

# 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 limão 6,-

## **Sucos e Água**

Uva integral copo 6,- Laranja Xandô 300 ml 6,- Água com e sem gás 4,-

## **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 - dose**

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 azeite extra virgem 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,-

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

### *Terminando ainda melhor !!!*

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

**\*Brigadeiro** de colher quente na panelinha 12,-

**\*Sorvete** de chocolate ou baunilha com flor de sal e 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 Emporium Gastropub

