



CONSULTE  
O ESPECIAL  
DA SEMANA

**Porção de pão de queijo** .....R\$15

Feitos na casa com (muito) queijo meia-cura

---

**Croissant com queijo e confit** .....R\$28

Croissant de fermentação natural recheado com queijo meia-cura e tomates confitados feitos na casa

---

**Toast de alho-poró com presunto de parma** .....R\$32

Fatia de pão de fermentação natural com uma camada de creme de queijo e alho-poró refogado, coberta com fatias de presunto de parma e microverdes

---

**Mini quiche de cogumelos** .....R\$19

Massa amanteigada com recheio cremoso de queijo e ovos coberta com cogumelos shitake e Portobello refogados na manteiga de chá Lapsang Souchong (defumado)

---

**Torta de frango** .....R\$28

Massa amanteigada recheada com frango desfiado cremoso feito com pimentões (não leva catupiry nem similares)

---



 o m i d i n h a s



CONSULTE  
O ESPECIAL  
DA SEMANA

**Brownie de chocolate** .....R\$14

Massa de cacau

**Blondie de matcha** .....R\$15

Massa de chocolate branco com matcha (chá verde em pó)

**Bolo simples** .....R\$15

Sabores variados a cada semana

**Bolo recheado/Torta doce** .....R\$21

Sabores variados a cada semana

**Cookies** .....R\$13

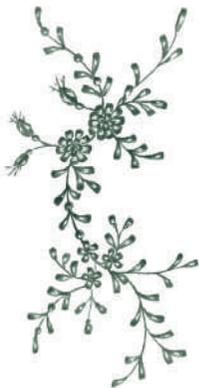
Sabores variados a cada semana

**Brigadeiro de chá** .....R\$10

Brigadeiro enrolado feito com manteiga de chá



d o c i n h o s



Água sem gás .....R\$5

Água com gás .....R\$6

---

**Café espresso - Blend RMC D'Origem**

Espresso tradicional .....R\$9

Machiato .....R\$10

Capuccino italiano .....R\$15

---

**Café coado - V60 - blends variáveis .....R\$15**



b e b i d a s



c a r t a d e  
c h á s

### **Chás tradicionais quentes:**

- Xícara: R\$14
- Bule: R\$26

### **Chás tradicionais gelados:**

- Copo: R\$15
- Bule: R\$28

### **Chás PREMIUM – degustação em 3 etapas:**

- Bule: R\$75

### **Masala chai:**

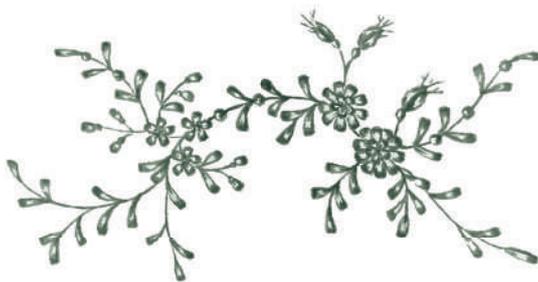
- Xícara: R\$15
- Bule: R\$28

### **Matcha puro:**

- Xícara: R\$15
- Copo: R\$16
- Bule: R\$28

### **Matcha latte:**

- Xícara: R\$17
- Copo: R\$18
- Bule: R\$30



# chá branco

*Às vezes conhecido como o “chá da beleza”, o chá branco é minimamente processado e por isso retém grandes quantidades de antioxidantes presentes na Camellia Sinensis. Além dos antioxidantes, seu processamento delicado preserva a penugem natural dos brotos de chá, o que dá a eles uma aparência aveludada e branca. É dessa coloração que vem o nome dessa família de chás suaves, delicados e aromáticos.*

### **Puro premium – Silver Pearls – Tea Road**

As folhas de chá que formam as pérolas de prata são enroladas manualmente umas sobre as outras e se abrem delicadamente durante a infusão. O Silver Pearls produz um licor claro e brilhante, de aroma delicado e naturalmente frutado. É muito refrescante sozinho. Por sua sutileza e delicadeza, recomendamos que seja consumido sozinho ou acompanhado de uma fatia bolo simples.

