



Brie, Presunto, Mel e Nozes



Salmon Especial



Americana



Kingtoast



Tosta Mista



TOSTAS

ABERTAS

TODAS AS TOSTAS PODEM SER SEM GLÚTEN, SOLICITE ESSA OPÇÃO 

Avotoast  **9,50€**
Fatia de pão Saloio com esmagado de avocado e ovos mexidos / Slice of Saloio bread with avocado and scrambled eggs.

Americana **9,50€**
Fatia de pão Saloio com manteiga, ovos mexidos e bacon / Toast on Saloio Bread with butter, scrambled eggs and bacon.

Brie, Presunto, Mel e Nozes **11€**
Fatia de pão Saloio com manteiga, queijo Brie, presunto, mel e nozes picadas. / Slice of Saloio bread with butter, Brie cheese, ham, honey and chopped nuts.

Salmon Special **12€**
Fatia de pão Saloio com cream cheese, ovos mexidos, avocado esmagado e lascas de salmão. / Slice of saloio bread with cream cheese, scrambled eggs, avocado and salmon chips.

Kingtoast **11€**
Fatia de pão saloio com cream cheese, ovos mexidos, lascas de presunto e cebola crocante. / Slice of Saloio bread with cream cheese, scrambled eggs, ham shavings and crispy onion.

FECHADAS

TOSTAS PODEM SER PREPARADAS NOS PÃES: FORMA BRANCO, FORMA INTEGRAL, SALOIO, BAGUETE OU SEM GLÚTEN. / TOASTS CAN BE PREPARED IN WHITE BREAD, WHOLE WHEAT BREAD, COUNTRY BREAD OR GLUTEN FREE BREAD. 

Queijo ou fiambre **3,50€**
Manteiga e queijo ou fiambre / Butter and cheese or ham.

Mista **4,50€**
Manteiga, queijo e fiambre / Butter, cheese and ham.

Provençal **6€**
Molho de tomate temperado, queijo, fiambre, tomate e orégano e batata chips / Seasoned tomato sauce, cheese, ham, tomato and oregano and potator chips.

Atum **7€**
Manteiga, pasta de atum com queijo, milho e azeitonas e batata chips / Butter, tuna paste with cheese, corn and olives and potato chips.

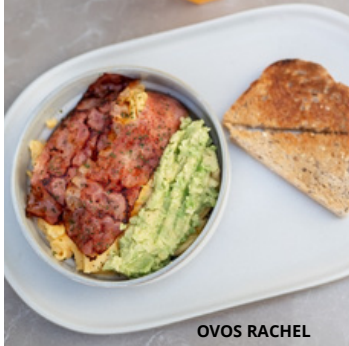
Brie com presunto. **9,90€**
Manteiga, queijo Brie e presunto. Acompanha batata chips / Butter, Brie cheese and ham. Accompanied by potato chips.



SEM GLÚTEN



VEGETARIANO



OVOS RACHEL



BAGEL PROVENÇAL



OVOS MEXIDOS MISTOS



TORRADA EM PÃO SALÃO



OMELETE RODRIGO

TORRADAS

TORRADAS PODEM SER PREPARADAS NOS PÃES: FORMA BRANCO, FORMA INTEGRAL, BAGUETE, SALOIO OU SEM GLÚTEN. / TOASTS CAN BE PREPARED IN WHITE BREAD, WHOLE WHEAT BREAD, COUNTRY BREAD OR GLUTEN FREE BREAD.

1/2 Torrada com manteiga 1,50€

Torrada com manteiga..... 2€

OVOS E OMELETES

Ovos mexidos com torrada de pão de sementes..... 5,20€

Pode solicitar no pão sem glúten/ Scrambled eggs with seed bread toast. You can order it on gluten free bread.

Ovos mexidos misto 7€

Ovos mexidos com fiambre e queijo. Acompanha torrada de sementes. Pode solicitar no pão sem glúten./ Scrambled egg with ham and cheese. Served with seed toast. You can request it on gluten-free bread.

Ovos Rachel 9,50€

Ovos mexidos com topping de avocado esmagado e tiras de bacon. Acompanha pão de sementes. /Scrambled eggs with crushed avocado topping and bacon. Served with seed bread. Pode solicitar no pão sem glúten / You can order it on gluten free bread.

Omelete simples 6€

Simple omelete.

Omelete misto 8€

Omelete com queijo e fiambre / Omelet with cheese and ham

Omelete de atum 11€

Omelete com atum e queijo / Omelet with tuna and cheese.

Omelete de salmão 12€

Omelete com lascas de salmão / Omelet with salmon flakes.

