



BEBIDAS



Água Mineral 300ml

Coca-Cola

Guaraná

Água Tônica

Soda Limonada

Iced Tea (pêssego ou limão)

Red Bull

(Sugar Free, Red, Silver e Blue Edition)

Sucos* Frapê (polpa)

*graviola (com canela), tamarindo, cacau (com alecrim), cajá, caju, goiaba, cupuaçu, umbu e maracujá, manga.

Chinoca

Suco energético do sumo de mangarataia com limão

Chico

Suco energético do sumo de mangarataia com limão e groselha.

Café expresso

CERVEJAS



Heineken

Sol Premium

Desperados

Balde com 5 cervejas

Balde com 10 cervejas

CAIPIRINHAS NATIVAS



Algumas das frutas sugeridas são sazonais.

Caipirinhas

Frutas sazonais

Vodka, Cachaça ou Saquê nacional

Vodka importada

Caipivara

Mix de frutas da casa

Vodka, Cachaça ou Saquê nacional

Vodka Ketel One

Caipirinha

Frozen de caipirinha

Vodka, Cachaça ou Saquê nacional

Vodka Ketel One

limão, lima da pérsia, abacaxi, tangerina, maracujá, morango, manga, kiwi, uva verde, jabuticaba, cupuaçu, umbu, cajá, cacau com alecrim, carambola, tamarindo, graviola c/ canela, ciriguela, tangerina c/ mangarataia, sapolilha, rambutan, maracujá do mato (granadine), frutas vermelhas, lichia, logan, jaca, morango e jambu, graviola com rapadura, cupuaçu com damasco ou maracujá do mato com logan ou rambutan.

COQUETÉIS ESPECIAIS



Chinoca

Energético a base do sumo da mangarataia e limão.

Chico

Energético a base do sumo da mangarataia, limão e groselha.

Laiha

Uvas verdes aromatizadas com manjeriçã
ou hortelã.

Vodka, Cachaça ou Saquê nacional

Vodka Ketel One

Caipisanta

Limão siciliano, limão taiti, hortelã, canela e cachaça
Santa Dose

COQUETÉIS INTERNACIONAIS



Gin Tônica (Tanqueray)

Gin Tônica (Tanqueray 10)

Cuba Libre (Nacional)

Cuba Libre (Importado)

Mojito (Nacional)

Mojito (Importado)

Drink Tequila

(Tequila El Jimador, limão, pitada de sal e citrus)

Red Frizzante

(Drink de Chandon com Red Bull Red)

COMBOS



Vodka Cîroc ou Cîroc Sabores (Red Berry, Coconut
ou Peach) + 5 Mix*

Whisky Johnnie Walker Red + 5 Mix*

Whisky Johnnie Walker Black + 5 Mix*

Whisky Johnnie Walker Gold + 5 Mix*

Adicionar + 3 Mix*

*Mix: Red Bull e/ou Sucos (laranja, tangerina, uva
e limonada) e/ou Água de Coco.

DOSES



Vodka Cîroc

Vodka Ketel One

Whisky Johnnie Walker Red

Whisky Johnnie Walker Black

Whisky Johnnie Walker Double Black

Whisky Johnnie Walker Gold

Whisky Johnnie Walker Platinum

Whiskey Jack Daniels

Whiskey Gentleman Jack

Bourbon Woodford Reserve

Tequila El Jimador Blanco

Tequila El Jimador Reposado

Tequila Herradura Reposado

Cachaça Santa Dose (com mel)

Rum Havana Club 7

Absinto

Licor Southern Comfort

Licor Chamboard

GARRAFAS



Vodka Cîroc ou Cîroc Sabores (Red Berry, Coconut
ou Peach)

Whisky Johnnie Walker Black

Whisky Johnnie Walker Double Black

Whisky Johnnie Walker Gold

Whisky Johnnie Walker Platinum

Whisky Johnnie Walker Blue

Whiskey Gentleman Jack

Whiskey Jack Daniels

Whiskey Jack Daniels Single

Proseco Carati 075 (Itália)

