



Cachaçaria Garopaba

Restaurante

PUB SUSHI



ENTRADAS

CRISPY RICE

Arroz frito, tataki de salmão grelhado, sweet chilli, cebolete e maionese japonesa, 4 un. **R\$ 30,00**

GYOSA

Pastel japonês frito com recheio de carne suína e legumes, 4 unidades. **R\$ 40,00**

SHIMEJI NA MANTEIGA

Shimeji, manteiga, óleo de gergelim, shoyu, cebolete e gergelim, 150g. **R\$ 40,00**

MISSOSHIRO

Sopa missô com tofu e especiarias japonesas, 250ml. **R\$ 30,00**

EDAMAME

Vagem de soja cozida, finalizada com azeite de oliva e flor de sal, 100g. **R\$ 30,00**

ROLINHO PRIMAVERA

Rolinho primavera de salmão grelhado, 4 unidades. **R\$ 30,00**

SUNOMONO

Pepino japonês, molho su e gergelim, 200g. **R\$ 20,00**

SHAKE

Salmão em cubos, molho do chefe, crispy de batata doce, gergelim e cebolete, 300g. **R\$ 65,00**

USSUZUKURI (Salmão, Atum ou Peixe branco)

Peixe marinado ao molho ponzu, raspas de limão siciliano, ovos e flor de sal, 15 lâminas. **R\$ 70,00**

SASHIMI ESPECIAL

Barriga de salmão, omelete trufado, ovos, crispy de batata doce e ponzu, 4 peças. **R\$ 60,00**

TARTAR DE SALMÃO

Salmão grelhado, sunomono, tataki, harasu e molho pesto, 300g. **R\$ 70,00**

CEVICHE (Salmão, Atum ou Peixe branco)

Peixe em cubos, marinado com limão siciliano e laranja, coentro, cebola roxa, sal peruano, pimenta dedo de moça e chips de batata doce, 300g. **R\$ 60,00**

PORÇÕES

FRITAS

Batata palito com maionese da casa, 400g. **R\$ 40,00**

BATATA RÚSTICA

Batata rústica com cheddar cremoso e bacon, 400g. **R\$ 50,00**

ISCAS DE PEIXE

Iscas de tilápia empanada com maionese da casa, 400g. **R\$ 90,00**

CAMARÃO À MILANESA

Camarões empanados na panko com geléia de pimenta, 400g. **R\$ 129,00**

BOLINHO DE SALMÃO

Bolinho de salmão empanado com geléia de pimenta, 6 unidades. **R\$ 50,00**

BOLINHO DE SIRI

Bolinho de siri empanado com geléia de pimenta, 6 unidades . **R\$ 80,00**

OSTRAS GRATINADAS

Ostras gratinadas, 6 unidades. **R\$ 60,00**

PASTÉIS

Pastéis de tamanho médio, acompanha maionese da casa, 6 unidades.

Carne seca e queijo. **R\$ 60,00**

Camarão cremoso. **R\$ 70,00**



SUSHIS TRADICIONAIS

HOSSOMAKI (8 peças): rolinho de arroz por dentro e alga por fora.



Atum: arroz, alga e atum. **R\$ 28,00**

Kani: arroz, alga e Kani. **R\$ 25,00**

Peixe branco: arroz, alga e peixe branco. **R\$ 25,00**

Pepino: arroz, alga e pepino. **R\$ 25,00**

Salmão: arroz, alga e salmão. **R\$ 28,00**

URAMAKI (10 peças): rolinho de arroz por fora e alga por dentro.



