

takulas 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 Oriente9.500

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

HUMMUS ESSAOUIRA

Médio Oriente9.500

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

BERENJENA ZAALOUK

Marruecos10.500

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

NEMS DO VIETNÃ

Vietnam12.900

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

FALAFEL

Médio Oriente9.500

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

CROQUETES DE ATUM THAI

Médio Oriente11.900

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

Paquistão11.900

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

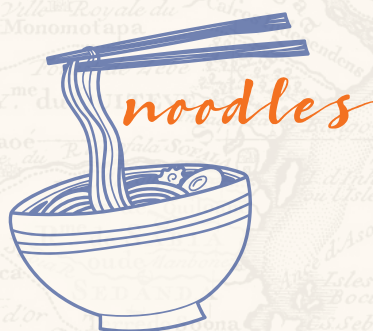
22.500

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.



noodles

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 negro, com grão-de-bico macio, cebola crocante, passas corinto e um toque de cominho.

BATATAS ZANZIBAR

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.

cafés 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

