

CAFÉ DA MANHÃ



Ovos

\$20 Ovos mexidos

\$27 Ovos mexidos com

bacon e requeijão cremoso

\$32 Ovos mexidos, avocado, tomatinhos
confitados e presunto cru

(Todos os ovos mexidos acompanham uma fatia de pão)



Pães

\$19 Croissant

(Acompanha manteiga ou requeijão cremoso)

\$18 Pão italiano na chapa

(Com manteiga ou requeijão)

\$14 Pão de queijo artesanal

\$16 Mini pães de queijo

(Acompanha doce de leite, goiabada
cremosa ou requeijão cremoso)

\$18 Salada de frutas

(Acompanha iogurte e mel)

Serviço das 8h às 11:30

CAFÉ DA MANHÃ



Sanduíches

\$28 Pão de queijo recheado

Copa lombo defumado, queijo brie e mel

\$42 Croissant recheado

Presunto cru, rúcula, tomatinhos confitados, mozzarella de búfala e redução de balsâmico e laranja

\$45 Focaccia recheada

Stracciatella, tomate seco, rúcula e pesto de manjerição

\$43 Tostata caprese

Burrata, tomatinho confitado e pesto de manjerição

\$39 Ciabatta recheada

Mortadela bologna, stracciatella, farofa de pistache e rúcula

\$47 Croque monsieur

Pão brioche, presunto, queijo, bechamel e farofa de bacon

Serviço das 8h às 11:30



\$80

Entrada, principal
e sobremesa

Entradas

Couscous Marroquino

Amêndoas tostadas, tomatinhos
cebola roxa e azeite de laranja

Salada verde

Mix de folhas, pepino, abobrinha laminada
manjericão, salsão e gorgonzola

Pratos Principais

Filé de Saint Peter

Peixe grelhado, legumes salteados com purê rústico de Cabotia

Filé de frango crocante ou grelhado

Rigatoni ao molho rústico de tomate e rúcula

Ancho grelhado com arroz espanhol

Farofa de queijo coalho, arroz espanhol
mini cebolas caramelizadas e aioli

Smash de batata com hommus de beterraba

Finalizado com iogurte, nozes, azeite de ervas e flor de sal

Opcões de proteínas: frango grelhado ou filé de Saint Peter

*Adicional de parmesão ralado \$ 7

Sobremesas

Mousse de café

Ganache de chocolate meio amargo, finalizado
com raspas de chocolate

Torta de limão siciliano

Finalizado com zestes de limão siciliano

De segunda à sexta
das 11:30h às 15:00

ALMOÇO EXECUTIVO

BRUNCH



Sandwiches

\$43 Focaccia com salame italiano

Burrata, agrião com redução de balsâmico, baunilha e laranja

\$42 Tostata Caprese

Burrata, tomatinhos confitados, pesto de manjerição e redução de balsâmico, baunilha e laranja

\$44 Tostata de cogumelos e brie

Creme de ricota, nozes, e geleia de limão siciliano

\$48 Tostata de salmão defumado e ovo mole

Hommus de beterraba, avocado e picles de rabanete

\$47 Ciabatta de pastrami

Creme de mostarda, chutney de abacaxi, picles de pepino e agrião

\$47 Ciabatta de Rosbife

Chimichurri, tomatinhos confitados, rúcula e stracciatella

Doces

\$35 Paris brest

Baunilha com morango
Caramelo de avelã

\$36 Bolinho de chuva

Recheado com brigadeiro de chocolate e finalizado com açúcar e canela. 5 unidades

Bolos

\$30 Maçã com streusel

\$27 Café com nozes

Serviço das 15h às 18:00

HAPPY HOUR



Porções

\$37 Pastel de fraldinha na cerveja

Servido com molho chimichurri defumado

\$35 Pastel de queijo e manjerição

Servido com molho pico de galo

\$42 Pastel de camarão

Servido com maionese de limão siciliano

\$40 Arancini caprese

Recheado com mozzarella de búfala, servido com pesto de manjerição 5 unidades

\$48 Arancini de linguiça caipira

Servido com salsa roja. 5 unidades

\$38 Dadinho de tapioca dois queijos

Servido com geleia de limão siciliano. 200g

\$52 Mignon ao molho gorgonzola

Tiras de mignon servidas em molho de gorgonzola, acompanhadas de roulade de batata rosa e fatias de pão italiano

\$35 Batata canoa

Servido com maionese de ervas

\$75 Tábua de frios

Servida com queijos, embutidos, geleias e pães

Serviço das 18h às 0h

À LA CARTE



Entradas

\$78 Tartar de salmão

Lascas de salmão, maçã verde, erva doce,avocado, cebola roxa, mostarda Dijone gengibre. Servido com molho cítrico e torradinhas da casa

\$65 Carpaccio de polvo

Polvo laminado, azeite de páprica picante, redução de frutas vermelhas e redução de balsâmico trufado e perfume de laranja. Servido com torradinhas da casa

\$67 Steak tartare

Mignon picado na ponta da faca, com mostard a Dijon, alcaparras conhaque, cebola roxa. Servido com cubos de polenta da casa e aioli.

