

Le Jazz

~ PETIT ~

APERITIVOS

Cynar.....	R\$ 9
Campari.....	R\$ 17
Fernet-Branca.....	R\$ 19
Lillet.....	R\$ 24
Pastis.....	R\$ 25
Absintho.....	Imp. R\$ 28
Jerez Manzanilla.....	R\$ 28

VERMOUTHS

Carpano Classico ou Bianco.....	R\$ 20
Punt e Mes.....	R\$ 20
Cinzano 1757.....	R\$ 23
Fernando Castilla.....	R\$ 27
Antica Formula.....	R\$ 37

TEQUILAS

El Jimador Reposado.....	R\$ 28-50
Herradura Blanco.....	R\$ 30
Herradura Reposado.....	R\$ 35
Patrón Café.....	R\$ 36

RUNS

Havana Club 3 anos.....	R\$ 19
Havana Club 7 anos.....	R\$ 25
Appleton Estate.....	R\$ 28
Zacapa® 23.....	R\$ 46

CACHAÇAS

Terra Roxa.....	R\$ 11
Yaguara Branca.....	R\$ 17
Yaguara Azul®.....	R\$ 20
Weber Haus Carvalho.....	R\$ 21
Yaguara Ouro.....	R\$ 24

VODKAS

Smirnoff.....	Nac. R\$ 18
Ketel One.....	R\$ 25
Absolut.....	R\$ 31
Cîroc.....	R\$ 35

® ORGÂNICO: sem aditivos no vinhedo
 ® BIODINÂMICO: tem como princípio a integração natural e harmônica no manejo agrícola orgânico

WHISKIES & WHISKEYS

SINGLE MALT WHISKIES

Jura 10 ^{anos}	R\$ 35
Glenfiddich 12 ^{anos}	R\$ 45
Laphroaig Select.....	R\$ 59
Glenfiddich 18 ^{anos}	R\$ 68

SCOTCH BLENDED WHISKIES

STANDARD E 12 ANOS

White Horse.....	R\$ 24
J.W. Red Label.....	R\$ 26
Old Parr.....	R\$ 29
Chivas Regal.....	R\$ 32
J.W. Black Label.....	R\$ 33

AMERICAN WHISKEYS

Wild Turkey.....	R\$ 27
Jack Daniel's.....	R\$ 32
Bulleit Bourbon.....	R\$ 34
Maker's Mark.....	R\$ 38
Woodford Reserve.....	R\$ 44
Wild Turkey Rye.....	R\$ 47

GINS


Aptk NI.....	R\$ 25
Yvy Terra.....	R\$ 25
Yvy Mar.....	R\$ 25
Beg.....	R\$ 29
Beefeater.....	R\$ 32
Tanqueray.....	R\$ 32
Tanqueray Sevilla.....	R\$ 34
Plymouth.....	R\$ 35
Martin Miller's.....	R\$ 38
Tanqueray n° Ten.....	R\$ 40
Hendrick's.....	R\$ 42

DIGESTIVOS & LICORES




Cointreau.....	R\$ 19
Licor 43.....	R\$ 19
Peachtree.....	R\$ 19
Amaretto.....	R\$ 21
Limoncello.....	R\$ 21
Bianco.....	R\$ 22
Kahlúa.....	R\$ 22
Grand Marnier.....	R\$ 24
Chambord.....	R\$ 26
Chartreuse Amarela.....	R\$ 28
Chartreuse Verde.....	R\$ 28
Grappa Nonino.....	R\$ 28
Saint Germain.....	R\$ 28
Amaro Averna.....	R\$ 30
Amaro Nonino.....	R\$ 35
Rémy Martin V.S.O.P.....	R\$ 38
Porto Rubi.....	R\$ 42

COCKTAIL'S BAR MENU

CLASSIC JAZZ ~ GOTHIC ERA [1865-1900]

 Sazerac R\$ 29 <i>Whiskey, absinto, bitter Peychaud e zest de limão-siciliano</i>
 Horseshoe Neck R\$ 31 <i>J.W. Red Label, Ginger Beer, casca de limão-siciliano e angostura</i>
 Martinez R\$ 40 <i>Gin, vermouth rosso, licor Maraschino e bitter aromático</i>

HOT JAZZ ~ GOLDEN AGE [1920]

 Fitzgerald R\$ 31-50 <i>Gin Aptk NI, limão-siciliano, angostura e açúcar</i>
 Adonis R\$ 32 <i>Jerez, vermouth rosso e bitter de laranja</i>
 Hanky Panky R\$ 38 <i>Gin, vermouth, Fernet-Branca e limão-siciliano</i>

SWING & GYPSY JAZZ ~ OLD SCHOOL [1930]