Omelete Rodrigo 11€

Omelete com presunto, queijo creme, queijo gouda, e cebola crocante / Omelet with ham, cream cheese, gouda cheese and crispy onion.

BAGELS

Egg and Salmon..... 8,00€

Bagel recheado com ovos mexidos, cream cheese e salmão./ Bagel stuffed with scrambled eggs, cream cheese and salmon.

Naturale..... 8,00€

Bagel recheado com avocado esmagado, ovos e folhas./ Bagel filled with mashed avocado, eggs and greens.

Provençal 7,50€

bagel recheado com molho de tomate temperado, queijo, fiambre, tomate e orégano e batata chips/ Bagel stuffed with seasoned tomato sauce, cheese, ham, tomato and oregano and potato chips.

EXTRAS

Chantilly / Nata ... 0,70€

Mel ou geléia 0,70€

Honey or jelly

Manteiga de amendoim ... 1€

Peanut butter

Dose de Whey Protein..... 2,50€

Calda de brigadeiro, doce de leite ou pistachio... 2,50€

Brigadeiro sauce, dulce de leche or pistachio.

Lascas de Salmão fumado ... 3€

Avocado esmagado 2,00€

(solicite com ou sem tempero de limão e ervas)

Bacon em tiras 1,50€

Bacon in strips

Humus 1,80€

Bola de açaí 2€

Açaí ball

Bowl P de salada da casa 2,80€

House salad P bowl

IOGURTES E FRUTAS

Frutas do dia   4€
Fruits of the day

Yo Bowl   6€
Bowl de iogurte natural não adoçado, granola e frutas da estação / Bowl of unsweetened natural yogurt, granola and seasonal fruits

Yo Bowl Detox   6,80€
Iogurte grego natural batido com spirulina, frutos vermelhos e granola. / Plain Greek yogurt blended with spirulina, berries and granola

AÇAÍ

Mini Açaí  4€
Bowl mini de açaí com 1 topping à escolha. / Mini açaí bowl with 1 topping of your choice

Taça de Açaí  7€
Taça de açaí com 2 toppings à escolha / Açaí bowl with 2 toppings of your choice.

Açaí Bowl  9€
Bowl de açaí com 3 toppings à escolha.

Toppings disponíveis

Mel	Leite em Pó
Doce de Leite	Whey Protein de Baunilha
Pasta de amendoim	Leite condensado
Frutas do dia	Creme Kinder
Granola	Creme Pistachio
Mix de Sementes	Geléia de morango
	Nocciola

BATIDOS E SUMOS

Banana e Amendoim  4,80€
Batido de banana com pasta de amendoim. Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano / Banana smoothie with peanut butter. Options: Vegetable or cow's milk.

Pink Rose  4,80€
Batido de banana e morango. Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano / Banana and strawberry smoothie. Options: Vegetable or cow's milk.

Açaí no copo  6€
Açaí batido com banana ou morango e leite. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano. / Açaí smoothie with banana or strawberry and milk.

Cacau e Whey  7€
Shot de espresso, cacau, Whey de baunilha e leite. / Espresso shot, cacao, vanilla whey and milk.
Adicione Banana ou Morango: + 0,50



Limonada de Frutos Vermelhos/Red Fruit Lemonade  3,20€

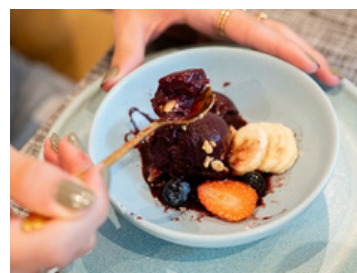
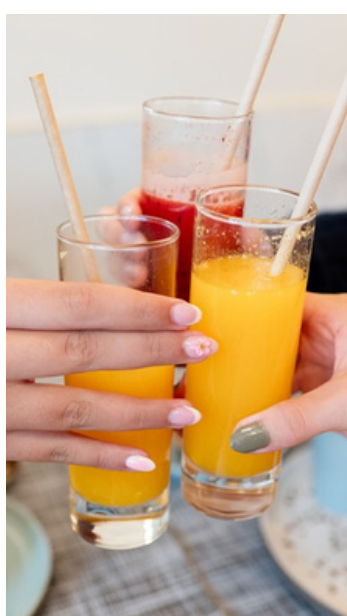
Sumo de Laranja/Orange juice  3,20€



SEM AÇÚCAR ADICIONADO



VEGETARIANO



SALGADOS

Pão de queijo 2€

Cheese bread

Coxinha de frango 3€

Chicken drumstick

Barqueta de Vitela3,50€

Veal boat

Pão de queijo recheado 3€

Com queijo fiambre ou misto / Stuffed cheese bread (with cheese, ham or mixed)

