



da  
Mata  
SALADA

SL SEM DERIVADOS DE LEITE

SG SEM GLÚTEN

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

## SALADAS

### BETETÊ

SL

SG

VG\*

R\$ 48,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, EDAMAME, PALMITO PUPUNHA, ABÓBORA CABOTIÁ, HOMUS DE BETERRABA E, POR CIMA, SEMENTES DE ABÓBORA ASSADAS. VOCÊ ESCOLHE ENTRE FRANGO KORIN EM TIRAS COM PÁPRICA OU COGUMELoS SALTEADOS. RECOMENDAMOS MOLHO AZEITE E LIMÃO.

\*OPÇÃO VEGANA

### BUFALÁ

SG

R\$ 48,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, MUÇARELA DE BÚFALA, TOMATINHO, ABOBRINHA GRELHADA, PALMITO PUPUNHA, FRANGO KORIN EM TIRAS COM LEMON PEPPER E, POR CIMA, NOZES. RECOMENDAMOS MOLHO: ERVAS FRESCAS.

### CABOTIATIÁ

SG

VT\*

R\$ 48,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, HOMUS DE ABÓBORA, BRÓCOLIS, REPOLHO ROXO NO MISSÔ, NOZES E QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS. VOCÊ ESCOLHE ENTRE FRANGO KORIN EM TIRAS COM PÁPRICA OU COGUMELoS SALTEADOS. RECOMENDAMOS MOLHO: TAHINE

\*OPÇÃO VEGETARIANA

### CHOP CHOP

R\$ 44,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, FRANGO KORIN COM LEMON PEPPER, TOMATINHO, CEBOLA ROXA, ABÓBORA CABOTIÁ, QUEIJO DE CABRA E, PARA O CROC FINAL: SEMENTE DE ABÓBORA TOSTADAS. RECOMENDAMOS MOLHO: MOSTARDA E MEL.

### COGUMÉ

SG

VT

R\$ 41,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, COGUMELoS SALTEADOS, ARROZ NEGRO, QUEIJO DE CABRA, TOMATINHO E, POR CIMA, GERGELIM. RECOMENDAMOS MOLHO: MOSTARDA E MEL.

### GREGUINHÁ

VT

R\$ 43,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, MACARRÃO GRAVATINHA COM AZEITE, TOMATINHO, PEPINO, CEBOLA ROXA, AZEITONA PRETA, QUEIJO DE CABRA E PITA CHIPS. RECOMENDAMOS MOLHO AZEITE E LIMÃO.

### HOMUMÚ

SL

VG

R\$ 41,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, FALAFEL ASSADO (4 UNID), HOMUS DE GRÃO-DE-BICO, PEPINO JAPONÊS, TOMATINHO, CEBOLA ROXA E, POR CIMA, PITA CHIPS. RECOMENDAMOS MOLHO: TAHINE.

### QUINONÔ

SL

SG

R\$ 41,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, FRANGO KORIN DESFIADO COM QUINOA E ESPINAFRE, TOMATINHO, COUVE-FLOr COM PÁPRICA, BATATA DOCE NO FORNO E, POR CIMA, SEMENTE DE GIRASSOL. RECOMENDAMOS MOLHO GERGELIM ORIENTAL.

### SALMOMÔ

SL

SG

R\$ 52,00

MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, SALMÃO DEFUMADO COM CEBOLINHA, GUACAMOLE, OVO KORIN COZIDO, QUINOA E GERGELIM. RECOMENDAMOS MOLHO AZEITE E LIMÃO.

### TORTATÁ

SG

R\$ 36,00

TORTINHA FUNCIONAL A SUA ESCOLHA: FRANGO KORIN COM BATATA DOCE, CARNE COM ABÓBORA, COGUMELoS COM TOFU (VEGANA) OU CEBOLA CARAMELIZADA (VEGANA). ACOMPANHA UMA SALADA MÉDIA COM MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, TOMATINHO, QUINOA, NOZES E QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS.

