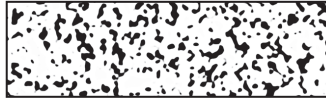


CAFÉ



ESPRESSO

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

FILTRADO

Hario v60— aeropress

grão da semana R\$8 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

MOCACCINOS

café espresso e leite vaporizado sobre base a escolher

R\$12

NUTELLA MOCHA

creme de avelã

DULCE DE LECHE MOCHA

doce de leite

FLAT WHITE

duas doses de café espresso, leite vaporizado

R\$12

ICED LATTE

café espresso, leite e gelo

R\$8

COLD BREW

café infundado por longo período a frio, servido com gelo

R\$10

ESPRESSO TÔNICA

café espresso, água tônica e limão siciliano

R\$12

OPCIONAIS

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

LATTES

servidos com leite vegetal vaporizado e base a escolher

R\$12

CURCUMA LATTE

CHAI LATTE

BRUNCH

sábados e feriados
das 10H às 16H

FULL ENGLISH BREAKFAST

cogumelos, ovos, bacon, linguiça e tomate grelhado.
acompanha feijões cozidos caseiros e fatia de pão sourdough

R\$36

AMERICAN BREAKFAST

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

R\$34

2 OVOS

fritos ou mexidos R\$8

ADICIONAIS

salmão curado da casa R\$8

espinafre refogado R\$4

bacon R\$6 cogumelos R\$6

FULL VEGGIE

cogumelos, ovos, abacate fatiado, espinafre
refogado e tomates grelhados. Acompanha feijões
caseiros e fatia de pão sourdough

R\$34

OMELETE

queijo da canastra com tomate e cebolinha R\$18

cogumelos portobello com espinafre R\$20

FIKA

todos os dias
das 10H às 16H

SOURDOUGH R\$10

fatia de pão de fermentação natural
servido com manteiga e mel

adicionais

cream cheese R\$4 queijo canastra R\$4

IOGURTE R\$14

com frutas vermelhas orgânicas,
granola da casa e mel

BOLO DO DIA R\$12

WAFFLE BELGA R\$16

acompanha manteiga e mel

adicional nutella R\$4

AÇAÍ R\$18

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

SALADAS

SANDUÍCHES

CHICKEN CAESAR R\$24

mix de alfaces, frango grelhado, molho caesar, lascas
de parmesão e croûtons de sourdough

CHICKEN SATAY SALAD R\$24

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

FALAFEL BOWL R\$24

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

AVOCADO EGG R\$26

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

NA BAGUETE

NO SOURDOUGH

B.L.T. R\$24

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

SALMÃO GRAVLAX R\$28

salmão curado caseiro, cream cheese, alface e picles

QUEIJO QUENTE R\$20

de queijo da canastra

opcionais

cebola caramelizada
ou compota de bacon

SHIMEJI R\$24

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

PASTRAMI R\$24

pastrami, queijo da canastra e rúcula

CROQUE R\$26

presunto, queijo da canastra
e molho bechamel gratinado

BOWL MENU



escolha entre frango ou cogumelos

CURRY VERDE THAI

servido com legumes e arroz de jasmim

R\$30

STROGONOFF

servido com arroz e palha da casa

R\$30

NAMASTE INDIAN FOOD

Tradicional culinária indiana preparada por Dhiraj Kotai, todos os pratos acompanham arroz basmati. DE 18H ATÉ 00H

MAKHANI R\$30

frango ou ricota, cozido em molho de tomate, cebolas, creme de leite com castanha de caju e especiarias

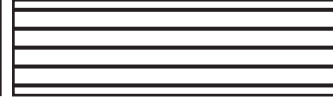
SAAG R\$30

frango ou ricota ou batata. cozido em em molho de espinafre, tomate e especiarias

CHICKEN TIKKA MASALA R\$30

frango temperado e cozido em molho de tomate, alho, gengibre, creme de leite e especiarias

JUNK



X—BURGUER R\$18

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

LAGARTO KIMCHI R\$24

carne assada, alface americana, kimchi, picles e maionese caseiros no pão brioche

X—SALADA R\$20

hambúrguer artesanal, queijo prato, alface, tomate, cebola roxa, picles e maionese caseiros no pão brioche

C.F.C. R\$24

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

adicional bacon R\$6

X—HALUMI R\$24

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

BATATA FRITA R\$14

acompanha maionese e ketchup com curry caseiros

X—METAMELT R\$26

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

NACHOS R\$18

servidos com guacamole, cheddar e sour cream

CHICKEN DÜRUM R\$24

frango, homus tahine, abacate e salada enrolados no pão árabe

CUBOS DE COALHO R\$12

servidos com melaço de cana

FALAFEL DÜRUM R\$24

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

BOLINHOS DE ARROZ R\$14

quatro unidades servidas com maionese de ervas

HOT DOG R\$16

picles, mostarda e batata palha no pão de leite

FALAFEL R\$12

quatro unidades servidas com homus

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL R\$4

ÁGUA DE COCO R\$8

VINHO TAÇA R\$18

REFRIGERANTE R\$5

BÆR-MATE R\$8

VINHO GARRAFA R\$86

refrigerante orgânico WEWI R\$7

KOMBUCHA CASEIRA R\$8

CERVEJAS ARTESANAIS

SUCO DE LARANJA R\$8

Maracujá ou frutas vermelhas

CERVEJAS LONG NECK

DRINKS

CLÁSSICOS

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Limão R\$16

Berries orgânicas R\$20

MOJITO R\$24

Rum Bacardi blanco, hortelã, suco de limão taiti,
xarope simples de açúcar e água com gás

BLOODY MARY R\$24

Vodka Smirnoff, suco limão
e suco de tomate temperado

MICHELADA R\$24

com suco de tomate temperado

BASIL SMASH R\$26

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

GIN TÔNICA R\$24

Gin Tanqueray, limão siciliano
e sementes de cardamomo

MOSCOW MULE R\$28

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

VODKA GIMLET R\$26

Vodka Smirnoff, cordial artesanal de limão

DA CASA

THE FRESH 2.0 R\$26

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

CHAMBRA R\$26

Vodka Smirnoff, Aperol, tabasco, mix de limões,
xarope artesanal de gengibre 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

GENGIBAN R\$26

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

SPIRITS

VODKA

Smirnoff R\$10

Ketel One R\$20

TEQUILA JOSE CUERVO R\$12

JACK DANIEL'S R\$16

JAGERMEISTER R\$16

WOODFORD RESERVE R\$26

CACHAÇA

Sete Engenhos cerejeira R\$12

Sete Engenhos prata R\$8

WHISKY

Old par R\$16 Jameson R\$18

JW Red Label R\$14

Buchanna's 12 R\$24 Glenfiddish 12 R\$36

BAILEY'S R\$16

PARA BEBER

INSTRUÇÕES DE USO

FAÇA SEU PEDIDO NO BALCÃO

NÃO COBRAMOS SERVIÇO, COLABORE.

PRODUTOS ESPECIAIS

HORÁRIOS

O CoLAB funciona de terças a domingos, de 10H a 01H.
Nossa cozinha fecha meia noite, todos os dias, se planeje.

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.