\$68 Burrata cremosa

Tomatinhos e ervas confitadas em azeite extra virgem. Servida com fatias de pão italiano

Serviço das 18h às 0h

À LA CARTE



Pratos

\$128 Bife Ancho grelhado

Servido com purê de batata rosa, chimichurri defumado e mini cebolas caramelizadas

\$118 Mignon ao molho Malbec

Servido com risoto de gorgonzola e pêras grelhadas

\$89 Fettuccine com mignon e cogumelos

Fettuccine da casa, tiras de mignon, mix de cogumelos e farofa de bacon

\$130 Polvo grelhado com gnocchi de queijo chèvre

Servido com molho de açafrão, farofa de limão, finalizado com flor de sal

\$98 Badejo em crosta de castanhas do Pará

Servido com arroz negro e molho de camarões

\$125 Salmão grelhado com risoto de limoncello

Servido com manteiga de ervas e geleia de limão siciliano

\$110 Linguini al mare

Servido com camarões, lula, mexilhões e polvo. Puxado em molho rústico de tomates e majoricão

\$79 Ravioli de ricota e limão siciliano

Servido com molho de manteiga de sálvia

*Adicional de parmesão ralado \$ 7

Serviço das 18h às 0h

SOPAS, CALDOS E CREMES



\$43 Sopa de Tomate Assado com
Pesto e Parmesão

\$45 Creme de Abóbora com Gengibre e
Leite de Coco

\$46 Caldo Verde com batata, couve e
linguiça portuguesa

\$48 Creme de Mandioquinha com Alho
Poró e camarão

*Adicional de parmesão ralado \$ 7

Serviço das 18h às 0h



SOBREMESAS



Sobremesas

\$40 Crumble de maçã, doce de leite da casa, sorvete de vanilla e calda de caramelo

\$45 Cheesecake de frutas vermelhas

\$38 Brownie com sorvete de vanilla e calda de chocolate

\$40 Mil folhas com creme fouette, geleia de frutas vermelhas, morango e mirtilo

\$50 Eclair de pistache com mousse de pistache, chantily e morangos



@gardenjundiai



(11)99018-3251



café

ESPRESSOS

Espresso 40ml \$10

Espresso doppio 80ml \$15

Espresso ristreto 30ml \$10

Espresso macchiato 50ml \$13

Café espresso com uma camada de espuma de leite

Espresso nutella 40ml \$16

Café espresso com uma generosa porção de nutella distribuída na xícara

Espresso pistache 40ml \$17

Café espresso com ganache de pistache e finalizado com farofa doce de pistache

Espresso romano 40ml \$11

Café espresso finalizado com delicadas raspas de laranja bahia

Adicional de chantilly

CAFÉS FILTRADOS

Hario V60 200ml \$15

Café de fazenda 150ml \$13

CAPPUCCINOS E LATTES

Cappuccino italiano \$15

Café espresso e leite vaporizado

Caffé latte \$15

Café espresso e leite vaporizado

Flat white \$16

Café espresso duplo curto e leite vaporizado com pouco creme

Mocaccino nutella \$20

Café espresso, leite vaporizado, Nutella e raspas de chocolate meio amargo

Mocha \$18

Café espresso, leite vaporizado, ganache de chocolate meio amargo e cacau polvilhado

Dolce latte \$18

Leite vaporizado com doce de leite e canela polvilhada

Latte pistache coffee \$27

Leite vaporizado, ganache de pistache, café espresso, chantilly e farofa doce de pistache

CHOCOLATES

Chocolate quente \$13

Leite vaporizado com chocolate 50%

Chocointreau \$35

Leite vaporizado com chocolate 50%, cointreau, borda de ganache de chocolate meio amargo e raspas de chocolate

Chocotella \$20

Leite vaporizado com Nutella e chocolate 50%

CAFÉS GELADOS

Iced pistache coffee \$35

Café espresso, farofa doce de pistache, sorvete de baunilha, ganache de pistache e chantilly

