



# BEM VINDO!

Nosso Café Jardim e Kombucheria Di Casa foram idealizados para proporcionar a Você uma experiência sensorial totalmente diferenciada e atenta a sua saúde. Nosso cardápio foi criado sabendo que para manter a saúde de seu corpo é necessário manter a alegria dos sentidos. Cada prato do nosso cardápio foi desenvolvido com ingredientes que farão seu corpo ficar agradecido por tê-los ingerido. Usamos em nossas preparações alimentos funcionais, como farinhas integrais, grãos, oleaginosas, frutas, ervas frescas, hortaliças e vegetais de produção própria, orgânicos, probióticos, óleos vegetais, principalmente azeite de oliva extra virgem, kombucha, levain e o ingrediente que não pode faltar em sua alimentação, uma dose generosa de energia do bem! Tudo desenvolvido com consciência pelas Chefs Thais Okamoto que traz de suas experiências internacionais um toque de sofisticação aos pratos e da Chef Silvana Carvalho que com sua vivência gastronômica e culinária saudável confere harmonia em cada detalhe. Esta união traz para Você uma experiência culinária prazerosa e inesquecível. Agora faça sua escolha e coma sem culpa e com muita alegria!



# PAES

Deliciosos Pães diversos que saem fresquinhos do nosso forno todos os dias, é só ver quais temos hoje. Você pode comer aqui ou leva-los pra casa.

## **Biscoitão Mineiro DI CASA R\$ 5,00**



Biscoito de Polvilho

Crocante por fora e macio por dentro, preparado com deliciosos queijos de Minas Gerais, Cúrcuma, Azeite de Oliva EV e Ervas frescas do JARDIM

## **Pão de Queijo R\$ 5,00**



Tradicional pãozinho de Queijo que sai todos os dias as 16h em ponto

## **Torrada Francesa Doce R\$ 18,00**

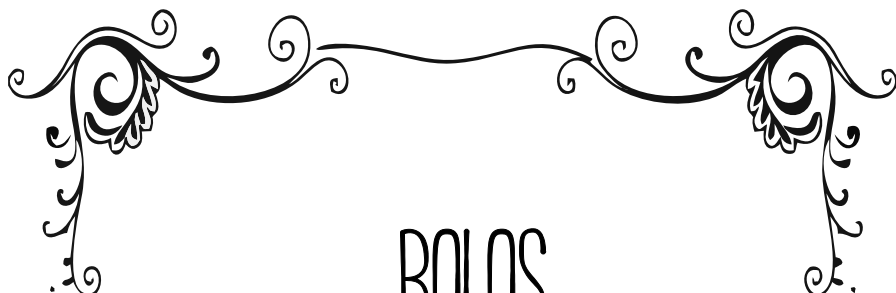


Uma fatia de Brioche passado em Ovos Caipiras com Baunilha, polvilhada Açúcar Demerara Orgânico com Gengibre e salteado em Azeite de Oliva EV. Servida quentinha com Sorvete de Cacau DI CASA.

## **Torrada Francesa Salgadinha R\$ 15,00**



Uma fatia de Pão grãos passada em ovos caipiras com mix secreto de ervas da chef com queijo parmesão da Alagoa, salteada em azeite de oliva extra virgem, servida fumegante!



# BOLOS

## **I- Gateâus Funcionais**

🌻 Bolinhos DI CASA, preparados com um monte de coisa boa.

Frutas fresquinhas, grãos, oleaginosas, açúcar mascavo, farinha integral, ovo caipira, leite da fazenda, biomassa e azeite de Oliva EV.

## **2- Bolos**

🌻 Fatias de Bolos tradicionais com gostinho da infância.

Estes Bolos e Gateaus é só olhar na mesa dos bolos e escolher qual te der água na boca.

Se quiser pedir pra aquecer ele fica ainda melhor!



# SALGADOS

## **1-Casquinha de Siri R\$ 18,00**

🌸 Hummm! carne de siri temperada com muito sabores, levada ao forno e servida na concha e bem quentinha

## **2-Quiches R\$ 16,00**

🌸 sem palavras, de tão boa Pergunte quais opções de hoje!

## **3-Tortas variadas R\$ 16,00**

🌸 Fatia de torta com massa brisé super crocante

**Ver opções**

Se quiser se alimentar com mais qualidade e refrescar o paladar para saborear mais ainda estas delícias então pede a Salada da horta!

