

NOSSOS GRÃOS

CLÁSSICOS 14.00

Do solo das nossas fazendas saem os grãos que cuidadosamente cultivamos, selecionamos, processamos e torrmos, resultando em uma gama de sabores únicos reunidos numa coleção: os Clássicos.

● OCTAVIO

Balancedo, caramelo e amêndoas

● PIGIAMA - Descafeinado -

Elegante, chocolate e amêndoas tostadas

● NOIR

Intenso, chocolate amargo e amêndoas tostadas

MICROLOTES 18.00

Pequenos lotes com aromas incríveis e sabores únicos; raridades produzidas em solos brasileiros e pontuação acima de 84. Edições Limitadas.

● FRUTTATO

Frutas tropicais e uva passa

● DOLCE

Doce, com acidez equilibrada e corpo cremoso. Retrogosto prolongado e claro, doce, muito doce.

● CIOCCOLATO

Chocolate ao leite, meio amargo ou cacau, com a cara do café brasileiro. Intenso, doce e encorpado, sempre uma nova surpresa.

MÉTODOS DE PREPARO

INFUSÃO		PRENSA FRANCESA	<i>Realça o corpo e mantém os óleos essenciais. Método que extrai o maior nível de cafeína.</i>
		CLEVER	<i>De todos os coados, é o que mais destaca o corpo da bebida.</i>
		TURCO	<i>Método mais antigo de todos, oferece uma bebida intensa em corpo e sabor.</i>
GRAVIDADE		HARIO V60	<i>Produz uma bebida limpa e suave, acentuando as nuances do café.</i>
		COADOR DE PANO	<i>Tradição brasileira, traz na bebida a presença dos sabores de outras extrações.</i>
		KALITA	<i>Apresenta uma extração uniforme e tende a realçar a acidez da bebida.</i>
		CHEMEX	<i>De todos os métodos, produz a bebida mais delicada e limpa. Realça acidez e aroma.</i>
		CAFEOR	<i>Filtrado, sem papel, produz uma bebida doce, aromática e rica em óleos.</i>
PRESSÃO		SYPHON COFFEE	<i>Método Hipnotizante! Produz bebida potente e encorpada.</i>
		MOKA ITALIANA	<i>Método caseiro mais consumido na Itália. Produz bebida densa e encorpada.</i>
		AEROPRESS	<i>Um brinquedo de gente grande! Realça acidez e corpo.</i>
		ARAM	<i>Extração de espresso manual, sem utilizar energia elétrica. Método desenvolvido por um brasileiro.</i>



Kalita

ESPRESSOS

O preparo mais intenso potencializa todas as características do grão em função da pressão exercida pela máquina.

CLÁSSICOS MICROLOTES*

RISTRETTO 15 ml PADRÃO 30 ml LONGO 45 ml	8.00	10.00
CARIOCA diluído em 30ml de água	8.00	10.00
AMERICANO diluído em 90 ml de água	8.00	10.00
DUPLO dose dupla de espresso, 60 ml	12.00	14.00
DUPLO LONGO 90 ml	14.00	16.00

BEBIDAS COM ESPRESSO

*Opções de leite: Integral, Desnatado, Soja, Amêndoas ou Coco.

ROMANO com raspas de limão	10.00
MACCHIATO com crema de leite	9.00
PANNA com chantilly	10.00
ESPRESSO CORRETO com licor	15.00
LATTE com 220 ml de leite vaporizado	14.00
MOCHA com leite cremoso e calda de chocolate	15.00
CAPPUCCINO Com 170 ml de leite cremoso e chocolate em pó	14.00
FLAT WHITE com leite microtexturizado	15.00
DUOCCINO Com leite cremoso, calda de doce de leite, chocolate branco e merengue gratinado	15.00
DUPLO MACCHIATO Dose dupla de espresso com crema de leite	14.00
ORANGE COFFEE Gelado, com suco de laranja, limão e açúcar	15.00
ESPRESSO TÔNICA com gelo, limão e tônica	15.00

SHAKES COM CAFÉ

22.00

AMARETTO

Espresso, sorvete de nata, amaretto, doce de leite e chantilly

CARAMELO BRÛLÉ

Espresso, sorvete de nata, caramelo e chantilly

MENTA CAFÉ

Espresso, sorvete de menta e chocolate

MOCHA

Espresso, sorvete de nata, chocolate e chantilly

ORGEAT

Espresso, sorvete de nata, orgeat, flor de laranjeira e chantilly

SHAKE PROTEICO

Espresso, whey protein, leite de coco, leite desnatado e canela



Shakes Orgeat, Menta Café, Mocha, Caramelo Brûlé e Amaretto.

