

MENU

BOULANGERIE

CAR|OCA

— depuis 2015 —

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Carinhosamente feito à mão!

Affectionately handcrafted

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Fundada em 2012, a Cuor di Crema respeita as tradições e os processos das legítimas gelaterias artesanais italianas. Empregando conceitos de saudabilidade, todos os nossos gelatos são 100% naturais: utilizamos frutas exclusivamente in-natura, com o mínimo de açúcar orgânico, ou apenas a frutose, para balancear a receita. Nossos gelatos são feitos com creme de leite fresco (com baixo teor de gordura), com opções de sabores sem glúten, veganas e diets.

Apreciar o gelato Cuor di Crema é uma experiência única e marcante. Nossa extensa lista de sabores conta com matérias-primas importadas e nacionais. Desde receitas clássicas como Pistache e Fiordilatte até sensações do momento como Ninho com Nutella e Caramelo com Flor de Sal Cuor di Crema.

Seguindo a tradição italiana, nosso gelato fica armazenado dentro de carapinas e mantido a temperatura de -12°C dentro do pozzeto, preservando assim sua textura lisa e cremosa.

Founded in 2012, Cuor di Crema respects the traditions and processes of legitimate Italian artisanal gelaterias. Employing concepts of healthiness, all our gelatos are 100% natural: we use fruits exclusively in natura, with a minimum of sugar, or just fructose, to balance the recipe. Our gelatos are made with fresh milk cream (with low fat content), with gluten-free, vegan and diet options.

Enjoying the Cuor di Crema gelato is a unique and remarkable experience. Our extensive list of flavors utilizes both national and imported raw materials. From classic recipes like Pistachio and Fiordilatte to sensations of the moment like Ninho with Nutella, and Caramel & Salt.

Following the Italian tradition, our gelato is stored inside carapinas and kept at a temperature of -12°C inside the pozzeto, thus preserving its smooth and creamy texture.

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —

Inspirada nas sofisticadas padarias da França, a Boulangerie Carioca abriu as portas na maravilhosa cidade do Rio de Janeiro em fevereiro de 2015, unindo os conceitos de boulangerie e pâtisserie.

A casa possui todo o charme dos cafés parisienses, com o carinho típico do brasileiro. Nossa boulangerie é o local perfeito para compartilhar momentos leves, bem ao estilo europeu.

Não deixe de conferir nossos deliciosos pães feitos à mão usando 100% fermentação natural, e entre nossas criações, destaque para uma bela seleção de delícias parisienses, como os croques monsieur, os macarons, as famosas éclairs de arrancar suspiros, e doces internacionais, como os brownies e o bolo red velvet, além de tortas variadas e apaixonantes para todos os gostos.

Inspired on the sophisticated bakeries in France, Boulangerie Carioca opened its first doors at the wonderful Rio de Janeiro, em February 2015, uniting the concepts of boulangerie and pâtisserie.

Our establishment has all the charm of the parisians cafeterias, with the typical brazilian care. Our boulangerie is the perfect place to enjoy light moments in the typical european fashion.

Don't forget to check out our delicious handmade breads, with 100% natural fermentation. Among our creations, our beautiful selection of parisian delights, such as the croque-monsieur, the macarons, and the famous and breathtaking éclairs, among other international desserts, such as brownies, red velvet cake, assorted pies for all the tastes.



Gelato de Pistache

○ Autêntico Gelato Italiano

The Authentic Italian Gelato

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Coni

Casquinha / Gelato Cones

CASQUINHA P / CONE S	NORMAL REGULAR	19 ^{,90}	ARTESANAL ARTISANAL	22 ^{,90}	1 SABOR 1 FLAVOR
CASQUINHA M / CONE M	NORMAL REGULAR	21 ^{,90}	ARTESANAL ARTISANAL	24 ^{,90}	2 SABORES 2 FLAVORS
CASQUINHA G / CONE L			ARTESANAL ARTISANAL	28 ^{,90}	3 SABORES 3 FLAVORS
CASCÃO				25 ^{,90}	3 SABORES 3 FLAVORS

Copinhos

Gelato Cups

COPINHO P / CUP S		19 ^{,90}	1 SABOR 1 FLAVOR
COPINHO M / CUP M		21 ^{,90}	2 SABORES 2 FLAVORS
COPINHO G / CUP L		25 ^{,90}	3 SABORES 3 FLAVORS