## TORTINHAS

### Carne

SG

SL

R\$ 17,00

TORTINHA FUNCIONAL FEITA COM CARNE DESFIADA, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA DOCE, OVO KORIN, ALHO-PORÓ, CEBOLA E TEMPEROS DA CASA.

### Cebola caramelizada

VG

SG

SL

R\$ 15,00

UMA MASSA SUPER LEVE A BASE DE GRÃO-DE-BICO E TAHINE COM CREMOSO RECHEIO DE TOFU, CASTANHA DE CAJU E CEBOLA CARAMELIZADA. VEGANA.

### Cogumelos

VG

SG

SL

R\$ 16,00

UMA MASSA SUPER LEVE A BASE DE GRÃO-DE-BICO E TAHINE COM UM CREMOSO RECHEIO DE TOFU, CASTANHA DE CAJU E COGUMELoS. VEGANA.

### Frango

SG

SL

R\$ 14,00

TORTINHA FUNCIONAL FEITA COM FRANGO KORIN, BATATA DOCE, OVO KORIN, ALHO, CEBOLA E TEMPEROS DA CASA.



da  
Mata  
SALADA

SL SEM DERIVADOS DE LEITE

SG SEM GLÚTEN

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

## Minha Da Mata

R\$ 36,00

MONTE SUA SALADA: MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS, 4 COMPLEMENTOS, 1 TOPPING, 1 MOLHO; E ADICIONE PROTEÍNAS E ESPECIAIS QUE DESEJAR

### Complementos Escolha 4

- ABÓBORA CABOTIÁ
- ABOBRINHA GRELHADA
- ARROZ DE COUVE-FLOR
- ARROZ NEGRO
- AZEITONA PRETA
- BATATA DOCE NO FORNO
- BRÓCOLIS
- CEBOLA CARAMELIZADA
- CEBOLA ROXA
- CENOURA
- COUSCOUS COM VEGETAIS
- COUVE-FLOR COM PÁPRICA
- EDAMAME
- GRÃO-DE-BICO COZIDO TEMPERADO
- MACARRÃO GRAVATINHA COM AZEITE
- MIX DE GRÃOS
- MUÇARELA DE BÚFALA
- PALMITO PUPUNHA EM CUBOS
- PEPINO
- QUINOA COZIDA
- REPOLHO ROXO NO MISSÔ
- TOMATINHO
- TOMATE CONFIT
- VAGEM GRELHADA

### Toppings 1 topping é por nossa conta

- |                                |      |                             |      |
|--------------------------------|------|-----------------------------|------|
| • BACON ARTESANAL              | 5,00 | • NOZES                     | 5,00 |
| • CASTANHA DE CAJU COM ZAAATAR | 5,00 | • PITA CHIPS                | 3,00 |
| • CROCANTE DE PARMESÃO         | 5,00 | • QUEIJO DE CABRA           | 5,00 |
| • GERGELIM                     | 3,00 | • QUEIJO PARMESÃO EM LASCAS | 5,00 |
| • GRANOLA SALGADA              | 3,00 | • SEMENTE DE ABÓBORA        | 5,00 |
| • MILHO CROCANTE               | 3,00 | • SEMENTE DE GIRASSOL       | 3,00 |

### Molhos 1 topping é por nossa conta

- |                  |      |                     |      |
|------------------|------|---------------------|------|
| • AZEITE E LIMÃO | 5,00 | • TAHINE            | 5,00 |
| • ERVAS FRESCAS  | 4,00 | • GERGELIM ORIENTAL | 5,00 |
|                  |      | • MOSTARDA E MEL    | 4,00 |

## PROTEÍNAS

- |  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| • FRANGO KORIN DESFIADO COM QUINOA E ESPINAFRE | 13,00 | • FRANGO KORIN MARINADO NA LARANJA E NO MISSÔ | 13,00 |
| • FRANGO KORIN EM CUBOS AO CURRY               | 13,00 | • OVO KORIN COZIDO (1 UNID)                   | 4,00  |
| • FRANGO KORIN EM TIRAS COM LEMON PEPPER       | 11,00 | • SALMÃO DEFUMADO COM CEBOLINHA               | 17,00 |
| • FRANGO KORIN EM TIRAS COM PÁRICA             | 13,00 | • TOFU ORGÂNICO EM CUBOS GRELHADOS            | 17,00 |

