



HORÁRIO

TODOS OS DIAS
12H-21H

C A F É S

Q U E N T E S

- \$10 ESPRESSO | 40ML**
CAFÉ PURO CONCENTRADO EXTRAÍDO SOB PRESSÃO COM ACIDEZ PRESENTE E CORPO LICOROSO.
- \$11 CARIOCA | 100ML**
CAFÉ ESPRESSO DILUÍDO EM ÁGUA
- \$12 PICCOLO | 50ML**
ESPRESSO COM PINGO DE LEITE VAPORIZADO.
- \$17 FLAT WHITE | 200ML**
COM SABOR INTENSO DE CAFÉ E CREMOSIDADE MÉDIA. ESPRESSO E LEITE VAPORIZADO
- \$15 CAPPUCCINO | 160ML**
BEBIDA EQUILIBRADA E CREMOSA, COMPOSTA POR PARTES IGUAIS DE ESPRESSO E LEITE VAPORIZADO
- \$16 LATTE | 200ML**
BEBIDA SUAVE COMPOSTA POR 1/3 DE ESPRESSO + 2/3 DE LEITE FINAMENTE VAPORIZADO.
- \$20 CAFÉ MUN | 160ML**
CAFÉ ESPRESSO E LEITE VAPORIZADO COM DOCE DE LEITE
- \$18 MOCHA CHOCOLATE | 200ML**
CHOCOLATE MEIO AMARGO DERRETIDO NO CAFÉ ESPRESSO + LEITE VAPORIZADO.

O B S E R V A Ç Õ E S

- PODEMOS SUBSTITUIR o leite de qualquer café POR **LEITE DE AVEIA** -- ADICIONAL R\$4,00
- A troca de café por **MATCHA** tem um adicional de R\$6,00
- Somos uma torrefação de cafés especiais com marca própria. Vendemos nossos cafés em grãos ou moidos
- Servimos apenas cafés especiais 84 a 87 pts SCA com torra de até 30 dias
- Cobramos gorjeta opcional
- Informe alergias ou sensibilidades aos atendentes

C A F É S G E L A D O S

- \$25 COFFEE SHAKE | 450ML**
MILK SHAKE DE CHOCOLATE COM CAFÉ. ADICIONAL DE CHANTILLY OPCIONAL
- \$25 VITAMINA WHEY CAFÉ | 450ML**
whey protein Growth, creatina, banana, leite e espresso.
- \$17 ICED LATTE | 390ML**
ESPRESSO, LEITE, AÇUCAR A GOSTO E GELO.
- \$18 ICED CARAMELO | 390ML**
ESPRESSO, CARAMELO DA CASA, LEITE E GELO.
- \$20 DOCE DE LATTE | 390ML**
CAFÉ COLD BREW EXTRAÍDO À FRIO, GELO E LEITE BATIDO COM DOCE DE LEITE.
- \$20 TROPICAL | 450ML**
XAROPE DE COCO, XAROPE DE MARACUJÁ, LIMÃO, ÁGUA COM GÁS, GELO E NOSSO CAFÉ COLD BREW.
- \$20 CITRUS | 450ML**
LIMÃO, XAROPE DE TANGERINA, ÁGUA COM GÁS, GELO E NOSSO CAFÉ COLD BREW.
- \$24 ICED ESPECIARIAS | 390ML**
LEITE INFUSIONADO COM ESPECIARIAS NO ESTILO TCHAI ACOMPANHADO DE UM ESPRESSO

