



Sax
Coffee
& More

SOMOS

Terça a sábado: 9:00h às 18:00h

Domingo: 9:00h às 13:00h

Feriados: 9:00h às 13:00h

*ACESSE O NOSSO
MENU EXECUTIVO*



NOSSOS CAFÉS

ESPRESSOS*

Curto 30ml (<i>intenso e encorpado</i>)	9
Longo 50ml (<i>equilibrado</i>)	9
Carioca 50ml (<i>suave</i>).....	9
Duplo 100ml.....	14
Seattle 50ml.....	14

**Ipanema Coffees é uma das maiores fazendas do mundo e é especialista em cafés especiais, sendo pioneira em exportação e certificações. Aqui servimos um café exclusivo desta fazenda com notas achocolatadas e de avelã, proporcionando um espresso perfeito.*

FILTRADO NO HARIO V60 (pergunte sobre o grão).....	17
---	----

PRENSA FRANCESA (pergunte sobre o grão).....	17
---	----

CAFÉ COM LEITE

Machiato 50ml - <i>Café com espuma de leite</i>	12
Latte 150ml - <i>Café com leite</i>	15
Mocaccino 150ml - <i>Café, leite e calda de chocolate</i>	17
Cappuccino 150ml - <i>Café e leite vaporizado</i>	15
<i>Se preferir, peça com chocolate e/ou canela polvilhados</i>	
Nero 150ml - <i>Cappuccino com chocolate</i>	17

CAFÉS GELADOS

Iced Latte 350ml - <i>Macadâmia, caramelo salgado ou avelã</i>	16
Espresso tônica 350ml - <i>Espresso, água tônica e toque de limão siciliano</i>	19
Coffee Shake 300ml - <i>Sorvete de creme e espresso</i>	25

CHOCÓLATAS

Chocolate quente 200ml - <i>Cacau em pó e leite quente</i>	19
Chocolate europeu 200ml - <i>Creme de chocolate quente</i>	27
Chococcino com doce de leite 200ml.....	27
<i>Café, cacau em pó, leite quente e doce de leite (*Se preferir peça com chantilly)</i>	

DRINKS ☕ (alcoólicos)

Irish Coffee 150ml - <i>Whisky, café coado, açúcar mascavo e creme de leite fresco</i>	34
Affogato Goiano 150ml - <i>Café, sorvete, licor de baru e chantilly</i>	29
Gin & Tônica & Coffee - <i>Gin, água tônica, limão siciliano e café espresso</i>	34
Coffee Martini - <i>Café, vodca, cointreau, caramelo salgado e gengibre em calda de cúrcuma</i>	34

SODAS ITALIANAS

Sabores: <i>Maçã Verde, Frutas Vermelhas, Tangerina e Limão Siciliano</i>	19
---	----

CHÁS E INFUSÕES

Verifique sabores disponíveis com nossos atendentes

SELEÇÃO DE SUCOS

SUCOS ESPECIAIS	18
Abacaxi com hortelã	
Laranja, morango e flor de hibisco	
Maracujá, gengibre e mel nativo	
SUCOS FRESCOS	15
Laranja Abacaxi Morango Maracujá	

DRINKS CLÁSSICOS

Gin & Tônica clássica - Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro.....	34
Aperol Spritz - Espumante brut, aperol e laranja Bahia.....	37
Dry Martini - Gin, vermute branco seco e azeitonas.....	34
Apple Martini - Vodka, cointreau, syrup de maçã verde.....	34
Cosmopolitan - Vodka, cointreau, cranberries e suco de limão thaiti.....	29
Moscow Mule - Vodka, angostura bitters, espuma de gengibre, limão thaiti.....	34
Fitzgerald - Gin, angostura bitters e limão siciliano.....	37
Negroni - Campari, gin, vermute tinto e rodela de laranja.....	34
Negroni Especial - Campari, gin, vermute tinto italiano e rodela de laranja.....	42
Boulevardier - Campari, bourbon, vermute tinto e rodela de laranja.....	34
Old fashioned - Bourbon, angostura bitters e laranja.....	34
Bloody Mary - Vodka, suco de tomate e temperas picantes.....	37
Penicillin - Whisky escocês, limão siciliano, xarope mel com gengibre.....	49
e aromatizado com Whisky Laphroaig	
Mimosa - Suco de laranja com espumante.....	20

OUTRAS BEBIDAS

Água mineral Prata Comum ou gaseificada.....	8
Água tônica Normal ou zero.....	9
Refrigerante - Coca-Cola (zero) / Guaraná Antarctica (zero) / Schweppes Citrus.....	9
Cerveja Heineken / Heineken 0.0 Long Neck.....	15
Cerveja Budweiser Long Neck.....	15
Cerveja Stella Artois sem glúten Long Neck.....	15
Cerveja IPA.....	Consultar nossa equipe de vendas
Whisky Chivas 12 anos.....	30
Whisky Royal Salute 21 anos.....	100
Bourbon Jim Beam.....	30

FRUTAS

Bowl de frutas simples.....	22
Salada de frutas do dia com redução de laranja e mel	
Bowl de frutas especial.....	29
Salada de frutas do dia com redução de laranja, mel, iogurte grego, granola da casa com noz pecã e chips de coco	