### **Jardim do Imperador – blend frutado – Tea Road**

Esse blend realça o dulçor natural do chá branco com a adição de baunilha, pétalas de rosas e pedaços de laranja e cenoura desidratados. Nossa sugestão de harmonização é com o cookie de baunilha com nibs de cacau ou com o de doce de leite.

# chá verde

*Extremamente popular há milênios, o chá verde é uma das bebidas mais consumidas no mundo. Devido ao seu processamento delicado e cuidadoso, ele retém grandes quantidades de polifenóis e antioxidantes e por isso ganhou sua reputação como bebida funcional. Muitas vezes temido no Brasil por seu suposto amargor, o chá verde é muito refrescante quando preparado corretamente. Felizmente, esse é o único jeito que sabemos prepará-lo!*

## **Puro - Sencha**

O chá mais popular entre os japoneses tem um licor amarelo claro e brilhante, com sabor equilibrado entre o doce e o vegetal. É uma ótima combinação para uma porção de pães de queijo fresquinha.

## **Jasmim**

Um grande clássico do mundo dos chás, o de jasmim na verdade é um chá verde. O aroma e sabor do jasmim são absorvidos pelo chá durante seu processamento após a colheita e é raro ver as pétalas da flor entre as folhas de chá. Esse blend é nossa sugestão para acompanhar o delicioso sanduíche de croissant com queijo e confit de tomate ou com uma fatia de bolo ou de blondie de matcha.

## **Oasis do Nilo - Tea Road**

Nesse blend, o chá verde é acompanhado de frutas vermelhas desidratadas e pétalas de peônia. O resultado é um licor claro e brilhante, com aroma suave e sabor adocicado e floral, com um fundo de acidez. É uma boa combinação com as sobremesas a base de baunilha ou frutas.

## **Genmaicha - pipocas de arroz**

Esse blend super tradicional é uma combinação de chá verde com arroz tostado, que estoura e forma pequenas pipoquinhas tostadas. O sabor ao mesmo tempo amadeirado e refrescante do Genmaicha faz com que ele seja um excelente acompanhamento para pratos salgados de sabor mais intenso. Nossa dica para ele é a toast de alho-poró e presunto de parma ou a mini quiche de cogumelos.

## **Premium puro - Matcha - Namu Matcha**

O matcha é um pó finíssimo feito de jovens folhas de chá verde cuidadosamente cultivadas e selecionadas. Algumas semanas antes da colheita, as árvores da Camellia Sinensis são cobertas para ficarem protegidas dos raios solares. Esse processo potencializa a produção natural de clorofila e nutrientes do matcha. Apesar de o chá resultante desse processo ser muito rico em teína (a cafeína do chá) ele também é riquíssimo em l-teanina, que é um aminoácido que aumenta a produção de serotonina e dopamina, além de ser um antioxidante potente e neutralizar o efeito estimulante da cafeína. Por conta do equilíbrio entre a quantidade de teína e de l-teanina, o matcha é um chá que proporciona energia sem sobrecarregar o organismo com cafeína e gera sensação de bem-estar.

*Mais do que uma bebida funcional, o matcha é extremamente saboroso. É um chá com características herbais, que remetem a vegetais frescos. O matcha da Namu é originário da Coréia do Sul e o terroir do jardim produtor deixa notas florais na bebida. O matcha fica delicioso preparado puro ou com leite (animal ou vegetal) e fica incrível acompanhado do Brigadeiro de Earl Grey e dos cookies de chocolate.*

# chá oolong

*São chás parcialmente oxidados. Esse processo os torna mais amadeirados do que os chás verdes, mas os mantém mais refrescantes do que os chás pretos. A taxa de oxidação define se seu sabor será mais fresco e vegetal ou mais robusto e amadeirado. As folhas do oolong são enroladas e se abrem durante a infusão, e é possível abri-las após estarem hidratadas e ver o formato natural das folhas de chá.*