Adicionais

Nutella, Doce de Leite, Chocolate Belga, Chantilly, Leite.

5.00

CAFÉS ESPECIAIS

SOFT DRINKS

REFRIGERANTE	7.00
TÔNICA SCHWEPPE	9.00
RED BULL	15.00
ÁGUA com ou sem gás (300ml)	7.00
ÁGUA PERRIER	18.00
ÁGUA NA CAIXA (500ml)	12.00
CERVEJA Premium	10.00

SMOOTHIES

20.00

CARMINE

Morango, framboesa, maçã, banana, laranja e iogurte.

SOLE

Abacaxi, manga, lichia, maracujá, baunilha e iogurte.

BLU

amora, blueberry, ameixa, banana e iogurte.



Smoothies Carmine, Sole, Blu

DRINQUES COM CAFÉ (Para maiores de 18 anos!)

IRISH COFFEE  **30.00**
Whisky Irlandês, Café Octavio e creme de baunilha

 *Bebida Quente*  *Bebida Gelada*

SUCOS

LARANJA INTEGRAL 12.00

ABACAXI NATURAL 14.00

LIMONADA SUÍÇA 12.00

LIMONADA DE COCO 14.00

Limonada com leite de coco e polpa de coco fresco

UVA VERDE 14.00

Água de coco, uva verde, capim santo e limão

PINK LEMONADE 14.00

Limonada rosa com grenadine

SUCOS D-TOX  **18.00**

JUÇÁÍ

Água de coco, juçara, banana e uva passa

D-TOX

Maçã, pepino, cidreira, espinafre, salsão e limão

OURO

Abacaxi, manga, linhaça e hortelã

SANTO SUCO

Maçã, pepino, espinafre, couve, hortelã, limão e gengibre

HEART BEAT

Beterraba, cenoura, pepino, salsão, limão e gengibre

CURCUMOX

Abacaxi, cúrcuma, tamarindo, semente de girassol e cenoura

SHAKES SEM CAFÉ

22.00

CHILLI

Frutas vermelhas, especiarias picantes, sorvete de nata e chantilly

CHOCOCREME

Nutella, sorvete de nata e raspas de chocolate belga

COCO

Coco, sorvete de nata e chantilly

RED VELVET

Sorvete de nata e flocos de Red Velvet, com chantilly e um toque de raspas de limão.



Shakes Coco, Chococreme e Chilli

CHOCOLATES

*Opções de leite: Integral, Desnatado, Soja, Amêndoas ou Coco.

CHOCOLATE GELADO

14.00

CHOCOLATE QUENTE

16.00

CHOCO SPICY

16.00

Nosso chocolate quente com um toque de especiarias.

CHOCO CITRUS

16.00

Com um toque de limão siciliano e cumaru.

CHOCONHAQUE

18.00

Nosso chocolate cremoso com um toque de Samba Negro e especiarias. (Para maiores de 18 anos)

CHÁS

PRETO ☕ ☕

12.00

Muito diferente. Pergunte ao Barista a infusão de folhas disponível.

VERDE ☕ ☕

12.00

Elegante! Pergunte ao Barista a infusão de folhas disponível.

VERMELHO ☕ ☕

12.00

Aconchegante! Pergunte ao Barista a infusão de Hibisco disponível.

CHÁ DA FAZENDA ☕ ☕

20.00

Nosso segredinho! Uma mistura de gengibre, campim santo, hortelã, mel, laranja e limão.

CHAI LATTE ☕

20.00

O clássico, leite com especiarias

BLACK TEA ☕

20.00

Chá preto, com framboesa, limão e hortelã

ROSELLE ☕

20.00

Super refrescante! Chá de hibisco, cramberry, limão siciliano e gengibre.

