



**NOTUS**

CAFÉS ESPECIAIS

# SOBRE NÓS

A NOTUS Cafés foi criada em 2018.

Somos amantes do café especial e nossa missão é conectar o produtor ao consumidor final de forma transparente.

Somos uma torrefação de cafés especiais. Como tal, encaramos a qualidade dos grãos e a consistência das torras como condição básica e necessária para o nosso negócio.

Acreditamos que o consumidor de café especial deseja ter cada vez mais informações sobre a bebida que está consumindo. Por isso, narramos a história de cada um dos nossos cafés compartilhando aspectos da sua origem e dos processos pelos quais passa o grão. Contamos também a história dos produtores e do vínculo de respeito e benefício mútuo que construímos com eles...

Queremos compartilhar com nossos clientes um pouco do que vivemos e aprendemos com os produtores e conscientizá-los sobre os custos envolvidos no processo da cadeia produtiva do café especial. Esperamos que isso estimule a percepção que a experiência sensorial tão rica que ele encontra na xícara é resultado de muito trabalho, dedicação e busca por conhecimento. Também pretendemos incentivá-lo a participar ativamente na evolução deste mercado, buscando qualidade e, ao mesmo tempo, exigindo a devida valorização do produtor.







## BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ESPRESSO NORMALE OU LUNGO 50ML | 5,00

CAFÉ ESPRESSO CURTO 30ML CAFÉ RISTRETTO 15ML | 5,00

CAFÉ ESPRESSO CARIOLA/AMERICANO (ESPRESSO + ÁGUA) | 5,00

MACHIATTO (ESPRESSO + ESPUMA) | 10,00

CAFÉ ESPRESSO COM PANNA (ESPRESSO + CHANTILLY) | 10,00

DUPLO MACHIATTO (100ML) | 15,00

CAPPUCCINO BRASILEIRO (ESPRESSO + LEITE VAPORIZADO

+ CACAU+ CANELA) | 15,00

CAPPUCCINO ITALIANO (ESPRESSO + LEITE CREMOSO) | 10,00

CAPPUCCINO VEGANO (LEITE VEGETAL) | 15,00

LATTE (LEITE VAPORIZADO + ESPRESSO) | 12,00

## BEBIDAS FRIAS

CAJUÍNA | 10,00

CHOCOLATE QUENTE | 15,00

ICED COFFEE (CAFÉ GELADO) | 5,00

SUCOS (UVA, MAÇÃ, TANGERINA, UVA COM HORTELÃ, TANGERINA COM

CAPIM-CIDREIRA, MAÇÃ COM HIBISCO, CANELA E GENGIBRE) 300ML | 12,00

CHÁ GELADO (MATE COM HORTELÃ, PRETO COM LIMÃO, VERDE COM HIBISCO

DENTE DE LEÃO E CAVALINHA) 300ML | 10,00

REFRIGERANTE | 5,00

ÁGUA MINERAL | 3,50

AGUA MINERAL COM GÁS | 4,00

SODA ITALIANA (CONSULTAR SABORES: MELANCIA, TANGERINA, CRANBERRY,

MAÇÃ VERDE, MORANGO, MARACUJÁ, LIMÃO SICILIANO, FRAMBOESA,

CURAÇAU BLUE, KIWI) | 10,00

FRAPPÊ (BAUNILHA, CHOCOLATE, BAUNILHA E FRUTAS VERMELHAS) | 15,00

NOTUS FRAPPÊ (FRAPPÊ COM CAFÉ) | 18,00

ESPRESSO TÔNICO COM RASPAS | 12,00

COLD BREW | 10,00

CHOCOLATE GELADO | 10,00







# MÉTODOS ESPECIAIS

## AFINAL, O QUE É UM CAFÉ ESPECIAL?

De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), usada no mundo todo, Café Especial é todo aquele que atinge no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos: Fragânciam/Aroma, Uniformidade, Ausência de defeitos, Doçura, Sabor, Acidez, Corpo, Finalização, Harmonia e Conceito final (impressão geral sobre o café, atribuída pelo classificador).

