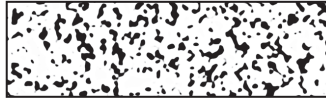


## CAFÉ



### ESPRESSO

30 ml R\$6 60 ml R\$9

### FILTRADO

*consultar métodos disponíveis*  
grão da semana R\$9 grão convidado R\$12

### AMERICANO

*café espresso adicionado de água quente*  
R\$6

### ESPRESSO MACCHIATO

*café espresso e espuma de leite*  
R\$8

### CAPPUCCINO

*café espresso, leite vaporizado e espuma de leite*  
R\$10

### FLAT WHITE

*duas doses de café espresso, leite vaporizado*  
R\$12

### ICED LATTE

*café espresso, leite e gelo*  
R\$10

### COLD BREW

*café infundado por longo período a frio, servido com gelo*  
R\$12

### ESPRESSO TÔNICA

*café espresso, água tônica e limão siciliano*  
R\$12

### CHOCOLATE QUENTE

*calda de chocolate caseira e leite vaporizado*  
R\$12

### OPCIONAIS

*shot extra R\$3 leite vegetal R\$4*

## MOCACCINOS

*café espresso e leite vaporizado sobre base a escolher*  
R\$14

## LATTES

*servidos com leite vegetal vaporizado e base de especiarias a escolher*  
R\$12

### TRADICIONAL

*calda de chocolate*

### CURCUMA LATTE

### NUTELLA MOCHA

*creme de avelã*

### CHAI LATTE

## BRUNCH

sábados e feriados  
das 10H às 16H

### ENGLISH BREAKFAST

cozidos caseiros e fatia de pão sourdough

R\$36

### AMERICAN BREAKFAST

ovos, batatas "hash brown", bacon, linguiça, espinafre e fatia de torrada francesa

R\$34

### PANQUECA

duas unidades, acompanha manteiga, mel e chantilly da casa

R\$24

### FULL VEGGIE

cozidos caseiros e fatia de pão sourdough

R\$34

### OMELETE

queijo da canastra com tomate e cebolinha R\$18  
cozidos caseiros e fatia de pão sourdough R\$20

### FRENCH TOAST

torrada francesa acompanha manteiga e mel

R\$20

## LANCHE

todos os dias  
das 10H às 17H

### SOURDOUGH R\$12

fatia de pão de fermentação natural servido com manteiga e mel

### 2 OVOS

fritos ou mexidos R\$8

### IOGURTE R\$16

com frutas vermelhas orgânicas, granola da casa e mel

### WAFFLE BELGA R\$20

acompanha manteiga e mel

### ADICIONAIS

salmão curado da casa R\$8

espinafre refogado R\$4

bacon R\$6 cogumelos R\$6

cream cheese R\$4

queijo canastra R\$4

nutella R\$4

### AÇAÍ R\$20

na tigela, adoçado com melado orgânico, acompanha granola da casa, banana e mel.

## SALADAS

### CHICKEN SATAY R\$28

mix de folhas, frango marinado grelhado, tomate cereja, pepino, abacate, palha da casa e vinagrete de balsâmico e mel

### FALAFEL BOWL R\$26

arroz 7 grãos, falafel, salada de rúcula, boursin de cabra e beterraba (molho de tahine limão azeite)

### AVOCADO EGG R\$28

mix de alface, espinafre, guacamole, ovo com gema mole, sweet chili caseiro, sour cream e fatia de sourdough

### SALADA DE QUINOA R\$28

refogado de espinafre, brócolis e mix de cogumelos, quinoa, batata crocante, salmão gravlax e ovo mole

