

## ESPUMANTES

CHANDON RESÈVE BRUT/ROSÉ *R\$ 160*

BOSSA N1 *R\$102*

BOSSA N3 ROSÉ *R\$102*

LÍRICA CRUA *R\$ 120*

CASA VALDUGA ROSÉ *R\$135*

## VINHOS TINTOS

ARTE MALBEC - ARGENTINA *R\$ 95*

• TAÇA *R\$25*

VINÍCOLA GHELLER CAB. SAUVIGNON –  
BRASIL *R\$ 120* TAÇA *R\$28*

BLACK MALBEC - ARGENTINA *R\$ 180*

BAROLO FIORI 2014 - ITÁLIA *R\$ 500*

TRINCHERO MÉNAGE À TROIS - EUA  
*R\$ 178*

OPTA DÃO - PORTUGAL  
*R\$ 149*

LYNGROVE RESERVE SHIRAZ/PINOTAGE  
- ÁFRICA DO SUL  
*R\$ 172*

SUSANA BALBO TRADICIÓN MALBEC  
- ARGENTINA  
*R\$ 175*

RAMIRANA RESERVA MAIPO CARMENERE  
- CHILE  
*R\$ 131*

RAMÓN BILBAO CRIANZA - ESPANHA  
*R\$ 185*

LE CASINE CHIANTI - ITÁLIA *R\$ 139*

ARTERO TEMPRANILLO - ESPANHA  
*R\$ 128*

MARQUÊS DE MONTEMOR - PORTUGAL  
*R\$ 139* TAÇA *R\$36*

GIRARDIN PINOT NOIR - FRANÇA  
*R\$ 269*

BAGLIO DI LUNA NERO DAVOLA  
- ITÁLIA *R\$ 138*

CHATEAU PETIT BOIRAC, BORDEAUX  
- FRANÇA *R\$ 125*

## VINHOS ROSÉ

THERA - BRASIL *R\$ 146*

LA LINDA MALBEC- ARG *R\$ 126*

FONTARÈCHE ROSÉ - FRANÇA *R\$ 135*

CLAUDE VAL ROSÉ - FRANÇA *R\$ 130*

## VINHOS BRANCOS

THERA SAUVIGNON BLANC -BRASIL *R\$140*

ARTE DE ARGENTO PINOT GRIGIO  
- ARGENTINA *R\$ 105*

• TAÇA *R\$26*

HONORÉ DE BERTICOT BLANC - FRANÇA  
*R\$ 115* TAÇA *R\$28*

LYNGROVE COLLECTION CHENIN BLANC  
- ÁFRICA DO SUL  
*R\$ 138*

VILA NOVA VINHO VERDE - PORTUGAL  
*R\$ 129*

JEAN LABROSSE –LORIN CHARDONNAY  
– FRANÇA *R\$ 135*

JACQUES BOURGUIGNON CHABLIS -

FRANÇA R\$ 310  
MARQUÊS DE MONTEMOR – PORTUGAL  
R\$ 139 TAÇA R\$30

## CERVEJAS

CORONA LONGNECK R\$ 15  
BALDE COM 6 R\$ 75

STELLA ARTOIS/HEINEKEN R\$ 14  
BALDE COM 6 R\$ 70

ARTESANAIS 600 mL À CONSULTA

## CARTA DE DRINKS

GT 146 R\$33  
GIN GORDONS INFUSIONADO COM HIBISCO,  
SICILIANO, HORTELÃ E TÔNICA

ESPRESSO MARTINI R\$35  
VODKA KETEL ONE , CAFÉ ESPRESSO E LICOR DE CAFÉ

PURPLE FRENCH R\$ 35  
GIN GORDONS COM CLITÓRIA, ESPUMANTE E LIMÃO  
SICILIANO

GIU RED R\$ 34  
GIN GORDONS, GENGIBRE, ESSÊNCIA DE MELANCIA E  
ESPUMANTE

BOCA DE ALGODÃO R\$ 35  
JIM BEAM, AVERNA, TAITI, DEMERARA, GENGIBRE, SPRAY  
CRAVO  
Autora – @Alinejslv

KAZARIAN R\$ 30  
KETEL ONE, VINHO TINTO, SICILIANO E AÇÚCAR  
Autora - @Alinejslv

BLACKBERRY GIMLET R\$ 35  
GIN, AMORA, CALDA DE AMORA E LIMÃO

TEIMOSIA R\$ 32  
GIN GORDONS INFUSIONADO COM CHÁ EARL GRAY,  
SICILIANO, GENGIBRE, DEMERARA, TÔNICA E SPRAY DE  
CRAVO  
Autor - Barman Leandro Rodrigues