Alaska: arroz, alga, salmão, cream cheese, pepino e gergelim . **R\$ 39,00**

Atum: arroz, alga, atum, cream cheese e gergelim. **R\$ 39,00**

Camarão: arroz, alga, camarão, cream cheese e gergelim. **R\$ 40,00**

Filadélfia: arroz, alga, salmão, cream cheese e gergelim. **R\$ 38,00**

Kani: arroz, alga, Kani, cream cheese e gergelim. **R\$ 30,00**

Peixinho: arroz, alga, peixe empanado, cream cheese, gergelim e geléia de pimenta **R\$ 35,00.**

Skin: arroz, alga, cream cheese, skin, tarê, gergelim e crispy de couve. **R\$ 30,00**

Spicy: arro, alga, salmão batido, cebote e molho de pimenta. **R\$ 35,00**

Salmão grelhado: arroz, alga, cream cheese, salmão grelhado, molho de ostra, crispy de batata doce e gergelim **R\$ 35,00**

TEMAKI (1 unidade) : folha de alga em forma de cone e arroz



Filadélfia: arroz, alga, cream cheese, salmão e cebote. **R\$ 40,00**

Ebiten: arroz, alga, camarão empanado e maionese japonesa. **R\$ 45,00**

Hot (Temaki empanado): arroz, alga, tarê, gergelim, cebote e salmão. **R\$ 45,00**

Salmão grelhado: arroz, alga, gergelim, cream cheese, salmão grelhado e cebote. **R\$ 40,00**

Atum: arroz, alga, cream cheese, cebote e atum. **R\$ 40,00**

Peixe branco: arroz, alga, peixe branco, cream cheese e cebote. **R\$ 38,00**

Camarão: arroz, alga, cream cheese, camarão e cebote. **R\$ 45,00**

Skin: arroz, alga, gergelim, tarê, cream cheese, cebote e skin. **R\$ 30,00**

Temaki sem arroz: temaki de sua escolha, **com adicional de R\$ 10,00.**

SASHIMI (5 peças): lâminas de peixe cru.



Atum. **R\$ 38,00**

Peixe Branco. **R\$ 35,00**

Salmão. **R\$ 37,00**

Atum com geléia de pimenta. **R\$ 40,00**

Salmão com geléia de pimenta. **R\$ 40,00**

SUSHIS TRADICIONAIS

HOT (10 peças): rolinho de arroz empanado e frito.



Filadéfia: arroz, alga, salmão, cream cheese, tarê, gergelim e cebolete. **R\$ 39,00**

Morango e creme de avelã: hot morango, leite condensado e creme de avelã. **R\$ 35,00**

NIGURI (2 peças): bolinho de arroz com peixe por cima.



Salmão: arroz e salmão. **R\$ 16,00**

Peixe branco: arroz, peixe branco e limão. **R\$ 15,00**

Atum: arroz e atum. **R\$ 17,00**

Salmão maçaricado: arroz, salmão maçaricado, cream cheese e manjericão. **R\$ 17,00**

Atum maçaricado: arroz e atum maçaricado. **R\$ 18,00**

Skin: arroz, alga, gergelim, tarê e skin. **R\$ 12,00**

JOE (2 peças): arroz envolto com salmão.



Salmão: arroz, salmão, cream cheese e cebolete. **R\$ 18,00**

Atum: arroz, atum cream cheese e cebolete. **R\$ 19,00**

Camarão: arroz, salmão, cream cheese, cebolete e camarão. **R\$ 20,00**



SUSHI GOURMET

NIGUIRI (2 peças): bolinho de arroz com peixe por cima e especiarias.



Barriga Harasu e Ovas: arroz, barriga de harasu e ovas. **R\$ 19,00**

Gorgonzola: arroz, alga, salmão maçaricado e queijo gorgonzola. **R\$ 18,00**

Polvo: arroz, alga e polvo. **R\$ 20,00**

Du chef: salmão maçaricado, cream cheese, camarão empanado, geléia de pimenta e cebote. **R\$ 20,00**

JOE (2 peças): arroz envolto com peixe e especiarias.



