cardápio

SALADAS

SALADA MEXICANA -SG- R$30

Guacamole, feijão vermrelho, atum, alface, rúcula cebola roxa, pimenta, ervas e molho italiano.

CAPRESE MARIETTA -Veg | SG- R$32

Versão Marietta da Classica salada. Alface, rúcula, búfala, tomate cereja, azeitona, laranja, cebola roxa, manjericão, molho aceto balsâmico e azeite e pesto leve de manjericão.

SALADA DE SALPICÃO R$30

Frango, cenoura ralada, maçã, uva passa, maionese, molho french e batata palha. Servida com Mix de Folhas verdes.

CAESAR R$32

Alface americana, frango desfiado, parmesão e molho caesar.

MONTE SUA SALADA R$38

Uma seleção de ingredientes deliciosos para você montar uma salada com a sua cara. Peça para o atendente a ficha com os itens disponíveis

SALADA + SOBRECOXA DE FRANGO R$38

Escolha 5 itens parra acompanhar a nossa deliciosa sobrecoxa de frango, marinada com vinho branco e temperos e braseada ao forno.

SOBRECOXA C/ LEGUMES ASSADOS R$36

Coxa e sobrecoxa de frango marinada e assada com legumes assados temperados com sal, pimenta do reino e ervas (couve-flor, abobrinha, cebola, batata doce, cenoura e alho.) Servido com molho de mostarda e mel.

SANDUÍCHES CLÁSSICOS

Sanduíches tradicionais da casa feito com pão de forma integral.

ATUM COM OVOS E SALADA R$28

Atum temperado com cebolete e maionese, ovos cozidos, alface, rúcula, tomate fatiado ao azeite e tomilho e maionese.

SALMÃO DEFUMADO COM SALADA R$30

Salmão defumado (servido frio), cream cheese, alface, rúcula, tomate fatiado ao azeite e tomilho e maionese.

CLUB - SALMÃO DEFUMADO COM GUACAMOLE R$30

Salmão Defumado (servido frio), guacamole, cream cheese, alface e rúcula. Servido com 2 fatias de pão.

PRESUNTO, RICOTA E AMEIXA R$24

Presunto da "Casa do Holadês", geleia de ameixa, ricota e maionese.

SALAME E SALADA DE OVOS R$26

Salame fatiado e salada de ovos (ovos cozidos, maionese, mostarda e páprica)

CLUB VEGGIE -Vegano- R$16

Pasta de grão de bico (grão de bico, limão, azeite de alho, paprica e sal), guacamole, tomate e cebola roxa e pepino. Servido com duas fatias de pão.

SOHO -Veg- R$24

Mix de berinjela (berinjela assada, pimentão vermelho e amarelo, cebola assada, castanha do Brasil, manjericão, azeitona verde, uva passa, sal, orégano, azeite, vinagre e tomilho), cream cheese e tomate seco.

ITALIANINHO -Veg- R$24

Muçarela de búfala, tomate seco, rúcula, pesto leve de manjericão e maionese.

FRANGO SALADA R$22

Frango desfiado temperado à moda da casa, alface, rúcula e tomate fatiado ao azeite e tomilho.

FRANGO CREMOSO COM SALADA R$24

Frango desfiado com cream cheese, nozes, salsão, passas, curry e gengibre servido com maionese, alface, rúcula, tomate fatiado ao azeite e tomilho.

FRANGO COM GUACAMOLE R$22

Frango desfiado temperado à moda da casa, guacamole, alface, rúcula, tomate fatiado ao azeite e tomilho.

SALPICÃO COM SALADA R$22

Salpicão da casa (frango temperado à moda da casa, passas, cenoura ralada, maçã, molho french e maionese), alface, rúcula picadinha e tomate fatiado azeite e tomilho.

CUMBUCAS

Nossas cumbucas são um misto entre uma refeição fria e uma salada. Leves e saudávies para comer na cumbuca

MEDITERRÂNEA -LC | SG- R$26

Atum, azeitona preta, tomate cereja, pepino, cebola roxa, salsinha e hortelã picados e azeite.

