

+

Nós acreditamos que cada pessoa tem um "Santo" dentro de si, um "Grão". Nosso negócio é criar produtos e ambientes para que estes grãos floresçam.

## Para Compartilhar

<b>Cubinhos de Tapioca</b> com geleia de damasco e sweet chili <b>32</b>	<b>Bikini Trufado</b> e presunto cru, requeijão de trufas negras, queijo derretido no pão miga e geléia de maçã <b>34</b>
<b>Bolinhos Assados de Quinoa</b> com 'maionese' de abacate <b>27</b> by Roberta Ferraz (SG)(VT)	<b>Batatas Fritas</b> com azeite de trufas brancas e parmesão <b>23</b>
<b>Bruschetta de Tomates Frescos</b> (VT) <b>23</b>	

## Principais

<b>Salmão em Crosta</b> de castanha de caju e purê de (SG) mandioca com salsa picante <b>67</b>	<b>Picadinho Santo Grão</b> arroz e feijão, couve, farofa com banana, ovo frito e salsa picante <b>58</b>
<b>Penne com Sálvia</b> lascas de frango, rúcula, tomate cereja, creme de leite e parmesão (op. massa integral) <b>54</b>	<b>Omelete com Shitake</b> queijo gruyère e parmesão, manteiga trufada e mix de folhas <b>48</b>
<b>Frango Saltimboca</b> aspargos, creme de leite, mostarda anciene, queijo gruyère, finalizado com presunto cru <b>62</b> Acompanha Arroz de jasmim	<b>Risoto</b> aspargos com manteiga trufada ou mix de (SG)(VT) cogumelos <b>48</b>
<b>Saint Pierre com Legumes</b> shitake, tomate cereja, brócolis e cebola roxa na manteiga de ervas e arroz de jasmim com amêndoas laminadas <b>56</b>	<b>Estrogonofe Vegano</b> de cogumelos e palmito pupunha com "arroz" de couve flor e chips de batata assada by Roberta Ferraz <b>54</b> *Prato do Dia consulte seu garçom

## Saladas

<b>Quiche de Alho Poró com Gruyère</b> mix de folhas com (SG) molho mostarda e mel <b>41</b>
<b>Mini Quiche com Creme de Castanha</b> e mix de verdes (massa de grão de bico) by Roberta Ferraz (SG)(VT) <b>39</b>
<b>Lascas de Salmão Grelhado</b> mix de folhas, hortelã, espaguete bifum, castanha de caju e molho de gengibre <b>45</b>
<b>Salada Mescla</b> mix de folhas, damasco, queijo gruyère, amêndoas laminadas e molho mostarda e mel <b>39</b>

## Sanduíches

<b>Salmão Defumado*</b> no pão miga preto, cream cheese, limão e rúcula <b>47</b>
<b>Panini na Ciabatta*</b> com presunto cru, mozzarella de búfala, rúcula e pesto de manjeriço <b>37</b>
<b>Lascas de Filet Mignon*</b> na ciabata com tomate, queijo prato, molho de mostarda Dijon e cebola roxa <b>45</b>
<b>Hambúrguer de Salmão*</b> temperado, queijo gruyère, e alface americana com molho de mostarda no pão preto. <b>47</b>
<b>Avocado Toast</b> hommus de beterraba e ovo pochet no pão multigrão com pimenta calabresa <b>25 36</b>
<b>Salmon Toast*</b> com hommus de edamame e salmão defumado <b>36</b>
<b>Toast no Pão Low Carb*</b> com guacamole e ovo mollet by Roberta Ferraz <b>28</b>

\*Batata frita ou salada

## Do Balcão

<b>Folhado Artesanal de Salmão</b> com cream cheese <b>18</b>
<b>Croissant</b> com geleia e manteiga <b>14</b>
<b>Croissant Recheado</b> peito de peru e queijo prato/branco ou Nutella <b>18</b>
<b>Pannier de Dois Queijos</b> (VT) <b>14</b>
<b>Folhado de Espinafre com Ricota</b> (VT) <b>14</b>
<b>Pão de Queijo</b> <b>6</b>
<b>Grissinis de Parmesão</b> <b>8</b>
<b>Cinnamon Roll</b> <b>13</b>
<b>Muffin de Parmesão</b> <b>13</b>
<b>Muffin de Cappuccino</b> com Chocolate Branco <b>13</b>
<b>Bolo do Dia</b> (SG) <b>15</b>