## **Puro premium - Milk Oolong - Tea Road**

Originário de Taiwan, este chá oolong provém do cultivar Jin Xuan, mas hoje já é plantado em outras regiões, como a China ou a Tailândia. É um chá leve, floral, macio e cremoso, daí ser muitas vezes comparado ao sabor do leite e derivados. Essas notas naturais são acentuadas por um processo de oxidação e secagem tecnologicamente perfeito e demorado. Esse chá tem notas de leite e caramelo, ligeiramente floral. Seu licor é claro, macio e cremoso. Ele fica ótimo com doces de chocolate ao leite ou doce de leite.

## **Spicy Strawberry - blend frutado com especiarias - Tea Shop**

Esse blend é feito com um oolong de baixa oxidação com uma combinação de especiarias, morango e abacaxi. É um chá caloroso e adocicado que traz sensação de conforto. Ele combina muito bem com doces de chocolate branco ou com os pratos salgados com queijo.



# chá preto

## **Puro - English Breakfast - com ou sem leite - Tea Road**

O tradicional chá inglês tão presente na cultura popular. Esse blend de chás de diferentes jardins tem um licor âmbar intenso com aroma suave e levemente frutado. Se quiser prová-lo puro, recomendamos acompanhar da porção de pão de queijo ou a torta de frango. Agora, se gostar dele servido com leite, aproveite para harmonizá-lo com um delicioso brownie de chocolate.

## **Puro - Lapsang Souchong - chá preto defumado**

Ainda pouco conhecido no Brasil, o Lapsang Souchong é muito apreciado mundo afora por seu sabor encorpado e complexo. O chá preto é defumado sobre pedaços de pinheiros que crescem na mesma região em que o chá é plantado. Esse chá exótico é perfeito para acompanhar pratos salgados, como o sanduíche de croissant com confit de tomates e a toast de alho-poró.

## **Puro premium - Darjeeling 1st e 2nd flush - Tea Road**

Darjeeling é uma região produtora de chás que tem grande destaque no cenário mundial. Os produtos desse distrito no norte da Índia são popularmente conhecidos como os champagnes do chá, o que demonstra o destaque do terroir. A maioria dos chás produzidos nessa região é preto, mas por sua suavidade, delicadeza e frescor, eles são frequentemente chamados de pretos-esverdeados.

## **Chá Preto Darjeeling Soom - FTGFOP1 1ª Colheita**

O nome "Soom" significa "Triângulo" na língua Lepcha, uma das línguas do Himalaia, e é o símbolo da Deusa da Fortuna Hindu. O Tea Estate que produz esse chá tem mais de 100 anos e combina plantas de origem chinesa com o terroir indiano, que resulta em chás delicados, aromáticos. 1st flush é a forma de denominar os chás resultantes da primeira colheita da primavera, quando as plantas de chá despertam após o período mais frio do inverno. O resultado é um chá conhecido por seu sabor doce que remete a nozes e por suas notas herbais. Esse chá pode ser acompanhado do croissant com queijo e tomate confit ou com uma fatia de bolo simples.

## **Darjeeling Castleton - 2nd Flush 2021**

Os jardins de Castleton são dos mais famosos da região de Darjeeling e seu chá é um grande clássico da colheita de verão, também chamada de "second flush". Esse chá de licor âmbar brilhante é aromático e elegante, com um início floral que se desenvolve para notas amadeiradas, terrosas e de oleaginosas e caramelo. Ele acompanha bem as sobremesas a base de chocolate ou cítricas e nossos maravilhosos pães de queijo e com a mini quiche de cogumelos.

## **Premium - Golden Black - Tea Road**

Este chá é cultivado em regiões de altitude elevada, em uma região de clima frio e floresta natural. É oxidado com grande maestria e produz uma infusão acobreada, intensa, especiada, maltada e levemente achocolatada, característica do terroir da região de Yunnan, na China. É um chá marcante por sua força e textura. É ideal para acompanhar os cookies de massa de baunilha ou doce de leite.