Gorgomel: arroz, salmão, gorgonzola nozes e mel. **R\$ 20,00**

Lemon: arroz, salmão, harumaki, cream cheese, tarê, gergelim e limão siciliano. **R\$ 19,00**

Gorgonzola: arroz, salmão, Gorgonzola e cebote. **R\$ 20,00**

Ebiten: salmão, camarão empanado no tempurá e geléia de pimenta. **R\$ 22,00**

Maracujá: arroz, salmão maçaricado, molho de maracujá, abacaxi e cream cheese. **R\$ 19,00**

Marguerita: arroz, salmão maçaricado, cream cheese, tomate cereja e manjerição. **R\$ 19,00**

Omelete Trufado: arroz, salmão, omelete trufado e salsa. **R\$ 20,00**

Almonds: salmão, queijo brie, cream cheese, amendoas e redução de limão. **R\$ 21,00**

Shake brócolis: salmão maçaricado, brócolis, tarê, cream cheese e geléia de pimenta. **R\$ 19,00**

Barriga de salmão e ovas: barriga de salmão harasu e ovas. **R\$ 22,00**

Nagasaki explosão de sabores: salmão maçaricado, camarão, cream cheese, alho poró e geléia de pimenta. **R\$ 22,00**

SASHIMI (5 peças): lâminas de peixe cru e especiarias.



Atum Trufado: atum trufado levemente selado com ovas, cebote e maionese japonesa **R\$ 50,00**

Barriga de Salmão Trufado: barriga de salmão trufado, raspas de limão, ponzu e ovas. **R\$ 55,00**

Polvo: polvo e molho ponzu. **R\$ 55,00**

Salmão ao Molho de Ostra Especial: salmão, cebola roxa, cebote e molho do chefe. **R\$ 45,00**

SUSHI GOURMET

ROLL (10 peças): rolinhos de arroz com especiarias



Futomaki Camarão Avocado: salmão empanado, cream cheese, lâminas de salmão, tarê, lâmina de abacate avocado e camarão empanado. **R\$ 60,00**

Hot camarão: arroz, alga, camarão, cream cheese, cebote, tarê e gergelim. **R\$ 55,00**

Uramaki Gold: arroz, salmão, cream cheese, salmão maçaricado, brie e folha de ouro. **R\$ 65,00**

Light salmão: salmão, palmito, cream cheese, envolto de folha de arroz. **R\$ 50,00**

Baterá de salmão: couve, arroz, tomate seco, tataki de salmão, maionese japonesa, geleia de pimenta e cebote. **R\$ 50,00**

Baterá de camarão: couve, arroz, tomate seco, camarão empanado, maionese japonesa, geleia de pimenta e cebote. **R\$ 55,00**

Ebiten: arroz, alga, cream cheese, camarão empanado, tarê, gergelim, geleia de pimenta e crispy de batata doce. **R\$ 50,00**

Filadélfia Especial: arroz, alga, cream cheese, salmão, gergelim, crispy de alho poró e molho tarê. **R\$ 50,00**

Draco: arroz, alga, salmão, salmão grelhado, tarê, gergelim e crispy de couve. **R\$ 45,00**

Camarão Gourmet: arroz, alga, cream cheese, camarão, salmão maçaricado, cebote, camarão empanado, gergelim e molho de ostra. **R\$ 60,00**

Salmão Gourmet: arroz, alga, salmão, cream cheese, salmão empanado, cebote, gergelim e molho de ostra. **R\$ 55,00**

Camarão Gourmet



COMBINADOS

SILVEIRA (Só Salmão) 30 peças

2 niguri salmão, 2 joe salmão, 5 uramaki filadélfia, 6 sashimi salmão, 5 uramaki filadélfia especial e 10 hossomaki salmão. **R\$ 140,00**

VIGIA (Tradicional) 30 peças

5 uramaki skin, 10 uramaki filadélfia salmão, 10 hot filadélfia e 5 uramaki salmão grelhado com molho de ostra. **R\$ 110,00**