## SANDUÍCHES

### NA BAGUETE

#### B.L.T. R\$28

bacon, alface, tomate, queijo da canastra, picles e maionese caseiros

#### SALMÃO GRAVLAX R\$30

salmão curado caseiro, cream cheese, alface e picles

#### PASTRAMI R\$28

alface americana, tomate, patrami e maionese de ervas

### NO SOURDOUGH

#### SHIMEJI R\$28

cogumelo shimeji refogado com espinafre, servido com cream cheese e dill

#### CROQUE R\$28

presunto, queijo da canastra e molho bechamel gratinado

#### QUEIJO QUENTE R\$24

de queijo da canastra

opcionais  
cebola caramelizada  
ou compota de bacon

## PORÇÕES

**BATATA FRITA** R\$14  
*acompanha 1 molho a sua escolha*

**NACHOS** R\$18  
*servidos com guacamole, cheddar e sour cream*

**BOLINHOS DE ARROZ** R\$14  
*acompanha 1 molho a sua escolha*

**PALITOS DE COALHO** R\$14  
*servidos com melaço de cana*

**PEIXE FRITO** R\$20  
*acompanha 1 molho a sua escolha*

**FALAFEL** R\$18  
*quatro unidades servidas com homus*

### MOLHOS DA CASA

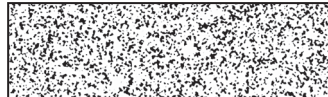
*curry ketchup*  
R\$4

*maionese*  
R\$4

*rosé com picles*  
R\$4

*maionese de ervas*  
R\$4

## BOWL MENU



### MOQUECA

*opção de tilápia ou banana*  
*servido com arroz de côco e palha da casa*

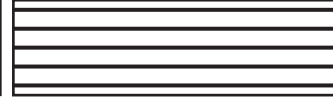
R\$30

### STROGONOFF

*opção de frango ou cogumelo*  
*servido com arroz e palha da casa*

R\$30

JUNK



**X-BURGUER R\$20**

*hambúrguer artesanal, queijo prato, ketchup e picles caseiro no pão brioche*

**C.F.F. R\$26**

*tilápia empanada, alface americana, queijo prato, picles e maionese caseira no pão brioche*

**X-SALADA R\$24**

*hambúrguer artesanal, queijo prato, alface, tomate, cebola roxa, picles e maionese caseiros no pão brioche*  
**adicional bacon R\$6**

**C.F.C. R\$24**

*frango empanado, salada de repolho com cenoura, picles e maionese caseiros no pão brioche*

**X-HALUMI R\$28**

*pão, queijo coalho, alface, tomate, cebola roxa, abacate, picles e maionese caseiros no pão brioche*

**PARMEGELA R\$24**

*berinjela empanada, molho de tomate, queijo prato, alface e tomate no pão brioche*

**X-METAMELT R\$26**

*hambúrguer artesanal, queijo cheddar, cebola caramelizada e compota de bacon no pão australiano*

**FALAFEL DÜRUM R\$24**

*falafel, homus tahine, abacate e salada enrolados no pão árabe*

**X-BIQUINHO R\$26**

*hambúrguer artesanal, queijo prato, alface, tomate, cebola maionese e geléia de pimenta biquinho no pão brioche*

**HOT DOG R\$16**

*salcicha, picles, mostarda e batata palha no pão de leite*

JUNK

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL R\$4

MATTE LEÃO R\$5

*natural ou limão*

REFRIGERANTE R\$5

*Coca Cola / Coca Cola Zero*

ÁGUA DE COCO R\$8

BÆR-MATE R\$9

KOMBUCHA CASEIRA R\$8

*consultar sobores no balcão*

VINHO TAÇA R\$18

VINHO GARRAFA R\$86

CERVEJAS ARTESANAIS

CERVEJAS LONG NECK

## DRINKS

### CLÁSSICOS

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

*Limão R\$18*

*Berries orgânicas R\$20*

BLOODY MARY R\$24

*Vodka Smirnoff, suco limão  
e suco de tomate temperado*

MICHELADA R\$24

*com suco de tomate temperado*

MOJITO R\$24

*Rum Bacardi Carta Blanca, hortelã, suco de limão  
taiti, xarope simples de açúcar e água com gás*

BASIL SMASH R\$26

*Gin Tanqueray, manjeriço, suco de limão  
siciliano, açúcar orgânico e água com gás*

MOSCOW MULE R\$28

*Vodka Smirnoff, suco de limão taiti,  
xarope artesanal de gengibre e água com gás*

GORDONS TÔNICA R\$20

*Gin Gordons, água tônica,  
manjeriço e laranja*

TANQUERAY TÔNICA R\$26

*Gin Tanqueray, limão siciliano  
e sementes de cardamomo*

BOMBAY TÔNICA R\$26

*Gin Bombay, água tônica,  
tomilho e morango*

### DA CASA

THE FRESH 2.0 R\$26

*Gin Tanqueray, Fireball, mix de limões,  
hortelã, xarope simples de açúcar  
e água com gás*

CANA BRAVA R\$26

*Cachaça Sete Engenhos branca, Campari,  
hortelã, xarope artesanal de gengibre,  
suco de limão siciliano e água com gás*

PÉROLA NEGRA R\$26

*Rum Bacardi Carta Oro, limão siciliano,  
vinho tinto e água com gás*

CUBA LIBRE R\$24

*Rum Bacardi Carta Blanca, Coca Cola  
e limão taiti.*

CHAMBRA R\$26

*Vodka Smirnoff, Aperol, tabasco, mix de  
limões, xarope artesanal de gengibre  
e água com gás*

GENGIBAN R\$26

*Rum Bacardi Carta Blanca, Angostura,  
gengibre, suco de limão taiti, xarope artesanal  
de poejo e água com gás*

## SPIRITS

SMIRNOFF R\$12

CACHAÇA

*Sete Engenhos cerejeira R\$12*

*Sete Engenhos prata R\$8*

TEQUILA JOSE CUERVO R\$12

WHISKY

*Jameson R\$18*

*JW Red Label R\$14*

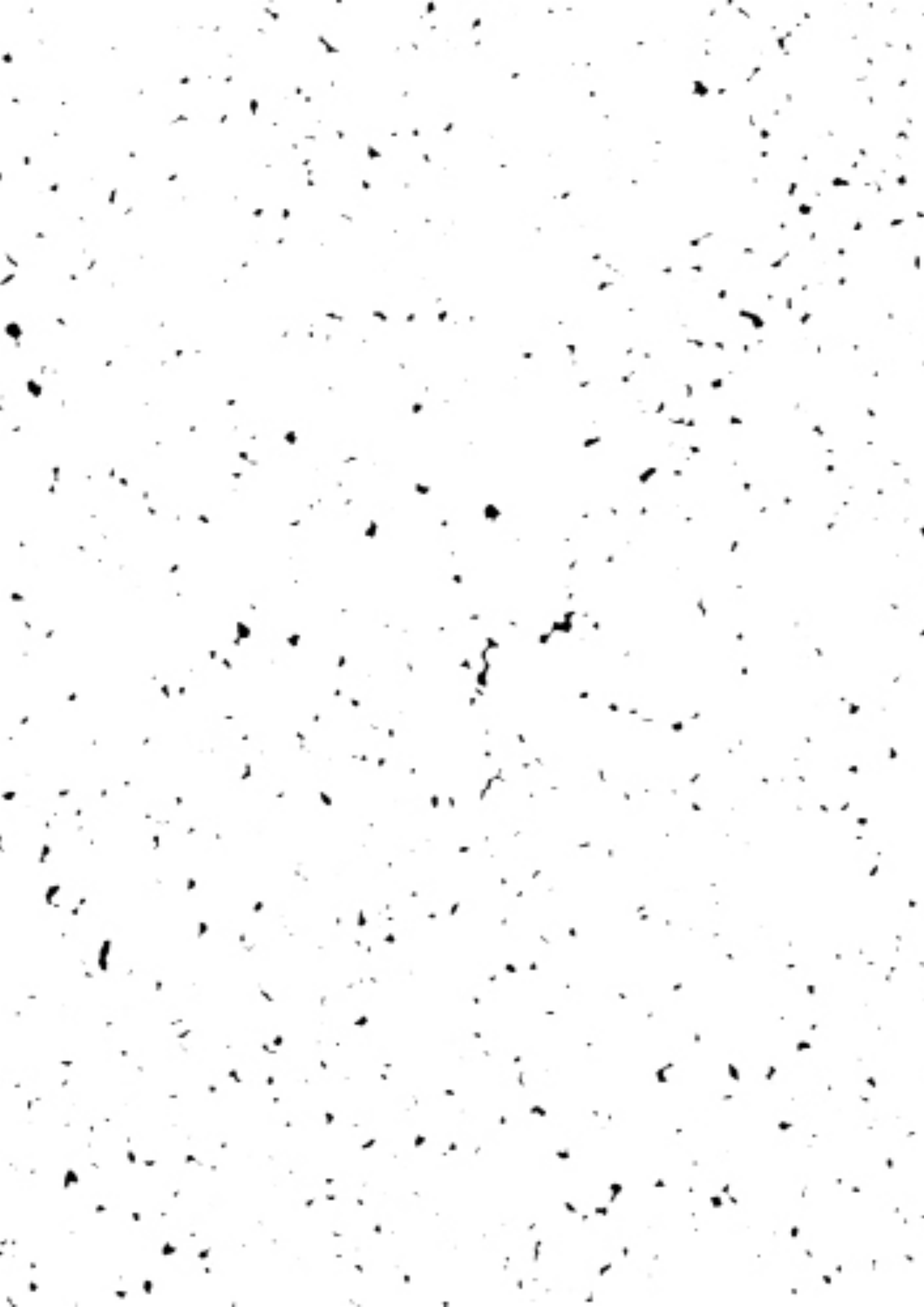
*Buchanna's 12 R\$24 Jack Daniel's R\$16*

