



CARDÁPIO

BEBIDAS

CAFÉ PARA DESPERTAR, ÁGUA PARA
HIDRATAR, VINHO PARA SONHAR.

CAFÉ COADO - HARIO V60 R\$ 13,60

Café especial W1: grão 100% arábica, da variedade Catuaí 144, produzido em Piatã/BA a 1.340m de altitude, tendo seu processo feito com cereja descascada, livre de agrotóxicos, trazendo notas sensoriais de mascavo, baunilha e laranja.

ESPRESSO R\$ 7,00

Café especial W0: grão 100% arábica, da variedade Catuaí Vermelho, produzido em Arapongas/MG, a 1.290m de altitude, tendo seu processo feito de forma natural, trazendo notas sensoriais de melão e chocolate amargo.

ESPRESSO MACCHIATO R\$ 8,20

Uma dose de espresso coberta com leite vaporizado (se preferir, peça com leite vegetal).

ESPRESSO DOPPIO R\$ 9,40

Nosso espresso em dose dupla (60ml).

CAPUCCINO R\$ 13,60

Café espresso, leite e espuma de leite (se preferir, peça com leite vegetal).

MOCACCINO R\$ 15,40

Café espresso, leite, espuma de leite e chocolate vegano da casa. (se preferir, peça com leite vegetal).

AFOGATTO R\$ 14,60

Uma bola de sorvete de creme com uma dose de café ristretto.

CHOCOLATE QUENTE R\$ 13,60

Leite, cacau em pó e borda de brigadeiro vegano.
(se preferir, peça com leite vegetal).

CHÁ DE ERVAS DA CASA R\$ 12,00

Hibisco, anis, cravo, casca de tangerina e morango (quente ou gelado).

CHÁ GINGER FRESH R\$ 15,00

Folhas de capim limão, casca de limão, hortelã, pedaços de gengibre e pimenta do reino em grãos.

CHÁ DOCE AMÊNDOA R\$ 15,00

Pedaços de maçã, canela, beterraba, amêndoas e aromas naturais.

BEBIDAS

ÁGUA, SUCOS E REFRESCOS

Água Filtrada Sempre Pura - Natural R\$ 7,00

Água Filtrada Sempre Pura - Com gás R\$ 7,00

SUCO VERDE R\$ 13,00

Laranja, maçã, abacaxi, limão, hortelã, gengibre e couve.

SUCO VERMELHO R\$ 13,00

Laranja, maçã, cenoura e beterraba.

SUCO AMARELO R\$ 13,00

Melão, manga, maracujá, laranja, limão, manjericão e gengibre.

SUCO DE LARANJA R\$ 12,00

100% laranja orgânica.

SUCO DE LIMÃO R\$ 12,00

SUCO DE TOMATE R\$ 19,00

Suco de tomate, suco de limão e especiarias.

ÁGUA TÔNICA ORGÂNICA R\$ 10,00

KOMBUCHAS ORGÂNICAS PURO VERDE R\$ 18,00

Maracujá

Mate com gengibre

Uva

Mirtilo

SMOOTHIES

ENERGÉTICO R\$ 16,00

Banana, paçoca de amendoim, leite vegetal e canela em pó.

REFRESCANTE R\$ 16,00

Manga, abacaxi e iogurte vegano.

ANTIOXIDANTE R\$ 16,00

Suco de laranja, morango, mirtilo e banana.

DRINKS

DRINKS SEM ÁLCOOL R\$ 14,00

MORANGO E HIBISCO - Morango, infusão de hibisco e água com gás.

LIMÃO E GENGIBRE - Limão e soda de gengibre artesanal da casa.

CHÁ AZUL - chá de capim santo, gengibre, limão e chá azul.

DRINKS ALCOÓLICOS

GIN TÔNICA

Gin Artesanal Orgânico. R\$ 36,00

CLÁSSICA - Tônica orgânica, zimbro e limão siciliano.

AZUL - Tônica orgânica, limão siciliano, chá azul e alecrim.