MUN

B E B I D A S

- \$20 RED MUN**
DRINK SEM ÁLCOOL AUTORAL DA CASA COMPOSTO POR COULIS DE FRUTAS VEMELHAS, COCO E GENGIBRE. SERVIDO NA TAÇA DE MARTINI
- \$23 CHOCOLATE GELADO OU QUENTE**
GANACHE CREMOSA AUTORAL DE UM MIX DE CHOCOLATES AMARGOS E MEIO AMARGOS, COM LEITE E COBERTURA DE CHANTININHO
- \$8 REFRIGERANTES**
COCA COLA KS OU COCA ZERO KS (LATA +R\$1)
FANTA OU FANTA UVA
GUARANÁ OU GUARANÁ ZERO
PEPSI OU PEPSI BLACK (ZERO)
- \$15 MONSTER ENERGÉTICO (475ML)**
CONSULTAR SABORES
- \$10 H2O LIMÃO OU LIMONETO**
- \$9 SCHWEPPES (CITRUS OU GINGER ALE)**
- \$8 ÁGUA TONICA**
- \$8 ÁGUA COM OU SEM GÁS | 500ML**
SUCO DA FRUTA | 350ML
\$14 LARANJA
\$14 MORANGO
\$14 MARACUJÁ C/ CAMOMILA (COM GELO)
\$15 SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL OQ
\$15 MORANGO COM LIMÃO
\$16 MORANGO COM LARANJA
- \$24 VITAMINA BANANA MOUSSE DE MARACUJÁ | 450 ML**
BANANAS, MARACUJÁ, IOGURTE, XAROPE DE ABACAXI COM MANGA, LIMÃO E LEITE (CREATINA OPCIONAL +\$4)
- \$24 VITAMINA MORANGO COM BANANA E COCO | 450 ML**
BANANAS, MORANGOS, IOGURTE, XAROPE DE COCO, LIMÃO E LEITE (CREATINA OPCIONAL +\$4)
- \$27 MATCHA SHAKE | 450 ML**
SHAKE PROTEICO DE MATCHA COM CREATINA E WHEY PROTEIN DUX, BANANA E LEITE DE AVEIA
- \$19 SODA MUN**
ÁGUA COM GÁS, GELO SUMO DE LIMÃO, XAROPES DE MORANGO, MARACUJÁ E GENGIBRE.
- \$18 SODA ITALIANA**
ÁGUA COM GÁS, GELO E XAROPE.
ATÉ 2 OPÇÕES DE XAROPE : MORANGO / MAÇÃ VERDE / KIWI / MANGA / TANGERINA / MARACUJÁ / AMORA / PÊSSEGO / GENGIBRE / ABACAXI / MELÃO / MELANCIA

C H Á S

SEM AROMATIZANTES



ILUMINA-TE

Rooibos, Tangerina, Manga, Calêndula e Cardamomo. de sabor aveludado, naturalmente adocicado e levemente cítrico. (sem aromatizantes)

INTIMIDADE

Capim-limão, Pêra, Flores de clitórea, Jasmim e Maçã. com aroma herbal e frutado, sabor floral com leve toque de ervas. Sua coloração é um líquido azul brilhante. (sem aromatizantes)

Todos OS CHÁS PODEM SER QUENTES OU GELADOS

chás quentes R\$15

chás gelados R\$18

INTUIÇÃO

Morango, Maçã, Blueberry, Framboesa, Amora e Hibisco. Diurético, com sabor frutado e leve acidez.

ACONCHEGO

Camomila, capim limão, laranja, tangerina, melissa, calêndula. Relaxante, digestivo, antiviral, auxilia no alívio do estresse e ansiedade.

NAMASTÊ TCHAI

O aroma é de pão de mel, Chá Preto, feito com especiarias. pode ser infundido:

- no leite vaporizado vegano (+R\$4)
- no leite integral vaporizado
- com água



CERVEJAS E UÍSQUE

CERVEJA LONG NECK

\$12 HEINEKEN
\$11 STELLA ARTOIS / ZERO GLÚTEN
\$15 BLUE MOON

\$10 CERVEJA ZERO

\$17 UÍSQUE 12 ANOS - CHIVAS/OLD PARR

D R I N K S

\$27 RED MUN COM GIN

DRINK AUTORAL DA CASA COMPOSTO
POR GIN, COULIS DE FRUTAS
VEMELHAS, COCO E GENGIBRE.

\$27 O SEGREDO DE HOLANDA

APEROL, VODKA ABSOLUT, LIMAO E
MORANGO

\$24 GINGER APPLE FIZZ

XAROPE DE MACA VERDE,
GENGIBRE, GIN E AGUA TONICA

\$20 LICOR 43 - GELADO

60ML

V I N H O S

\$20 TAÇA DE VINHO

R\$120 ESPECIAIS

PORTUGUÊS - ZÉ DA LEONOR - RESERVA
ESPANHOL - ANCIANO - TEMPRANILLO
CHILENO - MORANDE PIONEIRO - C. SAUVIGNON

R\$100 SUPERIOR

ITALIANO - ESPERANTO - PRIMITIVO DI PUGLIA
CHILENO - ALTO TIERUCA - RESERVA SYRAH

PORTUGUÊS - JOSE PITERA - ALENTEJO
PORTUGUÊS - SANTOS DA CASA - DOC

R\$80 TRADICIONAIS

CHILENO - NARRACIÓN - C. SAUVIGNON
ARGENTINO - LUCKY WINE C. SAUVIGNON
CHILENO - MORANDÉ VISIONARIO - CARMENERE
PORTUGUÊS - QUE BELEZA