☕ Bebida Quente ☕ Bebida Gelada



Roselle

BEBIDAS

DOCES

BANOFFEE PIE NO POTE	14.00	
Torta de banana com doce de leite e chantilly.		
BAR COOKIE	8.00	
Uma mistura de bolo com cookie. Pode ser de limão ou nozes.		
COOKIE CHOCOCHUNK	10.00	
De chocolate com nozes, quentinho.		
Com uma bola de sorvete, hum.... fica ainda melhor!		+5.00
BROWNIE DE CAFÉ nosso queridinho	10.00	
BROWNIE DE DOCE DE LEITE nosso tradicional	10.00	
MOUSSE DE CHOCOLATE NO POTE meio amargo com laranja. 🍷	12.00	
FLAN DE IOGURTE NO POTE Leve, refresh!	14.00	
TORTA DE LIMÃO com massa de Negresco®, incrível!	14.00	
CINNAMON ROLL	14.00	
Tradicional americano, quentinho, pede café!		

🍷 Sem Lactose



Bolo Octavio



Banoffee Pie no pote

BOLOS

COCO GELADO	10.00
Bem molhadinho	
CENOURA COM CALDA DE BRIGADEIRO	14.00
Nossa especialidade	
MAÇÃ COM BANANA	10.00
Integral, igual o lá da fazenda	
BOLO DE CHOCOLATE	10.00
aquele, com sabor de aconchego.	
BOLO OCTAVIO	14.00
Nosso café em pedaço, café com nozes.	
TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE	14.00
Chocolate, muito chocolate.	
Adicionais	5.00
Nutella, Doce de Leite, Sorvete, Calda de Chocolate ou Caramelo	

SALADINHA nossa salada, mini. Para acompanhar nossas delícias salgadas.	14.00
FOCACCIA massa de fermentação natural com alecrim e sal grosso ou tomate e azeitona. Bem quentinha!	14.00
MUFFIN SALGADO com queijo e ervas	10.00
COXINHA Paixão Nacional, como café!	12.00
BOLO SALGADO Abobrinha, queijo, nozes e sementes de girassol	10.00
PÃO DE BATATA com requeijão	10.00
COOKIE SALGADO de queijo, bem brasileiro!	8.00
CHEESECAKE SALGADA de queijo para combinar com nosso café!	14.00
RISOLE DE QUEIJO Delicioso! Experimente com nossa saladinha.	12.00 +5.00
TORTA DE FRANGO com massa folhada	14.00
QUICHE DE ESPINAFRE E NOZES espinafre e muitas nozes	14.00
PÃO DE QUEIJO tradicional ou integral	9.00
CESTA DE PÃES todos mini: croissant, croissant de chocolate, brioche, pão moura de grãos, mafra e frapinha em filão. Acompanha geléia Bonne Maman, manteiga <i>Président</i> e requeijão <i>Catupiry</i> .	29.00



Focaccia tomate e azeitona



MIX DE PÃES DE QUEIJO

Monte o seu com 8 unidades de 1 ou 2 sabores:

TRADICIONAL
INTEGRAL
GORGONZOLA
CHOCOLATE BELGA

20.00

SALGADOS



Croque monsieur

SANDUÍCHES

BURACO QUENTE	24.00
Pão de fermentação natural, recheado com ragú de carne ao molho de tomate bem temperado!	
TOSTADO MISTO	22.00
Pão de fermentação natural, com presunto e queijo prato.	
TOSTADO LIGHT	22.00
Pão de fermentação natural, com peito de peru e queijo minas frescal.	
CROISSANT RECHEADO	22.00
Com presunto e queijo Emmental.	
CROQUE MONSIEUR	24.00
Nossa melhor versão da releitura francesa de um tradicional sanduíche inglês; feito com queijo, presunto e molho béchamel.	
VEGETAIS	24.00
Pão integral de fermentação natural, com beringela, abobrinha e tomate assado com molho de coalhada e queijo meia cura.	
ROAST BEFF	24.00
Pão de fermentação natural, com fatias de rosbife e queijo prato, molho pesto de rúcula e um toque de mostarda dijon.	
SANDWICH CLUB	24.00
Nossa melhor versão de um clássico americano, só que quente: Pão de forma de fermentação natural, cream cheese, peito de peru e fatias crocantes de bacon.	

PRATOS

— BACALHAU —

Com batatas e cebola, ao molho branco.
35.00

— PICADINHO —

De filé, com arroz de couve e chips de mandioquinha.
35.00

— MASSA —

Ravioli recheado de mussarela de búfala,
com molho Basilico.
35.00

— SALADA —

Mix de folhas, tomate e cenoura ralada, acompanhada
de granola salgada! Escolha seu molho:
Oriental, Queijos, Vinagrete Clássico ou Iogurte.
18.00

— SALADA MINI —

14.00



Picadinho