HOT (Salmão) 30 peças

10 hot filadélfia, 10 hot filadélfia tataki salmão e 10 hot filadélfia com crispy couve, acompanha tarê, gergerlim e cebotele. **R\$ 100,00**

BARRA (Premium) 40 peças

2 joe salmão, 2 joe lemon, 2 joe maracujá, 5 draco, 5 filadélfia especial, 4 du chefe 2 niguri peixe branco, 2 niguri de barriga harasu e ovas, 2 niguri salmão maçaricado, 4 joe nagasaki explosão de sabores, 5 sashimi de salmão com geléia de maracujá e 5 sashimi de atum maçaricado com geléia de pimenta. **R\$ 300,00**



COMBINADOS

VERMELHA (Misto) 40 peças

10 hot filadélfia, 5 uramaki camarão, 5 uramaki filadélfia, 2 joe salmão, 10 uramaki atum, 5 sashimi de salmão e 3 niguri peixe branco. **R\$ 170,00**

GAROPABA (O mais Pedido) 50 peças

2 joe salmão, 5 uramaki salmão grelhado com molho de ostra, 5 sashimi salmão, 4 niguri salmão, 5 hossomaki salmão, 4 niguri skin, 10 uramaki filadélfia, 5 uramaki skin com molho tarê e crispy de couve e 10 hot filadélfia. **R\$ 190,00**

FERRUGEM (Gourmet) 50 peças

5 uramaki filadélfia especial, 5 joe lemon, 5 draco, 5 niguri salmão maçaricado, 5 joe nagasaki explosão de sabores 5 sashimi de salmão, 5 sashimi de atum, 10 light salmão e 5 niguri wasab. **R\$ 280,00**

SIRIÚ (Variado) 70 peças

2 niguri peixe branco, 2 niguri skin, 2 niguri atum, 2 niguri salmão, 10 hot filadélfia, 5 hossomaki salmão, 5 hossomaki atum, 5 uramaki peixe branco, 4 sashimi salmão, 5 uramaki atum, 5 uramaki skin, 5 uramaki filadélfia, 4 sashimi atum, 5 joe salmão, 5 uramaki salmão grelhado com molho de ostra e 4 sashimi peixe branco. **R\$ 280,00**



VEGANO



COMBO GAMBOA (25 peças)

10 hot brócolis, 5 uramaki shimeji, 3 joe pepino, 2 niguiiri avocado e 5 uramaki mix de vegetais. **R\$ 90,00**

HOSSOMAKI (8 peças): rolinho de arroz com alga por fora.

Manga: arroz, alga e manga. **R\$ 25,00**

Pepino: arroz, alga e pepino. **R\$ 25,00**

URAMAKI (10 peças): rolinho de arroz com alga por dentro.

Shimeji: arroz, alga, shimeji e gergelim. **R\$ 35,00**

Mix de vegetais: arroz, alga, legumes salteados, tarê e crispy de batata doce. **R\$ 35,00**

HOT (10 peças): rolinho de arroz empanado e frito.

Shimeji: arroz, alga, shimeji, tarê, gergelim e cebote. **R\$ 35,00**

Morango com creme avelã: arroz, morango, leite condensado e creme avelã. **R\$ 35,00**

Brócolis: arroz, alga, cebote, molho tarê e brócolis e gergelim. **R\$ 35,00**

NIGUIRI (2 peças): bolinha de arroz com lâmina de abacate por cima.

Avocado: arroz, alga e abacate avocado. **R\$ 16,00**

JOE (2 peças): bolinha de arroz envolto por lâmina de pepino japonês

Pepino: arroz, pepino, brócolis empanado e geléia de pimenta. **R\$ 16,00**

TEMAKI: folha de alga em forma de cone e arroz.

