



POR AQUI POR POUCO TEMPO

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

BOWL MADRAS: arroz cateto integral, mix de quinoa, cogumelos ao missô, purê de abóbora e alga wakame – 430g **R\$38,00**

PARA COMPARTILHAR

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**

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**



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, manjericão e melão de cana no pão da casa – 150g **R\$ 14,00**

PARIS: maionese de abacate, cogumelo ao missô e manjericão 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

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 **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

QUER GRATINAR COM QUEIJO VEGANO?
R\$ 14,00

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 feito com chocolate orgânico, mix de farinhas sem glúten e óleo de coco

DA VILA com açúcar mascavo, demerara orgânico e ovo caipira – 50g **R\$ 9,00**

DE COCO com açúcar de coco e ovo caipira – 50g **R\$ 11,00**

VEGANO com açúcar demerara orgânico – 110g **R\$ 12,00**

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

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

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

SORVETE feito com leite vegetal, servido com melão 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\$ 18,00**

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 manjeriço – 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 – 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 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

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

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

R\$ 10,00

HORTELÃ fresco

CAPIM SANTO fresco

R\$ 6,00

QUER SEU CHÁ GELADO?

CAFÉ DE AGRICULTURA FAMILIAR da Chapada Diamantina

ESPRESSO – 50ml

R\$ 6,00

DUPLO – 70ml

R\$ 10,00

COADO – 60ml

R\$ 8,00

MACHIATTO 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