## **Earl Grey Crème - blend cítrico - Tea Shop**

Aqui temos um dos blends mais antigos reconhecidos. O chá preto absorve o aroma de cascas de bergamota durante sua produção, proporcionando um licor âmbar claro e brilhante com sabor amadeirado e cítrico. Prove uma xícara acompanhada do cookie ou o blondie de matcha e descubra por que esse chá é um queridinho no mundo todo há cerca de 200 anos.

## **Masala Chai - blend caseiro de especiarias usando Irish Blend**

"Chai" nada mais é que a palavra hindu que significa "chá". Por isso, o conceito de chai não é único, mas oferece toda a gama de possibilidades do mundo do chá. Masala Chai é um chá preparado com uma masala, que é uma mistura de especiarias. É normal que cada família ou vendedor de chai crie sua própria masala combinando especiarias em diferentes proporções, fazendo com que cada uma seja absolutamente única.

*Nosso Masala Chai é preparado com nossa mescla de especiarias (segredo!) que tostamos com um pouco de açúcar mascavo até produzir um caramelo aromático. A esse caramelo, acrescentamos o leite e, em seguida, um blend de chás pretos de diferentes plantações da região de Assam, na Índia. O chá é cozido até o ponto ideal no leite doce e perfumado, ficando pronto para acompanhar nossos cookies e bolos e deixá-los ainda mais incríveis.*

# chá escuro (pu erh)

*Assim como Darjeeling, Pu Erh é a denominação de origem do chá fermentado produzido na região de Pu Erh, na província de Yunnan na China. Também conhecido como chá escuro, ele passa por um processo de fermentação que desenvolve notas terrosas e adocicadas. Seu sabor robusto e suas características depurativas fazem dele um excelente acompanhamento para refeições. Ele é um ótimo par para qualquer um dos pratos salgados e, especialmente, para os doces à base de chocolate.*

## **Infusões:**

*Chamamos de infusões ou tisanas as bebidas feitas a partir do preparo de plantas, frutas, ervas, flores e cascas de árvores ou frutos que não a Camellia Sinensis. Dentro dessa categoria estão, por exemplo, a camomila, a hortelã, a lavanda, a erva-doce, o alecrim... Nós preparamos nossas infusões de acordo com as estações, combinando sabores que se adaptam ao clima. Pergunte a uma das atendentes quais são as opções de infusões da semana!*

## **Rooibos:**

*Essa planta nativa da África do Sul não pertence à família dos chás, já que não é Camellia Sinensis. Rooibos é o nome popular da planta que é usada e ela empresta seu nome à bebida pronta após a infusão. Seu licor é laranja intenso e seu sabor naturalmente doce remete à mel e frutas. Por não ter cafeína, é recomendado para qualquer momento do dia, além de ter propriedades benéficas para o organismo - ele é isotônico e anti-inflamatório, além de ser considerado um relaxante muscular e anti-histamínico. O Rooibos acompanha perfeitamente nossas tortas salgadas, mas também faz um belo par com bolos e cookies. Nossa recomendação especial é acompanhá-lo de uma barra de chocolate branco.*

## **Rooibos com casca de cacau e laranja**

*Nesse blend adocicado, a leve acidez da laranja realça o sabor de mel do Rooibos e o cacau traz notas frutadas criando uma bebida aveludada e saborosa. Essa infusão rica e doce combina muito bem com bolos de massa branca, cookies de baunilha e com nosso brownie.*

## **Rooibos com limão e capim-limão**

*As notas cítricas do limão e do capim-limão se mesclam com o sabor natural do Rooibos, criando uma infusão balanceada e refrescante, mesmo quando servida quente. Essa combinação é um ótimo par para as tortas salgadas ou para o blondie ou cookie de matcha.*