



PARA COMEÇAR

O COMEÇO DO CAFOÇO DO ZUZU (NOSSA VERSÃO BRASILEIRA DO BRUNCH) É DELICADO E EM PORÇÕES MENORES PARA ABRIR O APETITE. NO INVERNO, NOSSAS ENTRADAS SÃO INDULGENTES, CHEIAS DE TEXTURAS E CAMADAS DE SABORES QUE AQUECEM.

SALADINHA DE FRUTAS

29

Salada de frutas fresquinha, feita com maçã, morango, abacaxi, banana, kiwi, uva, manga e suco de laranja.

ADICIONAIS: Mel — 9 | Granola — 13 | Iogurte — 12

PANQUECA BOLINHA

39

Massa de panqueca americana aromatizada com zest de laranja e canela, acompanha frutas frescas e mel.

WAFFLE P.D.Q.

PARA UM 47 | PARA DOIS 66

Massa de pão de queijo tradicional feita na casa em formato de waffle, acompanha pastinha (duas na porção para dois).

IOGURTE MADAME CARLOTA

37

Iogurte grego com espirulina e baunilha, coberto com morango fresco envolvido em purê de morango, mel, granola artesanal e crumble de canela.

PUDIM DE CHIA CIDA

41

Pudim de chia preparado com pitaya e leite vegetal, coberto de frutas vermelhas maceradas, mirtilos e chips de coco.

CROISSANT

29

Croissant artesanal crocante e interior macio e alveolado. Acompanha uma pastinha à escolha.

PASTINHAS

12

Cream cheese | Manteiga | Castanha trufado | Avocado | Molho Satay | Atum picante | Frango defumado | Queijo de cabra com amora | Brie | Manteiga chilli crunch | Cream cheese temperado | Aioli de sriracha com missô | Aioli dijon | Goiabada | Doce de leite | Caramelo | Cogumelos



OVOS

OS OVOS SÃO O MAIOR CLÁSSICO DO CAFOÇO. NESTA ESTAÇÃO, ELAS CHEGAM CHEIOS DE TEXTURA, SABORES INTENSOS E TODA A ELEGÂNCIA TÍPICA DO CLIMA DO INVERNO .

O ponto de cozimento do ovo muda tudo: a textura, o sabor, a surpresa na boca. Cada prato foi pensado com carinho para que o astro brilhe no ponto ideal — mais cremoso, mais macio, leve ou envolvente.

É claro que é possível fazer alguns ajustes, mas vale lembrar que mudar o ponto do ovo é mudar também a poesia do prato.

MEXIDOS VIRGÍNIA

65

Mexidos feitos no creme de castanha com azeite trufado, croissant com casquinha de requeijão de raspa e conserva de cogumelos da casa. **Sem lactose: troca de pão por sourdough**

OVOS COM BACON MARIA CARMEM

52

Ovos mexidos cremosos, com fatias de bacon e pão da casa tostado na manteiga.

OMELETE JOANA

46

Omelete enroladinho, salada de tomatinho fresco com cebola, coentro e azeite de mexerica, coberto com pangrattato de noz pecã e pedacinhos de gorgonzola.

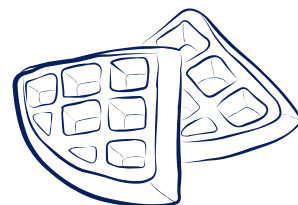
POCHÊS MARIINHA

67

Creme de cogumelos, ovos pochê, flor de sal, caviar de mostarda, brotos e chilli crunch, acompanhado de pão da casa tostado na chapa com manteiga.

ADICIONAIS: Presunto cru — 25 | Salmão defumado — 29 | Pastrami — 25 | Lombinho defumado — 24 | Bacon — 18 | Pasta de avocado — 13 | Cogumelos em conserva — 21

Em caso de alergias ou intolerâncias alimentares, avise nossos atendentes.



TOSTADAS

TOSTADA ZULMIRA

64

Brioche tostado na manteiga, pasta de avocado, conserva de cogumelos, fatias de bacon frito, ovo pochê e aioli de sriracha com missô. **Vegetariano: confit de tomates da casa.**

TOSTADA MARIA DA GLÓRIA

68

Sourdough branco, creme montado de brie com earl grey, presunto cru, geleia de figos com laranja e canela, pangratatto de noz pecã e azeite.

