

BRUSCHETTAS

Par de bruschettas em maravilhoso pão ciabatta de fermentação lenta dos nossos PARCEIRASSOS Lupo Nero.

Carne	34
Carne de panela desfiada, cebola caramelizada e queijo gorgonzola.	
Mediterrânea	30
Cogumelos portobello, ricota, rúcula e limão siciliano.	
Figo com Nozes	32
Figo, nozes, queijo gorgonzola e melado.	

PETISCOS

PARA COMPARTILHAR:

Aipim frito	26
Polenta frita	26

Batata frita da casa	32
Empanadas em farinha de biju, trigo e especiarias.	

Dadinho de tapioca	38
Dados crocantes de tapioca com queijo coalho.	

Chicken Fingers da Casa	34
Tiras de frango com tempero e empanamento especial da chef.	

Bolinho de siri	42
Bolinhos de aipim e siri, levemente empanados na farinha de rosca.	

ESCOLHA UM DOS
MOLHOS DA CASA:

Barbecue com whisky
Geleia de butiá
Geleia de pimenta
Honey mustard
Gorgonzola
Molho de alho

Adicional de Molho +3

BOLINHO

DUPLA DI DÔSH:

Bolinho di Feijoadada	27
Par de bolinhos de feijoadada recheados com couve e bacon.	

Bolinho di Carne	29
Par de bolinhos de carne recheados com queijo.	

COXINHA

SEM PAR:

Uma por	11
Trêsh por	25
Cinco por	35

OU MÓFASH, MEDONHO!

Siri
Peixe
Frango

TEM TAMBÉM

Pacabá	22
Brownie e sorvete servidos com calda de chocolate e consertada.	

Beiju	5
Biscoito adocicado feito de mandioca prensada.	

Tem café e beiju.

Carta de comidinhas desenvolvida e assinada por Nathália Corçaque.

FRANKLIN
BAR

CONCERTADA

Dose 7

Bebida produzida na casa com café, cachaça, açúcar e especiarias. Típica e histórica da região.

NOVIDADES

ANDREA CRUZ APRESENTA NOVIDADES (SOB O OLHAR ATENTO DE DIEGO RITA).

Amuleto	30
Spiced Rum da casa, suco de araçá, suco de uváia, triple-sec e rum negro The Kraken.	

Arrombassi	35
Cachaça do Imperador prata, licor maraschino, suco de araçá, limão galego e xarope simples. <i>Drink Clarificado (contém traços de lactose).</i>	

Laíla	28
Gin Verve, suco de araçá, triple-sec, limão siciliano e Monin framboesa.	

Ishtimada Laranjinha	34
Pisco, concentrado de chá preto, infusão de hibisco, limão galego e Laranjinha Água da Serra.	

Codilôko	30
Cachaça do Imperador prata, limão galego, purê de morango Monin, Cynar e club soda. <i>Servido com espuma de consertada.</i>	

Mazanza	35
Cachaça do Imperador Carvalho, purê e suco de uváia, limão siciliano e Angostura Orange. <i>Drink Clarificado (contém traços de lactose).</i>	

Sirínesco	29
Rum cristal, xarope de capim-limão, limão taiti, xarope de gengibre, capim limão fresco e rum negro The Kraken.	

Sô Geraldo	28
Steinhaeger, lima da pérsia, limão siciliano, xarope simples e Angostura.	

ASSINATURAS DO IMPERADOR

O SOTAQUE MANEZÊSH COM CACHAÇA DO IMPERADOR

Temos muito orgulho de, desde o primeiro drink, trabalharmos com essa tão premiada cachaça catarinense. A Cachaça do Imperador (em especial a prata) tem o perfil ideal para coquetelaria e para quem ainda não sabe que gosta de drinks com cachaça: suave, saborosa, aromática e leve. Perfil característico das melhores cachaças artesanais produzidas no sul do país e entregue com excelência pelas mãos da família Machado.

Cozarada	
Cachaça do Imperador prata, caldo de cana, suco de butiá, limão taiti e mel.	

Garapirinha	
Cachaça do Imperador prata, limão taiti e caldo de cana.	

Garnizé	
Cachaça do Imperador amburana, cachaça artesanal de butiá, vermute tinto e Cynar. <i>Servido sobre gelo cristalino.</i>	

Mãe e Fiia	
Cachaça do Imperador amburana, caldo de cana e limão. <i>Boilermaker style.</i>	

Valor único da seção	27
-----------------------------	----

ASSINATURAS

O SOTAQUE MANEZÊSH COM BASES ALCÓOLICAS VARIADAS

Steinberry	
Steinhaeger, suco de abacaxi, Monin amora e limão taiti.	