Shimeji: arroz, alga, shimeji, tarê, cebote e gergelim. **R\$ 35,00**

Mix de Vegetais: arroz, alga, legumes salteados, tarê, gergelim e cebote. **R\$ 35,00**

SUNOMONO

Pepino japonês, molho su e gergelim, 200g. **R\$ 20,00**

EDAMAME

Vagem de soja cozida, finalizada com flor de sal e azeite de oliva, 100g. **R\$ 30,00**

PORÇÃO DE SHIMEJI

Shimeji, óleo de gergelim, shoyu, cebote e gergelim, 150g. **R\$ 40,00**

ROLINHO PRIMAVERA

Legumes, 4 unidades. **R\$ 30,00**

FESTIVAL LIVRE

FESTIVAL LIVRE

Uma seleção completa da culinária japonesa tradicional, com variedade de sushis, temakis e sashimis. **R\$ 200,00**

Inclui: Sushi tradicional, Temaki e Sashimi.

Entradas: Hot, Sunomono, Ceviche do dia e Temaki.

Prato principal: Sequência variada do cardápio de sushi tradicional.

Sashimi: Salmão, Atum e Peixe Branco.

FESTIVAL GOURMET

Uma experiência completa da culinária japonesa, com uma seleção refinada de sushi gourmet, entradas especiais, temakis e sashimis. **R\$ 300,00**

Inclui: sushi gourmet, entradas, temaki e sashimi.

Entradas: Ussuzukuri, Crispy Rice, Tartar e Ceviche do dia.

Prato principal: Sequência variada do cardápio de sushi gourmet.

Sashimi: Salmão, Atum, Peixe Branco e Polvo.

REGRAS:

1. Reposição livre, Consumo apenas no local. Desperdícios sujeitos à cobrança.
2. Sequência enviada pelo sushiman, com escolha apenas nas reposições.
3. Verifique dias, horários e disponibilidade do festival.
4. Não fornecemos descontos para bariátricos ou aniversariantes.



PRATOS

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Filé mignon coberto ao molho sugo e queijo, arroz, fritas e salada. **R\$ 140,00**

FILÉ CACHAÇARIA

Escalope de Mignon na manteiga com creme de catupiry, arroz e batata rústica. **R\$ 120,00**

MIX DE CARNES (Serve 2 pessoas)

Alcatra, mignon, frango, coração, calabresa, farofa e pão com pasta de alho. **R\$ 180,00**

KIDS

Peito de frango, carne ou peixe; massinha ou arroz; fritas. **R\$ 40,00**

SALMÃO AO MOLHO DE CAMARÃO

Salmão grelhado ao molho de camarão, arroz e salada. **R\$ 140,00**

CAMARÃO À PARMEGIANA

Camarões grandes empanados ao molho sugo, queijo, batata rústica e arroz. **R\$ 140,00**

TEPAN DE SALMÃO

Salmão grelhado, legumes salteados e arroz japonês. **R\$ 100,00**

TILÁPIA EM CROSTA CROCANTE

Tilápia grelhada finalizada com crosta de castanha, queijo e especiárias, musseline de batata baroa e legumes salteados. **R\$ 120,00**

POLVO À MODA DA CASA

Polvo grelhado com ervas finas, musseline de batata baroa e tomates confitados. **R\$ 170,00**

MIX DE FRUTOS DO MAR (Serve 2 pessoas)

Camarão à milanesa, bolinho de siri, iscas de peixe e ostras gratinadas. **R\$ 240,00**

RISOTOS

Arroz arbóreo, vinho branco, queijo, ervas finas, manteiga e requeijão.