### 1. ESCOLHA SEU GRÃO FAVORITO - NOSSOS GRÃOS

(CONSULTE NOSSOS ATENDENTES SOBRE OS GRÃOS DO DIA)

#### CAFÉ 1 - VENTOS DO SUL

REGIÃO: CAMPESTRE/MG

PONTUAÇÃO: 84,5

FAZENDA: SITIO ROSEIRA

PRODUTOR: BIANCA CORRÊA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 1100

VARIÉDADE: CATUAI VERMELHO

Descrição Sensorial: AROMA ADOCICADO - NOTAS DE CHOCOLATE, AMÊndoas E CARAMELO. ACIDEZ EQUILIBRADA E BEBIDA LEVEMENTE ENCORPADA

#### CAFÉ 3 - VENTOS DO LESTE

REGIÃO: ALTA MOGIANA/SP

PONTUAÇÃO: 84

FAZENDA: SITIO SANTA HELENA

PRODUTOR: BIANCA CORRÊA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 950

VARIÉDADE: CATUAI AMARELO

Descrição Sensorial: CHOCOLATE AMARGO, TOQUE DE MELAÇO E BAUNilha COM FINALIZAÇÃO DE LEVE FRUTADO.

#### CAFÉ 2 - VENTOS DO NORTE

REGIÃO: ALTA MOGIANA/SP

PONTUAÇÃO: 84

FAZENDA: SITIO SANTA HELENA

PRODUTOR: BIANCA CORRÊA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 950

VARIÉDADE: CATUAI AMARELO

Descrição Sensorial: CHOCOLATE, CARAMELO E LEVE TOQUE DE BAUNilha.

#### CAFÉ 4 - VENTOS DO OESTE

REGIÃO: CAPARAÓ/MG

PONTUAÇÃO: 84

FAZENDA: CASTORINO

PRODUTOR: ESAÚ LACERDA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 1196

VARIÉDADE: CATUAI 44

Descrição Sensorial: CARAMELO, TOQUE LEVE FLORAL COM ESPECIARIAS E FINALIZAÇÃO LEVE FRUTADO.



# MÉTODOS ESPECIAIS

## 1. ESCOLHA SEU GRÃO FAVORITO - NOSSOS GRÃOS

(CONSULTE NOSSOS ATENDENTES SOBRE OS GRÃOS DO DIA)

### CAFÉ 5 - ROSAS DOS VENTOS

REGIÃO: CAMPESTRE/MG

PONTUAÇÃO: 86

FAZENDA: SITIO ROSEIRA

PRODUTOR: BIANCA CORRÊA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 1100

VARIÉDADE: CATUAI VERMELHO

Descrição Sensorial: AROMA COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E MEL, PRESENÇA DE DOÇURA PRAZEROSA, CORPO DELICADO.

### CAFÉ 7 - VENTOS DO NORDESTE

REGIÃO: CAMPESTRE/MG

PONTUAÇÃO: 87,75

FAZENDA: SITIO ROSEIRA

PRODUTOR: BIANCA CORRÊA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 1100

VARIÉDADE: CATUAI VERMELHO

Descrição Sensorial: LEITE CONDENSADO, SABOR AMANTEIGADO DE CHOCOLATE BRANCO, ACIDEZ MODESTA, RETRO GOSTO COM FRESCOR MENTOLATO E FINALIZAÇÃO LONGA DE BAUNILHA.

### CAFÉ 6 - VENTOS DO SUDESTE

REGIÃO: CERRADO MINEIRO

PONTUAÇÃO: 83

FAZENDA: NOVO HORIZONTE

PRODUTOR: CAMILA BINOTTO

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 1000

VARIÉDADE: TOPÁZIO

Descrição Sensorial: CHOCOLATE AO LEITE, NOTAS DE BAUNILHA, ACIDEZ CÍTRICA. CORPO MACIO E FINALIZAÇÃO AGRADÁVEL.

### CAFÉ 8 - VENTOS DO NOROESTE

REGIÃO: NEPONUCENO/MG

PONTUAÇÃO: 84

FAZENDA: SITIO SOSSEGO

PRODUTOR: DOUGLAS E MILKA ALMEIDA

PROCESSO: NATURAL

ALTITUDE: 900

VARIÉDADE: CATUAI AMARELO

Descrição Sensorial: NOTAS DE MEL, FRUTAS AMARELAS (MARACUJÁ), CORPO CREMOSO E FINALIZAÇÃO CARAMELO.