FERNET R\$ 16

SAKÊ R\$ 12

JAGERMEISTER R\$16

PARA BEBER



## CLASSICOS

### GORDONS TÔNICA R\$20

*Gin Gordons, água tônica,  
manjeriço e laranja*

### DAIQUIRI R\$26

*Rum Havana três anos,  
xarope simples de açúcar e limão taiti*

### MANHATTAN R\$30

*Whisky Bourbon Bulleit, Rosso Martini,  
bitter Angostura e cereja*

### TANQUERAY TÔNICA R\$26

*Gin Tanqueray, limão siciliano  
e sementes de cardamomo*

### APEROL SPLITZ R\$28

*Aperitivo Aperol, espumante Prosecco,  
água tônica e laranja*

### NEGRONI R\$30

*Gin Plymouth, bitter Campari,  
Rosso Martini e laranja*

### BOMBAY TÔNICA R\$26

*Gin Bombay, água tônica,  
tomilho e morango*

### LILLET VIVE R\$28

*Aperitivo Lillet, água tônica,  
hortelã e morango*

### DRY MARTINI R\$33

*Gin Plymouth, aperitivo Lillet e azeitona*

### PLYMOUTH TÔNICA R\$33

*Gin Plymouth, água tônica Riverside,  
hortelã e grapefruit*

### OLD FASHIONED R\$30

*Whisky Bourbon Bulleit, bitter Angostura,  
xarope simples de açúcar, laranja e cereja*

### VÉSPER MARTINI R\$33

*Gin Plymouth, vodka Ketel One,  
aperitivo Lillet e lima da pérsia*

## DRINKS DA CASA

### FLORES DE BÁLSAMO R\$26

*Cachaça Bálsamo Sete Engenhos,  
xarope artesanal de maçã verde  
e sabugueiro, limão taiti*

### TRUFA NEGRA R\$26

*Cachaça Cerejeira Sete Engenhos,  
licor Amaretto, bitter artesanal de laranja,  
xarope simples de açúcar e cold brew*

### ATLANTIC PARADISE R\$28

*Rum Havana sete anos, aperitivo Lillet,  
bitter artesanal de laranja, grapefruit  
e essência de baunilha*

### SWIZZLE MULE R\$28

*Vodka Ketel One, xarope artesanal de hibisco  
e limão taiti*

### ROSMARINUS R\$28

*Gin Sevilla Tanqueray, Rosso Martini,  
xarope artesanal de alecrim e grapefruit*

### ROSELLE DE SEVILLA R\$26

*Gin Sevilla Tanqueray, vodka Ketel One,  
xarope artesanal de hibisco e grapefruit*

### FLOWERS ICE TEA R\$30

*Gin Sevilla Tanqueray, chá de camomila e  
xarope artesanal de maçã verde e sabugueiro*

### TRÓPICO HIGHBALL R\$30

*Whisky Black Label, água com gás  
e xarope artesanal de coco com laranja*

### CHÁ DE CEREJEIRA R\$26

*Cachaça Cerejeira Sete Engenhos, chá de hibisco,  
bitter de laranja e xarope simples de açúcar*

## BEBIDAS

### REFRIGERANTES DA CASA R\$15

*Hibisco, Gengibre, Abacaxi ou  
Maça com sabugueiro*

### VINHO

*Tinto, Rose e Branco  
Taça R\$18 Garrafa R\$86*

### BAERMATE R\$9

### REFRIGERANTES R\$5

*Coca Cola / Coca Cola Zero*

### CERVEJAS

*Original R\$8  
Stella R\$8  
Beck's R\$10  
Corona R\$12*

### ÁGUA MINERAL R\$4





INSTRUÇÕES DE USO

FAÇA SEU PEDIDO NO BALCÃO

NÃO COBRAMOS SERVIÇO, COLABORE.

DEIXE AQUI SEU RECADO

HORÁRIOS

O CoLAB funciona de terças a sábados de 10H a 01H.

VIZINHANÇA

*Os vizinhos do CoLAB são nossos amigos, e parte importante da nossa atmosfera feliz e amigável. Pedimos compreensão com ruídos e barulhos excessivos após as 22h.*