Camarão. **R\$ 100,00**. Funghi. **R\$ 80,00**. Tomate Seco e Rúcula. **R\$ 90,00**

FETUTINE À CARBONARA

Fetutine ao molho carbonara. **R\$ 80,00**

PENNE NA FONDUTA DE QUEIJO E MIGNON

Penne na fonduta de queijo com iscas de mignon finalizado com molho demi-glace. **R\$ 120,00**

PORÇÕES MIX

YAKISSOBA: Macarrão japonês, carne, frango, cenoura, brócolis, repolho roxo, pimentão, couve flor, acelga e cebolinha. **R\$ 70,00** com Camarão. **R\$ 90,00**

POKE: Arroz japonês, sunomono, mix de legumes, mix de frutas, tomate cereja, crispy de batata doce e gergelim. 400g

Salmão ou Atum. **R\$ 70,00**

Camarão. **R\$ 80,00**

Shimeji ou Salmão Grelhado. **R\$ 70,00**

SALADADA TROPICAL

Alface, rúcula, cebola roxa, cenoura, manga, morango e tomate cereja. **R\$ 40,00**

CARPACCIO DE SALMÃO

Rúcula, lâminas de salmão, molho pesto, molho tarê e amendoas. **R\$ 70,00**



Poke Camarão

HAMBÚRGUER

HAMBÚRGUER GOURMET

Pão, hambúrguer de carne, maionese, cebola caramelizada, tomate e cheddar. **R\$ 50,00**

HAMBÚRGUER DO CHEFE

Pão gergelim, hambúrguer de carne, cebola roxa, bacon, tomate e queijo mussarela. **R\$ 50,00**

HAMBÚRGUER DE COSTELA

Pão, Hambúrguer de carne, costela desfiada, cheddar cremoso, maionese e fritas **R\$ 55,00**

SMASH

Pão brioche , hambúrguer de carne, cheddar e maionese. **R\$ 30,00**

SUSHI BURGUER FILADÉLFIA / SUSHI BURGUER SALMÃO GRELHADO

Hambúrguer de salmão, cream cheese, anéis de cebola, sunomono, alface, tomate cereja, cebote e crispy de batata doce. **R\$ 70,00**



SOBREMESAS

PETIT GÂTEAU

Delicioso petit gâteau, servido quente, acompanhado de sorvete cremoso e coberto com uma irresistível calda de chocolate. **R\$ 40,00**

PUDIM

Pudim preparado com leite condensado e coberto com calda de caramelo, leve e irresistível. **R\$ 35,00**

DA NONA

Panqueca macia recheada com doce de leite, finalizada com amêndoas crocantes e açúcar demerara, servida com uma bola de sorvete. **R\$ 35,00**

SANTA TORTA

Pão de ló leve e macio, servido com sorvete de baunilha, suspiro crocante e finalizado com calda de chocolate. **R\$ 40,00**

PAVLOVA

Merengue com creme de mascarpone, finalizado com calda de frutas vermelhas. **R\$ 40,00**



