

chou

BEBIDAS

| | |
|---|--------|
| Água mineral 300 ml | \$5.5. |
| Água com gás 300 ml | \$5.5. |
| Refrigerantes | \$8. |
| Suco de tomate | \$12. |
| Sucos (perguntar ao garçom por opções do dia) | \$8. |
| Tisanes (chás herbais) (perguntar ao garçom por variedades frescas da horta) | \$6. |

CAFÉ

| | |
|---------------------|-------|
| Café espresso | \$6. |
| Café coado (no V60) | \$7.5 |



MEIA NOITE

C A F É

VARIEDADE

ORIGEM

Bourbon Amarelo Fazenda Recreio, Minas Gerais

Nosso café foi selecionado e torrado com primor por Natália Braga no Futuro Refeitório.

SPIRITS

| | |
|---------------------------|-------|
| Chivas Regal 12 Anos | \$23. |
| Johnny Walker Black label | \$25. |
| Jim Bean | \$19. |
| Jack Daniels | \$23. |
| Tiiv | \$22. |
| Grey Goose | \$26. |
| Amázzoni | \$21. |
| Hendricks | \$28. |
| Tanqueray No. Ten | \$30. |
| Gekkeikan Silver | \$17. |

SOFT DRINKS

| | |
|---|-------|
| Tai cooler (lichia, hortelã & água de coco) | \$14. |
| Limonada costeira / hibisco | \$11. |
| Passiflora cítrico | \$16. |

CERVEJAS

| | |
|---|--------|
| Heineken | \$12. |
| <i>Pilsen, 330 ml</i> | |
| Summer Ale | \$15. |
| <i>Pale Ale, 300 ml</i> <i>Manics Brewing Co.</i> | |
| Mamangava | \$25. |
| <i>Sour Ale, 350 ml</i> <i>Trilha</i> | |
| Oishii | \$27. |
| <i>Witbier, 355 ml</i> <i>Japas</i> | |
| Kasato Maru | \$35. |
| <i>New England Ipa, 473 ml</i> <i>Japas</i> | |
| Bioma | \$40. |
| <i>Russian Imperial Stout, 500 ml</i> <i>Dádiva</i> | |
| Abera Brut | \$140. |
| <i>Sour Rye Brett Champenoise, 750 ml</i> <i>Morada Cia Etlíca</i> | |

DRINKS CLÁSSICOS

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Reverse Vesper | \$35. |
| <i>Lillet Blanc, vodca & gin.</i> | |
| Old Fashioned | \$35. |
| Whisky Sour | \$31. |
| Manhattan | \$35. |
| Gin Tonic | \$30. |
| Negroni | \$35. |
| Negroni Deluxe | \$43. |
| Dry Martini / Dirty Martini | \$40. |
| Fitzgerald | \$30. |
| Bloody Mary | \$30. |
| Margarita | \$29. |
| Mojito | \$24. |
| Caipirinha | \$24. / premium \$30. |

NOSSOS DRINKS

| | |
|---|-------|
| Bellini de Lichia | \$28. |
| Pepino Tônico | \$41. |
| <i>Um gim tônica com frescas fatias de pepino japonês.</i> | |
| Panaché Chic | \$25. |
| <i>Um clássico dos verões parisienses: cerveja leve com soda limonada. A nossa versão, em vez de refrigerante leva um delicado frescor artesanal de capim limão. Super refrescante!</i> | |
| The Pacifist | \$30. |
| <i>Um cosmopolitan que fugiu da cidade para uma vida mais tranquila. Maracujá, calda de baunilha verdadeira, vodca & licor 43.</i> | |
| Muiraquitã | \$27. |
| <i>Nosso cachaça sour com abacaxi, tintura de umburana & calda de rapadura.</i> | |

chou

CARTA DE VINHOS

por Gabriela Monteleone

Nossos vinhos são histórias engarrafadas, todos eles tem a história de um lugar, de um vinhedo, de um homem. Essa é a noção de terroir. Nossa vontade é de traduzir essas histórias, portanto, se quiser saber mais sobre elas, não hesite em perguntar.

BOLHAS, AQUELE GOLPE DE FELICIDADE:

Espumantes feitos através do método tradicional, com bolhas delicadas, pequeninas. Estilos diferentes da bebida que chama festa.

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|---------------------------------|----------------------|----------------------------------|--------|
| CAVE GEISSE NATURE 2016 | CAVE GEISSE | <i>Rio Grande do Sul, Brasil</i> | \$ 175 |
| VIVENTE PÉT NAT 2018 | VIVENT, VINHOS VIVOS | <i>Rio Grande do Sul, Brasil</i> | \$ 182 |
| CRÉMANT CUVÉE EMOTION ROSÉ 2015 | DOMAINE ANTECH | <i>Languedoc, França</i> | \$ 269 |
| CHAMPAGNE J.P. FLEURY | DOMAINE FLEURY | <i>Champagne, França</i> | \$ 529 |

chou

CARTA DE VINHOS

por Gabriela Monteleone

BRANCOS & ROSADOS

BRANCOS FRESCOS & AROMÁTICOS

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|-------------------------------------|------------------|---------------------------|--------|
| BASIANO VIURA 2017 | CAMPOS DE ENANZO | <i>Navarra, Espanha</i> | \$ 117 |
| LITTLE QUINO SAUVIGNON BLANC 2016 | WILLIAN FEVRE | <i>Malleco, Chile</i> | \$ 149 |
| MELI DRY BLEND 2018 | MELI | <i>Maule, Chile</i> | \$ 151 |
| CERRUCO MOSCATEL DE ALEJANDRIA 2016 | TERROIR SONORO | <i>Itata, Chile</i> | \$ 203 |
| SOL 2016 | BODEGAS GRATIAS | <i>Manchuela, Espanha</i> | \$ 152 |