Brêmbou	
Steinhaeger, limão taiti, xarope de amora e amoras.	

Daiquirido	
Rum Bacardi Carta Branca, limão taiti, suco de butiá e geleia artesanal de butiá.	

Ishtepô Spritz	
Campari, vodka, guaraná Pureza e club soda.	

Araçá	
Vodka, suco de araçá, xarope simples e um toque de tônica.	

Guabiroba	
Steinhaeger, suco de limão siciliano, suco de guabiroba e um toque de caldo de cana.	

Valor único da seção	30
-----------------------------	----

ESPECIAIS

DRINKS AUTORAIS COM BASE DE GIN E WHISK(E)Y

Mané Martini	
Gin Verve, vermute seco e cachaça artesanal de butiá.	

Especial Uváia	
Gin Verve, tônica, suco de uváia, licor de jabuticaba e baunilha.	

John Bosslins	
Gin Verve, limão siciliano, xarope simples, xarope de gengibre, club soda e Angostura.	

GS Whisky Sour	
Whisky scotch, xarope simples, xarope de gengibre, limão siciliano, clara pasteurizada, Angostura e spray de Single Malt Turfado (defumado).	

Violinista	
Whiskey bourbon, Campari, vermute tinto e suco natural de laranja.	

Jack the Fresh	
Whiskey Jack Daniels, suco de cenoura, limão siciliano, xarope de açúcar cristal e clara pasteurizada.	

Valor único da seção	34
-----------------------------	----

AUTORAIS

CRIAÇÕES QUE NÃO PODERIAM FICAR DE FORA

Tásh Tolo	
Whisky scotch, suco de guabiroba, limão siciliano e xarope de cumaru.	

Rousse	
Cachaça do Imperador prata, xarope simples, Monin romã, triple sec, limão siciliano e cravo-da-índia.	

Cuban Mule	
Rum cristal, limão siciliano, xarope de gengibre, mel e club soda. <i>Servido com espuma cítrica de capim limão.</i>	

Diulindo	
Cachaça artesanal de butiá, Boonekamp e Campari. <i>Servido sobre gelo cristalino.</i>	

Zé Perri	
Cachaça artesanal de butiá, limão galego, purê de framboesa Monin e suco de abacaxi.	

Valor único da seção	32
-----------------------------	----



VERVE
DESTILARIA

VERVE & TÔNICAS

Desde nossa inauguração estávamos procurando um gin que atendesse dois critérios: Ser produzido no estado e ter qualidade superior. Finalmente encontramos o parceiro ideal!

Ginger	
Lascas de gengibre, limão galego e tônica.	

Ruby Red	
Hibisco, zests cítricos e tônica.	

Toasted	
Nibs de cacau, lâminas de amêndoas, grãos de café e tônica.	

Valor único da seção	32
-----------------------------	----

DRINKS SEM ÁLCOOL

NOVIDADES

Butiazin	
Suco de butiá, limão taiti, mel e cravo-da-índia.	

Carranca	
Suco de abacaxi, orgeat, limão taiti e um toque de hortelã.	

Chapuerada	
Chá de casca de abacaxi com capim limão e infusão de erva mate.	

Pomboca Acesa	
Suco de uváia, suco de laranja, pimenta-da-jamaica, tabasco, caldo de cana e baunilha.	

Valor único da seção	17
-----------------------------	----

VELHOS CONHECIDOS

Blackberry Fizz	
Amoras, Monin Amora, limão taiti e club soda.	

Cranbiscus	
Cranberry e hibisco em perfeita harmonia.	

Latoranja	
Suco de laranja fresco, Monin Grapefruit (toranja) e club soda.	

Mata Gripe	
Gengibre, limão taiti, mel, club soda e espuma cítrica.	

SOFT DRINKS

Refrigerante (Consulte opções)	7
Sucos frescos (Consulte opções)	12
Caldo de cana fresco	10
Água com / sem gás	6
Café passado	4

CERVEJAS

Lager ou Munich Helles (Consulte opções)	12
ARTESANAIS DOM HAUS	
Dom Pedro (Munich Helles)	14
Dom Hanks (Session IPA)	16
Dom Casmurro (IPA)	16

LONG
NECK