

PARA COMPARTILHAR
(aos Domingos, a partir das 12h)

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

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

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

SALADAS
(aos Domingos, a partir das 12h)

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

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

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

+ EMPANADA R\$ 24,00
+ KIBE DE QUINOA R\$ 36,00
+ QUICHE R\$ 22,00

NUTRINDO A ALMA
(Seg a Sab das 11h às 16h / 18h às 21h)
(aos Domingos, a partir das 12h)

BOWL AVOCADO de 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 de 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 caramelizado, queijo de castanha ao limão e salsão finalizado com melão – 420g
R\$ 40,00

MENU EXECUTIVO

SALADINHA + FATUCH ou RAGU + TRUFA R\$ 49,00
SALADINHA + AVOCADO ou RISOTO + TRUFA R\$ 53,00

SPAGUETTI DE ABOBRINHA AO MOLHO ALFREDO com farofa de castanhas e manjeriço – 350g
R\$ 32,00

SPAGUETTI DE PUPUNHA AO MOLHO PESTO de ervas, portobello, tomate confit e parmesão vegano da casa – 380g
R\$ 44,00

TOSTADAS

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

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

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

ÁRABE com homus, brócolis assados, tomate confit, azeite defumado, zahtar e gergelim no pão da casa – 150g
R\$ 13,00

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

**Respeitamos a sazonalidade dos alimentos, portanto nossos ingredientes variam de acordo com a disponibilidade e estação do ano.*

**Todos os nossos produtos são naturalmente isentos de glúten e de leite de origem animal.*

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: todos os dias 9h às 21h



VERSÁTIL COMO VOCÊ

PÃO NA CHAPA da casa – 150g	R\$ 6,00
+ Ghee	R\$ 4,00
+ Requeijão de Castanhas	R\$ 4,00
+ Geleia de Damasco	R\$ 2,50
+ Geleia de Cranberry	R\$ 2,50
+ Ovo Caipira Mexido	R\$ 4,00
+ Tofu Orgânico Mexido	R\$ 5,00
+ Pasta de Caju e Coco	R\$ 4,00

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	
<i>*20 minutinhos para sair! Pois assamos na hora!*</i>	
batata doce & sementes	
aipim & alho	
aipim & ghee	R\$ 14,00

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

EMPANADA de cogumelos e legumes com massa de farinha de amêndoas e granola salgada da casa – 160g	R\$ 14,00
--	------------------

PASTEL DE FORNO de carne de jaca ou cenoura ao curry, feito com massa de batata doce – 120g	R\$ 10,00
--	------------------

QUICHE com massa de grão de bico, linhaça e recheio de requeijão de pepita de girassol – 120g	
alho poró	
cogumelos	R\$ 12,00
+ GRATINADA COM QUEIJO VEGANO	R\$ 14,00

BURGER DE SHITAKE E FEIJÃO PRETO , cheddar, abobrinha assada, 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	
TOFU DEFUMADO , coalhada de caju, rúcula e tomate	
CARNE DE JACA , alface, repolho roxo e abobrinha assada	
CREME DE COGUMELOS com requeijão vegano, legumes, tomate e manjeriço	
PIZZA de tofu defumado, queijo vegano, tomate cereja e orégano	
	R\$ 24,00

COMBOS	
BURGER + KOMBUCHA	R\$ 42,00
WRAP + KOMBUCHA	R\$ 33,00

ADOÇANDO SEU DIA

SORVETE de coco ou chocolate (2 bolas), servido com melaço de tâmara e granola caseira da Vila – 150g	R\$ 18,00
--	------------------

BROWNIE DA VILA feito com ovo caipira, óleo de coco, açúcar mascavo e demerara orgânico – 50g	R\$ 9,00
--	-----------------

BROWNIE DE COCO feito com ovo caipira, óleo de coco e açúcar de coco – 50g	R\$ 11,00
---	------------------

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

TORTINHA DE LIMÃO feita com massa de amêndoas e recheio de brigadeiro de castanhas – 90g	R\$ 14,00
---	------------------

CHEESECAKE DE CARAMELO SALGADO vegano com massa de amêndoas e tâmaras – 100g	R\$ 18,00
---	------------------

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

TORTA DO DIA – 180g (confira os sabores)	R\$ 18,00
---	------------------

KIDS

MINI RAGU de cogumelos, grão de bico e ora pro nobis, cenoura ralada e arroz integral cateto – 200g	R\$ 15,00
--	------------------

MINI BOWL de arroz negro, brócolis assado e ovo cozido – 200g	R\$ 15,00
--	------------------

MISTO QUENTE de tofu defumado com queijo vegano no pão da casa – 90g	R\$ 10,00
---	------------------

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

**Respeitamos a sazonalidade dos alimentos, portanto nossos ingredientes variam de acordo com a disponibilidade e estação do ano.*

**Todos os nossos produtos são naturalmente isentos de glúten e de leite de origem animal.*

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: todos os dias 9h às 21h



PARA REFRESCAR

AÇAÍ ORGÂNICO com banana, adoçado com nossa pasta de tâmara e acompanhado de banana, morango orgânico e paçoca da casa – 400g

R\$ 25,00

BOWL AMARELO de manga, maracujá, damasco, banana e gengibre, acompanha banana, semente de abóbora e manjerição – 400g

R\$ 21,00

IOGURTE VEGETAL de castanha de caju com morango e cranberry – 250g

R\$ 15,00

COCOSHAKE DE MORANGO ORGÂNICO, leite vegetal, sorvete de coco, melão de tâmara e nibs de cacau – 300g

R\$ 26,00

COCOSHAKE DE CAFÉ ORGÂNICO, leite vegetal, sorvete de coco, inhame, melão de tâmara da casa e canela – 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 – 300ml

R\$ 7,00

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 manjerição – 360ml

R\$ 14,00

SUCO DE MANGABA com gengibre – 360ml

R\$ 12,00

DRINK DE KOMBUCHA de mel de cacau e nibs, limão, gengibre e alecrim – 300ml

R\$ 18,00

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

VERMELHO INTENSO: hibisco, pedaços de maçã, cassis morango e framboesa desidratados

ZEN: coco, gengibre, anis, cravo, canela, amêndoas, cardamomo e pétalas de açafraão-bastardo

GENGIBRE FRESH: capim limão e hortelã, gengibre, casca de limão e pimenta do reino em grãos

R\$ 10,00

VOCÊ PODE PEDIR SEU CHÁ GELADO!

ESPRESSO, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina – 50ml

R\$ 6,00

DUPLO, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina – 70ml

R\$ 10,00

MACHIATTO, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina com leite vegetal – 110ml

R\$ 8,00

CAFÉ COADO, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina coado – 60ml

R\$ 8,00

CAPPUCCINO, café de agricultura familiar da Chapada Diamantina, leite vegetal, chocolate orgânico, canela e cacau em pó orgânico – 130ml

R\$ 14,00

LEITE DOURADO, leite vegetal, canela, gengibre, cúrcuma, pimenta preta e açúcar de coco – 110ml

R\$ 12,00

CHOCOLATE COM ESPECIARIAS, leite vegetal, chocolate orgânico adoçado com açúcar de coco, canela, gengibre, noz moscada e cardamomo – 160ml

R\$ 18,00

**Respeitamos a sazonalidade dos alimentos, portanto nossos ingredientes variam de acordo com a disponibilidade e estação do ano.*

**Todos os nossos produtos são naturalmente isentos de glúten e de leite de origem animal.*

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: todos os dias 9h às 21h