




## MENU

JANTAR  
*dinner*

segunda a sábado 19h15 - 23h  
*monday to saturday 7:15pm - 11pm*

ALMOÇO DE SÁBADO  
*saturday lunch*

sábado 12h - 15h  
*saturday 12pm - 3pm*

**SNACKS****SELEÇÃO DE QUEIJOS 79,***Selection of brazilian cheese***CARNE DE ONÇA, OVO DE CODORNA, TORRADAS  55,**  
6 UNIDADES*Steak Tartare, quail egg, crunchy bread***NORI CROCANTE, TARTAR DE VIEIRAS, BOTTARGA   55,**  
2 UNIDADES*Crunchy nori, scallop tartar, bottarga***OSTRA FRESCA, MEL DE SAIQUI, MARACUJÁ   35,**  
2 UNIDADES*Fresh oyster, sambaqui honey, passion fruit***OSTRA NA BRASA, LIMÃO   35,**  
2 UNIDADES*Oyster on the grill, lemon***TEMPURA DE OSTRA, MAIONESE DE NORI, LIMÃO ROSA 35,**  
2 UNIDADES*Oyster tempura, nori mayonnaise, pink lemon***GOHAN FRITO, TARTAR DE ATUM, MAIONESE DE ABACATE  60,**  
4 UNIDADES*Crispy rice, tuna tartar, avocado mayonnaise***CROQUETE DE POLVO, EMULSÃO DE CAMBUCI 69,**  
4 UNIDADES*Octopus croquete, cambuci emulsion***CROQUETE DE BACALHAU, MOLHO DE PIMENTA 55,**  
4 UNIDADES*Codfish croquete, pepper sauce***GUIOZA, CAMARÃO PICANTE 42,**  
4 UNIDADES*Spicy shrimp gyoza***PORQUINHO, COUVE, BACON  35,**  
2 UNIDADES*Pork, green cabbage, bacon***ENTRADAS***Starters***SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS,  
PICLES DE VEGETAIS, TORRADAS  34,***Nomade Salad – Organic leafs, vegetables pickles, toasts***PEIXE CURADO, TUCUPI, PICLES DE MAÇÃ VERDE, FLORES  79,***Octail, creamy polenta, tomato sauce, watercress***ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO,  
SEMENTES, QUEIJO DE CABRA  40,***Roasted Pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese* *sem glúten*  *sem lactose*

## PRINCIPAIS

### Main Courses

ARROZ CATETO, COGUMELOS, GEMA CURADA,  
VEGETAIS ASSADOS  99,

*Collared Rice, mushrooms, cured yolk, roasted vegetables*

RAVIOLI DE COGUMELOS, ERVILHA,  
ESPUMA DE CASTANHA DE CAJU 95,

*Mushrooms ravioli, pea, cashew nut foam*

CAMARÃO, FETUCCINNI, ESPUMA DE MEXILHÃO 159,

*Shrimp, fettuccinni, mussel foam*

PEIXE DO DIA NA BRASA, ALHO PORÓ, PUPUNHA,  
PISTACHE, ESPUMA DE LIMÃO  167,

*Fish of the day on the grill, leek, heart of palm, pistacchio, lemon foam*

BACALHAU, CREME DE COGUMELOS, BATATAS, MILHO  160,

*Codfish, mushroom cream, potatoes, corn*

ARROZ DE BACALHAU, ESPINAFRE,  
OVO PERFEITO, CRISPY DE MANDIOQUINHA  123,

*Codfish rice, spinach, perfect egg, crispy manioc*

ARROZ DE PORCO, LINGUIÇA DE CAMARÃO  130,

*Pork rice, shrimp sausage*

RAVIOLI DE CORDEIRO, COGUMELOS,  
ESPUMA DE GRANA PADANO 132,

*Lamb ravioli, mushrooms, grana padano foam*

PALETA DE CORDEIRO, JUS DE CEBOLA,  
PURÊ DE COUVE FLOR, CEBOLA NA BRASA  150,

*Lamb palette, onion jus, cauliflower puree, onion on the grill*

COSTELA DE PORCO LAQUEADA,  
ABÓBORA, ARROZ BASMATI  128,

*Lacquered Pork Ribs, pumpkin, basmati rice*

ENTRECÔTE, CREME DE PUPUNHA,  
BRÓCOLIS TOSTADOS, CASTANHA DO PARÁ  160,

*Entrecot, heart of palm cream, toasted broccoli, brazilian nuts*

NHOQUE BOLONHESA, ESPUMA UMAMI,  
QUINOA CROCANTE 98,

*Gnocchi, bolognese, umami foam, crispy quinoa*

## SOBREMESAS

### *Desserts*

TEXTURAS DE CHOCOLATE 38,  
*Chocolate textures*

TORTA DE QUEIJO, TOFFE, TUILLE DE MATCHA 35,  
*Cheesepie, toffee, tuille, matcha*

