

# tabulas para compartilhar



## TRILOGÍA ZANZIBAR.....19.400

- Empanadas Lamu
- Satay de Frango
- Kebabs de Cordeiro

## MEZZE DO MEIO ORIENTE.....18.500

- Berinjelas Zaalouk
- Falafel
- Azeitonas Marroquinas
- Hummus Essaouira
- Hummus Zanzibar

## LEMBRANÇAS DA INDOCHINA.....21.400

- Nems do Vietnã
- Camarões Sichuan
- Tártaro de Atum

*Os clássicos da Ásia e da África se reúnem nesta degustação exótica.*

*Sabores frescos e temperados desta região em uma viagem pelo sul da Ásia.*

*Uma combinação dos melhores dips destas terras ancestrais e distantes, acompanhados por chips de pita e molho de iogurte.*

# entradas

### HUMMUS ZANZIBAR

Médio Oriente .....9.500

O tradicional purê de grão-de-bico com tahine. Servido com chips de pita e folhas verdes.

### HUMMUS ESSAOUIRA

Médio Oriente .....9.500

Hummus de ervilhas partidas com especiarias marroquinas. Servido com chips de pita e folhas verdes.

### BERENJENA ZAALOUK

Marruecos .....10.500

Típico dip marroquino feito com berinjelas defumadas. Servido com chips de pita.

### NEMS DO VIETNÃ

Vietnam .....12.900

Rolinho de arroz frito recheado com frango, lula e camarão, envolto em alface e hortelã. Servido com molho Nam Prik.

### FALAFEL

Médio Oriente .....9.500

Croquete crocante de grão-de-bico temperado com especiarias e molho tzatziki.

### CROQUETES DE ATUM THAI

Médio Oriente .....11.900

Croquete crocante de atum temperado com especiarias e molho Nam Prik.

### TARTARO DE ATUM

Japão.....14.900

Atum fresco marinado em shoyu e óleo de gergelim, sobre lâminas de abacate e molho acevichado.

### SATAY DE FRANGO

Indonésia.....10.600

Filés de frango marinados em leite de coco, curry amarelo e especiarias, servidos com molho satay de amendoim.

### EMPANADAS LAMU

Tailândia.....10.900

Empanadas feitas com mix de farinhas e leite de coco, recheadas com frango e aromatizadas com cúrcuma, gengibre e limão. Servidas com molho de amendoim.

### KEBABS DE CORDEIRO

Paquistão .....11.900

Espetinhos de cordeiro com hortelã fresca e molho tzatziki.

### CAMARÃO SICHUAN

China.....11.900

Camarões crocantes empanados em farinha de arroz Sichuan, gengibre e leite de coco. Servidos com molho agri-doce e wasabi.

# fundos

## PITA KEBAB

17.500

Kebab de cordeiro ou frango no pão pita, acompanhado de hummus, tabbouleh, mix de folhas baby e molho tzatziki.

 Opção vegetariana: falafel

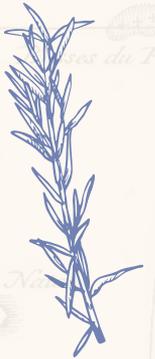
## TUNA BOWL

18.400

Atum selado, pepino, tomate cereja, cenoura, abacate, mix de folhas baby, repolho roxo, arroz selvagem e gergelim com molho acevichado.

 Opção vegetariana: falafel

pita  
&  
bowls



## teppanyaki & Teriyaki

FROM JAPAN.

### ATÚN TERIYAKI

18.800

Atum fresco ao ponto envolto em nori tempurá sobre purê de cenoura com gengibre e cogumelos shiitake.

### TEPPANYAKI DE ANGUS

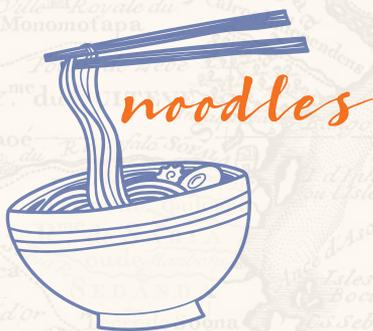
22.500

Cortes de filé de Angus grelhados ao estilo Teppanyaki com legumes crocantes e molho de gergelim e shoyu.

### TEPPANYAKI DE SALMÃO

18.800

Salmão marinado glaceado ao teriyaki e defumado, servido com legumes crocantes e gergelim.



### PHO

18.600

Caldo vietnamita aromático com carne Angus, noodles de arroz, ervas frescas, repolho refogado, broto de feijão e pimenta.

### PAD THAI

20.300

Camarão, frango, misto ou vegetariano. 

Stir fry de noodles de arroz com proteína à escolha, broto de feijão, cebolinha, farofa de amendoim, pimenta e limão.

## curry & stir fry

tailândia

STIR FRY FRANGO E  
CAMARÃO 17.900

Camarões e frango salteados no wok com legumes da estação, curry amarelo e leite de coco.