Toppings 7^{,90}

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream • Ovomaltine

Dippings 12^{,90}

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream

Topping Pistachio 10^{,90}

Dipping Pistachio 15^{,90}

COM PISTACHE GRANULADO
WITH CHOPPED PISTACHIOS



Asporto

GELATO PARA VIAGEM
GELATO TO-GO

FELICITÀ 250ML		39 ^{,90}	2 SABORES 2 FLAVORS
INNAMORATO 490ML		57 ^{,90}	2 SABORES 2 FLAVORS
PASSIONE 630ML		84 ^{,90}	3 SABORES 3 FLAVORS
FAMIGLIA 1.3L		129 ^{,90}	3 SABORES 3 FLAVORS
KIT DE 5 CASQUINHAS		15 ^{,90}	



Milkshakes

COBERTO COM CHANTILLY
TOPPED WITH WHIPPED CREAM

SHAKE TRADICIONAL	400ML • CONSULTE SABORES / CHECK FLAVORS	29 ^{,90}
SHAKE PISTACHE	400ML	34 ^{,90}

Shake Toppings 10^{,90}

Doce de Leite Argentino / Argentinian Dulce de Leche • Hershey's Chocolate
Creme de Avelã / Hazelnut Cream

Shake Topping Pistachio 15^{,90}





imagens meramente ilustrativas / merely illustrative images

Le Café

Cafeteria / Coffee Shop

- LEITE

QUENTE OU FRIO
Hot or Cold

130mL

9.00

Milk
- CHÁ QUENTE / Hot Tea

240mL

10.90
- ESPRESSO
- PEQUENO
Small

10.50

80mL

DUPLO
Double

14.50

160mL
- CAFÉ COM LEITE / Coffee & Milk
- PEQUENO
Small

11.90

80mL

DUPLO
Double

14.90

160mL
- MACCHIATO
- PEQUENO
Small

11.90

80mL

DUPLO
Double

14.90

160mL
- MÉTODO HARIO V60

180mL

16.90

Hario V60 Method
- PRENSA FRANCESA

180mL

16.90

French Press
- CHOCOLATE

QUENTE • FRIO
Hot • Cold
- TRADICIONAL
Traditional

17.90

180mL

PREMIUM CREMOSO
Creamy Premium

21.90

180mL
- CAPPUCCINO
- TRADICIONAL
Traditional

16.90

180mL

BOULANGERIE

19.20

180mL
- AFFOGATO

80mL

20.90

CAFÉ espresso com bola de gelato de creme.
Espresso with a scoop of cream gelato.
- FRAPPUCCINO

CUOR DI CREMA

34.90

COM GELATO
With Gelato

250mL

Adicione Chantilly (30g)
Add whipped cream (30g)

+ R\$ 6.00

Top-In Coffees

- CAFÉ PISTACHE

22.90

CAFÉ espresso, leite, creme de pistache, chantilly e pistaches picadas.
Espresso, milk, pistachio cream, whipped cream and chopped pistachios.
- CAFÉ OVOMALTINE

18.90

CAFÉ espresso, leite, Ovomaltine e chantilly.
Espresso, milk, Ovomaltine and whipped cream
- CAFÉ OREO

18.90

CAFÉ espresso, leite, Oreo e chantilly.
Espresso, milk, Oreo and whipped cream
- CAFÉ DOCE DE LEITE

18.90

CAFÉ espresso, leite, doce de leite e chantilly.
Espresso, milk, dulce de leche and whipped cream
- CAFÉ CREME DE AVELÃ

22.90

CAFÉ espresso, leite, Nutella, chantilly e avelãs picadas.
Espresso, milk, nutella, whipped cream and chopped hazelnuts.



Cafés Gelados

Iced Coffees

- ORANGE COFFEE

20.90

CAFÉ espresso com suco de laranja e gelo.
Espresso with orange juice and ice.
- VANILLA ICED COFFEE

20.90

CAFÉ espresso, leite, xarope de baunilha e gelo.
Espresso, milk, vanilla syrup and ice.
- EXPRESSO TÔNICA

20.90

CAFÉ espresso com Água Tônica e gelo.
Espresso with Tonic Water and ice.



Orange Coffee

Vanilla Iced Coffee

Espresso Tônica



Café Pistache

Café Biscoito

Café Creme de Avelã

Café Doce de Leite

Café Ovomaltine



Café Boulangerie

Petit-Déjeuner

Café da Manhã / Breakfast

das 10h às 12h

CAFÉ CASUAL / Casual Breakfast

42^{,90}

Adicione Ovos Mexidos
Add Scrambled Eggs

+ R\$ 8,90

Baguete na chapa, suco natural, porção de queijo e uma bebida quente pequena.
Toasted baguette, natural juice, small portion of cheese and a small hot beverage.

CAFÉ BOULANGERIE / Boulangerie Breakfast

89^{,90}

Cesta com 5 mini pães artesanais variados, fatia de bolo, porção de pão de queijo, croissant, geléia, manteiga, suco natural e uma bebida quente pequena.
Basket with five assorted mini artisanal breads and rolls, slice of cake, brazilian cheese bread portion, croissant, jam, butter, natural juice and a small hot beverage.