 Morte em Veneza R\$ 28 <i>Campari, espumante brut e bitter de grapefruit</i>
 Clover Club R\$ 34 <i>Gin, suco de limão, framboesa e clara de ovo</i>
 Ramos Fizz R\$ 35 <i>Gin, suco de limão, água de flor de laranjeira, clara de ovo e xarope de açúcar</i>
 French 75 R\$ 36 <i>Gin, cordial de limão e espumante</i>
 Dry Martini R\$ 40 <i>Gin Tanqueray, Noilly Prat e azeitona gordal</i>
 Vesper Reverse R\$ 44 <i>Lillet Blanc, gin e vodka</i>

BEBOP ~ DRY ERA [1933]

 Penicillin Cocktail R\$ 33 <i>J.W. Red Label, limão-siciliano, mel e gengibre</i>
 Bloody Mary Fumée R\$ 35 <i>Vodka e suco de tomate temperado e defumado</i>
 Blood and Sand R\$ 38 <i>J.W. Black Label, licor Cherry Heering, vermouth rosso e suco de laranja</i>
 Hemingway Daiquiri R\$ 38 <i>Rum branco, licor Maraschino, suco de limão e grapefruit</i>
 Boulevardier Fumée R\$ 43 <i>Amaro Averna, Campari, Bulleit Bourbon e Whisky Laphroaig</i>
 Cafetini R\$ 44 <i>Rum Havana Club 7 anos, Noilly Prat, Tequila Patrón Café, Fernet-Branca e bitter de laranja</i>

☛ Caso seu cocktail favorito não esteja em nossa lista, fale com o **barman**.
 Fazemos os clássicos de acordo com a sua preferência.




COOL JAZZ ~ NEW DEAL [1950]

 Bellini R\$ 28-50 <i>Crepe de pêssago e espumante</i>
 Michelada R\$ 29 <i>Cerveja, suco de limão, molho inglês e borda de sal defumado com páprica</i>
 Agave Gingerita R\$ 34 <i>Tequila Reposado, Triple Sec, gengibre, suco de limão, clara de ovo, calda de agave e bitter de gengibre</i>
 Paloma R\$ 38 <i>Tequila, grapefruit, tônica de grapefruit, limão-taiti e borda de sal</i>
 Últimas Palavras R\$ 42 <i>Gin, Chartreuse Verde, licor Marraschino e limão-taiti</i>

FREE JAZZ ~ RAT PACK [1960]

 Negroni Maison R\$ 32 <i>Yaguara Branca, Campari, Jerez Manzanilla e vermouth</i>
 White Russian R\$ 32 <i>Vodka, licor de café e creme de leite</i>
 Carajillo Martini R\$ 38 <i>Licor 43, Bulleit Bourbon e café expresso</i>

BOSSA NOVA [1960]

 Rabo de Galo R\$ 25 <i>Yaguara Ouro, Cinzano 1757 e bitter de laranja</i>
 Marajoara R\$ 26 <i>Cachaça branca em infusão de capim-santo, suco de limão, suco de maracujá, xarope de mel e angostura</i>
 NegronY R\$ 45 <i>Verão Brasileiro do clássico coquetel. Envelhecido por 45 dias. Yaguara, Antica Formula e Campari bitter</i>

[Sujeito a disponibilidade]

G&T's


Com tônica
 The London Essence:
 Tradicional ou Grapefruit + R\$ 14

S.O.S. AM R\$ 29 <i>Gin Yvy Mar, tangerina e coentro</i>
CANARIO DO REINO R\$ 32 <i>Gin Yvy Mar, caju e twist de limão</i>
PLEASE PLEASE PLEASE R\$ 34 <i>Gin Beg, limão desidratado, capim-santo e zimbro</i>
DE PUTA MADRE R\$ 37 <i>Gin Tanqueray Sevilla, laranja, zimbro e orange bitter</i>
QUEENS DELIGHT R\$ 41 <i>Gin Plymouth com Earl Grey, gomos de limão-siciliano, canela em pau e bitter aromático</i>
BELLE DE JOUR R\$ 41 <i>Tanqueray n° Ten, grapefruit, zimbro e hortelã</i>
BRIGITTE BARDOT R\$ 46 <i>Gin Hendrick's, pepino, pimenta-do-reino e bitter de rosas</i>


SIGNATURE COCKTAILS




 OYSTER SHOT R\$ 20 <i>Ostra, vodka Ketel One, suco de tomate fumée, raiz forte e limão</i>


 FAKE COSMO R\$ 29 <i>Schrub de beterraba, vodka Ketel One e licor Marraschino</i>
--