CAPIM SANTO - Tônica orgânica, suco de limão e xarope de capim santo.

HIBISCO - Tônica orgânica e infusão de hibisco.

DRINKS elaborados por ANTI

LILLET BLANC - Licor a base de vinhos, soda, espumante, morango e sálvia. R\$ 37,00

RAMAZZOTTI ROSATO - Aperitivo italiano de hibisco e flor de laranjeira, laranja, espumante, soda e manjeriço. R\$ 37,00

POMODORO - Gin, suco de tomate, gengibre, pimenta e especiarias. R\$ 35,00

BLU COLLINS - Gin, chá azul, xarope de gengibre, limão e água com gás. R\$ 35,00

PALOMITA - Rum, suco de grapefruit, infusão hibisco, xarope simples e água com gás. R\$ 29,00

BANZEIRO - Cachaça, limão, xarope simples, vinho tinto e espuma de gengibre. R\$ 26,00

COLIBRI - Rum, orgeat, gengibre, laranja e limão. R\$ 29,00

GRAPEFRUIT MARGARITA - Tequila, cointreau, grapefruit e especiarias. R\$ 28,00

BRAMBLE - Gin, limão, xarope simples, creme de mûre e geléia. R\$ 29,00

PINGADO - Whisky, espresso, licor de cold brew e orgeat. R\$ 29,00

JA-MURE - Cachaça de jambu, creme de mûre, gengibre e xarope simples. R\$ 28,00

FITZGERALD - Gin, Limão siciliano, Xarope Simples e angostura. R\$ 36,00

NOSSAS RELEITURAS DOS CLÁSSICOS

MOSCOW MULE R\$ 32,00 **VG**

Limão, gengibre, angostura, espuma de gengibre e vodka orgânica.

NEGRONI R\$ 29,00

Gin orgânico, vermute e campari.

CLERICOT JARRA R\$ 88,00 | CLERICOT TAÇA R\$ 34,00

Morango, hortelã, laranja, maçã, uva verde, licor de laranja, espumante e soda.

SANGRIA JARRA R\$ 82,00 | SANGRIA TAÇA R\$ 30,00

Maçã, morango, laranja, cravo, canela, licor de laranja e vinho tinto.

MIMOSA R\$ 18,00

Suco de laranja com espumante.

CAIPIRINHA

Cachaça artesanal R\$ 28,00

Vodka organica R\$ 31,00

Clássica - Limão e açúcar orgânico.

Caipiju - Tangerina, caju, açúcar orgânico e castanha de caju.

Salvi (receita da casa) - Infusão de hibisco, gengibre, limão siciliano

limão taiti e anis estrelado.

CERVEJAS LONG NECK

Stella Artois sem glúten **R\$ 15,00**

Michelob Ultra (apenas 79 Kcal) **R\$ 15,00** **GF**

contém apenas 79 calorias, ou seja, 46% menos do que as cervejas comuns, e 2,4g de carboidratos, o equivalente a 80% menos do que outras cervejas comuns.

Heineken **R\$ 15,00**

Heineken Zero **R\$ 15,00**

BRUNCH

NÃO TERMINA, ENQUANTO DURAR:
A TEMPO DE NÃO PERDER O JANTAR.

SANDUBAS E TOASTS

Nossos sandubas e toasts são feitos com pães de fermentação natural, feitos aqui no Salvi. A fermentação natural traz um sabor especial, tem índice glicêmico mais baixo em comparação aos outros pães, e de fácil digestibilidade.

NATURAL TOAST R\$ 10,00

Pão de fermentação natural na chapa com manteiga ghee e páprica.

NATURAL TOAST COM OVO MEXIDO R\$ 15,00

Nossa torrada feita com ghee, ovos mexidos e brotinhos.

TOMATES ASSADOS TOAST R\$ 22,00 **VG**

Nossa torrada com pesto de tomates assados e queijo cremoso vegano da casa.

AVOCADO TOAST R\$25,00 **LF**

Nossa torrada com pasta de avocado, ovo orgânico poché e páprica.