CERVEJAS E CHOPES

Cerveja Heineken 600ml. **R\$ 26,00**

Cerveja Baden Baden Maracujá. **R\$ 35,00**

Cerveja Baden Baden Pêssego. **R\$ 35,00**

Cerveja Baden Baden Pilsen Cristal. **R\$ 30,00**

Cerveja Original 600ml. **R\$ 24,00**

Cerveja Long Neck Blue Moon. **R\$ 19,00**

Cerveja Long Neck Corona. **R\$ 17,00**

Cerveja Long Neck Heineken. **R\$ 16,00**

Cerveja Long Neck Praya Lager. **R\$ 15,00**

Cerveja Long Neck Stella Artois Sem Glúten. **R\$ 16,00**

Chope Pilsen Vantap 500ml. **R\$ 24,00**

Chope Lager Heineken 500ml. **R\$ 25,00**

Chope APA American Pale Ale 500ml. **R\$ 28,00**

Chope IPA India Pale Ale 500ml. **R\$ 28,00**

Chope de Vinho 500ml. **R\$ 25,00**



BEBIDAS

Água Mineral Sem Gás (Premium). **R\$ 8,00**

Água Mineral Com Gás (Premium). **R\$ 9,00**

Água Tônica. **R\$ 10,00**

Chá gaseificado Baer Mate. **R\$ 16,00**

Energético Red Bull Lata. **R\$ 17,00**

Limonada Suíça 300ml. **R\$ 15,00**

Refrigerante Coca-Cola Lata. **R\$ 10,00**

Refrigerante Guaraná Lata. **R\$ 10,00**

Refrigerante FYS Laranja. **R\$ 8,00**

Refrigerante FYS Limão. **R\$ 8,00**

Suco Integral de Uva. **R\$ 16,00**

Suco Natural de Butiá. **R\$ 17,00**

Suco Natural de Laranja. **R\$ 15,00**

Taça de Espumante. **R\$ 40,00**

Taça de Vinho Fino. **R\$ 35,00**



DRINKS

Aperol Sptriz

Espumante brut, aperol e água com gás. **R\$ 41,00**

Caipirinha

Vinho, Vodka, Rum ou Cachaça / Morango, Maracujá, Limão, Kiwi. **R\$ 35,00**

Caipirinha Gourmet

Melancia com hortelã, Abacaxi com hortelã. **R\$ 37,00**

Cosmopolitan

Vodka, licor de laranja, suco de limão e xarope de cramberry. **R\$ 41,00**

Êxtase Divino

Tequila prata, limão, abacaxi, xarope de amêndoas e cordial de pimenta jamaicana. **R\$ 40,00**

Hinamatsuri Spritz

Suco de morango, cachaça prata, xarope de açúcar, limão, clarificado e gaseificado. **R\$ 40,00**

Gin Tônica

Gin, tônica e especiarias. **R\$ 39,00**

Margarita

Tequila, suco de limão e contreau. **R\$ 42,00**

Mojito

Run, suco de limão, água com gás, xarope e hortelã. **R\$ 39,00**

Moscow Mule

Vodka, suco de limão, xarope e gengibre. **R\$ 40,00**

Negroni

Campari, vermouth rosso e gin. **R\$ 40,00**

Penicillin

Whisky escocês, xarope de mel, xarope de gengibre e limão espremido. **R\$ 40,00**

Piña Colada

Rum, abacaxi, leite de coco, coco lopes. **R\$ 39,00**

Sex on the beach

Vodka, suco de laranja e licor de pêssego. **R\$ 39,00**

Star Martini

Xarope de maracujá, vodka de baunilha, limão e splash de espumante. **R\$ 40,00**

Soda Italiana sem álcool

Água com gás e xarope de frutas: Kiwi, Pêra, Pêssego, Mirtilo, Maça Verde ou Framboesa. **R\$ 30,00**

DOSES

Cachaça Garopaba Amburana. **R\$ 25,00**

Cachaça Meu Garoto Jambu. **R\$ 30,00**

Cachaça do Conde Blend 4 madeiras. **R\$ 25,00**

Cachaça do Conde Carvalho Premium. **R\$ 30,00**

Cachaça do Balsamo. **R\$ 25,00**

Cachaça Weber Haus Benzadeus Original. **R\$ 25,00**

Cachaça Weber Haus 7 Madeiras. **R\$ 25,00**

Cachaça Weber Haus Extra Premium 10 anos. **R\$ 120,00**

Cachaça Weber Haus Fire Canela. **R\$ 25,00**

Cachaça Cabaré Ouro. **R\$ 20,00**

Cachaça Prata. **R\$ 15,00**

Whisky Jack Daniels. **R\$ 30,00**

Whisky Jack Daniels Single. **R\$ 45,00**

Vodka Absolut. **R\$ 25,00**

Tequila José Cuervo. **R\$ 25,00**

Saque Azuma kirin. **R\$ 30,00**

Licor de Café Cappuccino Schluck. **R\$ 20,00**

Licor de Chocolate Schluck. **R\$ 15,00**

Licor 43. **R\$ 35,00**

Licor Fino Weber Haus **R\$ 25,00**
Damasco, Milho Verde.

Licor de Frutas Schluck **R\$ 20,00**

Banana, Gengibre, Pêssego, Laranja, Rosas, Menta, Pistache, Cassis, Frutas Vermelhas.