## ESPECIAIS

- |  |       |                                       |       |
|--|-------|---------------------------------------|-------|
| • BURRATA  | 24,00 | • HOMUS DE ABÓBORA                    | 9,00  |
| • BURRATA COM RÚCULA, AZEITE, PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | 29,00 | • HOMUS DE BETERRABA                  | 11,00 |
| • COGUMELOS SALTEADOS                                    | 14,00 | • HOMUS DE GRÃO-DE-BICO               | 9,00  |
| • DADINHOS DE TAPIOCA (4UNID) COM GELEIA DE PIMENTA      | 12,00 | • GUACAMOLE                           | 10,00 |
| • FALAFEL ASSADO (4UNID)                                 | 11,00 | • FATIA DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | 5,00  |
| • FALAFEL ASSADO (4UNID) COM HOMUS DE GRÃO-DE-BICO       | 18,00 |                                       |       |

## SOPAS

### ABOBÓ

SG SL VG R\$ 29,00

ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA E COZIDA NO CALDO DE LEGUMES DA CASA, LEITE DE COCO FRESCO E ESPECIARIAS DO CHEF. FINALIZADA COM GERGELIM. ESTILO TAILANDÊS! ACOMPANHA FATIA DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL (VEGANO).

### CANJAJÁ

SG SL R\$ 32,00

REVISITAMOS A CANJA E CRIAMOS UMA COM A NOSSA CARA: CALDO DE LEGUMES, FRANGO KORIN DESFIADO, GRÃO-DE-BICO, VEGETAIS (BATATA DOCE E CENOURA) E BIFUM (MACARRÃO FININHO FEITO DE ARROZ - SEM GLÚTEN). ACOMPANHA FATIA DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL (VEGANO).

### GAZPACHOCHÔ

SG SL VG R\$ 26,00

GAZPACHO É UMA SOPA FRIA À BASE DE TOMATE E HORTALIÇAS, COM DESTAQUE PARA O PEPINO E O PIMENTÃO. NA NOSSA VERSÃO, ELA LEVA TAMBÉM ESPECIARIAS, COMO COMINHO E PIMENTA-DO-REINO, UM LEVE TOQUE DE PIMENTA-DEDO-DE-MOÇA E OUTROS TEMPEROS DO CHEF. ACOMPANHA FATIA DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL (VEGANO).



da  
Mata  
SALADA

SL SEM DERIVADOS DE LEITE

SG SEM GLÚTEN

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

## POKE

### POKEKÊ

R\$ 56,00

SALMÃO EM CUBOS, MACIO E SUPER FRESCO, TEMPERADO COM CEBOLA ROXA, CEBOLINHA E GERGELIM. PARA COMPLEMENTAR: AVOCADO (OU ABACATE, DEPENDENDO DA DISPONIBILIDADE), TOMATINHO, REPOLHO ROXO E MANGA VERDE TEMPERADA COM TOQUE DE WASSABI. COMO BASE, VOCÊ ESCOLHE ENTRE ARROZ GOHAN OU ARROZ DE COUVE-FLORES. PARA DAR O TOQUE FINAL, OS CROCANTES: NORI, FAROFA DE PANKO E CHIPS DE PÃO PITA. O MOLHO QUE ACOMPANHA É À BASE DE SHOYU, ÓLEO DE GERGELIM, GENGIBRE\*, LIMÃO\* E OUTROS TEMPEROS SECRETOS.

## BOWLS

ENVIADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE

### Arabê

VG SL SG R\$ 43,00

QUINOA, TOMATINHOS, BRÓCOLIS E HOMUS DE GRÃO-DE-BICO COM TOQUE DE ZAAATAR. VOCÊ ESCOLHE ENTRE FALAFEL ASSADO (4 UNID) OU TOFU EM CUBOS GRELHADOS. POR CIMA, CASTANHA DE CAJU ASSADA COM ZAAATAR. RECOMENDAMOS O MOLHO: TAHINE

### Asiá

SL SG R\$ 54,00

ARROZ NEGRO, SALMÃO DEFUMADO COM CEBOLINHA, GUACAMOLE, EDAMAME E REPOLHO ROXO MARINADO NO MISSÔ. POR CIMA, GERGELIM. RECOMENDAMOS MOLHO: GERGELIM ORIENTAL.

