

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.
Tisanas (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

Psicot'IPA <i>American IPA, 500ml</i> <i>Doktor Bräu, São Paulo, SP</i>	\$28.
Bad Moose <i>Pilsen, 300ml</i> <i>Blodine, Itupeva, SP</i>	\$18.
Sunny Wheat <i>American Wheat beer, 300ml</i> <i>Blodine, Itupeva, SP</i>	\$22.
Heineken <i>Pilsen, 330ml</i>	\$12.

DRINKS CLÁSSICOS

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.

NOSSOS DRINKS

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 frescor artesanal de capim limão. Super refrescante!</i>	\$25.
The Pacifist <i>Um cosmopolitano 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 umburana & 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. 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).