

Emporium Gastropub

Brindemos!!!

Cervejas long neck

Bohemia 6,- Budweiser 7,- Stella Artois 8,- Heineken 10,- Becks 10,-

Refrigerantes

Coca cola 4,50 Coca cola zero 4,50 Guaraná 4,50 Guaraná zero 4,50

Tônica Schweppes 6,- H2O 6,-

Sucos e Água

Uva integral copo 6,- Laranja Xandô 300 ml 6,- Água com e sem gás 3,-

Vinhos em Taça

Tinto Manz PT - 10,- Branco Manz PT - 10,-

Cachaças – dose

Emporium 5,- Salinas 7,- Sagrada 7,- João Mendes 7,- Encomenda Real 7,-

Cachaças premium - Mazuma Mineira

Inox 8,- Balsamo 10,- Castanheira 10,- Jequitibá 10,- Carvalho americano 16,-

Whisky's

Johnnie Walker red label 12,- Johnnie Walker black label 16,- Buchanan's 16,-

Um bom começo para compartilhar...

*Cesta com pães artesanais e manteiga temperada 15,-

*Antepasto de berinjela Emporium 15,-

*Palmitos salteados em ervas na manteiga ou no azeite acompanha molho de manjeriço, azeite e castanhas 45,-

*Queijo camembert aprox.450g em massa folhada coberto com amêndoas e mel acompanha geleia de morangos 75,-

*Tábua de queijos- monte do seu jeito – porção de queijo fracionada a partir de 100g

Queijo Tulha - maturado por 12 meses, de massa quebradiça com cristais e paladar com notas frutadas. Medalha de Ouro no World Cheese na Espanha. 18, -

Queijo Mantiqueira - de baixa acidez e com cremosidade média. Produzido com leite de vacas Holandesas e maturado por aproximadamente 90 dias. 10,-

Queijo Mogiana - maturado por aproximadamente 90 dias, possui cor alaranjada. Muito aromático, de leve cremosidade e acidez acentuada. 10,-

Queijo Trilha - produzido com 100% de leite de Cabra e maturado por aproximadamente 3 meses. Suave e de massa fechada, com o retro gosto marcante. 12,-

Queijo Provolone - levemente defumado, de leve picança e baixo teor de sal, com maturações a partir de 15 dias em tulha de café. 8,-

Geleia de morangos artesanal 100g 12,-

*Ragu de costela acompanha vinagrete de cebola e cesto de pães 55,-

*Costelinha suína assada e desossada acompanha molho barbecue e pães artesanais 60,-

*Isca de filet ao Wellington - Filet salteado com bacon acompanha duxele de cogumelos, molho de mostarda e recortes de massa folhada. Sugestões:

*Filet de frango 45,- *Filet mignon 55,-

Meu momento, com uma bela refeição...

*Ossobuco ao vinho tinto, cozido em fogo baixo lentamente, desossado acompanhado de polenta cremosa e parmesão 48,-

**Nhoques*

*Espinafre e ricota 18,- *Nhoque de batata 15,- *Nhoque de mandioquinha 18,-

Do jeito que eu gosto...

*Manteiga com manjeriço – incluso *Molhos: Pomodoro 6,- Alfredo 8,-

*Isca de filet mignon 12,- *Isca de filet de frango 8,- *Confete de bacon 3,-

Terminando ainda melhor !!!

*Cookie quente com sorvete de baunilha e com farofa de caramelo salgado 16,-

*Brigadeiro de colher quente na panelinha 12,-

*Sorvete de chocolate ou baunilha com flor de sal com calda de geleia de morango 12,-

Café Nespresso

Livanto - suave 4,50

Ristretto - intenso 4,50

Licores

Jack Daniel´s Honey 15,-

Liquor 43. 15,-

Carolan´s 18,-



Nossa história,

O Emporium Gastropub, foi gerado na Brothers Meals, nosso delivery de comidas congeladas saudáveis, da necessidade que tínhamos em transformar nosso espaço em um ambiente para recebermos nossos clientes com carinho, atenção e conforto. Logo, colocamos a mão na massa e demos uma nova cara a nossa querida casa. E como em um passe de mágica o que seria um espaço para venda de congelados, foi se tornando um pequeno restaurante.

Muitas ideias passaram durante o período da reforma e quando já estávamos com quase tudo pronto, o conceito que procurávamos incessantemente apareceu!!

Vamos criar um gastropub! E o que é mesmo isso??

O conceito de gastropub, nasceu há algum tempo na Inglaterra e se resume ao que o próprio termo sugere: metade bar, metade gastronomia.

A proposta é reunir em um mesmo espaço bebidas de qualidade, comida sofisticada e ambientação moderna e descontraída.

Diferente dos restaurantes, onde o foco é a comida, e dos bares, em que predomina a bebida, os gastropubs reúnem de forma equilibrada o melhor dos dois mundos, boa comida e boa bebida. Tem coisa melhor?

E finalmente, nosso querido, Emporium Gastropub, ficou pronto, um ambiente democrático e acolhedor, onde cada detalhe foi pensado cuidadosamente para proporcionar a vocês uma experiência deliciosa, desde encontros românticos ou casuais entre amigos, happy hours alongados, comemorações, até mesmo reuniões profissionais, nosso objetivo é sempre fazer com que sintam-se bem e acolhidos em nossa casa,

Sejam sempre muito bem vindos!

Mônica, Sylardo e equipe