



## PARA COMPARTILHAR

**DADINHOS DE TAPIOCA ASSADOS** com queijo vegano, acompanhado de geleia apimentada – 200g **R\$ 24,00**

**FALAFEL ASSADO** de grão de bico e linhaça ao molho de tahine, hortelã e alho – 250g **R\$ 24,00**

**KIBE LOW CARB** de quinoa, cebola e cogumelo caramelizados com tâmara e coalhada de castanha com limão – 250g **R\$ 26,00**

**MEZZE** fatias do pão da casa acompanhadas de chutney de tomate, cogumelos ao missô, homus e tofu feta – 320g **R\$ 32,00**

**MINI BURGER** de falafel com rúcula, pesto de salsa, queijo vegano, barbecue da casa e tomate confit – 320g **R\$ 25,00**

---

## SALADAS

**GREGA** de abobrinha marinada, tofu feta, coalhada de caju, tomate cereja, mix de folhas, pepino e hortelã – 320g **R\$ 30,00**

**SALPICÃO** com cenoura ralada, repolho roxo, tofu defumado, maçã, salsa, gengibre e passas ao molho de castanha, mostarda e cúrcuma com crocante de nuts – 360g **R\$ 28,00**

**SALADINHA** de folhas, cenoura e tomate cereja com molho mostarda para acompanhar outros pratos! – 100g **R\$ 12,00**

- + EMPANADA **R\$ 24,00**
- + KIBE LOW CARB DE QUINOA **R\$ 36,00**
- + QUICHE LOW CARB **R\$ 22,00**
- + WRAP **R\$ 34,00**



## NUTRINDO A ALMA

**BOWL AVOCADO:** mix de quinoa, arroz negro, abacate, tomate confit, ovo cozido com gema mole, ricota de amêndoas defumada e semente de abóbora – 420g **R\$ 40,00**

**BOWL FATUCH:** mix de quinoa, arroz negro, brócolis assados, homus, falafel, chutney de tomate e gersal – 420g **R\$ 36,00**

**RAGU** de cogumelos, grão de bico e ora pro nobis, tofu crocante, arroz integral cateto com gersal preto, coentro e limão – 420g **R\$ 36,00**

**RISOTO** de arroz integral com cogumelo e cebola caramelizados com tâmara, queijo de castanha ao limão, salsa e melão – 420g **R\$ 40,00**

**SPAGUETTI ALFREDO LOW CARB** de abobrinha com farofa de castanhas e manjeriço – 350g **R\$ 32,00**

**QUESADILLA LOW CARB** de grão de bico com recheio de carne de jaca cremosa, acompanhada de abacate com gersal negro, saladinha de folhas, cenoura ralada e tomate cereja com molho de mostarda – 450g **R\$ 38,00**

### MENU EXECUTIVO

SALADINHA + FATUCH ou RAGU + TRUFA **R\$ 49,00**

SALADINHA + AVOCADO ou RISOTO + TRUFA **R\$ 53,00**

## TOSTADAS

**MAIONESE DE ABACATE:** pedaços de avocado, ovo de gema mole e dukkah no pão da casa – 200g **R\$ 14,00**

**TRUFADA:** ricota de amêndoas defumada, tomate cereja, manjeriço e melão de cana no pão da casa – 150g **R\$ 14,00**

**PARIS:** maionese de abacate, cogumelo ao missô e manjeriço no pão da casa – 180g **R\$ 15,00**

**ÁRABE:** homus, brócolis assados, tomate confit, azeite de oliva extra virgem, zahtar e gergelim no pão da casa – 150g **R\$ 13,00**

**BANANA** em pedaços com pasta de caju e coco, melão de cana e nossa paçoca no pão de maçã e canela da casa – 200g **R\$ 15,00**

---

## VERSÁTIL COMO VOCÊ

<b>PÃO NA CHAPA</b> da casa – 150g			<b>R\$ 6,00</b>
ghee	<b>R\$ 4,00</b>	ovo caipira mexido	<b>R\$ 4,00</b>
requeijão de castanhas	<b>R\$ 4,00</b>	tofu orgânico mexido	<b>R\$ 5,00</b>
geleia de damasco	<b>R\$ 2,50</b>	pasta de caju e coco	<b>R\$ 4,00</b>
geleia de cranberry	<b>R\$ 2,50</b>		

