

Para começar

Creme de abacate adoçado com agave e chips de coco (sazonal) [R\$16]

logurte de Ovelha com morangos frescos, granola crocante e mel cru [R\$16]

Tapiocas

Queijo minas curado com presunto Royale [R\$16]

Coalho, tomate e orégano [R\$16]

Coalho e coco ralado. acompanha dip de tangerina e gengibre / ou mel de Engenho [R\$16]

Que tal Chia na massa da tapioca? [+R\$2]

Waffle

Mel, manteiga e flor de sal [R\$29]

Geleia orgânica sem conservantes de Frutas Vermelhas [R\$29]

Calda de brigadeiro quente [R\$29]

Doce de leite feito por nós [R\$29]

Meia Porção [R\$17]

Nutella [R\$32] - Meia Porção [R\$21]

Calda, Mel, Nutella, Geleia, Manteiga com flor de sal **Extra** [R\$5]

Usamos apenas queijos frescos feitos com leite de vacas criadas e alimentadas a pasto.

Vitalatte

Ovos (sempre orgânicos)

Ovo grego frito com molho de tomate caseiro, especiarias, espinafre e queijo feta. Acompanha fatia de pão Sourdough [R\$27]

Ovos mexidos com mussarela de búfala. Acompanha fatia de pão Sourdough [R\$27]

Omelete com mussarela de búfala, tomate, cúrcuma e orégano [R\$27]

*Me desculpe
por tudo o que
disse quando
estava com
fome*



Da chapa e da padoca

Pão de Queijo al Taglio Você nunca comeu um pão de queijo tão crocante por fora e macio por dentro. Equivale a 4 pães de queijo pequenos. [R\$22 - R\$14 ½]

Lokura Loka: experimente adicionar:
Doce de leite caseiro [R\$5]
Requeijão Vitalatte - [R\$5]
Nutella [R\$5]

Pain au Chocolat [R\$12]

Croissant [R\$10]
calda, mel ou geleia extra [R\$5]
Com Queijo e/ou Presunto Royale [R\$20]

Fatia extra de pão Sourdough ou brioche de mandioca [R\$3]

aceitamos cartões Visa e Mastercard
LALÁ
café

Brioche de mandioca

Na chapa com manteiga e geleia (Tipo torrada Petrópolis) [R\$10]

Misto quente com queijo meia cura de Jersey e presunto Royale [R\$20]

Clássico Queijo e Banana: banana, queijo meia cura e canela [R\$20]

Croque Monsieur: queijo meia cura de Jersey, presunto Royale e mostarda Dijon com nosso exclusivo molho bechamel [R\$32]

Croque Madame: o Monsieur acima coroado com um ovo orgânico [R\$34]



Torradas

Com pão Sourdough de fermentação natural

Na chapa com manteiga ou azeite de oliva e flor de sal [R\$10]

Abacate, tomate, sementes de abóbora e girassol, azeite, sal, limão e pimenta do reino (sazonal) [R\$20]

Brie com mel trufado e nozes [R\$25]

Embalagem Reciclável Tipo PP5 livre de Bisfenol: para levar pra casa, [R\$2]

Tortas + quiches

Pastilla Marroquina: torta de frango orgânico levemente doce e picante com massala, gengibre, canela e castanha do Pará. Acompanha frescor de iogurte e hortelã [R\$35]

Quiche de Cebola caramelizada com queijo feta [R\$25]

Quiche de Cogumelos Paris [R\$30]

Folhas orgânicas simples [+R\$8]

Saladas Bistrô ou Vegana:

- *Tamanho acompanhamento* [+R\$15]

- *Tamanho médio* [+R\$20]

- *Inteira* [+R\$39]

Para beliscar + dividir

Tapioquinhas de queijo de coalho com tomate e dip de tangerina com gengibre (6 unid) [R\$25]

Burrata com tomates assados e berinjela na redução de balsâmico e fatias de pão sourdough de fermentação natural [R\$49]

Chips de Raizes & Crudités (palitos de beterraba, cenoura e erva doce) servidos com mousse de wassabi [R\$29]

