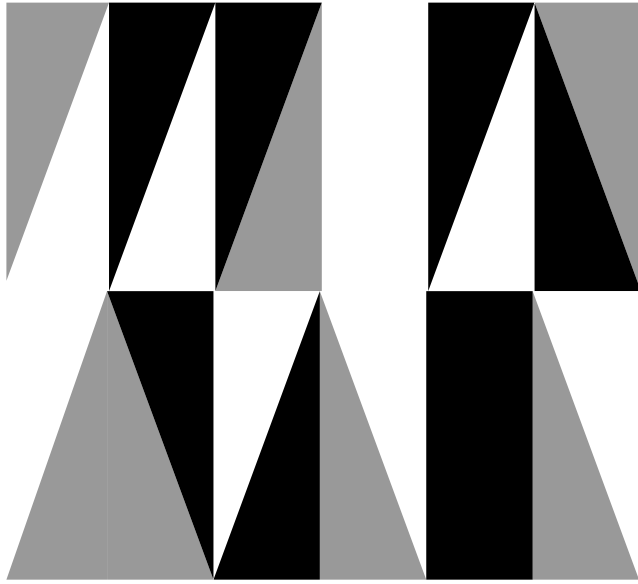




balaio | MS

por Rodrigo Oliveira e equipe

pipoca com torresmo e jiquitaia \$12 

pão de fermentação natural, manteiga \$14

petiscos

dadinhos de tapioca – não dava pra não ter... \$18/27 

pastel de verduras da horta e queijo da canastra \$15

croqueta de linguiça bragantina \$19

cuscuz, folhas, crocante de milho, homus de ervilha \$16 

espetinho de coração de boi, farofa de manteiga, vinagrete \$16 

ceviche de beijupirá, coco fresco, leite de umbu \$29  

carne curada, maionese de pipoca, crocante de milho \$29 

rojão de porco montau, farofinha de milho caipira \$25  

panelinha de moela, bacon, abóbora em conserva \$29  

queijaria – seleção de queijos artesanais \$52 



menu executivo

consulte o garçom

principais

cogumelos na brasa, batata doce, hibisco, cítricos,
folhas da horta \$49   

angu de fubá caipira, ovo pochê, ora-pro-nóbis,
vegetais, queijo da canastra \$54 

arroz de cogumelos, vagens, ovo caipira, jambu \$62  

peixe do dia, pirão de frutos do mar, farofa de coco,
banana da terra \$62  

arroz de polvo, bacon artesanal defumado na macieira,
vegetais da estação \$69  

coração de boi na brasa, purê de abóbora,
granola salgada \$54 

cupim de panela, cuscuz de milho, fava verde \$54 

bife do açougueiro  

com arroz, feijão, mandioca, vinagrete de abóbora \$59
ou

com legumes da estação assados na brasa \$59

compartilhar (2 pax)

moqueca de caju, palmito e banana da terra, arroz vermelho,
farofinha de coco \$105   

caldeirada caiçara, arroz vermelho,
farofinha de coco \$152  

paleta de cabrito assada, baião cremoso,
legumes assados \$162 

saladas

primavera - folhas, flores, frutas,

palmito, macadâmia \$29   

vinagrete de feijão verde, quibebe, queijo de cabra,
castanha de caju \$25 

lanches

de terça a sábado a partir das 17h

tartine de cogumelos, homus de feijão branco, vegetais \$34 

buraco quente de cordeiro, queijo atalaia, vinagrete \$34

pemil no pão de mandioca, abacaxi, queijo canastra \$38

coquetéis clássicos \$28

consulte o garçom ou barman

coquetéis exclusivos \$28

por Rafael Welbert e equipe

 **bode mary #2** – tequila patron, suco de tomate artesanal, essência de bacon, torresmo

condimentado, salgado, picante com notas de carne

 **caju atômico** – cachaça mazzaropi, shrub de caju com especiarias, limão, perfume de caju

cítrico, condimentado

 **criolo** – cachaça santa terezinha sassafrás, mix amargos, mix vermouthes

amargo, condimentado

 **capixaba cocktail** – blends de cachaça princesa isabel, licor jabuticaba, vermute tinto, café robusta

leve amargo, leve frutado com notas de café

 **gin tônica do sertão** – gin amazoni com caju e limão

refrescante, notas vegetais

 **gin tonica indó** – gin bobbys com tangerine, cravo em flor e água tônica

Refrescante, cítrico

 **gin tônica do pepino** – gin hendricks, tônica, pepino

refrescante, cítrico e levemente herbáceo

 **bombeirinho** - cachaça porto do vianna carvalho americano, xarope de amarena, fernet branca, mix cítricos

frutado, leve cítrico e aromático

 **smoked tommy caipirinha** - cachaça weber haus 7 madeiras, mix cítricos, whisky talisker, xarope de agave

cítrico, defumado

 **acid fashioned** - whiskey wild turkey, óleos saccharum mix cítricos amargos

encorpado, leve cítrico e condimentado

 **black mojito** - rum envelhecido, hortelã, cumaru, soda de cacau, suco de limão tahiti, angostura bitter, cynar

refrescante, amadeirado e cítrico

 **pequiii** – gin, pequi, maracujá, abacaxi, flor de sabugueiro e umeshu

refrescante, frutado e cítrico

caipirinhas \$28

 **três limões** - blend de limões, açúcar de especiarias

 **maracujá**, tangerina, mel

preparadas com a sua cachaça preferida:

saliníssima-balsamo / porto do viana-carvalho /

colombina-jatobá / cachaça do dia-branca

liberados \$19

 **suco de tomate temperado**

nutritivo, condimentado

 **cacau maravilhau** – melado, hortelã, soda de cacau, limão tahiti

refrescante, cítrico com notas de cacau

 **baby colada** – abacaxi, limão siciliano, castanha do pará, amarena, hortelã, soda de água de coco, especiarias

refrescante, frutado, cítrico com notas de castanhas

 **organic** - umbu, hortelã, pepino, água com gás

herbáceo, cítrico, refrescante

cervejas

bohemian - pilsen 300ml **\$17**

session citra – session ipa 300ml **\$17**

praya – witbier 355ml **\$17**

heineken - lager 330ml **\$12**

coruja – lager 355ml **\$17**

soft drinks

refrigerantes **\$8,50**

cajuína **\$12**

suco do dia **\$10**

chá mate com limão **\$10**

água com ou sem gás **\$6**

ginger beer fever tree **\$14**

tônica light fever tree **\$14**

cachaças

gouveia brasil extra premium, carvalho, umburana, jequitibá-rosa **\$35**

saliníssima, bálsamo **\$10**

gouveia brasil premium, carvalho **\$20**

porto do vianna, carvalho americano **\$16**

colombina chita, jatobá **\$16**



balaio | MS

sobremesas por Patrícia Moryta e equipe

pudim de pão de mandioca \$16

figo, erva doce, mel \$17 

chocolate, caramelo de cupuaçu, farofa de chocolate branco \$19

torta de goiaba, sorbet de goiaba com pimenta rosa \$19

frutas amarelas, creme de pequi, sorbet de butiá, compota de maracujá \$18   

sorvetes: chocolate com fava de aridan /

coco queimado com rapadura \$9 

sorbets: goiaba vermelha com pimenta rosa /

butiá \$9   



vegano



sem glúten



sem lactose

cafés e infusões

café filtrado – orfeu \$7 com leite \$8

café espresso – nespresso origem brasil \$7 com leite \$8

infusões – hortelã ou gengibre \$6

café shakerado \$15

cachaças (servidas geladas)

weber haus, umburana \$16

santa terezinha – sassafrás \$25

licores (servidos gelados)

limoncello artesanal \$7

tia maria café \$15

licor 43 \$15

licor gouveia brasil \$16

jarro de ¼ lt. (250 ml)

branco – vinho da semana \$21

rose – vinho da semana \$21

tinto - vinho da semana \$21

espumantes

vallontano brut / vale dos vinhedos \$90

cave geisse brut / pinto bandeira \$117

vallontano - moscatel / vale dos vinhedos \$100

aurora procedências brut rose / pinto bandeira \$75

brancos

aurora - chardonnay / pinto bandeira \$75

guaspari – sauv. blanc / espírito santo do pinhal \$130

pizzato legno - chardonnay / vale dos vinhedos \$150

guaspari – viognier / espírito santo do pinhal \$165

cecchin – chardonnay / mendoza \$90 🌱

portillo - sauvignon blanc / mendoza \$92

catena zapata - chardonnay / mendoza \$152

campagnola - pinot grigio / vêneto \$105

altano branco - moscatel, viosinho e rabigato / douro \$115 🌱

bourgogne blanc joseph drouhin – chard. / bourgogne \$225 🌱

trimbach - riesling / alsácia \$290

rose

funckenhausen 111 – malbec, cab. sauv., cab. franc / mendoza \$115

bayanegra – tempranillo / albacete \$76

lagoalva rosado - touriga nacional / tejo \$86 🌱

le jaja de jau – syrah / languedoc \$100

tintos

casa perini solidario – cabernet sauv., merlot / serra gaúcha \$70

aurora pequenas partilhas – c. franc / bento gonçalves \$80

casa perini fração única – merlot / serra gaúcha \$85

vallontano - cabernet sauvignon / vale dos vinhedos \$86

pizzato concentus – merl., tannat e c. sauv. / serra gaúcha \$150

vallontano oriundi - tannat, teroldego / vale dos vinhedos \$155

guaspari vista da serra - syrah / espírito santo do pinhal \$185

armador - carménère / vale central \$96 🌱

carmen premier - pinot noir / vale central \$125

aquitania – syrah / vale de maipo \$145

montes alpha - cabernet sauvignon / vale central \$225

amayna - pinot noir / vale de leyda \$275

colônia las liebres – bonarda / mendoza \$90 🌱

alamos - malbec / mendoza \$96

cecchin - malbec (sem sulfitos) / mendoza \$115 🌱

alma negra m blend - bonarda e malbec / mendoza \$167

rutini - cabernet sauvignon e malbec / mendoza \$190

rosso piceno - montepulciano e sangiovese / marche \$105 🌱

luis pato - бага e touriga / bairrada \$126

vinhos de sobremesa

madeira 3 yrs rainwater - tinta n. mole e verd. / madeira \$130

graham's fine tawny - corte tradicional / porto \$150

graham's fine tawny - corte tradicional / porto - (taça) \$35

s. & schyler sauternes - semillon e sauv. blanc / bordeaux \$225