### Indí

SL VG R\$ 39,00

CAMA DE RÚCULA, COUSCOUS MARROQUINO COM VEGETAIS, VAGEM GRELHADA E SEMENTES DE GIRASSOL TOSTADAS. VOCÊ ESCOLHE ENTRE FRANGO KORIN EM CUBOS AO CURRY OU FALAFEL ASSADO (4 UNID). RECOMENDAMOS MOLHO: TAHINE

### Japchê

SL SG R\$ 41,00

JAPCHAE (JAP-TCHÊ) É UM PRATO TRADICIONAL COREANO FEITO COM MACARRÃO DE BATATA DOCE E VEGETAIS. POR AQUI, USAMOS CENOURA, SHIMEJI, ABOBRINHA, REPOLHO ROXO, ESPINAFRE E CEBOLA ROXA, TUDO BEM CORTADO EM FITAS, REFOGADO NO SHOYO E ÓLEO DE GERGELIM, E TEMPEROS SECRETOS DO CHEF. ELE AINDA LEVA FRANGO KORIN EM TIRAS GRELHADO, QUE DÁ UM SABOR A MAIS, E UMA PITADA DE GERGELIM E CEBOLINHA PARA FINALIZAR.

### Napolelê

R\$ 46,00

MIX DE GRÃOS, FRANGO KORIN MARINADO NA LARANJA E NO MISSÔ, GRELHADO E FATIADO. ACOMPANHA UMA SALADA PEQUENA DE RÚCULA, TOMATE CONFIT, MUÇARELA DE BÚFALA E CROCANTE DE PARMESÃO. RECOMENDAMOS O MOLHO ERVAS FRESCAS.

#### BOLINHO FUNCIONAL ORGÂNICO

VT SG SL R\$ 14,00

BOLINHO FEITO COM CHOCOLATE ORGÂNICO\* 70%, NOZES, FARINHA DE AMÊNDOAS, ÓLEO DE COCO, ADOÇADO COM XILITOL. LOW CARB, SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. AOS VEGANOS: VAI OVO.

#### CACAU BALL (3UNID)

VG SG SL R\$ 7,00

BOLINHAS DE CHOCOLATE FEITAS COM UVA PASSA, SEMENTE DE GIRASSOL, CACAU E MELADO.

#### PAÇOCA FUNCIONAL

VG SG SL R\$ 8,00

PAÇOCA FUNCIONAL DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO. ADOÇADA COM XILITOL E MELADO.

#### TORTINHA DE CHOCOLATE COM FRUTAS VERMELHAS

SG VT SL R\$ 19,00

TORTINHA FUNCIONAL FEITA COM MASSA LOW CARB DE FARINHA DE COCO, AMENDOIM E OVO, COM UM RECHEIO CREMOSO DE CHOCOLATE ORGÂNICO 70% CACAU E LEITE DE COCO. POR CIMA, GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS, MORANGO E FOLHAS DE HORTELÃ. SEM DERIVADOS DE LEITE.

## BEBIDAS

- ÁGUA NA CAIXA SEM GÁS (500ML) 9,00
- CHÁ GELADO DE ABACAXI E MANGA (300ML) 13,00
- CHÁ GELADO DE HIBISCO (300ML) 9,00
- CHÁ GELADO DE MARACUJÁ (300ML) 13,00
- SUCO DE FRUTAS VERMELHAS (300ML) 17,00
- SUCO DE LARANJA, MORANGO E GENGIBRE (300ML) 15,00
- SUCO DE MANGA, MARACUJÁ E HORTELÃ (300ML) 14,00

### PEÇA JÁ

DÚVIDAS? FALE COM A GENTE (11) 97378-3916

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:

