

*ACESSE O NOSSO
MENU EXECUTIVO*



Terça a sexta: 7h às 21h

Sábado: 8h às 21h

Domingo: 8h às 16h

**cozinha encerra 1h antes do fechamento da casa*

Executivo: terça a domingo: 12h às 15h

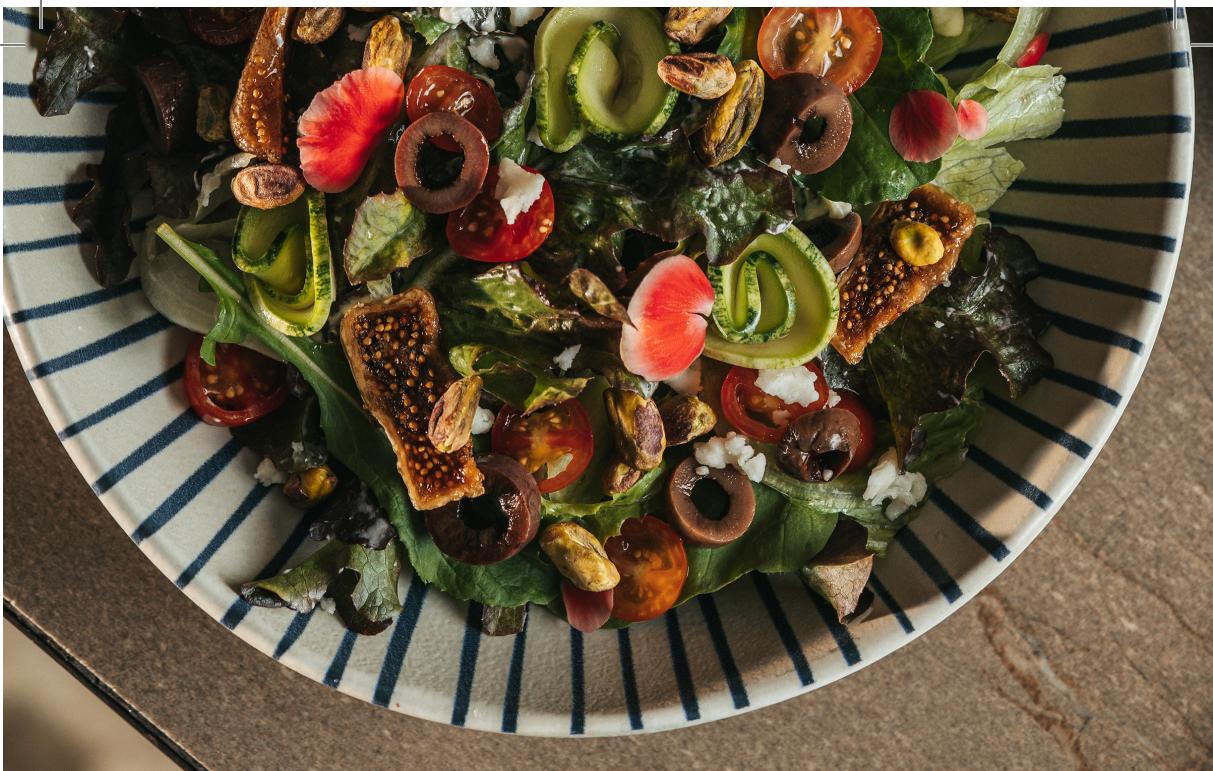
*The potential for the
saxophone is **unlimited**.*

Steve Lacy

novidades
**NOVIDADES
SAX**

|
CREPES,
CAFÉS PROTEICOS E
SALADAS PARA MONTAR





S A L A D A S

Servidos à partir das 12h

Caesar Clássica

Alface americana, filé de frango, croutons, molho caesar, bacon bits e queijo parmesão
R\$ 48

Salada de verdes escuros com figos secos e queijo de cabra

Azeitonas pretas, tomate cereja, picles de abobrinha, pistache e molho caesar
R\$ 55

Salada de pasta e tiras de frango grelhado

Lascas de parmesão, berinjela assada, tomate cereja, mussarela de búfala, castanha de caju, rúcula e pesto de couve
R\$ 59

