



biricuticos

Nosso Queijo

- Todos feitos na casa com base de castanhas, fermentados com kombucha e envelhecidos -

Dessa vez com um toque árabe:
queijo curado com páprica defumada e orégano, boursin de figo, melado e hortelã, cracker de nozes com zaatar, caponata de berinjela e chutney de cebola
R\$ 36,00

...Tá combinado! sem peixe...

vamos de duplinhas de sushi:

- nosso irresistível de arroz negro com melancia maçaricada, creme de wasabi
 - arroz com cúrcuma, berinjela no missô, fermentado e harusame crocante
 - arroz rosa, cardoncello na brasa, maionese vegana de páprica picante
- R\$ 42,00

Fondue de Castanhas

com farofinha crocante de nuts e ervas
+ espetinho de vegetais
R\$ 32,00

Bolinho de Samosa

de batata doce, legumes da horta ao curry
+ molho de tamarindo e especiarias
R\$ 32,00

Bali Bowl

tempeh marinado no capim limão
+ quinoa com ervas e amendoim + chucrute
+ cenoura julienne com alga
+ molho cremoso de castanhas picante
R\$ 38,00

Burguer de Feijão Defumado

pão sem glúten de raízes,
chutney de tomate com gengibre,
cebola crocante, couve na brasa
e queijo vegano
R\$ 40,00

Dupla de Hot Dog

nossa salsicha surpresa,
maionese vegana e chips de batata doce
na bisnaguinha sem glúten
R\$ 32,00

Pizza Fermentada

creme de cebola caramelada, alho doce,
couve no gengibre, óleo de nirá, kimchi e
sauerkraut #homemade
R\$ 40,00

Pizzeta de Pepperoni

creme molho de tomate, queijo vegano
e pepperoni defumado
R\$ 38,50

Pizza de Vrango

com molho de tomates assados, creme de
cebola, nosso vrango de jaca, catupiry de
castanhas e milho maçaricado
R\$ 40,00

Spaguetti de Pupunha

com tomates assados, shitake "bacon"
e pesto de ervas
R\$ 44,00

Risoto Selvagem

arroz vermelho orgânico do Vale do Paraíba,
nossa "carne seca", abóbora e cebola roxa
maçaricados, milho no balsâmico
e creme de alho assado
R\$ 52,00

Sem glúten e Vegano | @orgbistro | @tatilund | Avalie-nos no Trip Advisor!





De levinho

logurte de castanhas e cumaru, geladinho de frutas vermelhas com manjeriçã, banana brulée e granola de sementes
R\$ 27,00

Surra de Prazer

Sabe aquele Twix? Eh, aqui a gente faz! Se prepara que lá vem chuva de doçura por aí. Biscoito de castanhas, caramelo de maca com catuaba, chocolate com toque de nibs de cacau, café e puxuri
R\$ 29,00

Bolo da Alegria

de cacau e amêndoas, com beijinho de coco, doce de leite de tâmaras e calda de chocolate
R\$ 29,00

Banana Split (Se prepara que é doce!)

crocante de paçoca, creme inglês de castanhas, caramelo vegano, pé-de-moleque e banana maçaricada
R\$ 28,00

Faces do cacau

fudge de chocolate, creme de café, granola de nibs de cacau, granitá de frutas vermelhas com mel e vinho de cacau
R\$ 30,00

De boa

Suco de Abacaxi com capim limão e cardamomo R\$ 17,00
Sexy: frutas vermelhas, tâmaras, maca peruana, noz-moscada e manjeriçã R\$ 23,00
Gostozin: manga, maracujá e baunilha R\$ 20,00
Verde: couve, cenoura, maçã e pepino R\$ 23,00
MilkShake de paçoca com leite de castanhas e calda de chocolate R\$25,00
Suco de Uva R\$ 17,00
Chá Gelado de hibisco, canela e gengibre R\$ 15,50

Sem glúten e Vegano | @orgbistro | @tatilund | Avalie-nos no Trip Advisor!