As Torradas também são ótima pedida para compartilhar



Nossas cumbucas

Salada Bistrô: folhas orgânicas, queijo feta, beterraba assada no balsâmico, rabanete, amêndoas caramelizadas no massala, azeitona e nosso deli-vinagrete [R\$39 - R\$20 ½ - R\$15 P]

Salada Vegana de Abóbora Cabochá assada, castanha de caju, cranberry, ricota de amêndoas e folhas orgânicas com nosso deli-vinagrete [R\$39 - R\$20 ½ - R\$15 P]

Mini Penne Morno -azeite e alho, com flores de brócolis al dente, amêndoas e tomate assado [R\$39] **VEGANO**

Salmão cru curado com molho de maracujá e gengibre servido com couscous marroquino ao curry [R\$59]

Escondidinho de Bacalhau com creme de baroa e tapenade [R\$59]

Frango Orgânico laqueado com mel balsâmico sobre saladinha fria de quinoa, espinafre orgânico, tomatinhos e amêndoas [R\$49]

Arroz de Pato, linguiça calabresa artesanal, cebolas caramelizadas e tâmaras [R\$59]

Porpetas de Porquito em molho de tomate pedaço, com couscous marroquino, lentilhas, ervilhas verdes, amêndoas em massala e molho tzatziki [R\$49]

Picadinho, arroz branco, purê de banana da terra e farofa de maracujá [R\$49]

Para Filhotes -para crianças até 10 anos. Pergunte ao garçon a opção do dia. [R\$25]

Sopa do Dia - no Quadro em frente

Almoço Afetivo entre 12 e 14hs de 2ª a 6ª feira, as cumbucas ganham um waffle quentinho ou mini brigadeiro de colher

O Amor tem sabor

Brigadeiro de colher com farofa de castanhas e morango [R\$14]

Cartola - Sobremesa Nordestina que a gente adora: banana com canela e açúcar demerara coberta por queijo meia-cura gratinado [R\$15]

Açaí orgânico geladinho com granola sem glúten e banana.., sem xaropes ou outros artificios artificiais, adoçado apenas com banana e açúcar demerara orgânico [R\$22]

Goiabada cascão cremosa artesanal servida c requeijão Vitalatte e tapioca [R\$18]

Bolo de Aipim e Coco pedaço [R\$15]

Bolo de Cenoura com chips de chocolate amargo e calda quente de brigadeiro [R\$12]

Bolo de Chocolate com gotas de chocolate e calda de brigadeiro quente [R\$12]

E... se o que você quer é slow carb, diet, sem glúten nem lactose... delícias feitas com farinha de amêndoas ou de coco e adoçados naturalmente com xilitol, pergunte ao atendente qual saiu do forno hoje.



Cafés exclusive selection

Nepal Lamjung: aveludado e intenso, intensidade 8 [R\$12]

Kilimanjaro Peaberry: frutado e harmonizado, intensidade 5 [R\$12]

Servidos na taça Reveal da Nespresso que aprimoram os aromas e sabores desses cafés especiais.

Cafés Pura Origin

Ristretto Origin: forte e picante, intensidade 10 [R\$6 P] ou [R\$12 G]

Lungo Origin Guatemala: intenso e encorpado, intensidade 6 [R\$6 P] ou [R\$12 G]

Espresso Origin Brazil: adocicado e leve, intensidade 4 [R\$6 P] ou [R\$12 G]

Com Café...

Macchiato [R\$6 P] ou [R\$12 G]

Café com leite [R\$11]

Cappuccino tradicional [R\$7 P] ou [R\$12 G]

Cappuccino Ovomaltine [R\$7P] ou [R\$12G]

Choco Macchiato [R\$7P] ou [R\$12G]

43 Iced Coffee: café, licor 43 e gelo [R\$19]

Iced Baileys Coffee com espuma de leite gelada [R\$28]

Jack Honey Coffee: Jack Daniels, café e chantilly [R\$28]

Lattes (quente ou gelado)

Red Velvet com beterraba [R\$12]

Turmeric-Cúrcuma: cúrcuma, gengibre, canela, pimenta e mel [R\$12]

Chai Latte especiarias, canela, gengibre, aniz, cardamomo e mel [R\$12]

Matcha Latte com mel [R\$12]

Chocolate quente [R\$12]

Se preferir, podemos substituir o leite de vaca por leite de amêndoas em qualquer preparação [+R\$3]

Its Always Tea Time!