## Sobremesas

<b>Crepes de Nutella</b> sorvete de baunilha <b>31</b>
<b>Mini Torta Mousse Belga</b> com coulis de frutas vermelhas <b>14</b>
<b>Mini Torta de Limão</b> <b>13</b>
<b>Mini Torta Banoffi</b> com chantilly de baunilha <b>14</b>
<b>Bolo Santo Grão</b> <b>18</b>
<b>Bolo de Banana</b> sem Glúten e sem Lactose (SG) <b>15</b>
<b>Cheese Cake</b> frutas vermelhas <b>17</b>
<b>Brownie Low Carb</b> by Roberta Ferraz <b>20</b>
<b>Trufinhas Veganas</b> by Roberta Ferraz <b>10</b>
<b>Brigadeiro de Colher</b> <b>8</b>

Sem Glúten (SG)  
Vegetariano (VT)

## Bebidas no verso



## Suco

<b>Sucos Simples</b>	12
Laranja, melancia, limonada, abacaxi, ou couve c/ limão	
<b>Alma Verde</b>	17
Couve, maçã verde, água de coco, abacaxi e gengibre	
<b>Água de Jamaica</b>	15
Chá de hibisco, melancia, gengibre e mel	
<b>Melancia</b>	14
Com limão e gengibre	
<b>Abacaxi</b>	14
Com mel e gengibre	
<b>Maçã</b>	14
Com gengibre, limão e cayena	
<b>La Red</b>	16
Beterraba, abacaxi, melancia e limão	
<b>Bronze</b>	16
Cenoura, laranja, melancia e abacaxi	
<b>Singaporean</b>	13
Laranja, abacaxi e banana	
<b>Blossom Lassi</b>	17
Flor de laranjeira, cardamomo, mel e iogurte	
<b>Vitamina Mista</b>	15
Maçã, mamão, banana e leite ou leite de soja	
<b>Suco de tomate temperado</b>	17
<b>Pink Lemonade</b>	13
Suco de limão com framboesa	
<b>Suco de Açaí</b>	19
Pergunte ao seu garçom as opções de leite	+2

## Probiótico

<b>Nubu Living Drink</b>	15
Gengibre com Chá Verde, Morango com Hibisco ou Maça verde com cardamomo	

## Smoothie e Iogurtes

<b>Tropical</b>	23
Manga, abacaxi, maracujá, iogurte e xarope de baunilha	
<b>Do Bosque</b>	23
Amora, suco de cranberry, banana e iogurte	
<b>Frutas Vermelhas com iogurte</b>	17
<b>Blueberries com iogurte</b>	17

## Chocolate

<b>Chocolate Quente</b>	14	12
<b>Chocolate Frio</b>		12
<b>Chocolate Quente c/ hortelã</b>	15	13
<b>Choconhaque</b>		22
Chocolate belga com raspas de laranja e conhaque		
<b>Choco Fresh</b>		22
Chocolate belga com raspas de laranja e cointreau		

# Café

## Café Moído na Hora

Blends	250g	500g
<b>Santo Grão</b>	24	43
<b>Cerrado</b>	24	43
<b>Sul de Minas</b>	24	43
<b>Mogiana</b>	24	43
<b>Descafeinado</b>	32	51
<b>Orgânico</b>	29	46
<b>Cápsulas (10unids.)</b>	23	
<b>Microlotes 140g</b>		28

Consulte seu garçom sobre os Microlotes diferenciados

## Nossos Cafés

Puro	Double	Single
<b>Espresso</b>	10	6,50
<b>Ristretto</b>	10	6,50
<b>Filtro Hario</b>	-	10,20
<b>French Press</b>	16	-
<b>Chemex</b>	-	16
<b>Clever</b>	-	12

Microlotes +4/ dose  
Org./descaf./Imp.+ 1 / dose

Fusão	Double	Single
<b>Romano</b>	10,40	6,70
<b>Descafeinado ou orgânico</b>	10,80	6,70
<b>Correto com Licor</b>	16	12,80
<b>Macchiato</b>	13,50	8
<b>Cappuccino</b>	15	11
<b>Latte</b>	14,80	12
<b>Flat White</b>	-	12
<b>Double Shot</b>		
<b>Americano</b>	-	8
<b>Latteato</b>	-	12
<b>Moccha</b>	-	16
<b>Chocolate Coffee</b>	-	16
<b>Café Caramel</b>	-	12
<b>BulletProof Coffee</b>	-	19

