

chou

BEBIDAS

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

C A F É

Café espresso	\$6.
Café coado (<i>no V60</i>)	\$7.5



MEIA NOITE

C A F É

V A R I E D A D E

O R I G E M

Bourbon Amarelo

Fazenda Recreio, Minas Gerais

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

S P I R I T S

Chivas Regal 12 Anos	\$23.
Johnny Walker Black label	\$25.
Jack Daniels	\$23.
Tiiv	\$22.
Grey Goose	\$26.
Amázzoni	\$21.
Hendricks	\$28.
Tanqueray No. Ten	\$30.
Havana 3 anos	\$28.
Gekkeikan Silver	\$17.
Cachaça Tiê	\$12.
Cachaça João Mendes	\$18.
Lillet Blanc	\$20.
Jerez Tio Pepe	\$17.

S O F T D R I N K S

Tai cooler (<i>lichia, hortelã & água de coco</i>)	\$14.
Limonada costeña / hibisco	\$11.
Passiflora cítrico	\$16.

C E R V E J A S por SOFIA SAUERESSIG

Heineken <i>Pilsen, 330ml</i>	\$12.
Maniacs Summer <i>Pale Ale 300ml; Maniacs Brewing Co., Londrina, PR</i>	\$15.
Mamangava <i>Sour Ale 350ml; Trilha, São Paulo, SP</i>	\$23.
Oishii <i>Witbier 355ml; Japas, São Paulo, SP</i>	\$25.
Kasato Maru <i>New England IPA 473ml; Japas, São Paulo, SP</i>	\$37.
Bioma <i>Russian Imperial Stout 500ml; Dádiva, São Paulo, SP</i>	\$43.
Abera Brut <i>Sour Rye Brett Champenoise 750ml; Morada Cia Etlíca, Curitiba, PR</i>	\$140.

D R I N K S C L Á S S I C O S

Reverse Vesper <i>Lillet Blanc, vodka & gin.</i>	\$35.
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.

N O S S O S D R I N K S

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

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 e provocativas. Estilos diferentes da bebida que chama festa.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	R\$
Cave Geisse Nature <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> Frutas brancas / Fresco / Vibrante	<i>Vinícola Geisse</i>	<i>RS, Brasil</i>	\$175.
Vivente Rosé Pét-Nat <i>Cabernet Franc & Merlot</i> Frutas negras / Encorpado / Estruturado	<i>Vivente Vinhos</i>	<i>RS, Brasil</i>	\$182.
Crémant Cuvée Emotion Rosé <i>Chardonnay / Mauzac / Chenin Blanc / Pinot Noir</i> Frutas cítricas vermelhas / Macio / Vibrante	<i>Domaine Antech</i>	<i>Languedoc, França</i>	\$269.
Champagne J.P. Fleury <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> Frutas maduras / Amendoado / Intenso	<i>Domaine Fleury</i>	<i>Champagne, França</i>	\$529.

chou

BRANCOS FRESCOS & AROMÁTICOS

Frutados, florais, herbais, frescos, leves, refrescantes, delicados... essas são algumas das características de vinhos feitos a partir de variedades brancas e com fermentação visando aromas da fruta e com pouco contato com as cascas.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	R\$
Meli Dry Blend 2018 <i>Riesling & Moscatel Rosada</i> Cítrico / Salino / Vibrante	<i>Meli</i>	<i>Maule, Chile</i>	\$151.
Paso a Paso Criolla Blanco <i>Criolla Grande / Moscatel / Torrontes San Juliana / Pedro Jimenez</i> Aromático / Floral / Textura aromática	<i>Paso a Paso Wines</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$169.
Cerruco 2015 <i>Moscatel de Alejandría</i> Flores e frutas brancas / Perfumado / Macio	<i>Terroir Sonoro</i>	<i>Itata, Chile</i>	\$203.
La Part du Colibri Muscadet 2015 <i>Melon de Bourgogne</i> Flores e frutas cítricas / Salino / Equilibrado / Fresco	<i>Domaine du Fay d'Homme</i>	<i>Loire, França</i>	\$210.