BRANCOS DE TEXTURA, UNTUOSOS, MACIOS

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------|--------|
| MIRAS JOVEM PINOT SALVAGE 2017 | MARCELO MIRAS | <i>Patagônia, Argentina</i> | \$ 158 |
| SALLIER DE LA TOUR INZOLIA 2017 | TASCA D'ALMERITA | <i>Sicília, Itália</i> | \$ 241 |
| FONTANASANTA MANZONI BIANCO 2017 | FORADORI | <i>Trentino, Itália</i> | \$ 282 |
| CHABLIS 2017 | GAUTHERON | <i>Bourgogne, França</i> | \$ 324 |

LARANJA, AQUELE VINHO BRANCO COM TEXTURA FIRME & AROMAS INTENSOS

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|--------------------------------|-------------------|---------------------------|--------|
| NARANJO 2018 | CACIQUE MARAVILLA | <i>Bío Bío, Chile</i> | \$ 178 |
| VIA REVOLUCIONÁRIA BRUTAL 2017 | MATHIAS MICHELINI | <i>Mendoza, Argentina</i> | \$ 250 |

ROSADOS, COM ALMA DE BRANCO & COM ALMA DE TINTO

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------|
| ANHELO MALBEC ROSÉ 2016 | VIÑEDOS CALCU | <i>Colchagua, Chile</i> | \$ 125 |
| SONROJO ROSADO 2017 | LA CALANDRIA PURA GARNACHA | <i>Navarra, Espanha</i> | \$ 156 |
| BRESSIA SYLVESTRA PINOT ROSÉ 2018 | BRESSIA | <i>Mendoza, Argentina</i> | \$ 139 |
| EXPRESSION ROSÉ 2017 | CHÂTEAU DE BEAUBOIS | <i>Côtes du Rhône, França</i> | \$ 194 |

Taxa de serviço 12% (não obrigatório).

chou

CARTA DE VINHOS

por Gabriela Monteleone

TINTOS

MACIOS, FRUTADOS & SABOROSOS, PARA
BEBER EM QUALQUER MOMENTO.

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|-------|
| Y TÚ DE QUIÉN ERES 2016 | BODEGAS GRATIAS | <i>Manchuela, Espanha</i> | \$144 |
| VOLANDERA 2017 | LA CALANDRIA PURA GARNACHA | <i>Navarra, Espanha</i> | \$177 |
| PIPEÑO 2017 | MAURÍCIO G. CARREÑO | <i>Bío Bío, Chile</i> | \$182 |
| LA PART DU COLIBRI GAMAY 2017 | DOMAINE VINCENT CAILLÉ | <i>Loire, França</i> | \$235 |

SECOS, COM FRESCOR & ELEGÂNCIA,
VINHOS QUE PEDEM COMIDA.

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------|
| ARGILLA TINTO MMXV 2016 | HERDADE DA ANTA DE CIMA | <i>Alentejano, Portugal</i> | \$179 |
| GOT 2016 | BODEGAS GRÁTIAS | <i>Manchuela, Espanha</i> | \$195 |
| SOLSTICE ROUGE 2015 | DOMAINE VIRET | <i>Rhône, França</i> | \$197 |
| PADRILLOS MALBEC 2016 | ERNESTO CATENA | <i>Mendoza, Argentina</i> | \$202 |
| JARRIGNAN 2016 | DOMAINE RIMBERT | <i>Languedoc, França</i> | \$209 |
| TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITE 2016 | FORADORI | <i>Trentino, Itália</i> | \$212 |
| VIA REVOLUCIONÁRIA BORNADA 2018 | MATHIAS MICHELINI | <i>Mendoza, Argentina</i> | \$230 |
| PATO REBEL 2017 | LUIS PATO | <i>Bairrada, Portugal</i> | \$356 |

ESTRUTURADOS, MUSCULOSOS & INTENSOS.

| VINHO | PRODUTOR | ORIGEM | R\$ |
|------------------------------------|------------------|--------------------------|-------|
| COTA 500 2017 | ANDES PLATEAU | <i>Maipo Alto, Chile</i> | \$200 |
| BERGECRAC 2017 | CH. BAROUILLET | <i>Sudoeste, França</i> | \$241 |
| REGALEALI NERO D'AVOLA 2015 | TASCA D'ALMERITA | <i>Sicília, Itália</i> | \$253 |
| CHÂTEAU LA GRAVE 2013 | CH.LA GRAVE | <i>Bordeaux, França</i> | \$325 |
| CUVÉE ALEXANDRE CABERNET SAUVIGNON | LAPOSTOLLE | <i>Colchagua, Chile</i> | \$369 |
| BAROLO BRICCO VIOLE DOCG 2014 | M. MARENGO | <i>Piemonte, Itália</i> | \$576 |

Nossos vinhos doces estão junto com nossa carta de sobremesas.

Taxa de serviço 12% (não obrigatório).