Chá Naturais da nossa horta: capim santo ou hortelã. 3 a 5 min. [R\$10]

Ivi's Dream

infusão de maçã, uva e beterraba, sabor tâmara e amêndoas *Toque aveludado das tâmaras e amêndoas.* 6 a 10 min. [R\$10]

Toronto nights

blend de chá branco, chá verde, capim-limão, laranja-doce e rosa mosqueta, sabor canela, amêndoas e laranja. 3 a 5 min. [R\$10]

Classic Earl Grey

chá preto, óleos naturais de bergamota *na sua versão de maior qualidade.* 2 a 3 min. [R\$10]

Cannelle

infusão de Rooiboos, baunilha e rosa mosqueta, canela, amêndoas, coco, avelã e mel. 5 a 8 min [R\$10]



Para beber frio

Limo Night: limão, limão siciliano, acerola, abacaxi, água de coco, hortelã e mel (108kcal e 6% fibra) **[R\$15]**

Matcha Tcha: uva verde, abacaxi água de coco, aipo, pepino, limão, matcha, mel e hortelã (82 kcal e 6% fibra) **[R\$15]**

Morango d'amour: morango, framboesa, mirtilo, mel e maçã (144kcal e 14% fibra) **[R\$15]**

Passion Manga: maracujá, manga, água de coco, cardamomo e mel (145 kcal e 7% fibra) **[R\$15]**

Clássico Zazá Bistrô: limonada de limão siciliano com Monin de rosas **[R\$12]**

Chá Detox: hibisco, folhas de amora, limão siciliano e agave (49kcal) **[R\$10]**

Chá Detox: capim santo, limão siciliano e agave (49kcal) **[R\$10]**

Água de coco natural [R\$10]

Mate caseiro [R\$8]

Refrigerante caseiro de tangerina e gengibre **[R\$10]**

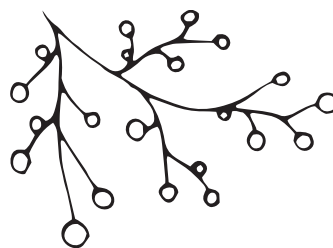
Coca-Cola normal ou zero **[R\$8]**

Água mineral Prata [R\$6] (retornável)

Cerveja Praya – witbier longneck
Receita desenvolvida artesanalmente, inspirada nos mistérios e encantos do oceano. Nas belezas de nosso litoral. Uma WitBier carioca. **[R\$14]**



*A vida em si é o
melhor banquete!*



*Desperte sua
sede pelo
extraordinário*

Vinhos e Espumantes

Chandon Brut [R\$28 Taça] ou [R\$120 Garrafa]

Chandon Rosé [R\$28 Taça] ou [R\$120 Garrafa]

Vinho Branco Miluna 2017 Chardonnay / Malvasia Blanca, Puglia - Italia [R\$23 Taça] ou [R\$95 Garrafa]

Vinho Rosé Brise 2017, Grenache-Syrah Côte de Provence – França [R\$28 Taça] ou [R\$120 Garrafa]

Vinho Tinto Miluna Rosso 2017, Puglia – Itália [R\$23 Taça] ou [R\$95 Garrafa]

Drinks Clássicos

Aperol Spritz: espumante, Aperol, água com gás, laranja e gelo [R\$28]

Gin Tônica: Amázzoni Gin, casca de limão siciliano, alecrim e água tônica. [R\$29]

Negroni da Fazenda: Amázzoni Gin infundado com cacau, Campari e Vermute Tinto. [R\$29]

Dry Martini: Amázzoni Gin, Vermute Dry e azeitonas verdes. [R\$29]

Drinks Signature

Fresco de damasco: Amázzoni Gin, geléia de damasco, aroeira, casca de laranja e água tônica. [R\$29]

Águas de Amázzoni: Amázzoni Gin, casca de tangerina, casca de limão siciliano, zimbro e água tônica. [R\$29]



am



pm

Nosso Mercadinho



Feito por Nós

Livro de Receitas da Zazá	[R\$59]
Mousse WASABI 200gr	[R\$25]
Mousse WASABI 550gr	[R\$55]
Chips de Coco em açúcar mascavo / sem açúcar 100gr.	[R\$15]