**MISTO QUENTE** de tofu defumado com queijo vegano no pão da casa – 180g **R\$ 16,00**

**PÃOZINHO DE Q?** acompanhado de ghee ou requeijão de castanhas – 180g **R\$ 14,00**

aipim & alho  
aipim & ghee  
batata doce & sementes

**20 MINUTINHOS PARA SAIR, POIS ASSAMOS NA HORA!**



**EMPANADA** de cogumelos e legumes com massa de farinha de amêndoas  
– 160g **R\$ 14,00**

**QUICHE LOW CARB** com massa de grão de bico, linhaça e recheio de  
requeijão de pepita de girassol – 120g **R\$ 12,00**

**alho poró**  
**cogumelos**  
**queijo e cebola**

**COXINHA** de carne de jaca cremosa, massa de batata doce, empanada  
com farinha de linhaça e dukkah, acompanhada de catchup da casa – 150g  
**R\$ 15,00**

**BURGER DE SOJA não transgênica Tia Sônia** com queijo vegano, cebola e  
cogumelo caramelizados com tâmara, tomate, rúcula, maionese de  
castanhas e nosso catchup, no pão de amêndoas da casa – 400g  
**R\$ 34,00**

**BURGER DE SHITAKE E FEIJÃO PRETO** com cheddar, cogumelo paris ao  
BBQ, pesto de salsa e capim santo e rúcula orgânica no pão de amêndoas  
da casa – 320g **R\$ 33,00**

**WRAP LOW CARB** de grão de bico – 220g **R\$ 24,00**

**TOFU DEFUMADO**, coalhada de caju, rúcula e tomate

**CREME DE COGUMELOS** e legumes com requeijão vegano

**PIZZA** de tofu defumado, queijo vegano, tomate cereja e orégano

#### COMBOS

BURGER + KOMBUCHA **R\$ 42,00**

WRAP + KOMBUCHA **R\$ 33,00**



## ADOÇANDO SEU DIA

**BOLO DE BANANA CREMOSO SEM AÇÚCAR** feito com farinha de amêndoas e tâmara – 100g **R\$ 10,00**

**EXPERIMENTE COM NOSSO SORVETE DE CHOCOLATE  
SEM AÇÚCAR ADOÇADO COM TÂMARA!**  
(1 bola) **R\$ 20,00**

**BRIGADEIRO DE COLHER SEM AÇÚCAR** com leite vegetal, tâmara, chocolate orgânico 100% e óleo de coco – 40g **R\$ 8,00**

**BROWNIE:** chocolate orgânico, mix de farinhas sem glúten e óleo de coco  
**DA VILA** açúcar mascavo, demerara e ovo caipira – 50g **R\$ 12,00**  
**DE COCO** com açúcar de coco e ovo caipira – 50g **R\$ 12,00**  
**VEGANO** com açúcar demerara orgânico – 110g **R\$ 12,00**

**BROWNIE COM SORVETE** – (1 bola) 110g **R\$ 18,00**

**CHEESECAKE** vegano com massa de amêndoas e tâmaras – 100g **R\$ 18,00**

**CARAMELO SALGADO** e açúcar de coco  
**FRUTAS VERMELHAS SEM AÇÚCAR LOW CARB**  
**LEMON CURD** e açúcar demerara

**SORVETE** feito com leite vegetal, servido com melaço e granola da casa – (2 bolas) 150g

**COCO OU CHOCOLATE** com açúcar demerara orgânico **R\$ 18,00**  
**CHOCOLATE SEM AÇÚCAR** com tâmara **R\$ 21,00**

**TORTA DO DIA** – 180g (confira os sabores)  
com açúcar mascavo ou demerara orgânico **R\$ 19,00**  
com açúcar de coco **R\$ 21,00**