BRANCOS. SUAVES E TAÇA

R\$90 VINHO BRANCO
R\$80 VINHO SUAVE
R\$20 TAÇA DE VINHO
R\$20 TAXA DE ROLHA

D R I N K S C O M C A F É

\$25 ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, VODKA ABSOLUT, LICOR
DE CAFÉ E AÇUCAR SERVIDO EM UMA
TAÇA MARTINI

\$27 AMARULA ICED COFFEE

LICOR AMARULA, XAROPE DE COCO E
ESPRESSO. SERVIDO EM UMA TAÇA
COUPE

\$27 IRISH COFFEE

BEBIDA DE DUAS CAMADAS QUE NÃO SE
MISTURAM. A PRIMEIRA QUENTE A BASE DE
CAFÉ E UÍSQUE, UMA SEGUNDA C/ CREME
DE LEITE GELADO.

\$26 CARAJILLO

DRINK GELADO DE LICOR 43, GELO E
CAFÉ ESPRESSO

MUN CAFÉ

R E F E I Ç Õ E S

SOPAS E CREMES

R\$27 SOPA DE JERIMUM E LEGUMES, COM CARNE DE SOL E PARMESÃO

SOPA CREMOSA DE JERIMUM E LEGUMES VARIADOS CARAMELIZADOS, CARNE DE SOL ASSADA, PARMESÃO, TOQUE DE ESPECIARIAS E CANELA OPCIONAL. CONTÉM LEITE.

R\$27 CREME DE CEBOLA

SOPA CREMOSA DE CEBOLA E BATATAS. FINALIZADA COM PARMESÃO MAÇARICADO E CHEIRO VERDE. ACOMPANHADA DE TORRADAS DO PÃO DA CASA.

SALADAS

SALADA DE GRÃO DE BICO

GRÃO DE BICO COZIDO, ACOMPANHADO POR BATATAS NO FORNO, MIX DE FOLHAS, CREME DE RICOTA COM MANJERICÃO, TOMATE-CEREJA, CENOURA JULIENNE, CEBOLA ROXA, ERVAS, MOLHO DE PESTO DE COENTRO E OPÇÃO DE CARNE ABAIXO:

R\$27 VEGETARIANO

R\$38 CARNE DE SOL EM CUBOS NA MANTEIGA DA TERRA

R\$42 CAMARÕES SALTEADOS

MASSAS

R\$55 CANELONE RECHEADO COM QUEIJOS E CAMARÕES

CANELONES RECHEADOS COM CREME DE QUEIJO E CAMARÕES E SERVIDOS COM MOLHO MARINARA (TEMPO DE PREPARO 30 A 40 MIN)

PENNE GRATINADO

R\$49 MOLHO MORNAY (BECHAMEL E QUEIJOS) E CARNE DE SOL

R\$55 MOLHO MORNAY (BECHAMEL E QUEIJOS) E CAMARÕES

R\$52 RIGATONI MUN

RIGATONI SERVIDO COM MOLHO BOLONHESA E MARINARA, COM PARMESÃO MAÇARICADO, TOQUE DE GORZONZOLA E MILHO

MASSAS PARA COMPARTILHAR

R\$89 LASANHA BOLONHESA | SERVE 2 A 3 PESSOAS

CAMADAS DE MASSA DE LASANHA INTERCALADAS COM MOLHO BOLONHESA COM VINHO E MOLHO DE QUEIJOS, GRATINADA NO FORNO.

TEMPO DE PREPARO 30 A 40 MIN

OBSERVAÇÕES

- todos os pratos são preparados na hora e por isso levam em média 30 minutos para servir.
 - Nossas massas são grano duro.
 - Informe alergias ou sensibilidades aos atendentes
-

MUN CAFÉ

S A N D U I C H E R I A

TOASTS

SANDUÍCHE COM PÃO DE LEITE MACIO FEITO NA CASA E SELADO NA MANTEIGA DA TERRA COM 100G DE QUEIJO DE COALHO EMPANADO NA FARINHA PANKO, MOLHO E UMA OPÇÃO DE RECHEIO ABAIXO:

\$32 PERNIL SUÍNO AGRIDOCE DESFIADO COM MELAÇO DE CANA E AIOLI

\$32 FRANGO DESFIADO COM CREME DE QUEIJO CATUPIRY E MUSTAIOLI

\$36 CAMARÕES SALTEADOS NO PESTO DE COENTRO E MOLHO TÁRTARO

\$37 CARNE DE SOL DESFIADA COM CREME DE QUEIJO CATUPIRY E AIOLI

CIABATTAS

SANDUÍCHE COM QUEIJO MUÇARELA, SALADA OPCIONAL, MOLHO DA CASA OPCIONAL E UMA OPÇÃO DE RECHEIO E MOLHO ABAIXO:

\$33 FRANGO DESFIADO COM CREAM CHEESE, ALHO PORÓ E MUSTAIOLI

\$33 PERNIL SUÍNO AGRIDOCE DESFIADO COM MELAÇO DE CANA E AIOLI

\$39 CARNE DE SOL COM CREME DE QUEIJO CATUPIRY E AIOLI

\$37 CAMARÕES SALTEADOS NO PESTO DE COENTRO E MOLHO TÁRTARO

CROISSANT

MASSA FOLHADA AMANTEIGADA FERMENTADA E ASSADA DIARIAMENTE NA CASA. OBS: CROISSANTS RECHEADOS ACOMPANHAM SALADA E MOLHO DA CASA OPCIONAIS

\$16 SIMPLES - SEM RECHEIO / ACOMPANHA GELEIA DA CASA OPCIONAL

\$25 QUEIJO MUÇARELA C/ TOMATE CEREJA

\$29 QUEIJO RICOTA COM MANJERICÃO E TOMATE SECO

\$32 QUEIJO DO REINO E MEL

\$33 FRANGO DESFIADO, MUÇARELA COM CREME DE QUEIJO CATUPIRY

\$36 CAMARÕES SALTEADOS NO PESTO DE COENTRO, MUÇARELA

\$38 CARNE DE SOL DESFIADA COM CREME DE QUEIJO CATUPIRY E AIOLI

\$28 GUACA MUN

PÃO DE CACAU MACIO INTEGRAL SEM LEITE E COM CASTANHAS, SELADO NA CHAPA E RECHEADO COM GUACAMOLE, TOMATE CEREJA E RÚCULA OU ALFACE. ACOMPANHA OVO.

\$26 BURGER VEGANO

PÃO DE LEITE VEGANO PRODUZIDO NA CASA E SELADO NO AZEITE, 90G BURGER DE GRÃO DE BICO COM ERVAS, MAIONESE VEGANA DE GRÃO DE BICO E SALADA OPCIONAL

SANDUÍCHE INTEGRAL E VEGETARIANO.

OBSERVAÇÕES

- Todos os sanduíches podem adicionar salada opcional
 - (PICLES DOCE DE CEBOLA ROXA, ALFACE e tomate cereja)
 - Molhos opcionais: Aioli; mustaioli; ketchup; tártaro; geleia de pimenta ou de fruta (feita na casa)
 - Aioli é uma maionese artesanal de leite e alho, sem ovo
 - Informe alergias ou sensibilidades aos atendentes
-

MUN CAFÉ

OBSERVAÇÕES

- - todos os salgados são assados ou fritos na hora
- - A salada e o molho dos salgados de forno é opcional
- Salada OPCIONAL: Alface e tomate cereja
- Molhos: Aioli; mustaioli; tártaro; geleia de pimenta; geleia artesanal de fruta
- Informe alergias ou sensibilidades aos atendentes

DE FORNO

\$20 SALPICÃO MUN

FRANGO DESFIADO, COM MAÇÃ VERDE, CENOURA, MILHO, PASSA E MOLHO MAIONESE DA CASA. SERVIDO ACOMPANHADO DE BATATA PALHA. PORÇÃO 200G

\$20 QUICHE SERTANEJA

CARNE DO SERTÃO DESFIADA, BANANA DA TERRA CARAMELIZADA E CREME DE QUEIJO GRATINADO.

\$20 QUICHE LORRAINE

MASSA LEVE COM RECHEIO BACON, ALHO PORÓ COM CREME DE QUEIJO GRATINADO.