Espumante Chandon Brut

Espumante Chandon Brut Baby

Espumante Q. Dom Bonifácio Rose Brut

Champagnes

Veuve Clicquot Brut 750ml

Veuve Clicquot Brut Magnum 1,5L

Veuve Clicquot Rosé 750ml

Moet Chandon Brut 750ml

Moet Chandon Brut Magnum 1,5L

Moet Chandon Rose 750ml

Moet Chandon Ice Imperial 750ml

Perrier Jouet Grand Brut 750ml

Perrier Jouet Blason Rose 750ml

Taittinger Brut 750ml

Taittinger Rose 750ml

Dom Perignon Brut 750ml

Louis Roederer Cristal Brut 750ml

Vinho Branco

Mirador Chardonnay William Cole, Chile

Vinho Rose

Gran Feudo Rosado 2011, Espanha

Vinho Tinto

Vallontano Merlot, V. dos Vinhedos, Bra

Mirador Carmenere, Casablanca, Chile

Valduero Crianza, Ribera Del Duero, Esp.

Vinho em taça

Branco Mirador Chardonnay

Tinto Mirador Carmenere

ATENÇÃO: COBRAMOS TAXA DE ROLHA
Fermentados até 750ml
e Destilados até 1L

BELISQUETES



Pai D'égua

Queijo do Norte com folhas de manjericão flambado na cachaça.

Curumim

Seleção de mini club sanduiche servidos com molho diable sauce. Sabores: salmão, tomate seco, azeitona com peru e rosbife.

Bromélia

Rosbife da casa em flores com salada verde, mozzarella de búfala temperada e estrelas de carambolas levemente salteadas no azeite de cumaru.

Batata Cabocla

Batatas salteadas no azeite, sal grosso, temperos picantes e queijo.

Arrombado na Seca

Queijo camembert recheado com chutney do dia e torrada artesanal. Opções de chutney: abacaxi e mangarataia, açaí ou cupuaçu.

Vitória Régia

Carpaccio de carne com molho de alcaparras, parmesão e azeite extra virgem. Acompanha torrada artesanal.

Quarteto de Antepasto Surpresa

Acompanha torrada artesanal.

Bruscheta Pulcheri

A - Pão artesanal com berinjela, pimentões, cebola roxa, alho e queijo coalho.

B - Pão artesanal com azeite extra virgem, cogumelo shitake, mozzarella de búfala, alho poró e queijo gruyère.

C - Di Lugano – Presunto, relish de tomate e queijo gruyère

Pipoca

Com queijo coalho ralado.

Pipoca Picante

Temperada com pimenta Baniwa, queijo coalho e flor de sal.

SANDUÍCHES



Deneriaz

Salmão defumado com chutney de manga, pepino e rabanetes, folhosos da horta, cream cheese e molho cremoso de aneto com mel no pão ciabatta.

Ariau

Nossa baguete vegetariana com queijo gruyère, queijo estepe, mozzarella de búfala e antepasto de shitake com alho poro.

Ninja

Pão ciabatta recheado com lascas de carne, cogumelo fresco, queijo, cebola roxa, alho poró e pimentões vermelhos e amarelos salteados no molho de ostra.

Coari

Baguete com peito de peru, queijo estepe, relish de maçã e cream cheese temperado com ervas da floresta.

Pato no Tucupi

Baguete com pato desfiado puxado com jambu e tucupi.

Roupa Velha

Baguete com carne assada na cerveja, desfiada e refogada na chapa com cebola roxa.

FONDUES



Queijo

Á moda Savoyard da Casa dos Sabores.

Chocolate

Com frutas frescas da estação.

ADOCICADOS



Fresco

Creme super gelado de cupuaçu com suave toque de hortelã.

Banana Baré

Banana pacovão frita com açúcar e canela flambada na cachaça. Servida com uma bola de sorvete de vanila.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Segundas – 18h. às 01h.

Terças e Quartas – Fechado

Quintas – 20h. às 04h. (Cozinha fecha às 02h.)

Sextas – 18h. às 04h. (Cozinha fecha às 02h.)

Sábados – 18h. às 04h. (Cozinha fecha às 02h.)

Domingos – 17h. às 01h.

RESERVAS

www.palaphitakitch.com.br