

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





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 e queijo de cabra

Azeitonas pretas, tomate cereja, pickles de abobrinha, pistache e molho caesar

R\$ 57

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



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 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..... R\$ 56
de pirarucu
Recheada com camarão

Croquetas de porco..... R\$ 45
Confitado com bacon e aioli de páprica

Croquetas de
costela bovina..... R\$ 49
Com Aioli de rúcula

Cubos de mignon..... R\$ 78
Cogumelos paris frescos, demi glace, tomate cereja, cebola brúlée e pão da casa

Polvo tostado com
tomates assados..... R\$ 93
Com páprica 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 frescos, salmão grelhado, espinafre e grana padano e raspas de limão siciliano para finalizar
R\$ 77

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





DRINKS CLÁSSICOS & AUTORAIS

Gin & tônica clássica R\$ 34 <i>Gin, água tônica, limão siciliano e zimbra</i>	Negroni Especial R\$ 42 <i>Campari, gin, vermute tinto italiano e rodela de laranja</i>
Aperol Spritz R\$ 37 <i>Espumante brut, aperol e laranja Bahía</i>	Boulevardier R\$ 34 <i>Campari, bourbon, vermute tinto e rodela de laranja</i>
Dry Martini R\$ 34 <i>Gin, vermute branco seco e azeitonas</i>	Old fashioned R\$ 34 <i>Whisky bourbon, angostura bitters e laranja</i>
Cosmopolitan R\$ 29 <i>Vodka, cointreau, suco de cranberry e suco de limão thaiti</i>	Bloody Mary R\$ 37 <i>Vodka, suco de tomate temperado e temperos picantes</i>
Moscow Mule R\$ 34 <i>Vodka, angostura bitters, espuma de gengibre, limão thaiti</i>	Penicillin R\$ 49 <i>Whisky escocês, limão siciliano, xarope de mel com gengibre e aromatizado com Whisky Laphroaig</i>
Fitzgerald R\$ 37 <i>Gin, angostura bitters e limão siciliano</i>	Mimosa R\$ 20 <i>Suco de laranja com espumante</i>
Negroni R\$ 34 <i>Campari, gin, vermute tinto e rodela de laranja</i>	

Autorais

Agripino R\$ 37 <i>Milk Punch, Gin, mix tropical, limão tahiti e limão siciliano</i>	Figueira da Bisa R\$ 42 <i>Whisky Jameson, concentrado de figo, vinho branco e mel, Limão tahiti e figo fresco</i>
Banana boat R\$ 39 <i>Whisky bourbon, limão tahiti e óleo saccharum de banana com chips de banana</i>	Purple Jazz R\$ 37 <i>Gin, limão tahiti e Xarope de violeta com flor comestível</i>

Drinks ST. PIERRE



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

ZERO ALCOOL:

Margarita R\$ 24 <i>St. Pierre Margarita com borda de sal</i>	Paloma R\$ 24 <i>St. Pierre Paloma 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 agrião no pão ciabotta

Presunto cru R\$ 57

Presunto cru, queijo de búfala, pasta de tomate assada, 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 morango R\$ 49

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\$ 33

Ovos Benedict **R\$ 38**

*Ovos poché, bacon, molho holandês e
pão de fermentação natural*

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*



CLÁSSICOS *da* PADARIA

Servidos das 7h às 20h

<i>Croissant tradicional</i>	R\$ 21	<i>Pão da casa especial</i>	grande 40,00
<i>Croissant queijo brie,</i>	R\$ 45	<i>com bacon</i>	médio 27,00
<i>presunto cru e mel</i>		<i>Bacon, ovo, tomate e queijo branco</i>	
<i>Croissant salmão defumado,</i>	R\$ 47	<i>Pão da casa especial</i>	grande 40,00
<i>straciatella e rúcula</i>		<i>com Peito de Peru</i>	médio 27,00
<i>Croissant recheado com</i>	R\$ 39	<i>Peito de Peru, ovo,</i>	
<i>ganache de Chocolate e Morango</i>		<i>tomate e queijo branco</i>	
<i>Croissant recheado com creme</i>	R\$ 39	<i>Pão da casa especial</i>	grande 50,00
<i>de Amêndoas e amêndoas laminadas</i>		<i>com presunto cru</i>	médio 35,00
<i>Pão de queijo tradicional</i>	R\$ 17	<i>Presunto cru, ovo,</i>	
<i>Porção com 4 unidades</i>		<i>tomate e queijo branco</i>	
<i>Pão de queijo da canastra</i>	R\$ 19	<i>Pão da casa na</i>	tradicional 17,00
<i>Porção com 4 unidades</i>		<i>chapatostado com</i>	com queijo 23,00
<i>Broa de milho da casa</i>	R\$ 13	<i>manteiga President</i>	
<i>1 unidade</i>		<i>Pão de leite com requeijão</i>	11,00
Se preferir peça com:		<i>Focaccia recheada</i>	28,00
-Manteiga President – R\$ 5,00		<i>Peito de peru, requeijão e muçarela</i>	
-Doce de leite argentino – R\$7,00			
<i>Danish De Peito De Peru</i>	R\$ 33		
<i>Massa folhada, aberta e com recheio de peito de peru,</i>			
<i>mussarela e requeijão</i>			





PARA DOÇAR

<i>Banoffee na taça</i>	R\$ 26	<i>Brigadeiro tradicional</i>	R\$ 14
<i>Mousse de chocolate 70%, creme de cupuaçu e crumble de castanha do pará</i>	R\$ 25	<i>Brigadeiro de café</i>	R\$ 14
<i>Pudim de leite clássico</i>	R\$ 12	<i>Cookie de chocolate 70%</i>	R\$ 16
<i>Pudim de doce de leite</i>	R\$ 15	<i>Cookie red velvet</i>	R\$ 17
<i>Pudim de café</i>	R\$ 15	<i>Cookie M&M</i>	R\$ 17
<i>Mini Bolo da casa com calda Cenoura formigueiro chocolate Laranja</i>	R\$ 16	<i>Muffin de blueberry</i>	R\$ 21
<i>Bolo de coco gelado</i>	R\$ 17	<i>Muffin de chocolate</i>	R\$ 19
<i>Bolo de Abacaxi com Ninho gelado</i>	R\$ 18	<i>Costela de Adão</i>	R\$ 26
<i>Bolo de Doce de Leite com Nozes gelado</i>	R\$ 23	<i>Folhado de maçã</i>	R\$ 26
<i>Bolo de Coco com Chocolate gelado</i>	R\$ 18		

Sobremesas Fit

SEM glúten, SEM açúcar e SEM lactose

<i>Bolo de cenoura fit</i>	R\$ 25
<i>Bolo indiano fit</i>	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 ou nanolote.....	R\$ 28
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 ou nanolote.....	R\$ 28
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

Machiato 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\$ 21
Café e leite vaporizado com essência:
Baunilha | Matcha | Macadâmia |
Caramelo salgado | Avelã

Nero 150 ml..... R\$ 19
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

TEASHOP®

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

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 concentrada

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, 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

-Morangos, framboesa e amora

-Suco de tomate temperado

Sucos frescos R\$ 19

Laranja | Abacaxi | Morango | Maracujá

SODAS ITALIANAS

Maçã verde R\$ 25

Frutas vermelhas R\$ 25

Tangerina R\$ 25

Limão siciliano R\$ 25

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\$ 100

Bourbon Jim Beam R\$ 20





EVENTS & MORE

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

Reserve a sua data!

