

FUTURO

WIFI: DEVESERAQUI SENHA: APOCALIPSE

SERVIÇO OPCIONAL 10% Pague no caixa, obrigada!

BEBIDAS

RESFRESCANTES

ÁGUA 350ml	R\$5 ^{.80}
ÁGUA COM GÁS 350ml	R\$5 ^{.80}
SUCO DE LARANJA natural, espremido fresco	R\$17
SUCO VERDE salsão, pepino, maçã, couve, gengibre, limão	R\$21
BÆR MATE	R\$14
COLD BREW	R\$20
REFRESCO VEM VERÃO café espresso, laranja & limão, refrescante e acidinho	R\$18
LATTE GELADO café espresso com leite de vaca gelado.	R\$17
CHAI LATTE GELADO chai com especiarias, chá preto, açúcar e leite de vaca	R\$19
MOCHA NUDE cold brew, leite de aveia nude e pedras de gelo de chocolate	R\$24
BATIDO DE MIRTILO mirtilo, banana e leite	R\$27
BATIDO DE MANGA leite, manga, banana e maracujá	R\$29
NOSSO MILK SHAKE com cookie de baunilha com gotas de chocolate e leite de vaca	R\$39
CALMARIA GELADA uma doce infusão de gengibre, maracujá, especiarias e açúcar demerara calmante e reconfortante	R\$20
VIRGIN MARY suco de tomates assados, ervas, mostarda, tabasco, pimenta e bastante gelo.	R\$21
BUENA ONDA suco de limão, xarope de pêssego, manjerição, especiarias	R\$17
REFRI DE MAÇÃ maçã e só. sem açúcar adicionado, sem conservantes	R\$17
REFRI DE ABACAXI & HIBISCO suco de abacaxi clarificado com especiarias. soda de hibisco e pimenta cayena	R\$17
LIMONADA DE AZEITONA VERDE xarope de azeitona verde, limão e água com gás. confia e vai!	R\$17
LIMONADA DE COCO QUEIMADO leite de coco feito por nós, xarope de coco tostado, limão e água de coco!	R\$24
MATECHÁ GELADO mate moído fininho como o japonês, com bebida cremosa, de vaca ou de planta, você escolhe	R\$19
CHOCOLATE GELADO chocolate gelado denso e cremoso, com chocolate de verdade, para beber espantando o calor	R\$25

QUENTES

CAFÉ COADO	R\$15
CAPPUCCINO	R\$16
LATTE mais leite e espuma, menos café	R\$17
ESPRESSO 30ml	R\$8 ^{.50}
ESPRESSO DUPLO 60ml	R\$12 ^{.60}
MACCHIATO PEQUENO	R\$12
MACCHIATO DUPLO	R\$15
FLAT WHITE mais café do que leite	R\$19
CHAI LATTE blend de especiarias indianas com aniz, gengibre, pimenta do reino, chá preto, leite vaporizado e calda de açúcar	R\$19
CHOCOLATE QUENTE PECAMINOSO denso e sedutor como a noite	R\$26
APPLE PIE LATTE cremoso leite de aveia vaporizado com infusão de maçã e canela	R\$17
CALMARIA uma doce infusão de gengibre, maracujá e açúcar demerara, quente, calmante e reconfortante.	R\$17
MATECHÁ mate moído fininho como o japonês, com bebida cremosa, de vaca ou de planta, você escolhe	R\$19

Leite de Aveia ou Leite de Coco Caseiro + R\$5,80

CERVEJAS

TARANTINO IPA 473ml	R\$35
BECKS lager puro malte 330ml	R\$19
CORONA 330ml	R\$19
PRAYA 269ml	R\$16

