

CAFE DA MANHA



Ovos

Ovos mexidos

Ovos mexidos com

bacon e requeijão cremoso

Ovos mexidos, avocado, tomatinhos
confitados e presunto crú

(Todos os ovos mexidos acompanham uma fatia de pão)



Pães

Croissant

(Acompanha manteiga ou requeijão cremoso)

Pão italiano na chapa

(Com manteiga ou requeijão)

Pão de queijo artesanal

Mini pães de queijo

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

Salada de frutas

(Acompanha iogurte e mel)

Serviço das 8h às 11:30

CAFE DA MANHÃ



Sanduíches

Pão de queijo recheado
Copa lombo defumado, queijo brie e mel

Croissant recheado

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

Focaccia recheada

Straciatella, tomate seco, rúcula e pesto de manjericão

Tostata caprese

Burrata, tomatinho confitado e pesto de manjericão

Ciabatta recheada

Mortadela bologna, straciatella, farofa de pistache e rúcula

Croque monsieur

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

Serviço das 8h às 11:30

ALMOÇO EXECUTIVO


garden
café

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 Cabotiá

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

Opções de proteínas, frango grelhado ou filé de Saint Peter

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

BRUNCH


garden
café

Sanduíches

Focaccia com salame italiano

Burrata, agrião com redução de balsâmico, baunilha e laranja

Tostata Caprese

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

Tostata de cogumelos e brie

Crème de ricota, nozes, e geleia de limão siciliano

Tostata de salmão defumado e ovo mole

Hommus de beterraba, abacate e picles de rabanete

Ciabatta de pastrami

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

Ciabatta de Rosbife

Chimichurri, tomatinhos confitados, rúcula e stracciatella

Doces

Paris brest

Baunilha com morango
Caramelo de avelã

Bolinho de chuva

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

Bolos

Maçã com streusel

Café com nozes

Serviço das 15h às 18:00

HAPPY HOUR



Porções

Pastel de fraldinha na cerveja
Servido com molho chimichurri defumado

Pastel de queijo e manjericão
Servido com molho pico de gallo

Pastel de camarão
Servido com maionese de limão siciliano

Arandi caprese
Recheado com mozzarella de búfala, servido com pesto de manjericão 5 unidades