Mini salada de folhas verdes

Alface, tomate, croutons e parmesão ralado
R\$ 14

**MONTE SUA SALADA:
PEÇA A FICHA AO ATENDENTE**



ALMOÇO EXECUTIVO
Servidos das 12h às 15h



S U N S E T

Para dividir

Servidos à partir das 12h

Tapa do Sertão..... R\$ 65

Carne curada, mousse de queijo e fio de mel

Tapa espanhola..... R\$ 68

Camarões grelhados, shiitake fresco e espinafre em fatias de baguete e molho rústico de tomates

Tapa de R\$ 67

presunto cru e Queijo de cabra

Figo turco, mel e nozes pecã

Mini burger de R\$ 49

linguiça

No brioche da casa com aioli de rúcula, rúcula e passata de tomates

Carpaccio bovino..... R\$ 67

Emulsão de rúcula, queijo de cabra, cranberry, crocante de limão siciliano e torradas da casa

Steak Tartare..... R\$ 69

Acompanha tortilha da casa

Croquetas de pirarucu R\$ 56

Recheada com camarão

Croquetas de porco..... R\$ 45

Confitado com bacon e aioli de pálrica

Croquetas de costela bovina..... R\$ 49

Com Aioli de rúcula

Cubos de mignon..... R\$ 78

Cogumelos paris frescos, demi glace, tomate cereja, cebola brûlée e pão da casa

Polvo tostado com tomates assados R\$ 93

Com pálrica acompanhado de batatas bravas e azeitonas pretas

Seleção de queijos artesanais..... R\$ 93

Queijos brasileiros especiais servidos com compota de morango, figos frescos e mel nativo

Focaccia com pesto..... R\$ 42

de azeitonas

Sax Burrata..... R\$ 77

Tomates frescos, laminado de cebola roxa, alcaparras e azeite acompanhados de torradas da casa



MASSAS

Para arrematar

Servidos a partir das 12h

Massa longa com creme de leite fresco, salmão grelhado, espinafre e grana padano e raspas de limão siciliano para finalizar

R\$ 69

Pappardelle com creme de leite fresco, salmão grelhado, espinafre e grana padano e raspas de limão siciliano para finalizar

R\$ 69

Nhoque de semolina com camarões grelhados, creme bechamel e creme de leite, finalizado com raspas de limão siciliano e grana padano

R\$ 73

Nhoque de semolina com ragu de ossobuco e queijo parmesão

R\$ 59

Linguine carbonara - massa longa com ovos, bacon, pimenta do reino e queijo pecorino

R\$ 62

Linguine com ragu de ossobuco e queijo parmesão

R\$ 59





DRINKS CLÁSSICOS & AUTORAIS

Gin & tônica clássica	R\$ 34	Negroni Especial	R\$ 42
<i>Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro</i>			
Aperol Spritz	R\$ 37	Boulevardier	R\$ 34
<i>Espumante brut, aperol e laranja Bahia</i>			
Dry Martini	R\$ 34	Old fashioned	R\$ 34
<i>Gin, vermute branco seco e azeitonas</i>			
Cosmopolitan	R\$ 29	Bloody Mary	R\$ 37
<i>Vodka, cointreau, suco de cranberry e suco de limão thaiti</i>			
Moscow Mule	R\$ 34	Penicillin	R\$ 49
<i>Vodka, angostura bitters, espuma de gengibre, limão thaiti</i>			
Fitzgerald	R\$ 37	Mimosas	R\$ 20
<i>Gin, angostura bitters e limão siciliano</i>			
Negroni	R\$ 34	<i>Suco de laranja com espumante</i>	
<i>Campari, gin, vermute tinto e rodela de laranja</i>			

Autorais

Agripino	R\$ 37	Figueira da Bisa	R\$ 42
<i>Milk Punch, Gin, mix tropical, limão tahiti e limão siciliano</i>			
Banana boat	R\$ 39	Purple Jazz	R\$ 37
<i>Whisky bourbon, limão tahiti e óleo saccharum de banana com chips de banana</i>			