Espresso, óleo de coco, manteiga e especiarias

Pergunte ao seu garçom as opções de leite +2

## Gelados

<b>Cold Brew</b>	12
Extração a frio de café	
<b>Iced Lemon Cold Brew</b>	16
Suco de limão, chá de capim limão e mel	
<b>Iced Orange Cold Brew</b>	16
Cold Brew e suco de laranja	
<b>Iced Cappuccino</b>	16
Chocolate em pó, espresso, calda de chocolate e chantilly	
<b>Café Gelado</b>	13
Ristretto duplo batido com leite e açúcar	
<b>Café Freddo</b>	13
Ristretto duplo, raspas de limão siciliano e açúcar	
<b>D'Leite Coffee</b>	18
<b>Macadâmia Cream Coffee</b>	14
<b>logoGinger</b>	- 12
Espresso, red. de gengibre e espuma de iogurte	

## Frappés

<b>Café Vienense</b>	24
Sorvete de creme, ristretto, licor de chocolate, chantilly e raspas de limão	
<b>Mud Frappé</b>	21 18
Sorvete de creme, ristretto e creme de avelã	
<b>Frappé de Café</b>	21 18
Sorvete de creme, ristretto e leite condensado	
<b>Iced Caramel</b>	21 18
Sorvete de creme, ristretto e farofa de amêndoas	
<b>Frappé de Coco</b>	21 18
Sorvete de creme, ristretto, leite de coco e lascas de coco	

## Drinks com Café

<b>Iced Irish</b>	26
Jameson, sorvete e espresso	
<b>Irish Coffee</b>	23
Jameson, espresso double, açúcar mascavo e creme e leite com xarope de baunilha	
<b>Café Cardinale</b>	23
Bailey's Frangélico, espresso, raspas de chocolate e chantilly	

## Água & Refri

<b>Água Prata com / sem gás</b>	6
<b>Água Perrier</b>	12
<b>Soda Italiana</b>	14
Grenadine, maçã verde ou amora	
<b>Refrigerantes</b>	7

## Comidas no verso



## Drinks

	Import. Nac.
<b>Moscow Mule</b>	36 33
Vodka, redução de gengibre, água com gás, limão siciliano e espuma de gengibre	
<b>Mojito</b>	33 28
Rum, hortelã, limão e água com gás	
<b>Negroni</b>	33 28
Campari, gin, martin	
<b>Margarita</b>	33
Tequila, cointreau e limão	
<b>Bloody Mary</b>	33
28	
Vodka e suco de tomate temperado	
<b>Cosmopolitan</b>	33 28
Vodka, cointreau, limão e cranberry	
<b>Caipi (rinha) (roska) (sake)</b>	28
Consulte seu garçom	
<b>Aperol Spritz</b>	Tç. 39
Aperol, prosecco e água gaseificada	
<b>Clericot</b>	Jan. 128 Tç. 38
<b>Sangria</b>	Jan. 128 Tç. 38

## Gin Session 33

<b>Summer Tonic</b>	
Gin, tônica, infusão de frutas vermelhas com hibisco	
<b>Cítrico</b>	
Gin, tônica, limão siciliano e taiti	
<b>Botânico</b>	
Gin, tônica, limão, alecrim e tomilho	
<b>Cold Brew Tonic</b>	
Gin, tônica, cold brew feito aqui, laranja e manjeriçao	

## Cerveja

<b>Stella Artois</b>	275ml	12
<b>Heineken</b>	355ml	12

## Vinho

	Rosé
<b>Spier Signature Chardonnay/ Pinot Noir</b>	Orgânico 94

Branco

<b>Pinot Grigio Colline Nobile Delle Roche</b>	23	72
<b>Veneto Villa Mura Chardonnay</b>	20	69
<b>Baby Chandon</b>		37
<b>Chandon Brut</b>		149

Tinto

<b>Montepulciano Dabruzzo Delle Roche</b>	23	72
<b>Rosso Piemonte Castel Vecchio</b>	23	72
<b>Koyle Reserva Syrah (Orgânico e Biodinâmico)</b>		117