Chás Orgânicos

Earl Grey	[R\$56]
Cannelle	[R\$40]
Toronto Nights	[R\$44]
Ivi's Dream	[R\$48]

Jatiboca + McBee

Goiabada Lata 500gr	[R\$25]
Mangada Lata 500gr	[R\$25]
Mel de Terroir In Natura	[R\$25]



Pezi Gourmet

Azeite Defumado	[R\$29]
-----------------	----------------

Vale do Formoso

Tomate semidesidratado alho e orégano	[R\$36]
Topping de brusqueta tomatinhos spicy	[R\$36]
Mix de Antepasto	[R\$36]

Granolas

Vários sabores	[R\$30]
----------------	----------------

*Vai fazer uma festa,
chamar os amigos para um
jantar ou almoço? Deixe o
trabalho conosco e
experimente encantar a todos
com as comidinhas do Zazá
em Casa*

<http://zazabistro.com.br/zazaemcasa>

Procure-nos nas redes sociais pelo
@zazabistrocafe e @zazabistro



Por um Bom Karma,

Recicle!!



**Logística Reversa de Embalagens,
vem com a gente nessa!**

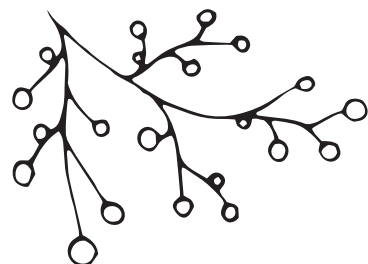
Nossos pedidos para levar para casa são entregues em embalagem de plástico, TIPO PP5, livre de Bisfenol, podendo ser usada em micro-ondas e lava louças, sem riscos de toxicidade .

Essa embalagem poderá ser reutilizada e depois encaminhada para reciclagem.

Mas se não quiser reutilizá-la ou não tiver a chance de encaminhá-la para reciclagem, devolva pra gente e seja premiado.

No Zazá Bistrô Café você retorna com 10 embalagens e ganha uma fatia de bolo (menos diet).

No Zazá Bistrô você retorna com 10 embalagens e ganha 15% de desconto no seu 11º pedido "delivery".



Nossa escolha:

Há 5 anos fazemos a gestão correta de nossos resíduos, encaminhando para compostagem nosso lixo orgânico e para reciclagem todo material reciclável que descartamos. E a prática da "Logística Reversa" com garrafas de vidro e cápsulas de café já é uma realidade. Enquanto ainda não encontramos uma embalagem ecológica a contento, resolvemos adotar o sistema de retorno e fechar o ciclo das nossas embalagens com vocês, os engajando a fazer parte do movimento "Sustentabilidade Urbana" que Bota pra Girar melhores práticas em prol de nós e do Planeta.

Por conta do nosso compromisso com Logística Reversa, em que devolvemos nossas garrafas de vidro ao fornecedor, pedimos gentilmente que não as levem consigo



Vai fazer uma festa, chamar os amigos para um jantar ou almoço? Deixe o trabalho conosco e experimente encantar a todos com as comidinhas do Zazá em Casa, delivery ou serviço completo para eventos:

<http://zazabistro.com.br/zazaemcasa>

Procure-nos nas redes sociais pelo @zazabistrocafe e @zazabistro



Lets Brunch...?

BRUNCH Abacate

Creme de abacate adoçado com agave e chips de coco

Tapioca Ou Omelete Ou ½ Salada Bistrô

Waffle: com mel Ou calda de chocolate

1 Bebida Fria: Refrigerante Caseiro Ou Mate da Casa

1 bebida quente (café ou machiatto)

Cerveja Hoegaarden

[R\$59]

BRUNCH Ovelha:

logurte de Ovelha com morangos frescos, granola crocante e sem glúten e mel crú

½ Pão de Queijo ou **Brioche na chapa com requeijão** ou **Quiche de cebola**

Waffle: com mel Ou calda de chocolate

1 chá gelado detox adoçado com agave:

1 Bebida Fria: Refrigerante Caseiro Ou Mate da Casa

1 bebida quente (café ou machiatto)

Cerveja Hoegaarden

[R\$59]

- *sábados e domingos + all day long*