Arancini de linguiça caipira
Servido com salsa roxa. 5 unidades

Dadinho de tapioca dois queijos
Servido com geleia de limão siciliano. 200g

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

Batata canoa
Servido com maionese de ervas

Tábua de frios
Servida com queijos, embutidos, geleias e pães

Serviço das 18h às 0h

À LA CARTE


garden
café

Entradas

Tartar de salmão

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

Carpaccio de polvo

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

Steak tartare

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

Burrata cremosa

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

Serviço das 18h às 0h

A LA CA R TE


garden
café

Pratos

Bife Ancho grelhado

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

Mignon ao molho Malbec

Servido com risoto de gorgonzola e péras grelhadas

Fettuccine com mignon e cogumelos

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

Polvo grelhado com gnocchi de queijo chèvre

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

Badejo em crosta de castanhas do Pará

Servido com arroz negro e molho de camarões

Salmão grelhado com risoto de limoncello

Servido com manteiga de ervas e geleia de limão siciliano

Linguini al mare

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

Ravioli de ricota e limão siciliano

Servido com molho de manteiga de sálvia

Serviço das 18h às 0h



SOPAS, CALDOS
E CREMES

Sopa de Tomate Assado com
Pesto e Parmesão

Creme de Abóbora com Gengibre e
Leite de Coco

Caldo Verde com batata, couve e
linguiça portuguesa

Creme de Mandioquinha com Alho
Poró e camarão

Serviço das 18h às 0h



SOBREMESAS

garden
café

Sobremesas

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

Cheesecake de frutas vermelhas

Brownie com sorvete de vanilla e calda de chocolate

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

Eclair de pistache com mousse de pistache
stache, chantily e morangos

 @gardenjundiai  (11)99018-3251



Café

ESPRESSOS

Espresso 40ml

Espresso doppio 80ml

Espresso ristretto 30ml

Espresso macchiato 50ml

Café espresso com uma camada de espuma de leite

Espresso nutella 40ml

Café espresso com uma generosa porção de nutella distribuída na xícara

Espresso pistache 40ml

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

Espresso romano 40ml

Café espresso finalizado com delicadas raspas de laranja bahia

Adicional de chantilly

CAFÉS FILTRADOS

Hario V60 200ml

Café de fazenda 150ml

CAPPUCINOS E LATTES

Cappuccino italiano

Café espresso e leite vaporizado

Caffé latte

Café espresso e leite vaporizado

Flat white

Café espresso duplo curto e leite vaporizado com pouco creme

Mocaccino nutella

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

Mocha

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

Dolce latte

Leite vaporizado com doce de leite e canela polvilhada

Latte pistache coffee

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

CHOCOLATES

Chocolate quente

Leite vaporizado com chocolate 50%

Chocointreau

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

Chocotella

Leite vaporizado com Nutella e chocolate 50%

CAFÉS GELADOS

Iced pistache coffee

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

Affogato

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

Frapê garden

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

Orange coffee

Suco de laranja, mel, café espresso e gelo

Espresso tonic

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

Tiramissu coffee

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

Baileys coffee

Licor Baileys, gelo e café espresso

café

PARA REFRESCAR

Maracujá Tea

Xarope de maracujá, chá mate, limão siciliano

Hibisco Tea

Xarope framboesa, chá de hibisco e gelo

Pink Lemonade

Suco de limão, xarope de framboesa e gelo

Ginger Green Tea

Chá verde com hortelã, limão siciliano, xarope de gengibre

Violet

Suco de limão com xarope de violeta

Matte Honey

Chá mate com limão siciliano, hortelã, mel e gelo

CHÁS QUENTES TWININGS

Consultar sabores



Bebidas

Soda italiana

Maçã verde

Romã

Manga

Maracujá

Framboesa

Sucos naturais

Laranja

Limão

Maracujá

Abacaxi com Hortelã

Laranja com frutas vermelhas



Refrigerantes

Coca cola
Coca zero
Fanta guaraná
Fanta guaraná zero
Sprite
Sprite lemon
Schweppes citrus
Schweppes citrus zero
Schweppes tônica
Schweppes tônica zero

Águas

Vip com gás
Vip sem gás
Mamba com gás
Mamba sem gás



Drinks

Aperol Spritz

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

Mimosa

Suco de laranja e espumante brut

Negroni

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

Margarita

Tequila prata, triple sec e suco de limão

Dry Martini

Gin e vermute seco

Mojito

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

Pina Colada

Rum, leite de coco, abacaxi, leite condensado

Sex on The Beach

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja, grenadine

Carajillo 43

Licor 43 e café espresso

Fitzgerald

Gin, Limão siciliano e Bitter angostura

Baileys coffee

Licor Baileys e café espresso



Caipirinhas

**Smirnoff, Saque ou Sagatiba
Absolut**

Abacaxi com limão siciliano
Maracujá com geleia de pimenta
Limão siciliano com manjericão
Lima da pérsia com pimenta rosa
Mirtilo
Limão
Maracuja
Frutas vermelhas
Abacaxi



Gin Tônica

Siciliano

Limão Siciliano, alecrim e pimenta rosa

Tea e tônica

Chá de frutas silvestres e hortelã

Limoncello

Licor limoncello, manjericão, limão siciliano

English tea

Infusão de chá preto, canela e anis estrelado e mel

Gin tropical

Maracujá, suco de laranja, energético tropical e hortelã

Aperitivos

Campari

Cachaça Espírito de Minas

Tequila ouro - José Cuervo

Tequila prata - José Cuervo

Conhaque fundador

Vodka Absolut

Baileys

Jagermeister

Steinhaeger

Lemoncello

Licor 43

Cointreau



Whisky

Gold Label
Black Label
Jack Daniels
Chivas Regal 12 anos
Jamesson

Cervejas

Heineken
Heineken zero
Blue Moon
Baden Baden Crystal 600 ml
Erdinger 500 ml
Leopoldina 500ml
Cerpa
Tijuca
Nostradamus 600 ml
Roleta Russa 500 ml
Therezópolis