BRANCOS DE TEXTURA, UNTUOSOS, MACIOS

Feitos a partir de uvas com um perfil mais maduro, e com potencial para desenvolver uma textura maior, esses brancos podem ter algum contato mais prolongado com as borras finas (leveduras + cascas), o que aporta um carácter mais cheio à textura.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	R\$
Basiano Viura 2015 <i>Viura</i> Frutas brancas maduras / Discreto / Macio	<i>Campos de Enanzo</i>	<i>Navarra, Espanha</i>	\$117.
Sol Tardana 2016 <i>Tardana</i> Frutas maduras / Salino / Solar	<i>Bodegas Grátias</i>	<i>Manchuela, Espanha</i>	\$152.
Miras Jovem Pinot Salvaje 2017 <i>Pinot Salvaje</i> Uva tinta vinificada como branca / Perfumado / Elegante	<i>Marcelo Miras</i>	<i>Patagônia, Argentina</i>	\$158.
Inzolia Salier de La Tour 2017 <i>Inzolia</i> Cítrico maduro / Salino / Cheio	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicília, Itália</i>	\$241.
Manzoni Bianco 2017 <i>Manzoni Bianco</i> Flores brancas / Cheio / Amplo / Elegante	<i>Foradori</i>	<i>Trentino, Itália</i>	\$282.
Chablis 2015 <i>Chardonnay</i> Frutas brancas frescas / Amendoado / Equilibrado	<i>Domaine Gautheron</i>	<i>Bourgogne, França</i>	\$324.

chou

NOSSOS VINHOS LARANJAS

Quando o suco de variedades brancas de uva são mantidos durante um bom tempo em contato com as cascas, eles adquirem maior textura e têm sua coloração potencializada. Com isso, ganhamos em intensidade aromática, e temos vinhos brancos com alma de tintos. Eles acabam sendo bastante versáteis com diferentes preparações, acompanhando a refeição desde à entrada até pratos mais elaborados e, porque não, a sobremesa.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	RS
Naranja 2017 <i>Moscatel de Alejandría</i> Frutas cítricas maduras / Textura firme / Volumoso	<i>Cacique Maravilla</i>	<i>Bío Bío, Chile</i>	\$178.
Trebbiano on the Rocks 2018 <i>Trebbiano</i> Flores de cítricos / Aromático / Fresco	<i>Era Dos Ventos</i>	<i>RS, Brasil</i>	\$245.
Torrontés Brutal 2016 <i>Torrontés</i> Flores de cítricos / Cheio / Equilibrado	<i>Via Revolucionária</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$250.
Livverá Malvasía <i>Malvasía</i> Flor de Laranjeira / Textura firme / Aromático	<i>Escala Humana Wines</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$252.

VINHOS COM TONS ROSADOS

Quando deixamos o suco de uvas tintas poucas horas em contato com as cascas temos vinhos menos retintos, essa é uma das maneiras de se ter um vinho rosé. A estrutura em boca é de um vinho branco, mas os aromas, muitas vezes contém aquelas frutas vermelhas que temos em vários vinhos tintos. Abraçam inúmeras preparações e podem ser excelentes aperitivos.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	RS
Anhelo Malbec Rosé 2015 <i>Malbec</i> Frutas vermelhas / Maduro / Macio	<i>Viñedos Calcu</i>	<i>Colchagua, Chile</i>	\$125.
Brescia Sylvestra Pinot Rosé 2018 <i>Pinot Noir</i> Frutas vermelhas / Macio / Fresco	<i>Brescia</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$139.
Sonrojo Rosado 2015 <i>Garnacha</i> Frutas vermelhas / Perfumado / Intenso	<i>La Calandria Pura Garnach</i>	<i>Navarra, Espanha</i>	\$156.
Expression Rosé 2016 <i>Syrah & Grenache</i> Frutas frescas / Ervas frescas / Equilibrado / Fresco	<i>Château de Beaubois</i>	<i>Rhône, França</i>	\$194.

chou

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

Alguns vinhos são produzidos com o intuito de mostrar sua fruta. Para eles,
a pretensão deve ser a mesma de beber um belo suco, refrescante e alegre.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	R\$
Kansu Carménère 2014 <i>Carménère</i> Pimentas / Herbal / Sem erro	<i>Viña Mawida</i>	<i>Cachapoal, Chile</i>	\$96.
Y Tú de Quién Eres 2016 <i>Multivarietal</i> Frutas negras / Ervas aromáticas / Rústico	<i>Bodegas Grátias</i>	<i>Manchuela, Espanha</i>	\$144.
Volandera 2016 <i>Garnacha</i> Frutas negras frescas / Vinoso / Gosta de temperaturas mais baixas	<i>La Calandria Pura Garnacha</i>	<i>Navarra, Espanha</i>	\$177.
Argila Tinto 2015 <i>Alicante Bouschet / Alfrocheiro / Touriga Nacional / Petit Verdot</i> Frutas negras / Herbal / Cheio / Equilibrado	<i>Herdade da Anta de Cima</i>	<i>Alentejo, Portugal</i>	\$179.
Pipeño 2017 <i>País</i> Diferente / Especiarias e ervas secas / Textura firme	<i>Maurício G. Carreño</i>	<i>Bío Bío, Chile</i>	\$182.
Bonarda Pura 2016 <i>Bonarda</i> Cereja Negra / Fresco / Alegre	<i>Via Revolucionária</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$230.
La Part du Colibri Gamay 2017 <i>Gamay</i> Frutas frescas / Macio / Alegre	<i>Vincent Caillé</i>	<i>Loire, França</i>	\$235.