Affogato \$25

Sorvete de baunilha, café duplo, pequena porção de chantilly e cacau polvilhado

Frapê garden \$32

Sorvete de baunilha, café espresso, doce de leite, calda de chocolate e chantilly

Orange coffee \$30

Suco de laranja, mel, café espresso e gelo

Espresso tonic \$30

Xarope de romã, café espresso, tônica, gelo e rodela de laranja desidratadas

Tiramissu coffee \$30

Espresso duplo, leite, gelo, creme de Mascarpone e cacau polvilhado, acompanhado de uma bolacha de champagne

Baileys coffee \$40

Licor Baileys, gelo e café espresso

PARA REFRESCAR

Maracujá Tea \$22

Xarope de maracujá, chá mate, limão siciliano

Hibisco Tea \$22

Xarope framboesa, chá de hibisco e gelo

Pink Lemonade \$22

Suco de limão, xarope de framboesa e gelo

Ginger Green Tea \$22

Chá verde com hortelã, limão siciliano, xarope de gengibre

Violet \$22

Suco de limão com xarope de violeta

Matte Honey \$22

Chá mate com limão siciliano, hortelã, mel e gelo

CHÁS QUENTES TWININGS

Consultar sabores \$15

cafés



Bebidas

Soda italiana \$20

Maçã verde

Romã

Manga

Maracujá

Framboesa

Sucos naturais

Laranja \$15

Limão \$15

Maracujá \$18

Abacaxi com Hortelã \$18

Laranja com frutas vermelhas \$18



Refrigerantes

Coca cola \$9

Coca zero \$9

Fanta guaraná \$9

Fanta guaraná zero \$9

Sprite \$9

Sprite lemon \$9

Schweppes citrus \$9

Schweppes citrus zero \$9

Schweppes tônica \$9

Schweppes tônica zero \$9

Águas

Vip com gás \$6

Vip sem gás \$6

Mamba com gás \$7

Mamba sem gás \$7



Drinks

Aperol Spritz \$40

Aperol, espumante brut, água com gás e fatias de laranja

Mimosa \$37

Suco de laranja e espumante brut

Negroni \$48

Gin, vermute rosso, campari, canela defumada e twist de laranja

Margarita \$40

Tequila prata, triple sec e suco de limão

Dry Martini \$36

Gin e vermute seco

Mojito \$38

Rum, hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás

Pina Colada \$40

Rum, leite de côco, abacaxi, leite condensado

Sex on The Beatch \$40

Vodka, licor de pêssago, suco de laranja, grenadine

Carajillo 43 \$45

Licor 43 e café espresso

Fitzgerald \$45

Gin, Limão siciliano e Bitter angostura

Baileys coffee \$40

Licor Baileys e café expresso



Caipirinhas

Smirnoff, Saque ou Sagatiba \$37

Absolut \$45

Abacaxi com limão siciliano

Maracujá com geleia de pimenta

Limão siciliano com manjeriço

Lima da pérsia com pimenta rosa

Mirtilo

Limão

Maracuja

Frutas vermelhas

Abacaxi



Gin Tônica

Siciliano \$45

Limão Siciliano, alecrim e pimenta rosa

Tea e tônica \$46

Chá de frutas silvestres e hortelã

Limoncello \$45

Licor limoncello, manjeriço, limão siciliano

English tea \$46

Infusão de chá preto, canela e anis estrelado e mel

Gin tropical \$55

Maracujá, suco de laranja, energético tropical e hortelã

Aperitivos

\$30 Campari

\$25 Cachaça Espírito de Minas

\$25 Tequila ouro - José Cuervo

\$25 Tequila prata - José Cuervo

\$40 Conhaque fundador

\$30 Vodka Absolut

\$30 Baileys

\$30 Jagermeister

\$14 Steinhaeger

\$35 Lemoncello

\$35 Licor 43

\$30 Cointreau



Whisky

Gold Label \$55

Black Label \$40

Jack Daniels \$35

Chivas Regal 12 anos \$35

Jamesson \$34

Cervejas

\$18 Heineken

\$18 Heineken zero

\$20 Blue Moon

\$28 Baden Baden Crystal 600 ml

\$45 Erdinger 500 ml

\$32 Leopoldina 500ml

\$19 Cerpa

\$18 Tijuca

\$46 Nostradamus 600 ml

\$33 Roleta Russa 500 ml

\$16 Therezópolis