PARMA TOAST R\$ 28,00

Nossa torrada com queijo curado, presunto parma, ovo poché e páprica.

SANDUÍCHE DE SOBRECOXA CRISPY R\$ 40,00

Pão brioche da casa, sobrecoxa de frango orgânico crocante, pasta de avocado, mix de folhas, pickles de cebola e chips de batata, servidos no prato.

SANDUÍCHE DE PARMA COM RÚCULA R\$ 34,00

Pão de fermentação natural, mussarela de búfala, presunto parma, pesto de tomate e rúcula.

BRUNCH

LF Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

NOSSOS PÃEZINHOS

PORÇÃO DE PÃO DE QUÊ - 5 unidades R\$ 15,00 **GF** **VG**

Pãozinho de batata doce roxa com polvilho e temperos da casa.

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO - 5 unidades R\$ 19,00 **GF**

Pão de queijo de mussarela de búfala e queijo curado.

BOWLS

BOWL AÇAÍ R\$ 32,00 **VG**

Açaí orgânico, banana, morango, granola de castanhas com lascas de coco.

BOWL PITAYA R\$ 32,00 **VG**

Nosso creme de Pitaya feito com a fruta, banana, morango, granola de castanhas com lascas de coco.

IOCURTES

Nosso iogurte é de coco, refrescante e saboroso.

Todos acompanham granola da casa.

IOGURTE COM MEL R\$ 8,00 **LF**

IOGURTE COM FRUTAS VERMELHAS R\$ 8,00 **LF**

BANDEJAS DE CAFÉ DA MANHÃ, ATÉ AS 16H

VEGANA R\$ 46,00 **VG**

Suco, café espresso, toast de pesto de tomate assado com queijo de castanha cremoso, pãozinho de quê e iogurte de coco com frutas vermelhas.

LOW CARB R\$ 44,00 **GF** **LC**

Ovos mexidos, crispy de queijo parmesão, iogurte de coco com frutas vermelhas, café espresso e soft drink.

PAULISTA R\$ 46,00

Café (capuccino, mocaccino, doppio ou coado), nossa torrada com ovos mexidos, suco e pedaço de bolo do dia.

ABUSADA R\$ 52,00

Mimoso (suco de laranja com espumante), café espresso, avocado toast, porção de pães de queijo e brownie com doce de leite.

ENTRADAS

QUEM VIVE O AGORA
NÃO PERDE A HORA.

ENTRADAS E PETISCOS

TARTAR DE BANANA DA TERRA R\$ 32,00 **VG** **GF**

Tartar de banana da terra com pickles de pimenta, servido com chips de raízes.

TRIO DE EMPANADAS - 3 unid R\$ 38,00

Empanadas assadas – Carne de panela, queijo curado com cebola caramelizada e ragú de cogumelos.

BURRATA R\$ 66,00

Burrata com antepasto de abobrinha e berinjela, servida com crostini de fermentação natural da casa.

CROQUETAS DE GRÃOS - 6 unid R\$ 32,00

Croqueta de grãos com queijo de búfala, servida com pickles de pimenta e molho a parte.

CROQUETE DE CARNE DE PANELA - 6 unid R\$ 38,00

Croquete de carne de panela acompanhado de maionese de páprica.

ENTRADAS

LF Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

CREMES

CREME DE CEBOLA R\$ 28,00 **VG**

Acompanhada de cebolas caramelizadas, rucula e fatias de pão de fermentação natural da casa.

CREME DE TOMATE COM AMORA R\$ 28,00

Creme de tomates assados, levemente adocicado com amora e acompanhado de mussarela de búfala e fatias de pão de fermentação natural da casa.

CREME DE ABOBORA CABOTIÁ E MANGA R\$ 28,00

Levemente adocicado com manga, finalizado com paleta suína desfiada. Acompanhada de fatias de pão de fermentação natural da casa.

CREME DE COUVE FLOR E COGUMELOS R\$ 28,00 **VG**

Acompanhados de cogumelos paris marinados e fatias de pão de fermentação natural da casa.

