molho balsâmico	
RISOTO DE ABÓBORA (v)	58
Com sementes tostadas e queijo boursin de ovelha	
RISOTO DE LINGUIÇA e pesto de rúcula	60
RAVIOLI CASEIRO DE CARNE DE PANELA	62
Com molho de manteiga e ervas	
RAVIOLI CASEIRO DE RICOTA E ESPINAFRE	58
Com molho de manteiga e ervas, e amêndoas (v)	
TALHARIM COM MOLHO DE TOMATE RÚSTICO (vv)	
Com azeitonas pretas e farofinha de pão	48
+ burrata (sugerimos!)	18
RAGÚ DE CARNE E COGUMELOS	66
Com polenta cremosa	
MOQUECA DE BANANA DA TERRA (vv)	58
Com arroz de coco e farofa de dendê	

DOCES

PUDIM DE LEITE	21
Sem furinhos!	
CHEESECAKE DE NUTELLA	27

BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICOS

Água com ou sem gás	8
Refrigerante	10
Suco de uva integral	18
Limonada THAI	18
Com gengibre, erva cidreira e hortelã	
Apple Spritz	18
Tônica, xarope de maçã verde e hortelã	
Suco de tomate temperado	22

CERVEJAS

Heineken long neck	16
Heineken Zero long neck	16
Lagunitas IPA long neck	25
Baden Witbier 600ml	30
Baden Pilsen Cristal 600ml	30
Blue Moon Belgian White	30
Amstel Ultra sem glúten long neck	15
Balde Heineken (4 long necks)	58

DESTILADOS

Cachaça Claudionor	20
Seleta	18
Chivas 12	36
Red Label	30
Jack Daniels	36
Ballantines 12	36
White Horse	30

CAIPIRINHAS 38/42

Com cachaça, vodka ou saquê. Frutas: limão, lima da pérsia, maracujá e abacaxi com hortelã.

DRINKS DA CASA

Caju Amigo 42

Cachaça Seleta, suco de limão, suco de caju e caju em calda

Gabriela 40

Gin Beefeater, suco de limão, xarope de gengibre e xarope de maçã verde.

Batida de Coco 30

Cachaça Seleta, leite de coco e leite condensado

Gin tônica da casa 38

Gin Beefeater, tônica e maracujá fresco

DRINKS CLÁSSICOS 38/42

GIN TÔNICA, NEGRONI, APEROL SPRITZ, FITZGERALD, OLD FASHIONED, MARGARITA, BLOODY MARY

DRINKS EM JARRAS

Clericot 90

Espumante, licor de laranja, tônica e frutas

Gin Thai 95

Gin Beefeater, tônica, limonada thai e limão siciliano

VINHOS

TAÇA 34

Vinho de Combate, Rio Grande do Sul (tinto e branco)

TINTOS

Tres Toros Pinot Noir (Chile) 85

Regeneração Cabernet Sauvignon (Brasil) 170

Blend Tinto Estância Guatambu - Cabernet Sauvignon, Tannat e Tampranillo (Brasil) 195

BRANCO

Tres Toros Chardonnay (Chile) 85

Luar do Pampa Sauvignon Blanc, Estância Guatambu, Brasil 160

ROSÉ

Regeneração (Brasil) 165

*é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos ** Taxa de serviço opcional (13%)