\$19 QUICHE DE ALHO PORÓ C/ CREME DE QUEIJO

\$16 EMPADA DE FRANGO DESFIADO COM CREAM CHEESE E ALHO PORÓ

\$22 EMPADA DE CARNE DE SOL COM CREAM CHEESE

CREME DE QUEIJO COM CARNE DE SOL DESFIADA E MINI CUBOS DE QUEIJO COALHO MAÇARICADO

\$22 FOCACCIA COM MOLHO MARINARA

PÃO DE ORIGEM ITALIANA, MACIO, COM MOLHO DE TOMATE ARTESANAL DA CASA COM VINHO BRANCO, PARMESÃO RALADO E DETALHE DE PESTO DE COENTRO

\$23 FOCACCIA DE PERA COM GORGONZOLA

PÃO FOCACCIA, COM PÊRAS CARAMELIZADAS, E QUEIJO GORGONZOLA GRATINADO

\$24 TORRADITAS

TORRADAS DO PÃO ARTESANAL DO TOAST COM MANTEIGA DA TERRA, ACOMPANHADAS:

- COM GORGONZOLA E TOMATE
- COM GUACAMOLE E TOMATE

\$24 PÃO DE QUEIJO RECHEADO / ZERO GLÚTEN

PÃO DE QUEIJO 150G RECHEADO COM PERNIL SUINO DESFIADO REFOGADO NO MELAÇO DE CANA COM PICLES ADOCICADO DE CEBOLA ROXA

\$24 MINI PÃES DE QUEIJO / ZERO GLUTEN

6 MINI PÃES DE QUEIJO MINEIROS (20G) ACOMPANHADOS DE DOCE DE LEITE E CREME DE QUEIJO.// 10 À 15 MIN

\$16 DADINHOS DE TAPIOCA C/ GELEIA DE PIMENTA / ZERO GLUTEN

PETISCOS FRITOS NA HORA

\$25 PASTEIS DE COSTELINHA | 4 UND

4 PASTEIS COM COSTELA BOVINA FINAMENTE DESFIADA C/ QUEIJO

\$25 PASTEIS DE QUEIJO DO REINO | 5 UND

\$25 PASTEIS DE CAMARÃO C/ CREAM CHEESE | 4 UND

\$24 COXINHAS DE FRANGO | 5 UND

\$32 CAMARÕES EMPANADOS | 4 UND

CAMARÕES EMPANADOS COM CREAM CHEESE E ACOMPANHADOS DE MOLHO TARÊ

\$30 BOLINHOS DE BACALHAU | 5 UND



DOCES

\$30 CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS (ZERO GLÚTEN)

RECEITA AUTORAL DA CHEF LUIZA VILHENA. SERVIDA COM COULIS CÍTRICO DE FRUTAS VERMELHAS, MORANGOS FRESCOS E FAROFA DE CASTANHAS (A FAROFA É OPCIONAL E CONTÉM GLÚTEN)

\$32 CHEESECAKE DE CHOCOLATE COM CAFÉ

CHEESECAKE DE CHOCOLATE 50% COM COBERTURA DE CHOCOLATE COM CAFÉ E FAROFA COM CASTANHAS

\$25 BANOFFEE NA TAÇA

DOCE DE LEITE, BANANA, FAROFA DE BISCOITO DA CASA, CHANTILLY E CANELA OPCIONAL - MONTADA NA HORA

\$26 BROWNIE COM CHOCOCHEESE

FATIA DE BROWNIE DA CASA COM CASTANHAS SERVIDO SOB CARAMELO SALGADO E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE 40% COM CREAM CHEESE

\$25 PAVÊ NA TAÇA DE MARACUJÁ COM DOCE DE LEITE

CAMADAS INTERCALADAS DE DOCE DE LEITE SUAVE, BISCOITO E MOUSSE DE MARACUJÁ

\$20 PUDIM DE LEITE

PUDIM DE LEITE CONDENSADO, SUAVE, LISO SERVIDO COM CALDA DE CARAMELO

\$15 COOKIE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM GOTAS (90G)

\$30 CROISSANT RECHEADO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

\$29 RABANADA COM DOCE DE LEITE

FATIAS DE PÃO ARTESANAL FRITAS, FINALIZADAS COM DOCE DE LEITE E PARMESÃO RALADO;

TORTA (FATIA APROX 160G) - CONSULTAR DISPONÍVEIS

- \$20 CHOCOLATE 52% (MEIO AMARGO) (FIXO)
- \$20 DOIS AMORES (MEIO AMARGO E NINHO) (FIXO)
- \$19 TORTA DO DIA (CONSULTAR)

\$15 BOLO DO DIA + GELEIA ARTESANAL

CONSULTAR OPÇÃO DE BOLO ZERO* LACTOSE

\$6 BRIGADEIROS (30G)

/CHOCOLATE 40%

/CAFÉ

/LIMÃO

/KIT 4 BRIGADEIROS (R\$21) (2 UND CHOCOLATE + 2 DIVERSOS)