PERDUE ALESSANDRA

63

Brioche embebido em leite e pesto de ervas, frito na manteiga e empanado no fubá com queijo, bacon, ovo pochê e aioli de dijon, nossa rabanada salgada.

TOSTADA PONCIÁ

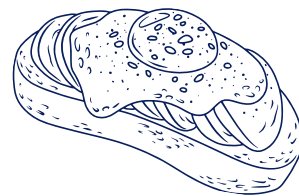
62

Sourdough semi-integral com sementes, coalhada com alho assado, conserva de pimentão vermelho, ovo cozido com sal e pimenta do reino, tapenade de alcaparras, amêndoas tostadas, azeite e brotos.

TOSTADA MARISTELA

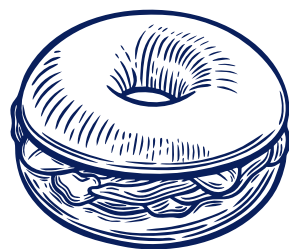
76

Sourdough semi-integral com sementes, creme de boursin de cabra com amora, salmão defumado, ovo cozido, caviar de mostarda, azeite e funcho fresco.



OS PÃES DA CASA TOSTADINHOS NA CHAPA, COM MUITA CROCÂNCIA, RECEBEM COBERTURAS POTENTES COMO O INVERNO PEDE, EM MONTAGENS E INGREDIENTES PARA SURPREENDER O PALADAR.

O cardápio de inverno do Zuzu foi pensado para combinar as cores e os sabores da estação. Tons azuis da espirulina, da clitória e do mirtilo inspiram uma pausa calma no dia. Os sabores de montanha contrastam com o frescor e delicadeza das combinações.



SANDUÍCHE É PÃO ABRAÇANDO RECHEIO E ACOLHENDO MEMÓRIAS. NO INVERNO ELES VÊM AINDA MAIS FARTOS, COM SABORES MARCANTES E CONTRASTES DE TEMPERATURA.

Todos os nossos pães são feitos aqui em casa, na nossa padaria, por processos de longa fermentação, sem adição de conservantes.

Ah! Nossos pães e quitandas também estão disponíveis para levar para casa. Consulte uma das nossas atendedoras e visite a nossa padoca.

SANDUBAS DA CASA

BAGEL ESTEFÂNIA

65

Bagel da casa tostado, cream cheese, salmão defumado, tomate confit e salada ácida de ervas com cebola roxa.

BAGEL CAROLINA

62

Bagel da casa, cream cheese batido com pickles, sriracha e mel, bacon e ovo cozido com pimenta do reino e cebolinha.

SANDUBA MAJU

64

Brioche da casa tostado na manteiga, pasta spicy tuna, kimchi, ovo cozido, furikake e cebolinha.

KIMCHEESE ANA

65

Brioche da casa, muçarela, pastrami e kimchi na chapa.

QUEIJO QUENTE JÚLIA

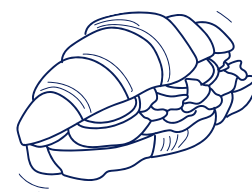
62

Brioche folhado, muçarela, tomate confit, lombinho defumado, acompanhado de cebola em conserva e manteiga com chili crunch.

SANDUBA BIÁ

PARA UM 56 | PARA DOIS 89

Massa de pão de queijo feita na casa em formato de waffle, cream cheese, lombinho defumado e goiabada.



Todos os nossos pratos podem ser modificados para versões vegetarianas. Consulte nossos atendedoras para conhecer as possibilidades de adaptação.



CAFOÇOS COMPLETOS

PANQUECA ALINE

82

Okonomiyaki de bacon e camarão, finalizada com mayo kewpie e satay, chilli crunch e cebolinha.

ADICIONAIS: Presunto cru - 25 | Salmão defumado - 29
Kimchi - 18

SALADA MACABÉA

68

Mix de folhas, figos assados, gorgonzola, presunto cru, tomatinhos, conserva de cebola roxa, temperada com dijon, balsâmico, azeite de mexerica, mel e pangratatto de noz-pecã.

