

CAFÉ



ESPRESSO

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

FILTRADO

hario v60— aeropress

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\$9

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, essência de baunilha e leite, servidos com gelo

R\$9

COLD BREW

café infundado por longo período a frio, servido com gelo

R\$8

ESPRESSO TÔNICA

café espresso, água tônica e limão siciliano

R\$12

OPCIONAIS

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

MOCACCINOS

café espresso e leite vaporizado sobre base à escolher

R\$12

QUETZAL MOCHA

chocolate artesanal carioca

NUTELLA MOCHA

creme de avelã

DULCE DE LECHE MOCHA

doce de leite

LATTES

servidos com leite vegetal vaporizado e base a escolher

R\$12

CURCUMA LATTE

MATCHA LATTE

CHAI LATTE

BRUNCH

sábados e domingos
das 10H às 16H

FULL ENGLISH BREAKFAST

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

R\$34

PANQUECAS

trio de panquecas doces.
acompanha manteiga e mel

R\$14

OMELETES

queijo da canastra com tomate e cebolinha R\$18
cozumelos portobello com espinafre R\$20

FULL VEGGIE

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

R\$32

OATMEALS

mingau de aveia e frutas vermelhas
com óleo de côco e amêndoas R\$16

mingau de aveia e banana com mirtilo e chia R\$16

2 OVOS

fritos ou mexidos R\$8

adicionais cozumelos R\$6 bacon R\$6
salmão gravlax R\$8 espinafre refogado R\$4

FIKA

lanche, todos os dias
das 10H às 16H

CINNAMON ROLL R\$8

tradicional rolinho de canela nórdico

PÃO SOURDOUGH DA CASA R\$10

duas fatias de pão de fermentação natural servidos com manteiga e mel
adicionais cream cheese R\$4 queijo canastra R\$4

WAFFLE BELGA R\$16

acompanha manteiga e mel
adicionais nutella R\$4 sorvete de creme R\$6

IOGURTE R\$12

com berries orgânicas do sítio,
mel e granola da casa

BOLO DE CENOURA / DO DIA R\$8

AÇÁÍ R\$14
artesanal, adoçado com melado orgânico,
acompanha granola da casa

SALADAS

SANDUÍCHES

CHICKEN CAESAR R\$20

alface americana, frango grelhado, molho caesar, raspas
de parmesão e croutons de sourdough

QUEIJO QUENTE R\$20

de queijo da canastra com compota de bacon

FATOUCHE R\$18

mix de alfaces, pepino, tomate, cebola roxa, rabanete, hortelã,
molho de romã, coalhada e torradas de pão sírio

SHIMEJI SALMÃO R\$24

cozumelo shimeji salmão refogado com espinafre,
servido com cream cheese e dill

KARTOFFEL R\$24

batatas calabresas cozidas, salmão gravlax,
ovo gema mole, maionese de agrião

PASTRAMI R\$24

pastrami, queijo da canastra e rúcula

AVOCADO EGG R\$24

espinafre, rúcula, coentro, guacamole, ovo com gema mole,
molho sweet chili caseiro, sour cream e fatia de sourdough

CROQUE R\$26

presunto, queijo minas padrão, molho bechamel
e queijo da canastra gratinado

CURRY MENU



Os curries são pratos típicos originários da culinária asiática onde diversas especiarias, ervas e temperos frescos e secos são combinados para resultar em uma experiência única para o paladar.

*Escolha a combinação do seu curry
(servido em um bowl, com legumes, brotos em conserva e castanhas,
sobre uma porção de arroz de jasmim)*

CURRY VERDE

FRANGO R\$30,-



CURRY VERMELHO

SHIITAKE / TOFU R\$28,-

NAMASTE INDIAN FOOD

*Tradicional culinária indiana preparada por Dhiraj Kotai,
todos os pratos são servidos acompanhados de arroz basmati.
de 18H até 00H*

MAKHANI R\$30

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

SAAG R\$30

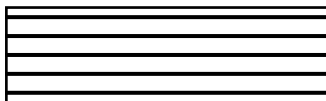
*frango ou ricota ou batata. cozido em em molho
de espinafre, tomate e especiarias*

CHICKEN TIKKA MASALA R\$30

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

CURRY ESPECIARIA E ESPECIALIDADE

JUNK



X-BURGUER

pão, hambúrguer artesanal, queijo prato, ketchup e picles caseiros

R\$18

X-SALADA

pão, hambúrguer artesanal, queijo prato, alface, tomate, cebola roxa e maionese caseira