## **4- Salada da horta R\$ 8,00**

Alface, rucula, tomate cereja, sementes de girassol, temperada com azeite de oliva extra virgem, gersal e vinagre de kombucha











# PÃES DE LEVAIN




O pão de levain não tem nenhum aditivo químico ou conservantes. Os microrganismos que promovem sua fermentação natural são e extremamente benéficos a saúde e conferem ao pão textura e sabor inigualáveis

**Combos: Serve duas pessoas**


**1-Para comer rezando: R\$ 29,00**

-  Uma fatia de pão de Levain de tradicional
-  Uma fatia de Pão de Grãos,
-  Um Pãozinho Doce,
-  Um Bolinho de Frutas frescas, tudo quentinho e acompanhado de
- Três tipos das geléias DI CASA,
-  Duas Pastinhas do dia,
-  Duas Ovos Quentes da Chef,
-  Um Café de sua escolha
-  Um Copo de Kombucha de Hibisco

**2- Pra degustar R\$ 18,00**

-  Duas fatias quentinhas de Pão tradicional de Levain,
-  Duas Geléias DI CASA
-  Uma Manteiga mineira ou Manteiga de Caju, Azeite de Oliva ou Ghee.( você escolhe a opção)

**3- Pão de Azeitonas Maduras R\$ 16,00**

-  Duas fatias de Pão de Levain preparado com Azeitonas Negras e servido com um potinho de Azeite de Oliva Extra Virgem para Você mergulhar pedaços do seu pão quentinho e crocante.



**4- Focaccia de Tomate Seco com Manjericão e Rosmarino R\$ 20,00**

Quatro pedaços do delicioso Pão de Azeite, crocante, fofinho e quentinho, servido com com a Caponata de Vegetais super saudável, feita com todo carinho pela Chef para Vc!

**Serve muito bem uma pessoa**

**5- Bruschetta Boa D+ + + R\$ 20,00**

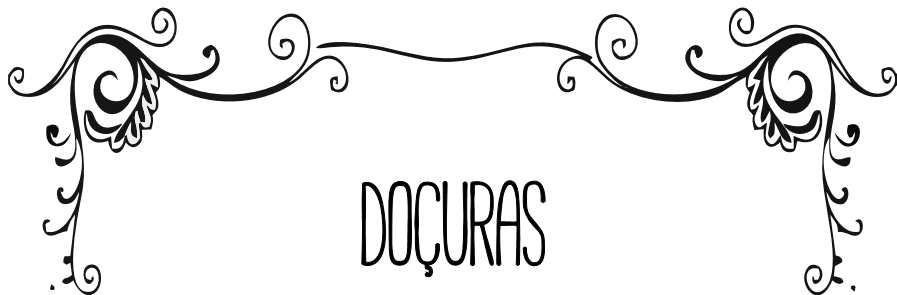
🌸 Uma fatia generosa do Pão tradicional de Levain com Queijo Meia Cura, Tomatinhos, Ervas de Cheiro do JARDIM, ao Toque de Flor de Sal, tudo regado com Azeite sem dó e servido quentinho que da gosto!!

**6- Bruschetta da Mata R\$ 22,00**

🌸 Uma fatia generosa do Pão tradicional de Levain com Mix de Cogumelos(Paris,Porto Belo, Funghi Secchi) Queijo Gorgonzola, Ervas de Cheiro do JARDIM, tudo regado com Azeite de Oliva EV e servido bem quentinho!


**7- Quero + R\$ 4,00**

Se você quiser mais pães é só pedir a fatia (Qualquer Pão)



# DOÇURAS

## **1- Brownie com Calda de Morangos R\$ 18,00**

 Quentinho e derrete na boca feito com castanhas e servido com sorvete


## **2- Torta Mousse de Cacau e**

### **Calda de frutas vermelhas R\$ 19,00**

Já imaginou comer uma destas delícias e ainda saber que está cuidando de sua saúde? Incrível Torta Gelada preparada com Cacau 100%, Chocolate Meio Amargo, Açúcar mascavo e Azeite de Oliva EV. Servida com uma pitadinha de Flor de Sal, o que destaca ainda mais os sabores desta maravilha saudável.

## **3- Petit Gateau de Doce de Leite ao Aroma de Limão Siciliano com Natas frescas crocante de castanhas R\$ 17,00**

Bolinho cremoso e quentinho preparado com Doce de Leite

 Alhambra, raspinhas da cascas do limão Siciliano servido com creme de leite fresco batido sem açúcar, o que deixa esta sobremesa muito menos doce do que você imagina

Opcional : Sorvete de Baunilha





## BEBIDAS PARA AQUECER O CORAÇÃO

### **1-Chás de Ervas Frescas do nosso JARDIM R\$ 4,00**

Folhas Fresquinhas da horta da  
Chef. É só perguntar quais temos  
hoje.

Hortelã, Funcho, Menta, Capim Limão  
ou Erva Cidreira

### **2-Chás Importados R\$ 5,00**

Peça a Cestinha de Chás

### **3-Café à moda da Roça R\$ 5,00**

Café de coador passado na hora

### **4-Café Italiano Moka R\$ 6,00**

Aromatizado com Cardamomo,  
Menta, Hortelã, Cravo e Canela  
ou Erva Cidreira

### **5-Café Expresso R\$ 5,00**

50 ml

### **6-Café com Leite R\$ 8,00**

150 ml

### **7- Cappuccino R\$ 9,00**

170 ml

Prove os Cafés com Creme ou  
Sorvete de Baunilha. Bom demais!!! **R\$ 5,00**

### **8-Chocolate Quente R\$ 12,00**

250 ml

Creimosíssimo feito com Cacau  
100%, Chocolate ao Leite e Creme  
de Leite. Pode ser servido puro, com  
1/2 dose de Conhaque ou Licor de Cassis.  
Hummm...