 Opção vegetariana.

paquistão

CURRY ANGUS  
22.500

Cortes de Angus cozidos lentamente com batatas nativas em curry de leite de coco, especiarias masala e manjerição. Servido com molho de iogurte.

tailândia

CURRY VERDE DE CAMARÃO  
17.900

Camarões equatorianos com legumes salteados no wok com curry verde e leite de coco.

# fundos

## RISOTO FUNGHI TRUFADO

17.300 🍃

Risoto de cogumelos selvagens com funghi porcini, azeite trufado e parmesão.

## MOUSSAKA COM FETA

17.300 🍃

Berinjelas confitadas com tomate e manjeriço gratinadas com queijo feta.

mediterrâneo



tagines  
DESDE MARRUECOS.

## KEFTA AO POMODORO E OVOS DE CODORNA

17.400

Almôndegas de cordeiro com hortelã, gengibre e cominho servidas em molho pomodoro com ovos de codorna.

## PERNIL DE CORDEIRO COM AMÊNDOAS E AMEIXAS

27.700

Pernil de cordeiro assado lentamente com ameixas, damascos confitados, gergelim e amêndoas.

## FRANGO COM LIMÃO CONFITADO

16.600

Frango temperado em Chermoula com limão confitado e azeitonas verdes marroquinas.

## CROQUETES DE ATUM COM BERINJELA ASSADA

16.600

Croquetes de atum com Ras el Hanout, molho de tomate e azeitonas glaceadas. Servido com berinjelas, pimentões e cenouras assadas.

# acompanhamentos

## ARROZ SELVAGEM 6.800

Mistura aromática de arroz branco e preto, grão-de-bico, uvas passas e cominho.

## BATATAS ZANZIBAR 6.800

Batatas rústicas fritas com maionese harissa e páprica.

## TABBOULEH 6.800

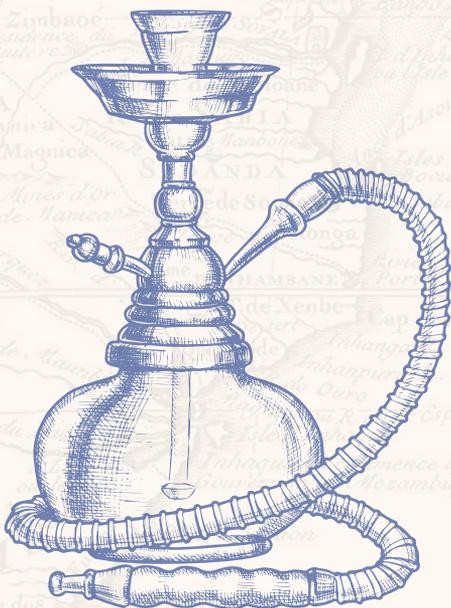
Salada fresca de couscous com salsinha, tomate, pepino e hortelã.

## MIX VERDE 6.100

Mix fresco de folhas verdes com Grana Padano e molho suave de limão.

## COUS-COUS 6.800

Couscous com amêndoas, passas douradas, hortelã e açafrão com azeite de oliva.



hookah

No nosso Rooftop - sujeito a disponibilidade.....15.000

# sobremesas



## BROWNIE ZANZIBAR >>7.500

Servido morno com caramelo salgado e acompanhado de sorvete de baunilha.

## BROWNIE VEGANO >>7.300

Servido morno acompanhado de sorvete vegano de amêndoas.

## PASTILLA MARROQUINA DE CHOCOLATE >>\$8.900

Mil-folhas marroquino com chocolate Belcolade, amêndoas tostadas, canela e água de flor de laranjeira.

## CREME BRULÉE CHAI >>7.800

Um clássico da confeitaria francesa gratinado e aromatizado com especiarias Chai e água de flor de laranjeira.

## TARTE-TATIN DE MAÇÃ >>7.400

Tortinha de maçã caramelizada com sorvete de baunilha e espuma de maçã verde.

## MOUSSE DE CHOCOLATE >>7.500

Mousse de chocolate belga com amêndoas tostadas.

## PASTILLA MARROQUINA >>8.900

Mil-folhas marroquino com amêndoas tostadas, canela e creme de especiarias com água de flor de laranjeira.

## QUINDIM DE COCO >>7.500

Doce brasileiro de coco servido com brunoise de manga.

# café e chás

CAFÉ expresso >>2.200

CAFÉ pingado >>2.900

MATCHA LATTE >>3.500

CHAI LATTE >>3.500

IRISH COFFEE >>5.500

CARAJILLO >>7.200

EXPRESSO MARTINI >>7.900

CAFÉ TURCO

PARA 1 >>2.700

PARA 2 >>4.500

CHÁ ROOFTOP >> 2.900

Frutas do Sul ou Roiboos

CHÁ MARROQUINO

PARA 1 >>\$2.700

PARA 2 >>\$4.000