PRATOS

SAUDÁVEL É SER NATURAL:
FAZ BEM AO CORPO E À MENTE.

SALADAS

SALADA DE RÚCULA R\$ 48,00

Rúcula, pesto de tomates assados, uma burrata inteira e croutons puxados no azeite de sálvia.

SALADA DE CUSCUZ DE QUINOA R\$ 36,00 **VG**

Salada de quinoa com legumes, folhas verdes, azeitonas pretas, castanha de caju e vinagrete de melado.

SALADA FRANGO CRISPY R\$ 46,00

Folhas verdes, tomate cereja, cebola roxa, azeitonas pretas, queijo curado e frango orgânico crispy.

SALADA THAI R\$ 64,00 **GF**

Mix de folhas, arroz com lascas de coco queimado, camarões e molho thai agridoce.

PRATOS E SALADAS

LF Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

PRINCIPAIS

SOBRECOXA DE FRANGO COM PURÊ DE CENOURA R\$ 48,00 GF

Sobrecoxa de frango orgânico grelhada, mix de folhas, purê de cenoura e cebolas caramelizadas.

ESPAGUETE DE PUPUNHA TRUFADO R\$ 47,00 GF VG

Espaguete de pupunha (low carb) com molho branco vegano, azeite trufado e farofa de azeitona.

TILÁPIA ORGÂNICA CROCANTE R\$ 53,00

com purê de banana da terra e mix de folhas verdes.

ATUM COM FAROFA DE CASTANHAS R\$ 66,00 GF

Lombo de atum selado, farofinha de castanhas, purê de couve-flor, mix de folhas verdes e molho de limão.

MOQUECA DE PEIXE R\$ 56,00 GF LF

Moqueca de peixe, arroz com lascas de coco queimado e farofa da casa.

TALHARIM PROTEICO E CAMARÃO R\$ 78,00 LC GF

Talharim proteico, camarão rosa, molho vermelho, queijo parmesão e raspas de limão siciliano.

MOQUECA DE BANANA DA TERRA R\$ 48,00 GF VG

Moqueca de banana da terra grelhada, arroz com lascas de coco queimado e farofa da casa.

NHOQUE DE BATATA DOCE ROXA AO MOLHO BRANCO R\$ 49,00 VG

Nhoque de batata doce roxa, molho branco vegano e farofa de castanhas.

FILÉ MIGNON R\$ 64,00 GF

Filé mignon, mix de folhas verdes, legumes grelhados e crispy de queijo parmesão.

PALETA SUÍNA ASSADA COM PURÊ DE MAÇÃ R\$ 49,00 GF LF

Paleta suína assada e fatiada, acompanhado de purê de maçã, saladinha de repolho roxo e farofinha de pururuca.

PARA OS PEQUENOS

PÊ EFINHO DE MIGNON R\$ 33,00 GF

Picadinho de mignon, Arroz integral ou purê de mandioquinha, mix de legumes e chips de batata.

PÊ EFINHO DE TILÁPIA GRELHADA R\$ 33,00 GF

Tilápia grelhada, purê de mandioquinha e chips de batata.

PÊ EFINHO DE FRANGO COM TALHARIM R\$ 33,00

Talharim com molho de azeite ou molho de tomate e crispy de frango.

NHOQUE AO POMODORO R\$ 30,00 VG

Nhoque de batata doce roxa com molho de tomate da casa.

PÊ EFINHO DE OVOS MEXIDOS R\$ 30,00

Ovinho mexidos, arroz integral ou purê de mandioquinha, mix de legumes e chips de batata.

EXECUTIVO - SEG. A SEX. DAS 12H ÀS 15H

PRATO + SOBREMESA DO DIA R\$ 44,00

PICADINHO DE CARNE LC

com arroz de couve-flor, couve refogada, ovo frito e farofa da casa.

ESTROGONOFE DE COGUMELOS VG

com arroz integral e palha de batata baroa.

SOBRECOXA ORGÂNICA GRELHADA LC

com mix de legumes grelhados e mix de folhas verdes.