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

O termo gastronômico, quando aplicado à um vinho, pode apresentar muitos vieses.
Um dos mais lúdicos, talvez seja o apelo confortável à que pode se prestar a gastronomia.
Os vinhos da próxima seleção são, dentro de suas singularidades, prazerosos de serem
bebidos. Todos mantêm um caráter fresco e textura bem delineada

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	R\$
Aneto Reserva 2013 <i>Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz</i> Frutas vermelhas / Especiarias / Encorpado	<i>Francisco Montenegro</i>	<i>Douro, Portugal</i>	\$171.
Got 2016 <i>Bobal</i> Frutas negras maduras / Cheio / Solar	<i>Bodegas Grátias</i>	<i>Manchuela, Espanha</i>	\$195.
Solstice Rouge 2015 <i>Mourvèdre / Merlot / Cabernet Sauvignon / Grenache</i> Generoso nos aromas / Cheio / Equilibrado	<i>Domaine Viret</i>	<i>Rhône, França</i>	\$197.
Cota 500 2015 <i>Cabernet Sauvignon / Syrah / Carignan</i> Frutas negras / Ervas e especiarias / Equilibrado / Elegante	<i>Andes Plateau</i>	<i>Maipo Alto, Chile</i>	\$200.
Jarrignan 2016 <i>Carignan</i> Frutas vermelhas / Chá preto / Fresco	<i>Domaine Rimbart</i>	<i>Languedoc, França</i>	\$209.
Teroldego Vigneti Delle Dolomite 2016 <i>Teroldego</i> Frutas silvestres / Mineral / Equilibrado	<i>Foradori</i>	<i>Trentino, Itália</i>	\$212.
País en Tinaja 2015 <i>País</i> Ervas frescas / Especiarias / Fruta limpa / Fresco	<i>Viña Gonzáles Bastías</i>	<i>Maule, Chile</i>	\$230.

chou

TINTOS ESTRUTURADOS, MUSCULOSOS & INTENSOS.

Nessa seleção estão compilados nossos rótulos mais intensos, mais estruturados.
Sem dúvida nenhuma funcionam muito bem com proteínas animais grelhadas e
tudo que temaquele “chamuscado” de churrasqueira.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	RS
Bergecrac 2016 <i>Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Malbec</i> Frutas negras / Especiarias / Equilibrado	<i>Ch. Barouillet</i>	<i>Sudoeste, França</i>	\$241.
Ícone Teroldego 2014 <i>Teroldego</i> Amadeirado / Frutas negras maduras / Bem estruturado	<i>Era dos Ventos</i>	<i>RS, Brasil</i>	\$340.
Château La Grave 2013 <i>Merlot / Cabernet Franc / Malbec</i> Frutas vermelhas frescas / Herbal / Perfil mais clássico	<i>Ch. La Grave</i>	<i>Bordeaux, França</i>	\$361.
Barolo Bricco Viole DOCG 2011 <i>Nebbiolo</i> Violetas / Frutas vermelhas frescas / Terroso / Complexo / Pede decanter	<i>M. Marengo</i>	<i>Piemonte, Itália</i>	\$576.

TINTOS CLÁSSICOS NUNCA SAEM DE MODA. UMA SELEÇÃO DE VINHOS CUJO NOME DIZ MUITA COISA.

Provavelmente você já ouviu alguma coisa sobre os produtores ou vinhos abaixo. O que você talvez ainda não saiba, é o trabalho de mudança na agricultura que esses produtores tem feito nos últimos anos visando respeitar e dialogar de forma cada vez mais ética e coerente com o mundo.

VINHO	PRODUTOR	ORIGEM	RS
Padrillos Malbec 2016 <i>Malbec</i> Violetas / Frutas Vermelhas frescas / Corpo médio / Vertical e fresco	<i>Tikal</i>	<i>Mendoza, Argentina</i>	\$202.
Regaleali Nero d'Avola 2015 <i>Nero d'Avola</i> Frutas vermelhas maduras / Elegante / Corpo médio / Solar	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Sicília, Itália</i>	\$253.
Pato Rebel 2017 <i>Baga</i> Frutas vermelhas frescas / Fresco / Estrutura mediana	<i>Luis Pato</i>	<i>Bairrada, Portugal</i>	\$356.
Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2014 <i>Cabernet Sauvignon</i> Pimentão e outros toques vegetais / Especiarias / Fruta madura	<i>Lapostolle</i>	<i>Colchagua, Chile</i>	\$369.

Nossos Vinhos Doces estão junto com a nossa carta de sobremesas
pra deixar o final da sua experiência conosco ainda mais doce.