CREPIOCA CATARINA

67

Crepioica com pasta cremosa de frango defumado, molho satay, salada coleslaw, amendoim torrado, pickles de pepino, finalizada com folhas de coentro, azeite de mexerica.



PARA ADOCICAR OS DIAS FRIOS, COM TEXTURAS CREMOSAS E SABORES MUITO INTENSOS. PARA ENCERRAR (OU RECOMEÇAR) SEM PRESSA.

A nossa confeitaria tem fornadas especiais para comer aqui ou para levar para casa. Consulte nossos atendentes para conhecer.

REFEIÇÕES ACONCHEGANTES E COMPLETAS. SABORES DELICADOS EM RELEITURAS LIVRES DE GRANDES CLÁSSICOS DO CAFOÇO.

Okonomiyaki é uma clássica panqueca salgada da culinária asiática, frequentemente apelidada de “pizza japonesa”. O termo é traduzido literalmente como frito (ou grelhado) do seu jeito. Uma massa de farinha, ovos, repolho picado e água, recheada ao gosto de quem prepara.

PARA ADOÇAR

RABANADA DE INVERNO

62

Rabanada com creme inglês infundado com rooibos, morangos frescos, sorvete MiGarba de iogurte, chocolate branco e laranja, coberta com crumble de amêndoas e folhas de ouro.

TORTA ANJA

49

Torta transparente de limão com merengue suíço.

PAVLOVA FRANCESCA

47

Pavlova, creme de iogurte com clitória, frutas vermelhas frescas, sucrilhos caramelizados e chuva de caramelo salgado.

BOLO VEDINA

24

Bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro.

BOLO DUBIANCA

27

Bolo de chocolate com calda de caramelo salgado.

COOKIE TRADICIONAL OU VEGANO

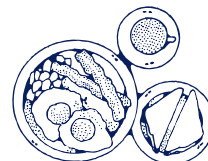
20

Massa de baunilha com gotas de chocolate meio amargo.

MUFFIN NELY

24

Bolo fofinho, de massa amanteigada, com raspas de siciliano, mirtilos, chocolate branco e crumble.



82

COMBO CAFOÇO - DE QUARTA A SEXTA

PRINCIPAL + BEBIDA + SOBREMESA

Escolha um prato¹, combine com uma bebida² e uma sobremesa³. No Duo Gourmet o segundo combo tem 50% de desconto.

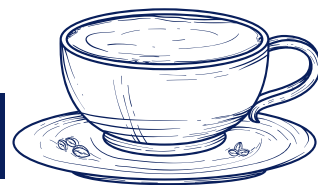
¹ Participam da promoção todos os pratos da casa, com exceção de Panqueca Aline e tostada Maristela.

² Sucos, refrigerantes, água com ou sem gás e café coado.

³ Muffin de mirtilos, cookie tradicional ou vegano.

Em caso de alergias ou intolerâncias alimentares, avise nossos atendentes.





CAFÉS QUENTES

CAFÉ COADO	11	LATTE	21
CAFÉ ESPRESSO	11	Preparado com uma dose de espresso e leite vaporizado. Caramelo - 3 Baunilha - 3	
AMERICANO	13	FLAT WHITE	21
Dose de espresso diluída em uma dose de água fervente.		Duas doses de espresso e leite vaporizado.	
MOCHA - BRANCO OU MEIO AMARGO	29	MACCHIATO	15
Bebida à base de espresso, com um shot de chocolate quente da casa e leite vaporizado (não há versão sem lactose).		Dose simples de espresso com espuma de leite.	
Nossas bebidas são preparadas com cafés especiais, de torra média/clara, com dulçor natural.		CAPPUCCINO ITALIANO	21
		Bebida clássica, com combinação equilibrada de 1 dose de espresso, leite vaporizado e espuma de leite.	