R\$20

X-BACON

pão, hambúrguer artesanal, queijo prato, bacon e maionese caseira

R\$24

X-HALUMI

pão, queijo coalho, alface, tomate, cebola roxa, abacate, maionese e picles

R\$24

X-METAMELT

pão, hambúrguer artesanal, queijo cheddar, cebola caramelizada e compota de bacon

R\$26

X-BIBI

pão, filé de frango grelhado, queijo prato, cream cheese, alface, tomate, cebola roxa e mostarda

R\$24

CHICKEN DÜRUM

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

R\$24

FALAFEL DÜRUM

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

R\$24

HOT DOG R\$14

*pão, salsicha e molho de tomates, pimentões e cebolas
adicionais queijo derretido R\$4 repolho em conserva R\$4*

CURRYWURST

salsicha alemã fatiada, servida com molho de ketchup com curry caseiro

R\$14

CHORIPAN

pão, linguiça e chimichurri

R\$18

BATATA FRITA

acompanha maionese e ketchup com curry caseiros

R\$10

NACHOS

servidos com chilli, guacamole e cheddar

R\$18

CUBOS DE COALHO

cubos de queijo coalho fritos servidos com sweet chilli caseiro

R\$12

FALAFEL

4 unidades de bolinho de grão de bico árabe, servidos com uma pequena porção de homus

R\$10

SAMOSAS

2 unidades de pastel indiano recheados com batatas, ervilhas e especiarias, servidos com chutney do dia

R\$14

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL R\$4

REFRIGERANTE R\$5

refrigerante orgânico WEWI R\$7

SUCO DE LARANJA NATURAL R\$8

LIMONADA CASEIRA R\$6

ÁGUA DE COCO R\$8

BÆR-MATE R\$8

GINGER BEER R\$8
bebida fermentada a base de gengibre,
não alcóolica e naturalmente gasosa

KOMBUCHA CASEIRA R\$14
maracujá ou frutas vermelhas

VINHO TAÇA R\$18

VINHO GARRAFA R\$86

CERVEJAS ARTESANAIS

CERVEJAS LONG NECK

DRINKS

CLÁSSICOS

CAIPIRINHA /
CAIPIROSKA

limão R\$16

maracujá R\$18

berries orgânicas R\$20

GIN TONICA R\$24

gin, limão siciliano
e sementes de cardamomo

MOJITO R\$24

rum prata, hortelã, suco de limão,
açúcar orgânico e água com gás

MICHELADA R\$24

com suco de tomate temperado

BLOODY MARY R\$24

vodka, suco limão e suco de tomate temperado

MOSCOW MULE R\$26

vodka, suco de limão, açúcar orgânico
e ginger beer caseira

BASIL SMASH R\$26

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

MINT JULEP R\$24

bourbon, hortelã e açúcar orgânico

DO JONAS

CATARINA R\$26

geléia de amora, hortelã, suco de limão
siciliano, rum, vodka e água com gás

JAMES BROWN R\$26

jameson, contreau, cold brew,
hortelã e suco de laranja

THE FRESH R\$26

gin, hortelã, suco de limão siciliano,
açúcar orgânico e ginger beer

BLOODY MICHAEL R\$26

vodka, suco de tomate temperado,
pimenta sriracha e cerveja pilsen

JASPION R\$26

sake, gengibre macerado com xarope de capim
limão e kombucha de maracujá

GUMMY BÆR R\$26

vodka, suco de dois limões,
alecrim e bær mate

SPIRITS

VODKA

smirnoff R\$10

absolut R\$14

ciroc R\$20

CACHAÇA

sete engenhos cerejeira R\$12

sete engenhos prata R\$8

magnífica safra do ano R\$10

magnífica tradicional R\$12

TEQUILA JOSE CUERVO R\$12

SAKE GEKKEIKAN R\$12

JAGERMEISTER R\$16

FERNET BRANCA R\$16

STEINHAEGER SCHLICHTE R\$16

WHISKY

old par R\$16 swing R\$40

jameson R\$18 jw red label R\$14
buchanna's 12 R\$24 glenfiddish 12 R\$36

JACK DANIEL'S R\$16

WOODFORD RESERVE R\$26

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.