Pra Você que é guloso e ainda quer mais gostosuras para acompanhar seus pães é só pedir:

### **1-Mutela R\$ 6,00**

🌸 Cremosissima Pasta de Amendoim Orgânico com Chocolate meio amargo, adoçada com Mel das Terras Altas da Mantiqueira.

### **2-Manteiga Cheirosa R\$ 4,00**

🌸 Manteiga Mineira aromatizada com:  
🌸 Endro e Alho,  
🌸 Mostarda ANCIENNE-  
🌸 Tradicional, com aquele sabor e textura que só a manteiga da Roça tem!

### **3-Manteiga Ghee R\$ 4,00**


🌸 Manteiga clarificada na medicina tradicional hindu, a manteiga Ghee é utilizada como remédio contra inflamações gastrointestinais e elixir para a imunidade, além das propriedades de purificar e desintoxicar nosso corpo.

### **4-Manteiga de Castanha de Cajú R\$ 5,00**

🌸 Rica em Zinco, Magnésio. É indicada para quem quer diminuir o HDL e aumentar o LDL. E o melhor, é saborosíssima!




### **5-Pastinhas Saudáveis R\$ 5,00**

 Para Você que quer substituir a manteiga com muito mais saúde sem deixar de lado o sabor estas pastinhas são o pedido ideal.

Pastas cremosas e saborosíssimas feitas a base de leguminosas, vegetais, grãos e azeite EV. Temos também as Pastinhas na versão Raw (cruas)

Pergunte quais opções de hoje

### **6-Geleias DI CASA R\$ 3,00**


 Deliciosas geleias preparadas com a pura fruta fresca, flores, especiarias e açúcar Demerara orgânico.

Temos uma grande variedade, é só perguntar sobre as opções do dia.


## **Ovo Caipira**

galinhas criadas soltinhas e ciscando felizes da vida!

### **7-Mexidinhos Suculento R\$ 9,00**

 Dois Ovos mexidos no Azeite de Oliva EV com Salsinha, Alho e Flor de Sal.

#### **7.1-Quentinho R\$ 8,00**

 Dois Ovos cozidos sem casca com Tempero Secreto DI CASA e Parmesão ralado, com a gema dura ou mole.

#### **7.2-Frito no Azeite R\$ 9,00**

 Dois Ovos feitos em Azeite de Oliva EV, com gema dura ou mole.

# BEBIDAS PARA REFRESCAR A CUCA!

Conhecida no Oriente como ELIXIR DA SAÚDE, a Kombucha é uma bebida deliciosa que contém diversos benefícios a saúde. Sendo os principais: reconstitui sua flora intestinal, metaboliza os açúcares contidos nos alimentos ingeridos, aumenta a imunidade e a produção de serotonina, te deixando mais feliz! Para quem busca se alimentar de forma mais saudável é uma ótima pedida! Você que nunca provou a Kombucha Di Casa, sei que irá se surpreender com suas características tão diferenciadas! Pois ela é preparada pela nossa chef Silvana com toda atenção e carinho para trazer SAÚDE ao seu corpo e FELICIDADE aos seus sentidos!

Kombuchas DI CASA

 Hibisco & Uva

 Hibisco & Blend Fruits

 Erva Doce & Fedidinha

 Erva Mate com Limão Cravo

( pergunte pelas novidades)

1-Garrafinha de 360 ml pra Você que adoora a Kombucha DI CASA ou quer levar pra SUA CASA. - **R\$ 10,00**

2-Taça de 175 ml pra Você que conhece nossa Kombucha e sabe o quanto é boa! - **R\$ 8,00**



SUCOS  
+  
KOMBUCHA  
&  
OUTROS

- 1 - Suco Verde com Kombucha de Erva Doce & Fedidinha **R\$ 14,00**
- 2 - Suco de Amora com Kombucha de Hibisco & Uva **R\$ 14,00**
- 3 - Suco de Manga com Limão e Kombucha de Erva Doce & Fedidinha **R\$ 14,00**
- 4 - Suco de amora orgânica, cheia de antioxidante **R\$ 10,00**
- 5 - Laranja fresquinha espremida na hora **R\$ 10,00**
- 6 - Poupas veja nossas opções **R\$ 8,00**
- 7 - Água **R\$ 4,00**
- 8 - Refrigerantes **R\$ 5,00**
- 9 - Cerveja 600 ml **R\$ 13,00**
- 10 - Taça de vinho **R\$ 18,00**