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
Ceviches, drinks Lucia, croques,
sanduíches, pastéis, saladas, ovos e paninis.



Salada de Salmão defumado

SALADAS

Servidos à partir das 12h

Caesar Clássica
Alface americana, filé de frango, croutons, molho caesar, bacon bits e queijo parmesão
R$ 53

Salada de verdes escuros com figos secos queijo de cabra
Azeitonas pretas, pickles de abobrinha, pistache e molho caesar
R$ 57

Salada de pasta e tiras de frango grelhado
Lascas de parmesão, berinjela assada, tomate cereja, muçarela de búfala, castanha de caju, rúcula e pesto de couve
R$ 59

Salada de Salmão defumado
CONSULTE DISPONIBILIDADE
Alface roxa, salmão defumado, ovo, abacate, farofa de pão, noz pecã, flor de sal e molho de laranja
R$ 67

SUNSET

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, shitake fresco e espinafre em fatias de baguete e molho rústico de tomates

Tapa de Presunto Cru e Queijo de Cabra ..... **R$ 68**
Figo turco, mel e nozes pecã

Mini Burger de Linguiça ..... **R$ 47**
No brioche da casa com aioli de rúcula, rúcula e passata de tomates

Pastéis ..... **R$ 47**
Frango com Catupiry | À Moda | Misto

Carpaccio bovino ..... **R$ 68**
Emulsão de rúcula, queijo de cabra, cranberry, crocante de limão siciliano e torradas da casa

Steak Tartare ..... **R$ 68**
Acompanha tortilha da casa

Croquetas de pirarucu ..... **R$ 49**
Recheada com camarão

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

Seleção de queijos artesanais ..... **R$ 59**
Queijos brasileiros especiais servidos com compota de morango, figos frescos e mel nativo

Sax Burrata ..... **R$ 77**
Tomates frescos, laminado de cebola roxa, alcaparras e azeite acompanhados de torradas da casa

Ceviche de Salmão ..... **R$ 68**
Salmão, cubos de maçã verde, cebola roxa, salsinha, tomate cereja e pimenta dedo de moça

Ceviche de Peixe Branco ..... **R$ 62**
Peixe branco do dia, cubos de manga, cebola roxa, salsinha, tomate cereja e pimenta dedo de moça



M A S S A S

Para arrematar

Servidos a partir das 12h

Linguine com Milanesa de Angus, molho de tomate da casa e stracciattela de burrata
R$ 69

Massa longa com creme de leite frescos, salmão grelhado, espinafre e grana padano e raspas de limão siciliano para finalizar
R$ 79

Nhoque de semolina com camarões grelhados, creme bechamel e creme de leite, finalizado com raspas de limão siciliano e grana padano
R$ 79

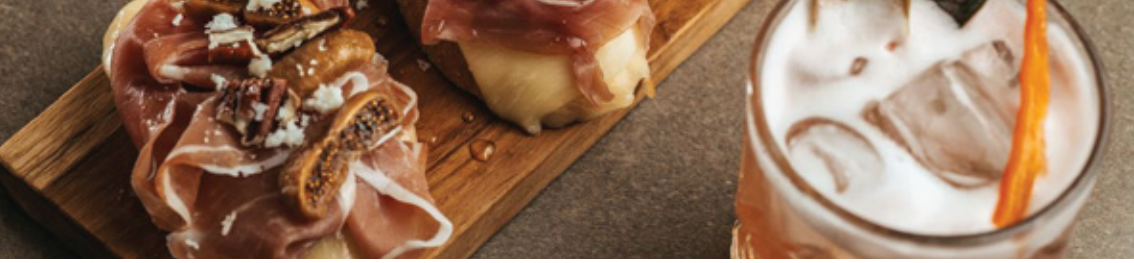
Nhoque de semolina com ragu de ossobuco e queijo parmesão
R$ 66

Linguine carbonara - massa longa com ovos, bacon, pimenta do reino e queijo pecorino
R$ 69

Linguine com ragu de ossobuco e queijo parmesão
R$ 66



Nhoque de semolina com camarões grelhados



DRINKS CLÁSSICOS & AUTORAIS

Gin & tônica clássica ..... **R$ 36**
Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro

Aperol Spritz ..... **R$ 38**
Espumante brut, aperol e laranja Bahia

Dry Martini ..... **R$ 36**
Gin, vermute branco seco e azeitonas

Cosmopolitan ..... **R$ 30**
Vodka, cointreau, suco de cranberry e suco de limão thaiti

Moscow Mule ..... **R$ 36**
Vodka, angostura bitters, espuma de gengibre, limão thaiti

Fitzgerald ..... **R$ 36**
Gin, angostura bitters e limão siciliano

Negroni ..... **R$ 36**
Campari, gin, vermute tinto e rodela de laranja

Negroni Especial ..... **R$ 46**
Campari, gin, vermute tinto italiano e rodela de laranja

Boulevardier ..... **R$ 36**
Campari, bourbon, vermute tinto e rodela de laranja

Old fashioned ..... **R$ 36**
Whisky bourbon, angostura bitters e laranja

Bloody Mary ..... **R$ 38**
Vodka, suco de tomate temperado e temperos picantes

Penicillin ..... **R$ 48**
Whisky escocês, limão siciliano, xarope de mel com gengibre e aromatizado com Whisky Laphroaig

Mimosa ..... **R$ 26**
Suco de laranja com espumante

Autorais

Agripino ..... **R$ 38**
Milk Punch, Gin, mix tropical, limão tahiti e limão siciliano

Figueira da Bisa ..... **R$ 42**
Whisky Jameson, concentrado de figo, vinho branco e mel, Limão tahiti e figo fresco

Drinks LUCIA- SEM ÁLCOOL

Lúcia Mule ..... **R$ 36**
Lúcia, mel, suco de limão tahiti, gengibre fresco macerado e espuma de gengibre

Lúcia Spicy ..... **R$ 38**
Lúcia, abacaxi, pimenta dedo de moça e mel

Lúcia Spritz ..... **R$ 38**
Lúcia, Espumante brut zero álcool e laranja Bahia

Laranja Lúcia ..... **R$ 32**
Lúcia, suco de laranja e gelo



Drinks ST. PIERRE

Pink Clericot ..... **R$ 32**
St. Pierre Pink Lemonade zero açúcar e Espumante brut

Jameson ginger ..... **R$ 28**
Jameson, Xarope de caramelo salgado, Limão tahiti e St. Pierre Ginger

ZERO ALCOOL:

Pink Clericot Sem Álcool ..... **R$ 32**
St. Pierre Pink Lemonade zero açúcar e Espumante brut zero álcool

Margarita ..... **R$ 28**
St. Pierre Margarita com borda de sal - 27

Paloma ..... **R$ 28**
St. Pierre Paloma com borda de sal 27


Sanduíche de Pão de Queijo com Ragu

SANDUÍCHES & TARTINES & CROQUES

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

Sanduíches

Filé mignon ..... ***R$ 58***
Pão francês, molho da casa à base de mostarda, filé, queijo prato, alface, tomate e cebola roxa

Peito de frango ..... ***R$ 52***
Peito de frango grelhado com queijo brie, aioli de páprica defumada e agrião no pão ciabatta

Presunto cru ..... ***R$ 58***
Presunto cru, queijo de búfala, pasta de tomate assado, rúcula e pesto de manjericão no pão da casa

Frango empanado com Coleslaw ..... ***R$ 56***
Frango empanado, molho bechamel, queijo gruyere e coleslaw

Sanduiche de pão de queijo com ragu ..... ***R$ 42***
Pão de queijo, ragu de angus, queijo muçarela e tomate cereja

Tartines

Nossos deliciosos sanduíches abertos

Abacate ..... ***R$ 57***
CONSULTE DISPONIBILIDADE
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***
CONSULTE DISPONIBILIDADE
Abacate, stracciattela e crocante de limão

Croques

Croque Madame ..... ***R$ 49***
presunto e queijo, coberto com bechamel e gratinado no forno e finalizado com um ovo frito

Croque Monsieur ..... ***R$ 49***
Presunto e queijo, coberto com bechamel e gratinado no forno


Croque madame

CREPES

Servidos das 15h às 20h

À Moda ..... **R$ 46**
Muçarela, presunto, ovo cozido, tomate e cebola

Frango com Catupiry ..... **R$ 50**
Frango desfiado, catupiry, queijo e tomate

Strogonoff ..... **R$ 54**
Filé mignon, molho de strogonoff (ketchup, mostarda e creme de leite) e queijo

Chocolate com morango ..... **R$ 47**
Chocolate ao leite e morango

Cogumelo ..... **R$ 52**
Mix de cogumelos, espinafre e molho bechamel



Ovos Benedict

NOSSAS ESPECIALIDADES

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

Ovos Mexidos
Três ovos mexidos na manteiga President

Com fatia de pão de milho ..... ***R$ 24***

Com fatia de pão de milho e bacon crocante ..... ***R$ 29***

Com fatia de pão de milho, cogumelos frescos e espinafre ..... ***R$ 34***

Ovos Benedict ..... ***R$ 38***
Ovos poché, bacon, molho holandês e pão de fermentação natural

Ovos no pote com Pomodoro ..... ***R$ 34***
Ovos mollet servidos sobre molho pomodoro artesanal, finalizados com parmesão ralado e folhinhas de manjericão fresco.
Acompanhados de torradas artesanais

Ovos no pote com Gruyère ..... ***R$ 34***
Ovos mollet sobre um cremoso molho da casa à base de creme de leite fresco e queijo Gruyère decorado com brotos frescos, acompanhados de torradas artesanais

FRUTAS & IOGURTES

Servidos das 7h às 20h

Bowl de frutas simples ..... ***R$ 29***
Salada de frutas do dia com redução de laranja e mel

Bowl de frutas especial ..... ***R$ 37***
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



Bowl de frutas especial

CLÁSSICOS *da* PADARIA

Servidos das 7h às 20h


Croissant Caprese

Croissant tradicional ..... **R$ 21**

Croissant queijo brie, ... **R$ 45**
presunto cru e mel

Croissant salmão defumado, ... **R$ 47**
stracciattela e rúcula

Croissant recheado com ..... **R$ 39**
ganache de Chocolate e Morango

Croissant recheado com creme ..... **R$ 39**
de Amêndoas e amêndoas laminadasvv

Croissant caprese ..... **R$ 45**
Molho pesto, muçarela de búfala,
tomate cereja e manjericão

Panini de Frango ..... **R$ 16**
Pão de Queijo com cream chesse,
requeijão e peito de frango

Panini de Linguiça ..... **R$ 17**
Pão de Queijo com mini burger de linguiça,
rúcula e molho aioli de rúcula

Danish de Peito de Peru ..... **R$ 33**
Massa folhada, aberta e com recheio de
peito de peru, muçarela e requeijão

Pão de queijo tradicional ..... **R$ 17**
Porção com 4 unidades

Pão de queijo da canastra ..... **R$ 19**
Porção com 4 unidades

Broa de milho da casa ..... **R$ 13**
1 unidade
Se preferir peça com:
-Manteiga President – R$ 5,00
-Doce de leite argentino – R$7,00

Pão da casa especial ..... **grande 44,00**
com bacon **médio 29,00**
Bacon, ovo, tomate e queijo branco

Pão da casa especial ..... **grande 44,00**
com Peito de Peru **médio 29,00**
Peito de Peru, ovo, tomate e queijo branco

Pão da casa especial ..... **grande 52,00**
com presunto cru **médio 35,00**
Presunto cru, ovo,
tomate e queijo branco

Pão da casa na chapa ..... **R$ 17**
tostado com manteiga President la Motte
se preferir peça com queijo – R$ 6,00

Pão de leite com requeijão ..... **R$ 12**

Focaccia recheada ..... **R$ 28**
Peito de peru, requeijão e muçarela


Pão de queijo com matcha



Mousse de chocolate 70%

PARA ADOÇAR

Banoffee na taça ..... **R$ 27**

Mousse de chocolate 70%, creme de cupuaçu e crumble de castanha do pará ..... **R$ 26**

Pudim de leite clássico ..... **R$ 12**

Pudim de doce de leite ..... **R$ 15**

Pudim de café ..... **R$ 15**

Mini Bolo da Casa ..... **R$ 16**
Cenoura | Formigueiro | Chocolate com Ganache de Chocolate

