BRUNCH

Servido aos Sábados, Domingos
e feriados das 10h - 15h

Served on Saturdays, Sundays and holidays from 10am - 3pm

vegetariano *vegetarian* · vegano *vegan* · sem glúten *gluten free* · sem lactose *lactose free*

ESPECIAIS
SPECIALS

BALAIO — R$ 48
serve duas pessoas
serves two people
mini pães de queijo, mini broas de milho, bolo de dia, mini pães de cara, requeijão + manteiga + escolha 1 geleia da casa.
mini cheese breads, mini corn bread, cake of the day, mini homemade breads, creamy cheese + butter + choice of 1 jam flavor.

TRIO DE MINI CROISSANT — R$ 56
MINI CROISSANT TRIO
RECHEIOS SALGADOS:
SAVORY FILLINGS:
_queijo Taleggio com presunto de Parma e rúcula
Taleggio cheese with Parma ham and arugula.
_Mozzarella de búfalo temperado com manjericão e tomates tostados.
Buffalo Mozzarella cheese seasoned with basil and toasted tomatoes.
_peixe marinado na casa com queijo meia cura
house-marinated fish with semi-cured cheese.

RECHEIOS DOCES: — R$ 38
SWEET FILLINGS:
_doce de leite.
dulche de leche.
_Nutella
_Romeu e Julieta
Romeo and Juliette - Canastra cheese and guava jam.

BENDITO OVO — R$ 41
EGGS BENEDICT
pão rústico de fermentação natural com presunto Royale, molho Hollandaise e ovo poché.
Acompanha: Montanha Grãos.
rustic sourdough bread with Royale ham, Hollandaise sauce and poached egg.
Served with: Dijon mustard.

AUBERGINE — R$ 41
berinjela assada na manteiga de ervas com coalhada da casa, tomates assados, cebola roxa confitada e ovo poché.
eggplant roasted in herbs butter topped with homemade curd cheese, roasted tomatoes, red onion confit and poached egg.

TOSTA DE AMENDOIM E BANANA — R$ 22
PEANUT AND BANANA TOAST
de fermentação natural com pasta de amendoim caseira, banana e mel.
banana toast in sourdough bread with peanut butter and honey.

MINGAU — R$ 35
PORRIDGE
de aveia com pasta de amendoim, banana laminada e melaço de cana.
oatmeal with peanut butter layer, sliced bananas and sugar-cane syrup.

PANQUECA JANEIRO — R$ 35
JANEIRO PANCAKES
com morango.
Servido com: mel ou melaço de cana.
with strawberries.
Served with: honey or sugar-cane syrup.

PAPAYA TROPICAL — R$ 38
com pudim de chia, frutas frescas e granola de coco.
with chia pudding, fresh fruits and coconut granola.

TAPIOCA OU OMELETE
TAPIOCA OR OMELET

ESCOLHA ATÉ 3 RECHEIOS: — R$ 28
CHOOSE UP TO 3 TOPPINGS
_queijo branco
white cheese
_queijo Canastra
Canastra cheese
_salame
salami
_requeijão
creamy cheese
_presunto Royale
Royale ham
_presunto cru
Parma ham
_cogumelos
mushrooms
_tomates
tomatoes
_bacon
_abacate
avocado
_baba ganoush
_melaço
sugar-cane syrup
_doce de leite
dulce de leche
_brigadeiro de chocolate
chocolate brigadeiro
_brigadeiro de capim santo
lemongrass brigadeiro
_banana com canela
banana with cinnamon
_leite condensado
condensed milk
_morango
strawberry
_coco ralado
grated coconut
_Nutella
_mel
honey
_geleia*
*jam**

*Frutas vermelhas: frutas amarelas, goiaba.
**red fruits, yellow fruits, guava.*

SANDUÍCHES
SANDWICHES

TOSTEX — R$ 38
de queijo minas padrão no brioche artesanal de batata branca.
Acompanha: creme de queijo Serra da Canastra.
a traditional potato brioche and white cheese.
Served with: Serra da Canastra cream cheese.

TOSTA DE BABA GANOUSH — R$ 45
BABA GANOUSH TOAST
no pão de fermentação natural com cogumelos marinados, requeijão vegano de inhame, tomatinhos grelhados e folhas de rúcula.
in sourdough bread with marinated mushrooms, vegan yam cheese, grilled tomatoes and arugula.