Drinks ST. PIERRE — 

Pink Clericot	R\$ 28	Vodcamelon	R\$ 25
<i>St. Pierre Pink Lemonade zero açúcar e Espumante brut</i>			
Jameson ginger	R\$ 27	Aperol St. Tropical	R\$ 32
<i>Jameson, Xarope de caramelo salgado, Limão tahiti e St. Pierre Ginger</i>			

ZERO ALCOOL:

Margarita	R\$ 24	Paloma	R\$ 24
<i>St. Pierre Margarita com borda de sal</i>			



SANDUÍCHES & TARTINES

Servidos das 7h às 12h e
das 15h às 20h

Sanduíches

Filé mignon R\$ 57

*Pão francês, molho da casa à base de mostarda,
filé, queijo prato, alface, tomate e cebola roxa*

Peito de frango R\$ 54

*Peito de frango grelhado com queijo brie, aioli de
páprica defumada e agridão no pão ciabatta*

Presunto cru R\$ 57

*Presunto cru, queijo de búfala, pasta de tomate
assado, rúcula e pesto de manjericão no pão da casa*

Tartines

Nossos deliciosos sanduíches abertos

Abacate R\$ 57

*Abacate, stracciatella de burrata, tomates levemente
assados, pimenta calabresa, pesto de azeitonas
pretas e pão sourdough*

Camarão R\$ 57

*Camarão grelhado com stracciatella, pesto de
manjericão e tomate confit*

Salmão defumado R\$ 69

Abacate, stracciatella e crocante de limão

CREPES

Servidos das 15h às 20h

À Moda R\$ 46

*Muçarela, presunto, ovo cozido,
tomate e cebola*

Frango com Catupiry R\$ 49

*Frango desfiado, catupiry,
queijo e tomate*

Strogonoff R\$ 54

*Filé mignon, molho de strogonoff
(ketchup, mostarda e creme de leite) e queijo*

Chocolate com R\$ 49

*morango
Chocolate ao leite e morango*





NOSSAS ESPECIALIDADES

Servidos das 7h às 12h
e das 15h às 20h

Ovos Mexidos R\$ 24

Três ovos mexidos na manteiga President servido com fatia de pão de milho da casa mais acompanhamento

Bacon crocante - R\$ 28

Cogumelos frescos e espinafre - R\$ 30

Ovos Benedict R\$ 38

Ovos pochê, bacon, molho holandês e pão de fermentação natural

FRUTAS & IOGURTES

Servidos das 7h às 20h

Bowl de frutas simples R\$ 28

Salada de frutas do dia com redução de laranja e mel

Bowl de frutas especial R\$ 36

Salada de frutas do dia com redução de laranja, mel, iogurte grego, granola da casa com noz pecã e chips de coco

Bowl de iogurte R\$ 35

iogurte da casa com granola caseira e frutas vermelhas finalizadas com mel nativo



CLÁSSICOS da PADARIA

Servidos das 7h às 20h

Croissant tradicional	R\$ 19	
Croissant queijo brie,..... presunto cru e mel	R\$ 42	
Croissant salmão defumado,..... stracciattella e rúcula	R\$ 42	
Croissant recheado com..... ganache de Chocolate e Morango	R\$ 37	
Croissant recheado com creme de Amêndoas e amêndoas laminadas	R\$ 37	
Pão de queijo tradicional	R\$ 14	
Porção com 4 unidades		
Pão de queijo da canastra	R\$ 17	
Porção com 4 unidades		
Broa de milho da casa	R\$ 11	
1 unidade		
Se preferir peça com: -Manteiga President – R\$ 5,00 -Doce de leite argentino – R\$7,00		
Danish De Peito De Peru.....	R\$ 29	
Massa folhada, aberta e com recheio de peito de peru, mussarela e queijão		
Pão da casa especial.....		
com bacon	grande 35,00	
Bacon, ovo, tomate e queijo branco	médio 25,00	
Pão da casa especial.....		
com Peito de Peru	grande 35,00	
Peito de Peru, ovo, tomate e queijo branco	médio 25,00	
Pão da casa especial.....		
com presunto cru	grande 45,00	
Presunto cru, ovo, tomate e queijo branco	médio 30,00	
Pão da casa na.....		
chapatostado com	tradicional 17,00	
manteiga President	com queijo 23,00	
Pão de leite com requeijão.....	11,00	
Focaccia recheada.....	28,00	
Peito de peru, requeijão e muçarela		





