



AÇAÍ CUPUAÇU

- Açaí tradicional
- Creme de cupuaçu (Acompanha banana e granola)
Obs.: granola possui glúten

200ML _____	R\$12,00
300ML _____	R\$16,00
500ML _____	R\$19,50
1LITRO _____	R\$36,50

- Misto de cupuaçu com açaí (Acompanha banana e granola)

200ML _____	R\$12,50
300ML _____	R\$16,50
500ML _____	R\$20,00
1LITRO _____	R\$37,00

- Açaí FIT
(sem açúcar/ sem xarope/ acompanha banana e granola)

300ML _____	R\$17,00
500ML _____	R\$20,50

ENTRADAS

- **Bruschetas mistas**  _____ R\$16,50
(4 unidades de bruschettas, sendo duas de ceviche de banana da terra e duas de pasta de alho com azeitona preta, shitake, tomate e manjericão)
- **Mix de pastas veganas com cracker de grão de bico**   _____ R\$19,50
(crackers de grão de bico artesanais acompanhado de 3 diferentes pastas veganas)

SALADA

- **Refrescante** _____ R\$22,50
Cenoura, ricota, tomate, manga, quinoa, rúcula, manjericão, hortelã, molho

ESCONDIDINHO

- **Aipim, berinjela, shitake, tomate seco e manjericão**   _____
300GR _____ R\$19,50
500GR _____ R\$23,50

"HAMBÚRGUERES"

(Para opções sem glúten peça seu hambúrguer na base de tapioca, crepioca ou crepe de grão de bico)

- **Quinoa picante** _____ R\$24,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de quinoa, rúcula, tomate, cebola caramelizada e maionese de ervas frescas
- **Grão de bico** _____ R\$25,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de grão de bico, cenoura, rúcula, tomate e maionese de biomassa de banana verde com mostarda de dijon e ervas
- **Shitake** _____ R\$26,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de shitake com trigoilho, alface crespa, cebola marinada, tomate e maionese de alho
- **Banana da terra** _____ R\$24,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de banana da terra, alface crespa, tomate e maionese rose

- **Lentilha** _____ R\$25,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de lentilha com couve flor, alface, tomate, fios de abobrinha, e maionese masala
- **Berinjela com tomate seco** _____ R\$25,90
Pão vegano artesanal, "hambúrguer" de berinjela com tomate seco, rúcula, tomate, cebola roxa e maionese de alho

ACRÉSCIMOS

(Todos os "hambúrgueres" acompanham ketchup artesanal e salada)

Ovo _____	R\$2,00
Mussarella _____	R\$2,50
Coalho _____	R\$3,50
Cebola caramelizada _____	R\$3,00
"Hambúrguer" _____	R\$8,00

CALDOS

- **Abóbora com alho porró** 

300ML _____	R\$16,50
500ML _____	R\$19,50

PRATO EXECUTIVO



- **Arroz integral com mix de quinoa, feijão carioca, salada, espeto de legumes, cebola marinada e hambúrguer** _____ R\$22,50

PRATO DO DIA



Consulte a opção! Só perguntar que a gente te conta!

SOBREMESA

- Mousse de chocolate com geléia de frutas vermelhas e castanha de caju _____ R\$12,00

BROWNIE

- Consulte recheio do dia! _____ R\$14,50

SMOOTHIES

500ML _____ R\$18,50

- **Amora**
Frutas vermelhas, água de coco/laranja, linhaça e banana
- **Brigitte**
Manga, cupuaçu e iogurte 🌿

BEBIDAS

- Água s/ gás 300ML _____ R\$2,50
- Água c/ gás _____ R\$3,50

SUCHÁS

O suchá é a mistura do suco de alguma fruta com especiarias e chás. É uma alternativa saudável para quem não se adapta a alguns sabores de algumas ervas. É ótimo para se refrescar, acelerar o metabolismo, ajudar na digestão, proteger seu corpo contra doenças e ainda, tem efeito antioxidante!

- **Chá verde com melão e mel**
- **Chá de hibisco com abacaxi e gengibre**
 - 300ML _____ R\$9,50
 - 500ML _____ R\$12,50
 - 1 LITRO _____ R\$24,00

SUCOS

Já imaginou beber um suco cuja forma de extração não oxida ou degrada frutas e verduras garantindo assim a preservação da qualidade das vitaminas, minerais, aminoácidos e enzimas? Processos como liquidificadores e centrifugas cortam e trituram os alimentos, produzindo calor e rápida oxidação, o que reduz a qualidade do seu suco. Os nossos são prensados a frio e permitem que o seu corpo absorva rapidamente todos os nutrientes.

- Abacaxi, couve, maracujá, gengibre
- Água de coco, limão, abacaxi, hortelã
- Melancia, maracujá e hortelã

300ML _____ R\$10,50

500ML _____ R\$13,00

1 LITRO _____ R\$25,00