TABULE DE QUINOA COM LEGUMES -Vegana- -nova receita- R$22

Tabule de quinoa (tomate, pepino, cebola roxa, azeite, sal e limão) e granola salgada

LA PASTA FREDDA -Veg- R$22

Fusilli com tomate cereja, búfala, azeitona, folhas baby e pesto leve de manjericão.

CIABATTAS

METROPOLITANO R$34

Presunto da "Casa do Holandês", salame, muçarela de búfala, tomate fatiado fatiado, baby folhas e mostarda.

MARGHERITA R$28

Muçarela de búfala, tomate ao azeite, rúcula e pesto leve de manjericão.

CIABATTA SALMÃO R$38

Salmão defumado, cream cheese, cebola roxa e alface e molho de mostarda com mel.

LA SIERRA R$34

Coxa e sobrecoxa marinada e assada,guacamole, tomate fatiado temperado, pesto e mostarda.

BEBIDAS

REFRIGERANTES R$7

Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná e Guaraná diet

BAER MATE -Chá mate frisante - lata- R$9

KOMBUCHA JEYY R$19

Hibisco ou Limão com gengibre ou Manga

ÁGUA MINERAL -garrafa 500ml- R$6

CERVEJAS

BECKS -lata- R$10

COLORADO LARGER -lata- R$10

SPATEN -lata- R$7

SUCOS

Por padrão, nossos sucos não são adoçados. Caso queira adoçar seu suco, temos a seguintes opções:
Açucar Mascavo | Açucar branco | Adoçante | Mel - R$ 2

Sucos Refrescantes

SUCO VERDE PANC R$14

Abacaxi, gengibre, limão espremido e menta orgânica.

ABACAXI, HORTELÃ R$12

CBL -Cenoura, Beterraba e Laranja- R$12

SUCO BOA FORMA R$14

Laranja, Cenoura e Maçã

REFRESCO DE MARACUJÁ -grande- R$12

REFRESCO DE MARACUJÁ -Pequeno- R$10

LARANJA -grande- R$12

LARANJA -Pequeno- R$10

LIMÃO -grande- R$10

LIMÃO -pequeno- R$8

Sucos intensos

ACEROLA, LARANJA R$14

MAMÃO E LARANJA R$14

AMORA R$19

MORANGO E LARANJA R$14

MORANGO E MARACUJÁ R$16

NOSTRO SUCO R$14

Abacaxi, Caju e Laranja

SUCO VERDE -nova receita- R$14

Abacaxi, espinafre, hortelã, gengibre e acafrão

FRUTAS DO BOSQUE R$19

Morango com amora

MANGA, CAJÁ E LARANJA R$14

POR DO SOL R$16

Maracujá, Manga e Abacaxi

Vitaminas

sucos que valem uma refeição

BANANA SMOOTHIE -nova receita- R$16

Banana, leite vegetal, curcuma (açafrão-da-terra) e canela

AÇAÍ** R$16

ENERGÉTICO R$18

Açaí**, Xarope de guaraná e Amendoim

Sucos terapeuticos

Proteção para seu corpo

SINFONIA VERDE-AMARELA R$14

Laranja, Limão, Agrião, Hortelã e Mel

Limpeza total

PURIFICANTE (G) -Melancia c/ gengibre- R$12

PURIFICANTE (P) -Melancia c/ gengibre- R$10

Adicionais

GRANOLA R$3

MEL R$2

AVEIA R$2

CALDA DE AGAVE R$4

LEITE DE COCO 6

Tigela de açaí

TIGELA DE AÇAÍ R$24

Açaí batido com xarope de guaraná e servido com rodelas de banana.

Adicionais açaí

Granola R$3

Farofa de amendoim R$2

Morango -açaí batido com morango- R$4

SOBREMESAS

BROWNIE COM NOZES R$12

TORTA DE AVEIA R$9

Torta de aveia com leite de coco, banana, maçã, chia, canela e açúcar mascavo. Vegano, portanto sem lactose. O Glúten presente na receita vem da manipulação da aveia em equipamentos que também processam trigo.

SALADA DE FRUTAS R$12

Abacaxi, melancia, banana, maçã, mel, hortelã picada e chia.