RABANADA, CALDA DE DOCE DE LEITE, SORVETE DE LEITE 30,  
*French toast, dulce de leche sauce, milk ice cream*

CUPUAÇU, CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ 30,  
*Cupuaçu, white chocolate and passion fruit*

GENOISE DE CHOCOLATE BRANCO,  
CAPIM LIMÃO, HIBISCO, COMPOTA DE AMORA 38,  
*White chocolate genoise, lemon grass, hibiscus, blackberry compote*

MOUSSE DE MILHO, PIPOCA DOCE  35,  
*Corn mousse, caramel popcorn*

DEGUSTAÇÃO DE SORVETES   30,  
*Ice creams tasting*

FRUTAS DA ESTAÇÃO   20,  
*Seasonal fruits*

## UISQUE

### *Whisky*

- JACK DANIEL'S N°7 36,
- GENTLEMAN JACK 46,
- JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 52,
- JACK DANIEL'S HONEY 48,
- BULLEIT BOURBON 42,
- JOHNNIE WALKER RED LABEL 32,
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 38,
- JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 149,
- CHIVAS 12 ANOS 34,
- DIMPLE GOLDEN SELECTION 68,
- GLENMORANGIE THE ORIGINAL SINGLE MALT 139,
- GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANOS 98,
- THE GLENLIVET SINGLE MALT 15 ANOS 109,
- JAMESON IRISH WHISKY 42,
- ROYAL SALUTE 21 ANOS 129,

## BRANDY E CONHAQUE

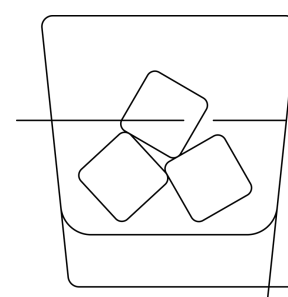
### *Brandy and Cognac*

- HENNESSY VSOP 72,
- CASA VALDUGA X 48,
- CASA VALDUGA XV 62,

## LICOR

### *Liqueur*

- LICOR 43 72,
- LIMONCELLO VILLA MASSA 48,
- BAILEY'S 24,
- FRANGÉLICO 46,
- COINTREAU 32,
- KAHLUA 30,
- BÉNÉDICTINE DOM 56,
- GRAND MARNIER 52,



## COCKTAILS

APEROL SPRITZ 35,  
Aperol, Espumante brut, água com gás

DAIQUIRI 35,  
Rum Bacardi, suco de limão e xarope de açúcar

FRENCH 75 32,  
Gin Amázzoni, suco de limão, xarope de açúcar e espumante brut

KIR ROYAL 32,  
Licor de Cassis e Espumante brut

LILLET VIVE 32,  
Aperitivo Lillet blanc e tônica Antártica

SBAGLIATO 26,  
Espumante brut, vermute, Campari

GIN TÔNICA AMAZZONI 35,  
GIN TÔNICA TANQUERAY 42,  
GIN TÔNICA PLYMOUTH 50,  
GIN TÔNICA HENDRICK'S 60,  
GIN TÔNICA MONKEY 47 74,

## MOCKTAILS

STRAWBERRY FRESH 29,  
Morangos, manjeriço, tônica Antártica, xarope de açúcar

CHÁ GELADO 24,  
Chá mate, suco de limão rosa, melão de cana, canela

## CERVEJAS

*Beers*

HEINEKEN 16,  
STELLA ARTOIS 16,

## ARTESANAIS

*Craft Beers*

MANIACS KRAFT LAGER 16,  
MANIACS IPA 16,  
BROOKLYN LAGER 28,  
BROOKLYN IPA 28,  
PALTA X - LAGER 32,  
PALTA PRIMOS DO MANGUE (IPL - INDIAN PALE LAGER) 32,  
PALTA RED PLANET (IRISH RED ALE) 32,  
PALTA BLACK IPA 32,  
PALTA FRUIT BEER 32,