PEIXE CAIÇARA — R$ 63
CAIÇARA FISH
Graviax de peixe branco com abacate falado, ovo caipira estrelado e coalhada artesanal.
Acompanha: toste multigrãos de fermentação natural ou salada verde.
Fish gravlax with sliced avocado, fried egg, homemade curd cheese.
Served with: sourdough multigrains bread or green salad.

SANDUÍCHE DE PORCO — R$ 63
PULLED PORK SANDWICH
pão brioche caseiro recheado de lombo e barriga de porco com salada de ovos, picles de cebola roxa, tomate, abacaxi grelhado no melaço de cana.
Molhos: ketchup de brasa e mostarda Dijon.
homemade brioche stuffed with loin and pork belly with egg salad, red onion pickle, tomato and grilled pineapple in sugar cane syrup.
Sauces: smoked ketchup and Dijon mustard.

PANINI DE PÃO DE QUEIJO — R$ 52
CHEESE BREAD PANINI
com linguiça artesanal grelhada, queijo minas meia cura derretido e cebolas caramelizadas na chapa.
Acompanha: montanha Grãos.
with grilled artisanal sausage grilled Brazilian cured cheese and caramelized onions.
Served with: Dijon mustard.

PANINI VEGGIE — R$ 45
VEGGIE PANINI
espinafre e cogumelos salteados, queijo de ovelha e picles de rabanete.
with sautéed spinach and mushrooms, grilled sheep's cheese and radish pickles.

CLUB SANDWICH — R$ 58
pão brioche caseiro recheado de frango, bacon, ovos, salada fresca de alface e tomate com maionese Janeiro.
Acompanha: fritas rústicas ou salada verde.
Molhos: ketchup de brasa e aioli.
homemade brioche stuffed with chicken, bacon, eggs, fresh lettuce and tomato salad with homemade mayonnaise.
Served with: rustic fries or a green salad.
Sauces: smoked ketchup and aioli.

CUMBUCAS DOCES
SWEET BOWLS

CUMBUCA DE IOGURTE — R$ 33
YOGURT BOWL
iogurte Janeiro.
Acompanha: frutas frescas com mel e granola.
Janeiro yogurt.
Served with: fresh fruit, honey and granola.

CUMBUCA AMARELA — R$ 39
YELLOW BOWL
creme de manga com abacaxi, banana e maracujá batido com leite de coco e chia.
Acompanha: frutas frescas e coco fresco ralado.
mango cream with pineapple, banana, and passion fruit mixed with coconut milk and chia.
Served with: fresh fruit and grated coconut.

CUMBUCA AÇAÍ — R$ 45
AÇAÍ BOWL
açaí orgânico do Pará batido com banana, morango e abacate.
Acompanha: frutas frescas, melaço de cana e granola de aveia.
organic açaí from Pará mixed with banana, strawberry and avocado.
Served with: fresh fruits, sugar cane syrup and homemade granola.

CUMBUCA CACAU — R$ 47
COCOA BOWL
creme de abacate com cacau 100% batido com banana, leite de vegetal e pasta de amendoim.
Acompanha: frutas frescas, nibs de cacau e mix de amêndoas e avelã.
avocado cream with 100% cocoa mixed with banana, vegetable milk and peanut butter.
Served with: fresh fruit, toasted oat flakes, cacao nibs and a mix of Brazilian nuts.

BRUNCH DRINKS

MIMOSA CEDILHA — R$ 41
CEDILHA MIMOSA
espumante da casa com suco de maracujá.
sparkling wine and passion fruit juice.

BLOODY MARY — R$ 50
suco de tomate temperado com Vodka Absolut.
spiced tomato juice with Vodka Absolut.

MERCILHO — R$ 37
Cachaça Cânia, vinho branco, suco de limão galego, xarope de manjericão-tomilho e solução salina.
Cachaça Cânia, white wine with Galician lime juice and thyme-basil homemade salty syrup.

EXPRESSO TÔNICA — R$ 22
TONIC EXPRESS
café expresso Orfeu gelado com água tônica.
cold Orfeu espresso *coffee mixed with tonic water.*

20.02.2024

Valores sujeito a alteração sem aviso prévio.
The prices are subjective to change without prior notice.

Todos os valores têm acréscimo de 13% de taxa de serviço
All the prices above are increased by 13% service tax.

Procon - 151 . Vigilância Sanitária - 1746

Se beber não dirija.
Don't drink and drive.