TILÁPIA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA LC

Tilápia orgânica, purê de mandioquinha e salada de agrião.

RISOTO DE COGUMELOS VG

Risoto com queijo vegano da casa e cogumelos puxados no azeite.

CUBOS MIGNON MASALA LC

Cubos de filé mignon masala (tempero indiano levemente picante), acompanhado de cuzcuz de quinoa e mix de folhas verdes.

TALHARIM COM FRANGO CROCANTE

Sobrecoxa de frango crispy com talharim no azeite de sálvia.

PIZZAS

DESCONTRAIR OU PETISCAR SEM MEDO DE ARRISCAR.

Servidas a qualquer hora do dia, nossas pizzas são feitas com massa de 48h de fermentação natural e molho de tomate da casa. São napolitanas e individuais, mas também incríveis para compartilhar!

ABOBRINHA R\$ 36,00

Molho de tomate, abobrinha, queijo curado, cebola roxa e alecrim.

TRUFADA R\$ 39,00 **VG**

Molho de tomate, queijo cremoso vegano da casa, cogumelos marinados, tomates assados e azeite trufado.

MARGUERITA R\$ 42,00

Molho de tomate, pesto de tomate, manjericão, muçarela de búfala e queijo curado.

BERINGELA R\$ 36,00

Molho de tomate, mussarela de búfala, queijo curado e antepasto de beringela temperada.

PARMA R\$ 44,00

Molho de tomate da casa, mussarela de búfala, queijo curado, presunto parma, tomates assados e rúcula.

DIAVOLA R\$ 46,00

Molho de tomate da casa, linguiça artesanal Pirineus, queijo curado, mussarela de búfala e cebola caramelizada.

PORTUGUESA R\$ 44,00

Molho de tomate da casa, mozzarella de búfala, queijo curado, presunto Parma, cebola caramelizada, ovo pochê e páprica defumada.

MASSA DE COUVE-FLOR **LC**

Troque a massa da pizza por massa de couve-flor. **+R\$ 10,00**

PIZZAS

LF Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

BOLOS, DOCES E SOBREMESAS

A CERTEZA É SENHORA,
A ATITUDE É CLARA:
O MOMENTO É AGORA,
A VIDA É RARA.

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE R\$ 11,00 **VG**

BRIGADEIRO DE PISTACHE R\$ 14,00 **VG**

FATIA DE BOLO DO DIA R\$ 9,00 **LF**

FATIA DE BOLO - HEALTHY BITES R\$ 29 **LF**

Sem açúcar refinado, sem glúten e sem lactose

* Verificar os sabores disponíveis com o garçom.

TORTINHA DE LIMÃO R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE BANANA R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE BRIGADEIRO R\$ 15,00 **GF VG**

TORTINHA DE CHOCOLATE COM MORANGO R\$ 15,00 **GF VG**

PUDIM DE PISTACHE R\$ 16,00 **GF LF**

BROWNIE COM DOCE DE LEITE E BOLA DE SORVETE DE CREME R\$ 24,00

CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS - (sem açúcar) R\$ 24,00 **GF**

SUSPIRO RECHEADO COM CHOCOLATE - (acompanha frutas vermelhas) R\$ 20,00 **GF LF**

LF Lac Free **GF** Gluten Free **VG** Vegan **LC** Low Carb

SOBREMESAS

CARTA DE VINHOS

COM O PASSAR DOS VINHOS, OS ANOS FICAM MELHORES.

ROSE

LUIZ ARGENTA ROSÉ 2020 | FLORES DA CUNHA | BRASIL R\$ 147,00

Elaborado a partir de 70% de Pinot Noir e 30% Shiraz, com uma cor vibrante e aromas de frutas vermelhas frescas e floral, possui ótima acidez, o que o torna um conjunto muito equilibrado.

ALAMOS MALBEC 2022 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 144,00

Encorpado e marcante, com aromas de frutas maduras, muito fresco e saboroso ao paladar. Vai bem com carnes leves, aves, embutidos e queijos.

