

## Para começar

**Creme de abacate** adoçado com mel cru e chips de coco [R\$16]

**logurte de Ovelha** com uva fresca, granola crocante e mel cru [R\$16]

**Canjica** de milho e coco com fitas de coco [R\$16]

## Tapiocas

**Queijo meia cura de Jersey** 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\$19]

Calda, Mel, 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\$23 - R\$14 ½]

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

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

*(aceitamos cartões Visa e Mastercard)*

**Em breve Ifood Delivery**



## 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 e coentro [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*

- *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 aipo) servidos com mousse de wasabi [R\$29]

*As Torradas também são ótima pedida para compartilhar*



## Nossas cumbucas

**Salada Vegana de Kale Tostada** e couve cítrica marinada sobre couscous, vegetais e granola salgada Zazá de cúrcuma e alecrim [R\$39]

**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]

**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 de azeitona preta [R\$59]

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

- **Versão Vegana:** com berinjela laqueada [R\$42]

**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 garçom 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 ou meia lua de banana e uva fresca ao mel de engenho cítrico e chips de coco)

*O Amor  
tem sabor*

**Brigadeiro de colher** com uvas frescas e farofa de castanhas [R\$14]

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

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

**Meia lua de banana e uva fresca** ao mel de engenho cítrico e chips de coco [R\$12]

**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 low 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\$13]

**Kilimanjaro Peaberry:** frutado e harmonizado, intensidade 5 [R\$13]

*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\$7 P] ou [R\$13 G]

**Lungo Origem Guatemala** intenso e encorpado, intensidade 6 [R\$7 P] ou [R\$13 G]

**Espresso Origin Brazil:** adocicado e leve, intensidade 4 [R\$7 P] ou [R\$13 G]

## *Com Café...*

**Bullet Proof Coffee:** café batido com manteiga ghee e óleo de coco [R\$15]

**Macchiato** [R\$8 P] ou [R\$13 G]

**Café com leite** [R\$13]

**Cappuccino** tradicional [R\$8 P] ou [R\$13 G]

**Cappuccino** Ovomaltine [R\$8 P] ou [R\$13 G]

**Choco Macchiato** [R\$8 P] ou [R\$13 G]

**Café com leite Refrescante** com espuma de leite gelada [R\$15]

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

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

## *Lattes (quente ou gelado)*

**Shake proteico vegano:** proteína de arroz batido com banana, canela, coco fresco e chia [R\$20]

**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]*

## *It's Always Tea Time!*

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

**Matcha tea** infusão dos brotos das folhas de camellia sinensis. 3 min. [R\$10]

**Chai Tea** especiarias, canela, gengibre, aniz, cardamomo, fica ainda melhor com um pingado de leite. 5 min. [R\$10]

**Theo Cacau** infusão com a casca da amêndoa do cacau. Chá aveludado, um verdadeiro carinho na alma. Servido com ou sem espuma de leite. 5 a 8min [R\$10]

**Lady Grey's Secret** chá preto perfumado com bergamota e baunilha servido com leve espuma de leite. 5 min [R\$10]

**Smoked Earl Grey** chá preto defumado e perfumado com óleos de baunilha



natural (servido com ou sem espuma de leite) 5 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 água de rosas [R\$12]

**Limonada Clássica:** limonada de limão Tahiti [R\$10]

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

**Chá Detox:** capim santo, limão Tahiti 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\$7] (retornável)**

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



*A vida em si é o  
melhor banquete!*



*Desperte sua  
sede pelo  
extraordinário*

### *Vinhos e Espumantes*

Chandon Brut [R\$33 Taça] ou [R\$130 Garrafa]

Chandon Rosé [R\$33 Taça] ou [R\$130 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 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]

### *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]

### *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 & Cruautés** (palitos de beterraba, cenoura e aipo) servidos com mousse de wasabi [R\$29]



am



pm



## Nosso Mercadinho



### Feito por Nós

Livro de Receitas da Zazá	<b>[R\$59]</b>
Mousse WASABI 200gr	<b>[R\$25]</b>
Mousse WASABI 550gr	<b>[R\$55]</b>
Chips de Coco 100gr.	<b>[R\$15]</b>

### Jatiboca + McBee

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

### Conservas Azeites Molhos

Molho Jabuticaba Defumado	<b>[R\$12]</b>
Azeite Defumado Plezi	<b>[R\$29]</b>
Tomate semi-desidratado alho e orégano Vale do Formoso	<b>[R\$36]</b>
Topping de brusqueta tomatinhos spicy Vale do Formoso	<b>[R\$36]</b>
Mix de Antepasto	<b>[R\$36]</b>

### Granolas

Vários sabores	<b>[R\$30]</b>
----------------	----------------

### Chás Orgânicos Moncloa

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

### Infusão de Cacau TheoChá

Deliciosa infusão feita da casca da amêndoa do cacau, super aromática, sustentável, de sabor marcante e riquíssima em Theobromina. **[R\$19,9]**

### Canudos Ecológicos em Inox

Carregue sempre com você e recuse descartáveis! - A mudança de hábito começa por você!

Kit com capa e escovinha para limpar **[R\$30]**

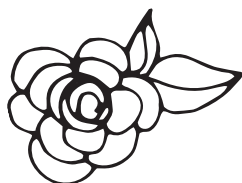


### Chocolates Quetzal **[R\$19,9]**

Processo tradicional e ecológico, alia baixas temperaturas de torra a um clássico e exclusivo moinho de granito rosa, preservando assim todos os benefícios do cacau. Livre de açúcar branco, químicos, GMO e glúten.



Por um Bom Karma,



Recicle!!

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

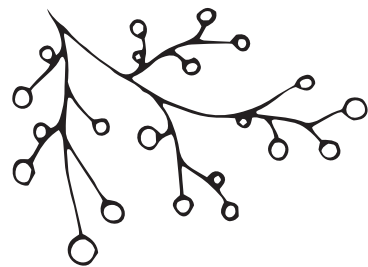
Nossos pedidos para levar para casa são entregues em embalagem de plástico, TIPO PP5, livre de Bisfenol, podendo ser usada em micro-ondas e lava louças, sem riscos de toxicidade .

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.!*

*Nem vem de garfo que hoje é dia de Canjica.*

Meia lua de banana com mel de engenho e limão, uvas e chips de coco

Canjica de milho e coco com canela e chips de coco

Bolo de Chocolate com nibs de chocolate amargo

1 Bebida Fria: Refrigerante Caseiro Ou Mate da Casa

1 bebida quente (café ou machiatto)

**[R\$59] / + 1 taça de Chandon [R\$74]**

*Amorifique-se!*

Creme de abacate adoçado com mel cru e chips de coco

1 brioche de mandioca ( ao estilo Petrópolis) + manteiga com flor de sal e mel

Ovos orgânicos mexidos com mussarela de búfala

1 bolo a sua escolha

1 chá gelado detox adoçado com agave:

1 bebida quente (café ou machiatto)

**[R\$69] / + 1 taça de Chandon [R\$84]**

*Desculpem por tudo o que eu disse quando estava com fome!*

Meia lua de banana com mel de engenho e limão, morangos e chips de coco

Crudités e chips de raízes com mousse de wasabi

Ovos orgânicos mexidos com mussarela de búfala

Quiche de cebolas caramelizadas e queijo de cabra com folhas verdes orgânicas

1 bolo a sua escolha

1 chá gelado detox adoçado com agave:

1 bebida quente (café ou machiatto)

**[R\$88] / + 1 taça de Chandon [R\$103]**

*Sábados e Domingos \* All day long!*





  
L.A.L.A.  
café