DRINKS

UM BLOODY nosso bloody mary com tomates assados, ervas & mostarda. com vinho branco, nutritivo e satisfatório	R\$37
MIMOLIN para acompanhar seu brunch e suas manhãs de estrela de cinema um melange entre o mimosa e um bellini: suco de laranja e de pêssego com vinho branco espumante	R\$38
COLLINS DE AZEITONA gin, xarope de azeitona verde, suco de limão e água com gás. Refrescante, salgadinho e absolutamente inusitado	R\$37
SECO PERO NO TANTO jerez fino, água de pepino, vermute seco & gin. você vai ficar muito elegante segurando esse drink na sua mão	R\$38
COSA DE CACHAÇA Cachaça envelhecida, calda de frutas amarelas, suco de limão e licor de laranja.	R\$37
SMASH gin, suco de limão, manjerição, xarope de gengibre. leve, refrescante, com bolhinhas para fazer cócegas na língua	R\$39
NÃO É UM PENICILIN kentuchy bourbon, mel de café, gengibre e suco de limão. além de ser delicioso faz bem pra saúde. salve sua garganta	R\$42
PINA rum envelhecido 7 anos, suco de abacaxi clarificado, xarope de coco tostado. de séria já basta a vida. docinho e encorpado	R\$39
BISCROTTI SOUER infusão de biscrotti (croissant banhado em calda de açúcar e assado) a base de vodca, suco de limão, aquafava. café da manhã em forma de drink	R\$34
BOULEVARDIER BREW kentuchy bourbon, campari, vermute rosso & gelo de cold brew com água de coco	R\$42
MILKSHAKE DE ADULTO melhor que amarula, melhor que irish coffee. milkshake de cookie de baunilha e chocolate com whisky irlandês. já não precisa escolher entre bebida e sobremesa	R\$43

VINHOS

TINTO Lorena	em taça/150ml em carrafe/300ml em growler/1litro	R\$24 R\$43 R\$134
BRANCO Lorena	em taça/150ml em carrafe/300ml em growler/1litro	R\$24 R\$43 R\$134
ROSADO Lorena	em taça/150ml em carrafe/300ml em growler/1litro	R\$24 R\$43 R\$134
SANGIOVESE Lorena	em taça/150ml em carrafe/300ml em growler/1litro	R\$24 R\$43 R\$134
CABERNET SAUVIGNON Lorena	em taça/150ml em carrafe/300ml em growler/1litro	R\$23 R\$42 R\$132

Refil 1litro R\$93/ Vinho + Growler R\$146

FUTURO

COMIDA

GLOSSÁRIO

CHIMICHURRI

Molho de ervas com alecrim,
orégano, azeite & vinagre

DUKKAH

Tempero com amendoim,
amêndoa, semente de cominho
& erva-doce

PANGRATTATO

Miga de pão tostada

RANCH

Molho de iogurte, maionese,
alho, dill e salsinha

WIFI: DEVESERAQUI SENHA: APOCALIPSE

SERVIÇO OPCIONAL 10% Pague no caixa, obrigada!

www.futurorefeitorio.com.br

CAFÉ DA MANHÃ & BRUNCH

TORRADA 100% INTEGRAL uma fatia alta do nosso pão integral de fermentação natural, com manteiga	R\$10
TORRADA DE FERMENTAÇÃO NATURAL uma fatia alta do nosso pão de forma, com manteiga queimada	R\$9. ⁵⁰
CROISSANT fresco, da fornada do dia	R\$14
PÃO DE QUEIJO	R\$9. ²⁰
PAIN AU CHOCOLAT manteiga, farinha e chocolate, que mais precisa dizer???	R\$17

COBERTURAS
para torradas, croissant, waffle & french toast
Doce de leite feito por nós, num longo e cuidadoso processo, com baunilha verdadeira/porção +R\$3.⁷⁰
Manteiga +R\$6.³⁰
Mel +R\$5.⁸⁰
Ricota feita por nós, cremosa e salgadinha +R\$5.⁸⁰
Geléia de morango feita por nós +R\$7
Pasta de avelã +R\$11

OVOS MEXIDOS ORGÂNICOS no nosso estilo, com manteiga	R\$18
BACON feito aqui, curado & defumado artesanalmente	R\$18
AVA OVO BACON avocado, bacon artesanal, ovos orgânicos mexidos, nosso iogurte e torrada com manteiga	R\$47
BREAKFAST SANDWICH ovos orgânicos mexidos, bacon artesanal, queijo orgânico derretido e maionese feita aqui, no brioche bun	R\$45
TORRADA COM RICOTA E GELEIA com ricota cremosa feita por nós e geleia da casa	R\$23
GRANOLA COM IOGURTE da casa, lascas de coco, amêndoa, chocolate	R\$23
CREMOSO DE CHIA VG SG SL com leite de coco da casa, manga, banana, lascas de coco	R\$22
FRUTA DO DIA COM IOGURTE DA CASA SG nosso iogurte fresco, frutas do dia, sementes e mel	R\$23
CRUFFINS (recheio do dia — pedir informações para o garçom)	R\$18

SÓ SABADO & DOMINGO

CHORIZO, OVOS e GUACAMOLE SG linguiça artesanal levemente picante, ovos orgânicos mexidos e guacamole	R\$51
FRENCH TOAST nosso brioche mergulhado em leite, açúcar e baunilha, dourado na manteiga para formar uma crostinha de açúcar	R\$27
WAFFLE de fermentação longa, macio e super saboroso	R\$27