BRANCOS

ALAMOS CHARDONNAY 2022 | CATENA ZAPATA | MENDOZA - ARGENTINA R\$ 144,00

Um vinho rico e encorpado com 5 meses em barricas de carvalho. É cremoso no paladar, com notas intensas de frutas cítricas maduras, sutis sabores florais e baunilha. Possui ótima acidez.

ANIMAL CHARDONNAY 2022 | TIKAL ERNESTO CATENA | MENDOZA - ARGENTINA R\$ 239,00

Provenientes de vinhedos de cultivo orgânico, este chardonnay é muito elegante. Cerca de 30% do vinho estagia em barricas de carvalho por 6 meses, e o resultado é um branco que mantém seu caráter frutado e fresco, aliado a uma delicada cremosidade.

ROBERTSON CHENIN BLANC 2023 | ROBERTSON VALLEY | ÁFRICA DO SUL R\$ 128,00

Produzido com a uva Chenin Blanc, possui aromas de frutas cítricas e notas florais. Em boca é fresco e com ótima acidez.

CARMEN INSIGNE SAUVIGNON BLANC 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 110,00

Um vinho saboroso, com notas minerais marcantes, oferece aromas cítricos que lembram grapefruit e casca de limão. Em boca é muito fresco, com acidez nítida e um final persistente.

NATURAL MYSTIC DOC VINHO VERDE 2021 | INVENCIVEL | PORTUGAL R\$ 218,00

Vinho fresco, que apresenta notas cítricas picantes no nariz. É extremamente equilibrado com acidez refrescante. Final longo com toques salinos, cítricos e de pêra.

VINHOS

TINTOS

CAPÍTULO IV OURO NEGRO | VINÍCOLA CALZA | MONTE BELO DO SUL - BRASIL R\$ 110,00

Um blend de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Alicante Bouchet, que estagiam por 13 meses em barricas de carvalho francês e esloveno. Taninos finos e acidez equilibrada, além de aromas de frutas negras maduras e especiarias. Um vinho macio e equilibrado.

ALAMOS CABERNET SAUVIGNON 2022 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 147,00

Após 9 meses em barricas de carvalho, esse vinho recebe delicadas notas terrosas e um final extremamente elegante ao paladar.

CATENA MALBEC 2021 | CATENA ZAPATA | ARGENTINA R\$ 254,00

Esse espetacular Malbec possui aromas florais e de frutas maduras como cereja e cassis, notas de especiarias, é um vinho encorpado e persistente, com taninos potentes e acidez média.

CARMEN INSIGNE CARMÉNÈRE 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 110,00

Com sabor de geleia de frutas vermelhas, notas de menta e especiarias. Possui taninos suaves e macios, além de ser bem versátil. Vai bem com carne vermelha, aves, massas e queijos.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2022 | VINÍCOLA SAN MARCO | ITÁLIA R\$ 134,00

Cor vermelho rubi intensa com traços violáceos. O aroma lembra frutas vermelhas amadurecidas. Vinho encorpado, aveludado e com boa persistência.

CHATEAU NAUDEAU BORDEAUX 2020 | SCHRODER & SCHYLER | FRANÇA R\$ 157,00

Possui aromas intensos e expressivos de frutas vermelhas, e um agradável toque de especiarias. Em boca se mostra atraente, robusto e fácil de beber.

ESPUMANTES

TALISE BRUT | TALISE | RIO GRANDE DO SUL - BRASIL R\$ 109,00

Um espumante leve e repleto de notas frescas aromáticas. É bastante versátil para acompanhar entradas e pratos leves.

CHANDON BRUT ROSÉ | CHANDON | RIO GRANDE DO SUL - BRASIL R\$ 169,00

Um espumante muito refrescante e vibrante, com um final sedoso e aveludado, e aromas sutis de morango e cereja.

GARRAFAS PEQUENAS 187ML

CARMEN INSIGNE SAUVIGNON BLANC 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 37,00

CARMEN INSIGNE CABERNET SAUVIGNON 2022 | VIÑA CARMEN | CHILE R\$ 37,00