**TRUFA** a base de castanhas, sementes, frutas secas e/ou chocolate – 30g (confira os sabores) **R\$ 6,00**



## KIDS

**AÇAI ORGÂNICO SEM AÇÚCAR** com banana, adoçado com pasta de tâmara, acompanhado de banana e paçoca da casa – 200g **R\$ 14,00**

**MINI BOWL:** arroz negro, brócolis assados e ovo cozido – 200g **R\$ 15,00**

**MISTO:** tofu defumado e queijo vegano no pão da casa – 90g **R\$ 10,00**

---

## PARA REFRESCAR

**AÇAI ORGÂNICO SEM AÇÚCAR**, adoçado com tâmara e acompanhado de banana, morango orgânico e paçoca da casa – 400g **R\$ 25,00**

**BOWL AMARELO SEM AÇÚCAR** de manga, maracujá, damasco, banana e gengibre, acompanha banana, semente de abóbora e manjerição – 400g **R\$ 21,00**

**BOWL VERMELHO SEM AÇÚCAR** de cupuaçu e morango, adoçado com tâmara e acompanhado de maçã, morango e crumble de castanhas – 400g **R\$ 21,00**

**IOGURTE VEGETAL SEM AÇÚCAR** de castanha de caju com morango e cranberry – 250g **R\$ 15,00**

**COCOSHAKE DE MORANGO ORGÂNICO**, com leite vegetal, sorvete de coco, melão de tâmara e nibs de cacau – 300g **R\$ 26,00**

**COFFEE FRAPPE** com creme de castanhas, sorvetes de coco e de chocolate, café orgânico, melão de tâmara da casa, nibs de cacau orgânico e flor de sal – 300g **R\$ 26,00**

**ENERGYSHAKE SEM AÇÚCAR** de açaí, morangos orgânicos, pasta de amendoim e guaraná em pó puro – 300g **R\$ 20,00**



## PARA ACOMPANHAR

ÁGUA ALCALINA da casa	só pedir!
ÁGUA com gás refil	R\$ 8,00
SUCO DETOX de abacaxi, couve, gengibre e maçã – 360ml	R\$ 14,00
SUCO DE CACAU orgânico com capim santo – 360ml	R\$ 10,00
SUCO AMARELO de cajá, maracujá e manga – 360ml	R\$ 12,00
SUCO DE LARANJA e só! – 360ml	R\$ 10,00
SUCO DE MORANGO orgânico – 360ml	R\$ 12,00
SUCO CÍTRICO de morango orgânico com laranja – 360ml	R\$ 14,00
SUCO DE TANGERINA e manjeriçã – 360ml	R\$ 14,00
SUCO DE MANGABA com gengibre – 360ml	R\$ 12,00
REFRI NATURAL de mel de cacau e limão – 300ml	R\$ 12,00
KOMBUCHA DA VILA – 275ml (confira os sabores)	R\$ 14,00
KOMBUCHA ON TAP – 300ml (confira os sabores)	R\$ 16,00



## PARA ESQUENTAR A ALMA

**CHÁS** – 300ml

<b>VERMELHO INTENSO:</b> hibisco, pedaços de maçã, cassis morango e framboesa desidratados	R\$ 10,00
<b>HORTELÃ</b> fresco	R\$ 6,00
<b>CAPIM SANTO</b> fresco	R\$ 6,00

## QUER SEU CHÁ GELADO?

**CAFÉ DE AGRICULTURA FAMILIAR da Chapada Diamantina**

<b>ESPRESSO</b> – 50ml	R\$ 6,00
<b>DUPLO</b> – 70ml	R\$ 10,00
<b>COADO</b> – 60ml	R\$ 8,00
<b>MACHIATTO</b> com leite vegetal – 110ml	R\$ 8,00

**CAPPUCCINO com brigadeiro de leite vegetal**, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina e canela – 130ml

com açúcar demerara orgânico	R\$ 15,00
sem açúcar (com tâmara)	R\$ 16,00

**LEITE AYURVÉDICO** com leite vegetal, açúcar de coco e especiarias – 50ml  
R\$ 12,00