Empada Brasileira de frango ... 3,50€

Brazilian Chicken pie

Croquete de carne 2€

meat croquette

Tarte de frango/fatia 6,50€

Tarte of chicken

CROISSANT PORTO BAGEL

Simples com manteiga 2,50€

Simple with butter

Recheados 5€

Stuffed Salgados: queijo, fiambre ou misto. / Savory: cheese, ham or mixed. Doces: creme de avelã com chocolate, creme de chocolate belga ou doce de leite. / sweets: hazelnut cream with chocolate, belgian chocolate cream or dulce de leche.

Com ovos mexidos 5,20€

PANQUECAS

Simples 5€

Simples

Manteiga, mel ou geléia 6€

Butter, honey or jam

Doce..... 6,90€

Hazelnut cream or dulce de leche or chocolate cream.

Nata e frutos vermelhos 6,90€

Cream with red fruits.

ESTILO BRUNCH (Brunch Style)

Sweet: uma calda a escolha (doce de leite, chocolate, creme de avelã, mel ou geléia) + frutas + natas ...12€

A syrup of your choice (dulce de leche, chocolate, hazelnut cream, honey or jam) + fruit + cream

Salt: avocado, ovos

mexidos e bacon12€

Avocado, scrambled eggs and bacon.



PANQUECA SALT



CROQUETE, COXINHA E EMPADA



CROISSANT QUEIJO



CROISSANT OVOS MEXIDOS



SWEET



OS BOLOS MAIS DELICIOSOS

AUTORAIS. FABRICO PRÓPRIO. ARTESANAIS.
ZERO CONSERVANTES ADICIONADOS.

Bolo simples / Simple Cake..... 2€

Bolo cuca de banana / Banana cuca cake (fatia/slice)4€

Bolo amanteigado com lascas de banana e crocante de crumble. Pode acompanhar calda de doce de leite. / Buttery cake with banana chips and crunchy crumble. Can be served with dulce de leche syrup.

Bolo de coco frio / Cold coconut cake (fatia/slice) 5,50€

Bolo úmido e frio de baunilha com recheio de brigadeiro de coco e coberto com coco ralado. / Moist and cold vanilla cake with coconut brigadeiro filling and topped with grated coconut.

Bolo red velvet brigadeiro

Red velvet brigadeiro cake (fatia/slice) 5€

Bolo releitura do famoso Red Velvet. Feito com bolo Velvet pão de ló, recheio de brigadeiro branco e finalizado com chantilly. / A reinterpretation of the famous Red Velvet cake. Made with velvet sponge cake, white brigadeiro filling, and topped with whipped cream.

Bolo de cenoura com brigadeiro

Carrot cake with brigadeiro (fatia/slice) ... 5€/6,5€ com muita calda extra

Bolo de cenoura com recheio de brigadeiro ao leite. / Carrot cake with milk brigadeiro filling.

Bolo três chocolates / Three chocolates cake (fatia/slice) 6€

Bolo pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro ao leite, coberto com granulados de chocolate ao leite. / Chocolate sponge cake with double filling of Milk brigadeiro,, covered with milk Belgian chocolate sprinkles.

Bolo Brigadeiro / Brigadeiro cake (fatia/slice) 6€

Bolo pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro branco e brigadeiro noir, coberto com granulados de chocolate ao leite e negro belga. / Chocolate sponge cake with double filling of white brigadeiro and black brigadeiro, covered with milk and Belgian dark chocolate sprinkles.

Bolo Pistachio Dubai (fatia/slice) 6€/7€ com muita calda extra

Pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro ao leite e crema de pistachio Dubai, coberto com granulados de chocolate ao leite e pistachio e muita calda para adicionar! / Chocolate sponge cake with double filling of milk brigadeiro and Dubai pistachio cream, topped with milk chocolate and pistachio sprinkles and plenty of syrup to add!



BOLOS MERGULHADOS

BOLOS MERGULHADOS NAS MELHORES CALDAS DO PLANETA! SERVIDO QUENTE!

Bolo mergulhado 6€

Layered cake (diversos sabores)

Bolo mergulhado com frutas 6,50€

Cake layered with fruit

OS DOCES MAIS DELICIOSOS

Brigadeiros 2€

Ao leite, Noir, Casadinho, Pistache ou Coco. / Milk, Noir, Casadinho, Pistachio or Coconut.