CLÁSSICOS DA PADARIA

Pão de queijo tradicional - Porção com 4 unidades.....	10
Pão de queijo da canastra - Porção com 4 unidades.....	12
Croissant tradicional.....	19
Croissant queijo brie, presunto cru e mel.....	37
Croissant salmão defumado, stracciatella e rúcula.....	37
<i>Croissant by Núbia Camilo</i>	
Broa de milho da casa - 1 unidade.....	10
<i>Se preferir, peça com Manteiga President la motte + 5</i>	
<i>Se preferir, peça com Doce de leite Havanna + 7</i>	
Pão da casa especial.....	30
<i>Bacon, ovo, tomate e queijo branco</i>	
Pão da casa especial com presunto cru.....	40
<i>Presunto cru, ovo, tomate e queijo branco</i>	
Pão da casa na chapa tostado com manteiga President la motte.....	15
<i>Se preferir, peça com queijo + 6</i>	

NOSSAS ESPECIALIDADES

Ovos mexidos

Três ovos caipiras mexidos na manteiga la motte servido com fatia de pão de milho da casa mais acompanhamento

Bacon crocante.....	27
Presunto crú.....	37
Cogumelos frescos e espinafre.....	29

OVOS ESPECIAIS

(Servidos das 7h às 12h e das 15h às 18h)

Ovos mollet e salmão defumado.....	58
<i>com molho holandês, bottarga e pão de fermentação natural</i>	
Ovos mollet e presunto crú.....	48
<i>com molho holandês e pão de fermentação natural</i>	
Ovos Benedict.....	38
<i>Ovos pochê, bacon, molho holandês e pão de fermentação natural</i>	

SANDUÍCHES E TARTINES

SANDUÍCHES.....

Croque monsieur

Sanduíche no pão de forma da casa com presunto, queijo e molho bechamel da canastra

Croque madame

Sanduíche no pão de forma da casa com presunto, queijo, molho bechamel da canastra e um ovo frito

Peito de frango grelhado com queijo brie

com aialo de páprica defumada e agrião no pão ciabatta

Presunto cru e queijo de búfala

com pasta de tomate assado, rúcula, pesto de manjeriço no pão da casa

TARTINES.....

Abacate e straciatella de burrata

Tomates levemente assados, pimenta calabresa, pesto de azeitonas pretas no pão sourdough

Conheça nosso Menu Executivo



ALMOÇO

(Servido das 12h às 15h)

Caesar Clássica	47
<i>Alface americana, filé de frango, croutons, bacon bits, queijo parmesão e molho caesar</i>	
Salada de salmão defumado, abacate, ovo mollet, nozes	65
<i>Mix de folhas, crumble de pão, molho de mostarda dijon e laranja Bahia</i>	

MENU EXECUTIVO: Acesse o QR Code



SUNSET

(De terça a quinta servidos das 17h às 22h,
e de sexta a domingo a partir das 12h)

Carpaccio bovino	67
<i>Emulsão de rúcula, queijo de cabra, crocante de limão siciliano e baguete francesa torrada</i>	
Tapa espanhola	63
<i>Camarões grelhados, shitake fresco, espinafre em fatias de baguete e molho rústico de tomates</i>	
Tapa de presunto cru e brie brulado	67
<i>Pão tostado com cebola caramelizada e compota de abobrinha, finalizado com broto</i>	
Croquetas de porco	45
<i>Confitado com bacon e aioli de páprica</i>	
Croquetas de siri cremoso	57
<i>Abóbora cabutia, temperos baianos e vinagrete</i>	
Cubos de mignon	78
<i>Cogumelos paris frescos, demi glace, tomate cereja, cebola brúlee e pão da casa</i>	
Polvo tostado com tomates assados	93
<i>Páprica, batatas bravas e azeitonas pretas acompanhados de limão siciliano</i>	
Tapa de Salmão defumado	67
<i>Abacate, stracciatella e crocante de limão</i>	
Sax Burrata	77
<i>Tomates frescos, laminado de cebola roxa, alcaparras e azeite</i>	

MASSAS PARA ARREMATAR

Nhoque de semolina com ragu	55
de ossobuco e queijo parmesão	
Nhoque de semolina com fonduta	59
da canastra, cogumelos e rúcula	
Nhoque de semolina com camarões grelhados,	67
creme bechamel e creme de leite, finalizado com raspas de limão siciliano e grana padano	
Linguine Carbonara	59
<i>Massa longa com ovos, bacon, pimenta do reino e queijo pecorino</i>	
Linguine com ragu de ossobuco e queijo parmesão	55

PARA ADOÇAR

Mousse de chocolate 70% e creme de cupuaçu	19
<i>com crumble de castanha do pará</i>	
Pudim de leite clássico	14
Bolo da casa (fatia)	14
Bolo de coco gelado	13
Banoffee na taça	23
Bombom de caramelo salgado	16
Muffin de blueberry	15
Cookie de chocolate 70%	14
Cookie red velvet	14
Cookie M&M	14

SOBREMESA DIET

Consulte nossos atendentes