\*PARA ADOÇAR CONSULTE DISPONIBILIDADE





## MÉTODOS ESPECIAIS

### 2. ESCOLHA SEU MÉTODO DE PREPARO FAVORITO



V60

PORTA FILTRO  
COM LEVES ESPIRAIS.  
BEBIDA SUAVE COM  
NUANCES NÍTIDAS.

200ML | 12,00  
300ML | 15,00



PRENSA  
FRANCESA

BEBIDA RICA  
EM OLÉOS ESSENCIAIS.  
ALTA CONCENTRAÇÃO DE  
CAFEÍNA.

200ML | 12,00  
300ML | 18,00



SYPHON

MISTURA INFUSÃO  
E INDUÇÃO TÉRMICA.  
BEBIDA ENCORPADA  
E POUCO AMARGOR.

200ML | 15,00



AEROPRESS

MISTURA INFUSÃO E  
PRESSÃO DO AR.  
CAFÉ ENCORPADO,  
DOCE E MARCANTE.

100ML | 10,00  
200ML | 15,00



CLEVER

MÉTODO TAIWANES,  
RANHURAS NA PARTE  
INTERNA E IMERSÃO  
TOTAL DO CAFÉ.  
BEBIDA ENCORPADA  
E LIMPA.

250ML | 18,00



CHEMEX

FILTRO TRIPLO.  
BEBIDA SEM RESÍDUOS,  
EQUILIBRADA, MENOR  
TEOR DE AMARGOR.

300ML | 20,00  
400ML | 25,00



KOAR

FILTRO DE CERÂMICA  
VITRIFICADA COM 16  
SULCOS. BEBIDA COM  
DOÇURA RESSALTADA E  
ACIDEZ AGRADÁVEL.

200ML | 15,00  
300ML | 20,00



## LEVE A EXPERIÊNCIA NOTUS PARA A SUA CASA

escolha o seu grão e a quantidade e faremos a moagem adequada para você.

1.250G | 20,00

2.500G | 35,00

3.1KG | 60,00







## PARA SE DELICIAR



### LINHA LOW CARB (CONSULTAR DISPONIBILIDADE)

FATIA DE BOLO (CONSULTE O BOLO DO DIA) | 12,00

TORRADAS LOW CARB COM GELEIA | 10,00

EMPADA DE FRANGO | 12,00

### SEM GLÚTEN, SEM OVOS, VEGANO (CONSULTAR DISPONIBILIDADE)

PÃO DE MANDIOQUINHA (06 UNID) | 15,00

PÃO DE BATATA DOCE C/CHIA (06 UNID) | 15,00

FATIA DE BOLO VEGANO | 10,00

### DELÍCIAS CLÁSSICAS

PÃO DE QUEIJO C/ CREAM CHEESE (06 UNID. PEQ.) | 12,00

PÃO DE QUEIJO GRANDE C/ CREAM CHEESE | 8,00

BOLO SALGADO DO DIA (CONSULTAR DISPONIBILIDADE) | 10,00

BOLO INGLÊS OU DE LARANJA | 6,00

BOLO DE ROLO (FATIA) | 10,00

COOKIE | 6,00

BISCOITOS AMANTEIGADOS (PORÇÃO 10 UNID.) | 10,00

BISCOITO AMANTEIGADO DECORADO | 7,00

QUICHE LORRAINE | 7,00



## DELÍCIAS SALGADAS

- TÁBUA DE QUEIJOS (03 TIPOS) | 15,00
- CROISSANT COM PATÊ DE FRANGO | 10,00
- TORTA DE FRANGO | 10,00
- ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL | 12,00
- EMPADA DE FRANGO | 10,00

## PARA ADOÇAR

- TORTA | 15,00
- QUINDIM | 6,00
- PÃO DE MEL | 8,00
- BROWNIE | 8,00

## EXPERIÊNCIAS COM CAFÉS

- 01 CAFÉ COMERCIAL X 01 CAFÉ ESPECIAL COADO (200ML) | 20,00
- 01 CAFÉ ESPECIAL EM DOIS MÉTODOS DIREFERENTES (200ML) | 20,00
- 02 CAFÉS ESPECIAIS NO MESMO MÉTODO (200ML) | 20,00



@GuamãNanogina

@NOTUSCAFE

RUA RIO GRANDE DO NORTE, 215B - BAIRRO JUÇARA

TELEFONE (99) 99197-1304