Discos de chocolate 2.20€

Discos de chocolate nobre, feitos com pura manteiga de cacau e diversos tipos de crocância. / Discs of noble chocolate, made with pure cocoa butter and different types of crunch. Ask the waiter what flavors are available.

TARTES, COOKIES E BOLACHAS

Cookie simples 2,80€

unidade.

Cookie recheado 3€

unidade.

DOCES INCLUSIVOS

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS DE LINHA INCLUSIVA PODEM CONTER TRAÇOS DE LEITE, GLÚTEN, LACTOSE, AÇÚCAR, AMÊNDOAS E CASTANHAS / FATIA - SLICE

Discos de chocolate 2,50€

Chocolate discs. Consulte os sabores disponíveis / See available flavors

Bolo de milho com coco 4,50€

Corn cake with coconut

Bolo de tapioca com coco . . . 4,90€

Tapioca cake with coconut

Brownie funcional 5,50€

Functional brownie

TARTES

Tarte palha tostada (fatia) 4,50€

Tarte de chocolate cremoso com bolachas maisena tostadas / Creamy chocolate tart with toasted cornstarch cookies.

Brownie Nido com Nocciola (fatia) . . . 6€

Brownie de chocolate de leite com recheio de brigadeiro de nido com nocciola. / Milk chocolate brownie with brigadeiro de nido filling with nocciola.



BRIGADEIROS



Mergulhado com Frutas

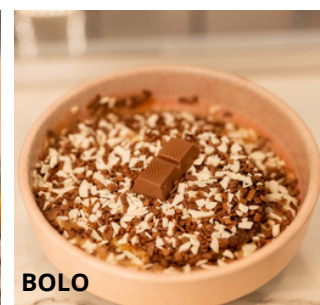


Discos de Chocolate



BRIGADEIROS

DUBAI COM MORANGOS



BOLO MERGULHADO



BROWNIE NIDO COM NOCCIOLA

CAFÉS

Espresso curto, simples ou cheio.....	0,90€
Espresso Macchiato ou Garoto	1,00€
Espresso brigadeiro	1,50€
Espresso duplo ou doppio	1,80€
Carioca de café	0,90€
Abatanado ou americano	1,10€
Latte Macchiato ou Galão	1,80€
Cappuccino	2,5€
Cappuccino brasileiro	2,70€
Café Latte ou Meia de leite	1,80€
Flat white	2,20€
Mocha brigadeiro	3€
Mocha Pistachio	3€
Café espresso com natas	1,60€
Copo de leite	1,30€
Leite com chocolate belga	1,80€
Chocolate ultra cremoso	3,50€

PARA BEBIDA VEGETAL: +0,50€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€

CHANTILLY (NATAS): + 0,70 €



BEBIDAS E CHÁS

Água 500ml2,00€

Water

**Água com gás
(pedras ou castelo)2€**

Sparkling water

Água com gás sabores2€

Iced tea2,50€

Refrigerante.....2,50€

Chás1,50€

Saquetas / Teas (sachets)

Chás da casa2,50€

1 pessoa.

Chás da casa3,50€

2 pessoas.

Sumos (néctar)2€

Consulte sabores disponíveis / Juices (nectar)
(consult available flavors)

Ginger ale 2,50€

Cerveja Super Bock 2€

**Budweiser ou Stela Artois
ou Heineken 2,50€**

Mini garrafa de vinho8€

ALMOÇO DO DIA

Menu Tarte de Frango 9,70€

Tarte de frango + salada + sopa ou bebida

Prato Almoço do dia8,90€

Bebida + Prato Almoço do dia + Brigadeiro ou café 11,40€



CHÁS E INFUSÕES DA CASA

Especiarias e bem estar

Infusão saborosa e suave, de camomila, hibisco, cravinho, canela, fruta seca e bagas de goji

Diurético e anti-ox

Infusão intensa de hibisco e maçã

Desincha e melhora a digestão

Infusão suave composta por dente de leão, funcho, carqueja, barba de milho e cavalinha.

Anti ox/in

Infusão suave e harmônica, composta por Lúcia Lima, erva príncipe e perpétua roxa.

Diurético e bem estar

Infusão suave e deliciosa, composta por Lúcia Lima e barba de milho.

Detox

Infusão detox que acelera o metabolismo, de sabor intenso e picante, composta por hortelã, carqueja, dente de leão, pimenta rosa e pimenta piri piri.

Bem estar

Infusão deliciosa e levemente adocicada, composta por funcho e Lúcia Lima.

TEMOS LATINHAS DE NOSSAS INFUSÕES DA CASA PARA DAR DE OFERTA OU LEVAR PARA CASA!