CAFÉS GELADOS

ICED LATTE	23	MOCHA GELADO - BRANCO OU MEIO AMARGO	31
Preparado com 1/3 de cold brew e 2/3 de leite vaporizado. Caramelo - 3 Baunilha - 3		Dose simples de cold brew com shot de chocolate da casa e leite vaporizado e muito gelo.	
ICED LATTE MISSÔ	27	O cold brew é um café preparado com muita calma e frescor. Em vez de água quente, ele é infundido na água fria por várias horas. Essa extração lenta tira do grão um sabor mais suave, menos amargo e naturalmente adocicado.	
Espresso resfriado, xarope de caramelo de missô e leite vegetal.			
COLD TÔNICA	21		
Cold brew da casa com tônica.			
COLD LARANJA	21		
Cold brew da casa com suco de laranja.			

CHÁS E INFUSÕES

MATCHÁ LATTE	27	MATCHÁ FRESH	29
Bebida com 1/3 de matchá e 2/3 de leite vaporizado. Baunilha - 3		Matchá, água de coco, shot de limão e xarope de maçã verde.	
CHOCOLATE MATCHÁ	33	MATCHÁ LORENA	33
Chocolate da casa branco ou meio-amargo com matchá.		Matchá latte com hibisco e xarope de framboesa gelado	
ICED MATCHÁ LATTE	27	MATTE BASÍLICO	29
Matchá, leite vaporizado e gelo. Baunilha - 3		Chá matte gelado, gelo, suco de limão, suco de manjerição e garnish de manjerição e rodela de limão.	
SESAME LATTE	33	MATTE LEÃO GELADO	28
Infusão de gergelim preto e mel com leite vaporizado.		Tradicional matte Leão gelado com limão.	
CHAI LATTE	24	CHÁ DO DIA	19
Chá preto, canela, cúrcuma, cravo, erva doce, gengibre, cardamomo, pimenta branca e leite vaporizado		Consulte atendentes para o sabor	





BEBIDAS DA CASA

CHOCOLATE MEIO AMARGO (QUENTE OU GELADO) 28

Bebida da casa, à base de chocolate e leite infundido com especiarias e um toque de conhaque evaporado. Não alcoólico.

CHOCOLATE BRANCO (QUENTE OU GELADO) 30

Bebida da casa, à base de chocolate branco e leite infundido com laranja e outras especiarias. Não alcoólica.

CHOCOLATE QUENTE BRANCO COM MILHO 30

Bebida à base de chocolate branco equatoriano com milho tostado e leite infundido.

SMOOTHIE PB&JELLY 42

Leite de aveia, whey de pasta de amendoim com chocolate, iogurte, banana, pasta de amendoim e frutas vermelhas.



SUCO DE LARANJA 20

SUCOS DO DIA 18

Polpa 100% fruta

Duas frutas - 2

ÁGUA COM OU SEM GÁS 8

SODA ITALIANA 28

Frutas vermelhas + manjerição | Mexerica + pimenta | Maçã verde + gengibre

REFRIGERANTE 11

ÁGUA TÔNICA 11

SHOT DE LIMÃO 5

LEITE VAPORIZADO (150ML) 10

COQUETEIS

MIMOSA 29

Clássica mistura de espumante e suco de laranja.

BELLINI 32

Combinação charmosa de espumante e suco de pêssego.

BLOODY MARY 29

Ícônico coquetel de suco de tomate temperado e vodka.

COZUMEL 25

Cerveja, suco de limão e bordinha de sal.

CARAJILLO 36

Shot de espresso e Licor 43

APEROL SPRITZ 36

Coquetel de Aperol, espumante e suco de laranja

MIMOSA MINEIRA 33

Mistura de Manza e xarope de tangerina.

CAIPICOLD 36

Cachaça, cold brew, suco de limão e suco de laranja.

PARA BRINDAR

CERVEJA LONG NECK 18

Stella Artois ou Heineken

MANZA 20

Spritzer belorizontino de maçã e siciliano

MANZA AMORA COM MANJERICÃO 20

Spritzer belorizontino de maçã fermentada com amora, e toque de manjerição.

VINHOS E ESPUMANTES

Consulte a carta



Ei! Tem alguma sugestão para partilhar com os nossos baristas e mixologistas?

Conte para nossa equipe a bebida que você gostaria de ver brilhar no próximo cardápio do Zuzu.