Mini Bolo da Casa de Café ..... **R$ 16**
Com Ganache de Chocolate com Café

Mini Bolo da casa de Laranja ..... **R$ 16**
Com calda de Laranja

Bolo de coco gelado ..... **R$ 17**

Bolo de Abacaxi com Ninho gelado ..... **R$ 18**

Bolo de Doce de Leite com Nozes gelado ..... **R$ 23**

Bolo de Coco com Chocolate gelado ..... **R$ 18**

Brigadeiro tradicional ..... **R$ 14**

Brigadeiro de café ..... **R$ 14**

Cookie de chocolate 70% ..... **R$ 16**

Cookie red velvet ..... **R$ 17**

Cookie M&M ..... **R$ 17**

Muffin de blueberry ..... **R$ 21**

Muffin de chocolate ..... **R$ 19**

Costela de Adão ..... **R$ 26**

Folhado de maçã ..... **R$ 26**

Sobremesas Fit

SEM glúten, SEM açúcar e SEM lactose

Bolo de cenoura fit ..... **R$ 25**

Bolo indiano fit ..... **R$ 25**

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$ 23***
Descafeinado ... ***R$ 29***
Grão internacional ... ***R$ 55***
(consulte disponibilidade)

Graças ao design, o que diferencia o V60 são três elementos estruturais: As linhas espirais ou veios internos, 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$ 23***
Descafeinado ... ***R$ 29***
Grão internacional ... ***R$ 55***
(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$ 18***
Café e leite vaporizado
***Se preferir, peça com chocolate e/ou canela polvilhados**

Cappuccino Essenza 150 ml ... ***R$ 22***
Café e leite vaporizado com essência: Baunilha | Matcha | Macadâmia | Caramelo salgado | Avelã

Nero 150 ml ... ***R$ 19***
Cappuccino com chocolate ao leite

MokaBanana 150 ml ... ***R$ 20***
Café, leite e calda de banana

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$ 24***
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

CAFÉS *Com* PROTEÍNA

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

CHOCÓLATRAS

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$ 20***
200ml concentrado

Cold Brew com gelo ..... ***R$ 20***

Cold Brew com suco de laranja e gelo ..... ***R$ 23***

Cold Brew com xarope de tangerina e gengibre ..... ***R$ 26***
Gaseificado ou não

Cold Brew Negroni ..... ***R$ 37***
Cold Brew, Gin, Campari e Vermute

DRINK COFFEE

Gin & tônica & coffee ..... ***R$ 36***
Gin, água tônica, limão siciliano e café espresso

Irish Coffee 150 ml ..... ***R$ 36***
Whisky, café coado, açúcar mascavo e creme de leite fresco

Cold Brew Negroni ..... ***R$ 35***
Cold Brew, Gin, Campari e Vermute

Affogato Goiano 150 ml ..... ***R$ 33***
Café, sorvete e licor de baru

Coffee Martini ..... ***R$ 35***
Café, vodca, cointreau, caramelo salgado e gengibre em calda de cúrcuma



NOSSOS SUCOS

Seleção de sucos especiais ..... ***R$ 25***

-Suco verde Sax
Abacaxi, limão, couve, gengibre e mel!

-Abacaxi com hortelã

-Laranja, morangos e flor de hibisco

-Maracujá, gengibre e mel nativo

-Maracujá com morango

-Morangos, framboesa e amora

-Suco de tomate temperado

Sucos frescos ..... ***R$ 19***
Laranja | Abacaxi | Morango | Maracujá

SODAS ITALIANAS ..... R$ 25

Maçã verde | Frutas vermelhas
Tangerina | Limão siciliano
Banana | Morango | Maracujá

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$ 25***

Whisky Royal Salute - 21 anos ..... ***R$ 90***

Bourbon Jim Beam ..... ***R$ 20***

CHÁS E INFUSÕES

Verifique sabores disponíveis com nossos atendentes

TEA SHOP® MATE&CO





EVENTS & MORE

Sala Vip para 18 pessoas
com TV, cardápio exclusivo e
interabilidade para apresentações.
Reserve a sua data!