PARA ADOÇAR

Banoffee na taça	R\$ 26	Brigadeiro tradicional	R\$ 14
Mousse de chocolate 70%, creme de cupuaçu e crumble de castanha do pará	R\$ 25	Brigadeiro de café	R\$ 14
Pudim de leite clássico.....	R\$ 16	Cookie de chocolate 70%	R\$ 14
Pudim de doce de leite.....	R\$ 17	Cookie red velvet	R\$ 15
Pudim de café	R\$ 17	Cookie M&M	R\$ 15
Mini Bolo da casa com calda..... <i>Cenoura formigueiro chocolate Laranja</i>	R\$ 16	Muffin de blueberry.....	R\$ 18
Bolo de coco gelado	R\$ 15	Muffin de chocolate	R\$ 17
Bolo de Abacaxi com Ninho gelado....	R\$ 16	Costela de Adão	R\$ 23
Bolo de Doce de Leite	R\$ 22	Folhado de maçã	R\$ 23
com Nozes gelado			
Bolo de Coco com	R\$ 16		
Chocolate gelado			

Sobremesas Fit

SEM glúten, SEM açúcar e SEM lactose	
Bolo de cenoura fit	R\$ 22
Bolo indiano fit	R\$ 22

CAFÉS

Espressos

Curto 30 ml (intenso e encorpado) ...	R\$ 11
Longo 50 ml (equilibrado)	R\$ 11
Carioca 50 ml (suave)	R\$ 11
Americano 150 ml (bem suave).....	R\$ 11
Duplo 100 ml.....	R\$ 16
Seattle 50 ml.....	R\$ 16
Espresso 43	R\$ 17
Café espresso com Licor 43	



Métodos:

Filtrado no Hario V60 - 300ml
(pergunte sobre o grão)

Grão especial	R\$ 22
Descafeinado ou nanolate.....	R\$ 28
Grão internacional.....	R\$ 47

(consulte disponibilidade)

Graças ao design, o que diferencia o V60 são três elementos estruturais: As linhas espirais ou veias internas, que respondem pelo espaço entre o filtro de papel e o porta filtro. O formato cônico do filtro, que direciona a água para o centro. E uma cavidade ao meio do porta-filtro, que proporciona uma excelente extração com menor quantidade de cafeína.

Prensa Francesa - 250ml

(pergunte sobre o grão)	
Grão especial	R\$ 22
Descafeinado ou nanolate.....	R\$ 28
Grão internacional.....	R\$ 47

(consulte disponibilidade)

Também conhecida como "french press" ou "cafetière", a prensa francesa é um método popular e fácil, que utiliza as técnicas de infusão e filtragem. Produz um café intenso e denso e, por passar apenas pelo filtro do êmbolo de metal. Percebe-se uma presença maior de óleos aromáticos.

Cafés quentes com leite

*opcional leite de aveia: R\$ 2

Machiatto 50 ml	R\$ 16
-----------------------	--------

Café com espuma de leite

Latte 150 ml	R\$ 16
--------------------	--------

Café com leite

Mokaccino 150 ml	R\$ 19
------------------------	--------

Café, leite e calda de chocolate

Cappuccino 150 ml	R\$ 17
-------------------------	--------

Café e leite vaporizado

*Se preferir, peça com chocolate e/ou canela polvilhados

Cappuccino Essenza 150 ml	R\$ 21
---------------------------------	--------

Café e leite vaporizado com essência:

Baunilha | Matcha | Macadâmia |

Caramelo salgado | Avelã

Nero 150 ml	R\$ 18
-------------------	--------

Cappuccino com chocolate ao leite

Cafés gelados

*opcional leite de aveia: R\$ 2

Iced Espresso Latte* 350 ml	R\$ 21
-----------------------------------	--------

Espresso, xarope, leite e gelo - Baunilha | Macadâmia | Caramelo salgado | Avelã

Matcha Iced Latte* 350 ml	R\$ 23
---------------------------------	--------

Matcha, leite e gelo - sem café, adicionar xarope de baunilha é opcional

Espresso tônica 350 ml	R\$ 21
------------------------------	--------

Espresso, água tônica e um toque de limão siciliano

Espresso tônica & morango 350 ml	R\$ 24
--	--------

Espresso, água tônica e calda com pedaços de morango

Espresso laranja 350 ml	R\$ 21
-------------------------------	--------

Espresso e suco de laranja

Espresso laranja & morango 350 ml	R\$ 24
---	--------

Espresso, suco de laranja e calda com pedaços de morango

Coffee Shake 300 ml	R\$ 29
---------------------------	--------

Sorvete de creme e espresso

CHÁS E INFUSÕES

Verifique sabores disponíveis com nossos atendentes

TEA  SHOP®

CAFÉS ComPROTEÍNA

27g de proteína

Iced Espresso Latte Protein 350 ml R\$ 29

Café, leite, gelo e whey protein - Doce de leite | Baunilha | Morango

Cappuccino Protein 150ml R\$ 26

Café, leite vaporizado e whey protein - Doce de leite | Baunilha | Morango

CHO CÓLA TRAS

Chocolate europeu 200 ml R\$ 26

Creme de chocolate quente

Chococcino com doce de leite 200 ml R\$ 25

Café, cacau em pó, leite quente e doce de leite

COLD BREW

Grão especial extraído a frio em um processo artesanal de 12 horas, que resulta em apenas 1 litro de café concentrado. Menos acidez, menos amargor e infinitas possibilidades – puro, com gelo ou como base para drinks inesquecíveis

Cold Brew na garrafa R\$ 19
200ml concentrado

Cold Brew com gelo R\$ 19

Cold Brew com suco de laranja e gelo R\$ 21

Cold Brew com xarope de R\$ 26
tangerina e gengibre

Gaseificado ou não

Cold Brew Negroni R\$ 35

Cold Brew, Gin, Campari e Vermute

DRINK COFFEE

Gin & tônica & coffee R\$ 34

Gin, água tônica, limão siciliano e
café espresso

Irish Coffee 150 ml R\$ 34

Whisky, café coado, açúcar mascavo e
creme de leite fresco

Cold Brew Negroni R\$ 35

Cold Brew, Gin, Campari e Vermute

Affogato R\$ 32

Goiano 150 ml

Café, sorvete e licor de baru

Coffee Martini R\$ 35

Café, vodka, cointreau,
caramelo salgado e gengibre em
calda de cúrcuma



NOSSOS SUCOS

Seleção de sucos especiais R\$ 21

- Suco verde Sax*
Abacaxi, limão, couve, gengibre e mel!
- Abacaxi com hortelã*
- Laranja, morangos e flor de hibisco*
- Maracujá, gengibre e mel nativo*
- Morangos, framboesa e amora*
- Suco de tomate temperado*

Sucos frescos R\$ 18
Laranja | Abacaxi | Morango | Maracujá

SODAS ITALIANAS

- Maçã verde R\$ 21*
- Frutas vermelhas R\$ 21*
- Tangerina R\$ 21*
- Limão siciliano R\$ 21*

OUTRAS BEBIDAS

Água mineral Prata R\$ 9
Comum ou gaseificada

Água tônica R\$ 11
Normal ou zero

Refrigerante R\$ 11
Coca-Cola (zero) | Guaraná Antarctica (zero) | Schweppes Citrus

Cerveja Long Neck R\$ 16
Heineken, Heineken 0.0, Budweiser
Stella Artois sem gluten

Cerveja IPA
Consultar nossa equipe de vendas

Whisky Chivas - 12 anos R\$ 30

Whisky Royal Salute - 21 anos R\$ 100

Bourbon Jim Beam R\$ 30





EVENTS *&* MORE

Sala Vip para 18 pessoas
com TV, cardápio exclusivo e
interatividade para apresentações.

Reserve a sua data!

