



Cafés e Lattes

CAFÉ EXPRESSO ORGÂNICO

single	7		
double	8	+ leite de amêndoas	3

CAPUCCINO 13

Café expresso orgânico, leite de amêndoas e canela

CHAI MASALA 18

Tradicional bebida indiana preparada com chá preto (Assam), leite de amêndoas, especiarias e açúcar de coco.

Chás

RELAX 10

Camomila, capim limão e alfazema azul

ENERGY 10

Chá verde, hortelã, jasmim e gengibre

GINGER LEMON 10

Gengibre, limão e melado de cana

Sucos

300 ml

MELODY 16

Couve, limão, gengibre e maçã.

SUPERGLOW 16

Beterraba, cenoura, maçã, limão, salsão e gengibre.

IMMUNITY SHOT 9

Para fortalecer a imunidade

Limão, gengibre, equinácea, cúrcuma, óleo de coco, pimenta preta e melado de cana

Smoothies & Bowls

BERRY SMOOTHIE 24

Frutas vermelhas, açaí, banana, leite de amêndoas, linhaça dourada, óleo de linhaça e melado de cana.

CACAU BLISS 24

Cacau em pó, banana, leite de amêndoas, maca andina, óleo de coco e melado de cana.

KRISHNA PORRIDGE 26

Muesli da casa deliciosamente preparado com leite de amêndoas, banana, maçã, pasta de amendoim, óleo de coco e especiarias - Servido bem quentinho.

AÇAÍ BOWL (300g) 35

Açaí orgânico, banana, leite de amêndoas e tâmaras. Servido com banana e granola da casa.



Somos uma pequena cozinha, que compartilha com amor preparações Plant Based e artesanais, utilizando ingredientes frescos, sazonais e orgânicos (preferencialmente). Aproveite este momento para se desconectar da correria do dia a dia, coma lentamente, desperte o seu paladar, nutra-se e descubra novos sabores.



- PÃO DE "QUEIJO"**   **25**
 Porção com 5 unidades de pão de queijo pequeno, servido com coalhada de castanhas.
- TOFU SCRAMBLE**   **32**
 tofu mexido, deliciosamente preparado espinafre, tomate, ervas e manjerição, servido com toast.
- AVO TOAST**  **29**
 Toast com avocado, homus germinado e brotos.
- PRANA TOAST**  **29**
 Toast com homus germinado, coalhada de castanhas, tomate, pesto e brotos.
- SIMPLE TOAST**  **16**
 Pão de fermentação natural na "chapa" com azeite, servido com geléia e coalhada de castanhas.
- "CAESAR" SALAD**  **34**
 Salada de Kale ou couve, com tiras de tofu defumado, maçã, goji berry, croutons e molho de castanhas.
- AVOCADO ROLL**  **36**
 Avocado, cogumelos ao missô, alface, cenoura, coentro e molho tahine, servido em folha de arroz.
- FALAFEL WRAP**  **39**
 Falafel servido no pão folha, pickles de cebola roxa, alface, salsa de tomate e pepino, hortelã e molho tahine.
- BUDA BURGER**   **35**
 Hambúrguer de abóbora e cogumelos, servido com "queijo cheddar" artesanal e cebola caramelizada + saladinha casa.
- HOLY CARBONARA**   **45**
 Espaguete de abobrinha ao molho carbonara com "bacon" de coco e parmesão de castanhas.
- I'M NOT A KIBE**   **32**
 Kibe de berinjela defumada com coalhada de castanhas e molho tahine + saladinha da casa.

 (sem trigo)

Para Adoçar

- TORTA DE CARAMELO** com flor de sal  **23**
 (sem trigo)
- MUFFIN OU BOLO DO DIA** **Preço sob consulta**
 (verifique a preparação do dia)



As receitas indicadas por este ícone ao lado foram elaboradas pela chef Roberta Borges, chef de cozinha especializada em alimentação plant based.

"Desejo mostrar, através da alimentação, o quão rico e saboroso é o mundo dos vegetais, respeitando a sazonalidade e o ciclo da vida."

Roberta Borges
www.robortaborges.com / @chezrose