COSMOFLORITAN R\$ 32  
GIN GORDONS, TRIPLE SEC, SICILIANO, ESSÊNCIA DE  
CRANBERRY E TÔNICA  
Autora – @Alinejslv

NEW YORK SOUR R\$ 34  
WHISKEY JIM BEAM, SICILIANO, AÇÚCAR E VINHO TINTO  
DRY MARTINI R\$ 40  
LONDON DRY GIN E VERMOUTH

CAIPIRINHA R\$ 28  
CACHAÇA ANTONIETA, LIMÃO E AÇÚCAR

OLD FASHIONED R\$ 46  
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LARANJA E BITTER

SPRITZ APEROL R\$ 32  
APEROL, CINZANO PRO SPRITZ E ÁGUA COM GÁS

COSMOPOLITAN R\$ 28  
VODKA SMIRNOFF, TRIPLE SEC, SICILIANO E ESSÊNCIA  
DE CRANBERRY

WICKED R\$ 53  
BULLEIT, AVERNA, SICILIANO, AÇÚCAR E VINHO DO  
PORTO.  
Autor- @IURI\_DISCONZI

BOSSA STUDIO R\$ 33  
CAMPARI, GIN GORDONS, TAITI, AÇÚCAR E LEITE.

CLITÓRIA R\$ 34  
GIN GORDONS INFUSIONADO COM FLOR CLITÓRIA,  
SICILIANO E PIMENTA ROSA  
Autores: Fafa Flores e Aline Silva.

G&T PORÃO R\$ 60  
GIN TANQUERAY TEN, ZEST DE SICILIANO E LARANJA E  
TÔNICA ROSÉ WEWI

GIN & TÔNICA  
TANQUERAY R\$35  
GORDONS R\$ 30

PENICILLIN R\$ 40  
WHISKY BLACK LABEL, SICILIANO, MEL,  
GENGIBRE E SPRAY DE ARDBEG

NEGRONI R\$ 29  
GIN GORDONS, VERMOUTH CINZANO E CAMPARI

MOSCOW MULE 146  
VODKA SMIRNOFF, LIMÃO, GENGIBRE, DEMERARA E  
ESPUMA CÍTRICA  
300ML R\$ 28 · 500ML R\$ 34

BEBETO R\$ 48  
GIN TANQUERAY SEVILLA, TÔNICA, GRAPEFRUIT E  
TOMILHO.

*Autora – @Alinejslv*

*GIN TANQUERAY RANGPUR, TÔNICA, LÂMINA DE*

### **MACROPHONES R\$ 48**

*PEPINO E ZEST DE LARANJA.*

*Autora – @Alinejslv*

### **MOJITO R\$ 24**

*RUM, LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E CLUB SODA*

### **PINK SOUL R\$35**

*KETEL ONE GRAPEFRUIT, LICOR DE LARANJA, XAROPE DE GRAPE E LIMÃO SICILIANO*

*Autor: @Alinejslv*

### **KETEL BOTANICAL CUCUMBER R\$32**

*KETEL ONE CUCUMBER, TÔNICA, LÂMINAS DE PEPINO E HORTELÃ*

### **GOLDEN HOUR R\$26**

*RED LABEL, APEROL, XAROPE DE CRANBERRY E SICILIANO*

### **BUD R\$ 35**

*GIN GORDONS, LICOR DE LARANJA, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE MAÇÃ VERDE*

*Autor: @iuridisconzi*

### **BLUE VELVET R\$ 35**

*GIN INFUSIONADO COM CLITÓRIA, AGUA DE COCO E ZEST DE LARANJA*

*Autor: @iuridisconzi*

### **CALI DREAMS R\$ 39**

*TEQUILA, WHISKEY BOURBON, APEROL, CYNAR 70 E LIMÃO SICILIANO*

*Autor: @iuridisconzi*

### **HIGH R\$ 35**

*KETEL ONE INFUSIONADO COM CARDAMOMO, CAMPARI, SICILIANO E XAROPE SIMPLES*

*Autor: @Alinejslv*

**KETEL ONE R\$ 25**

**SMIRNOFF R\$20**

**ARDBEG R\$120**

**BLACK LABEL R\$38 RED LABEL R\$28 OLD**

**PAR R\$32**

**JIM BEAM R\$30**

**GLENKINCHIE R\$60 BULLEIT R\$40**

**BAILEYS R\$22**

**CAMPARI R\$12**

**FRANGELICO R\$28 JAGERMEISTER R\$32**

**TEQUILA R\$28**

## **DRINK AND DRIVE**

### **MOSCOW MULE SEM ÁLCOOL R\$ 24**

*GENGIBRE, DEMERARA E ESPUMA CÍTRICA*

### **ROSETTA R\$ 24**

*SICILIANO, XAROPE DE CRANBERRY E TÔNICA ROSÉ WEWI*

### **VIRGEM MOJITO R\$ 17**

*TAITI, AÇÚCAR, HORTELÃ E CLUB SODA*

## **DOSES**