 GARIBALDI PETIT R\$ 29 <i>Campari, Fernet, bitter e suco de laranja</i>
--


 PINK SOUR R\$ 32 <i>Cachaça, cítricos, clara de ovo e pó de hibiscos</i>


 FRESAS & ART R\$ 32 <i>Campari infusão, rum Havana 3 anos com morango e Cynar</i>
--

 HUGO R\$ 34 <i>Espumante, licor Saint Germain, club soda e frutas cítricas</i>

 MANUCURE R\$ 36 <i>Tequila, limão, Chartreuse, agave, hortelã e bitter spicy</i>

 LAST CALL R\$ 36 <i>Jerez, Bulleit Bourbon, limão, xarope de açúcar, angostura, clara de ovo e alecrim</i>

 DIRTY COLLINS R\$ 40 <i>Gin Tanqueray, xarope de azeitona, suco de limão e club soda</i>

 43 PINGADOS R\$ 42 <i>Licor 43, Rum Havana 7 anos, café expresso, manteiga e flor de sal</i>

 TIME SQUARE R\$ 44 <i>Bulleit Bourbon, vermouth, Chartreuse Verde, bitter de ruibarbo e amarela</i>
--

CHOPP

PERGUNTE O QUE TEMOS ENGATADO HOJE!



CERVEJAS



Heineken Stella Artois Beck's.....	R\$ 12
Hoegaarden, 4.9% (Witbier, 330ml).....	R\$ 14
Tarantino German Pils, 5.5 % (Pilsen, 473ml).....	R\$ 20
ILLegal, 6% (Belgian IPA, 300ml).....	R\$ 22
ILLegal, 6,2% (Blonde, 300ml).....	R\$ 22
Tarantino Dry Stout, 3.8% (Dry Stout, 473ml).....	R\$ 22
Lefte Blond, 6,6% (Belgian Blonde Ale, 330ml).....	R\$ 23
Tarantino Urban Saison, 6% (Saison Farmhouse Ale, 473ml).....	R\$ 26
Trilha Melonrise, 7% (Juicy IPA, 350ml).....	R\$ 26
Tarantino Miracle IPA, 6,2% (India Pale Ale, 473ml).....	R\$ 27
Trilha Mamangava, 5,3% (Sour com Maracujá, 350ml).....	R\$ 27

ESPUMANTES & VINHOS


CORPO DO VINHO: L-LEVE | M-MÉDIO

ESPUMANTES

 Salton Brut.....	Taça R\$ 21	Garrafa R\$ 89
<i>Chardonnay, Prosecco e Trebbiano Vinícola Salton, Serras Gaúchas, Brasil</i>		
 Guatambu Nature.....	R\$ 109	
<i>Chardonnay Estância Guatambu, Don Pedrito, Rio Grande do Sul, Brasil</i>		


 Veuve Ambal, Blanc de Blancs Brut.....	Taça R\$ 27	Garrafa R\$ 120
<i>Airén Veuve Ambal, Bourgogne, França</i>		
 Veuve Ambal, Cuvée Rosé Brut.....	Taça R\$ 27	Garrafa R\$ 120
<i>Airén Veuve Ambal, Bourgogne, França</i>		

VINHOS BRANCOS




 Val da Ucha.....	Taça R\$ 28	Meia R\$ 56	Garrafa R\$ 104
<i>Loureiro, Arinto, Trajadura Val da Ucha, Vinho Verde, Portugal</i>			
 Quereu.....	Taça R\$ 30	Meia R\$ 60	Garrafa R\$ 111
<i>Chardonnay Quereu Fox Wines, Valle Central, Chile</i>			

 F. Bougrier Muscadet Sévre & Maine.....	R\$ 141		
<i>Melon de Bourgogne Família Bougrier, Loire, França</i>			

VINHOS ROSÉ

 A.Mare Rosato.....	Taça R\$ 32	Meia R\$ 65	Garrafa R\$ 119
<i>Bombino Nero Terra Rossa, Puglia, Itália</i>			

VINHOS TINTOS

 Quereu.....	Taça R\$ 30	Meia R\$ 60	Garrafa R\$ 111
<i>Carménère Quereu Fox Wines, Valle Central, Chile</i>			
 Altos Las Hormigas Tinto®.....	Taça R\$ 34	Meia R\$ 68	Garrafa R\$ 128
<i>Bonarda, Malbec, Semillon Altos Las Hormigas, Mendoza, Argentina</i>			
 Château Bauvallon AC Bordeaux.....	Taça R\$ 44	Meia R\$ 88	Garrafa R\$ 168
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon Château Bauvallon, Bordeaux, França</i>			

SAFRA SUJEITA A ALTERAÇÃO

Caso queira trazer o seu vinho, cobramos R\$ 30,00 por rolha

LAVE BEM AS MÃOS ANTES DE COMER

SE BEBER, NÃO DIRIJA