DOCES

AFFOGATO SG sorvete de baunilha verdadeira, espresso e cacau	R\$26
BOLO DE BANANA SG SL com noz pecã e chocolate	R\$15
BOLO DE CENOURA cardamomo, noz moscada, cream cheese e limão.	R\$20
SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA SG 01 bola	R\$13
SORVETE DE BAUNILHA VERDADEIRA SG 02 bolas	R\$23
TORTA de CHOCOLATE VG SL SG com chocolate amargo, lascas de coco queimado e tâmaras	R\$26
BLONDIE nozes pecans tostadas, açúcar mascavo, chocolate branco e um irresistível sabor de caramelo amanteigado	R\$25
CHEESECAKE de mirtilo e chocolate branco, com base amanteigada e raspas de limão siciliano	R\$20
INFÂNCIA FELIZ DA PAOLA banana, nosso biscrotti (biscotti de croissant), creme com laranja e delicioso doce de leite feito por nós. uma homenagem a melhor amiga da nossa chef.	R\$20

PARA COMEÇAR

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL com manteiga & flor de sal	R\$19
HOMMUS DE CENOURA E AMENDOIM VG SL vem com pão de campo	R\$29
TÁBUA DE BELISQUETES ricota feita por nós, cracker de sementes, copa, queijo de leite cru maturado 8 meses, mel, uvas, chorizo & nosso pão de fermentação natural. para dividir e celebrar.	R\$58

PARA ALMOÇAR & JANTAR

FRANGO ORGÂNICO GRELHADO SG coxa e sobrecoxa orgânica sem osso, com especiarias e salsa de talo	R\$36
MILANESA CROCANTE de carne beef passion com miga do nosso pão	R\$48
NUGGETS VIRTUOSO frango orgânico empanado com miga do nosso pão de fermentação natural	R\$43
TEMPÊ (ingrediente indonesiano feito com soja orgânica marinado e grelhado).	R\$19

ACOMPANHE COM:
Risoni Limoni massa em formato de arroz com creme de leite, limão siciliano, queijo e pangrattato, reconfortante como um abraço +R\$26
Salada Verde Com Nosso Molho Ranch SG +R\$20
Salada Crunchy cenoura, repolho roxo, beterraba, coentro, hortelã, molho cremoso de amendoim. Tudo cru e crocante VG SG SL +R\$16

TIGELA CRUNCHY cenoura, repolho roxo, beterraba, coentro, hortelã, molho cremoso de amendoim. Tudo cru & crocante	R\$24
---	-------

ACOMPANHE AS TIGELAS COM:
Ovos orgânicos cozidos +R\$15

MONTE SUA SALADA pedir informações para o garçom	à partir de: R\$4. ⁵⁶
--	----------------------------------

ORECHIETTI COM TOMATE CONFIT com limão siciliano, manjerição, amêndoas, pangrattato & ricotta feita por nós	R\$56
---	-------

MAC'N'CHEESE CARBONARA gratinado, cremoso e rico	R\$61
--	-------

RISONI LIMONI massa em formato de arroz com creme de leite, limão siciliano, queijo e pangrattato, reconfortante como um abraço.	R\$37
--	-------

TEMPÊ MARINADO VG SL tempê marinado e grelhado, feijão preto orgânico, guacamole, salada de alface & tomate cereja com cebola roxa e molho cremoso de tomate	R\$43
--	-------

SANDUÍCHES & TARTINES

QUEIJO QUENTE três queijos brasileiros deliciosamente derretidos no pão do campo	R\$41
--	-------

CHORIPAN SL chorizos levemente picantes, chimichurri, picles de cebola roxa e maionese na nossa baguete de fermentação natural	R\$47
---	-------

SANDUICHE DE MILANESA com rúcula, relish de pepino & maionese no brioche bun, tudo feito aqui	R\$45
---	-------

FUTURICHE tempê defumado, hommus de cenoura, avocado, tomate, maionese vegana, alface e picles de cebola roxa na nossa focaccia.	R\$39
--	-------

TARTINE DE RICOTA feita por nós, tomate cereja confit, gema curada, manjerição e parmesão	R\$36
---	-------

TOSTADA DE AVOCADO VG SL uma torrada do nosso pão do campo, avocado e dukah	R\$33
---	-------

SG SEM GLUTEN

SL SEM LACTOSE

VG VEGANO