CAFÉ CARIOCA / Carioca Breakfast

64^{,90}

Duas baguetes crocantes, duas porções de ovos mexidos, manteiga, porção de queijo e presunto e duas bebidas quentes grandes.
Two crunchy baguettes, two portions of scrambled eggs, butter, a portion of ham and cheese and two large hot beverages.

CAFÉ MASTER / Master Breakfast

129^{,90}

Um croissant de presunto e queijo, fatia de bolo, geleia, manteiga, waffle, cream cheese, porção de queijo e presunto, duas porções de ovos mexidos, dois sucos naturais e duas bebidas quentes grandes.
One cheese & ham croissant, slice of cake, jam, butter, waffle, cream cheese, portion of ham and cheese, two portions of scrambled eggs, two natural juices and two large hot beverages.

Troque sua bebida quente pequena por uma bebida quente grande nos Café Boulangerie ou Café Casual.

+ R\$ 3,50

Swap your small hot beverage for a large hot beverage in the Boulangerie Breakfast or Casual Breakfast.

Opções para Café da Manhã e Chá da Tarde

Options for Breakfast and Afternoon Tea

Espresso • Espresso com Leite • Machiatto • Chá • Leite Quente ou Frio
Cappuccino Tradicional • Chocolate Quente ou Frio

Espresso • Espresso with Milk • Machiatto • Tea • Milk (Hot or Cold)
Traditional Cappuccino • Cocoa Drink (Hot or Cold)

Thé du Soir

Chá da Tarde / Afternoon Tea

das 14h às 20h

CHÁ CASUAL / Casual Afternoon Tea

69^{,90}

Dois mini pães artesanais, geleia, manteiga, fatia de bolo, porção de pão de queijo, um croissant de presunto e queijo, e uma bebida quente grande.
Two mini artisanal breads and rolls, jam, butter, slice of cake, brazilian cheese bread portion, one ham & cheese croissant and a large hot beverage.

CHÁ BOULANGERIE / Boulangerie Afternoon Tea

75^{,90}

Um croissant, torradas da casa, geleia ou mel, manteiga, waffle, fatia de bolo e duas bebidas quentes grandes.
One croissant, toasts (house's style), jam or honey, butter, waffle, slice of cake and two hot beverages.

CHÁ MASTER / Master Tea

109^{,90}

Cinco mini pães artesanais variados, waffle com Nutella, fatia de bolo, geleia, manteiga, mel, porção de mini pães de queijo, baguete com presunto e queijo e duas bebidas quentes grandes.
Five assorted mini artisanal breads and rolls, waffle & nutella, slice of cake, jam, butter, honey, portion of mini brazilian cheese bread, ham & cheese baguete and two hot beverages.

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) R\$ 3 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 5 • Ovo / Egg R\$ 6
Mel / Honey (30g) R\$ 5 • Geléia / Jam (30g) R\$ 4 • Nutella (50g) R\$ 6
Queijo Coalho / Coalho Cheese (100g) R\$ 7 • Presunto / Ham (60g) R\$ 6
Pesto R\$ 8 • Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 6
Trio de Pastas / Pâté Trio (90g) R\$ 12 • Ovos Mexidos / Scrambled Eggs R\$ 9,90



imagens meramente ilustrativas / merely illustrative images



Tartine de Salmão

Repas du Matin

MATINAIS / Breakfast

PÃO NA CHAPA / Toast

BAGUETE
Baguette

10^{,90}

PÃO PETRÓPOLIS
Petropolis Bread

11^{,90}

PÃO DE QUEIJO / Brazilian Cheese Bread

TRADICIONAL
Traditional

9^{,90}

MINI PÃO DE QUEIJO
Mini Cheese Bread

13^{,90} (6 UNIT.)

PÃO DE TAPIOCA / Tapioca Bread

PARMESÃO
Parmesan

10^{,90}

FRANGO C/ REQUEIJÃO
Chicken & Cream Cheese

11^{,90}

CROISSANT

TRADICIONAL
Traditional

16^{,90}

PRESUNTO E QUEIJO
Ham & Cheese

24^{,90}

SALAME E CREAM CHEESE

26^{,90}

CROISSANT DOCE / Sweet Croissant

CHOCOLATE

22^{,90}

NUTELLA

22^{,90}

COXINHA DE FRANGO / Chicken Coxinha

TRADICIONAL
Traditional

12^{,90}

FRANGO C/ CATUPIRY
Chicken w/ Cream Cheese

13^{,90}

WAFFLE

MANTEIGA • CALDA DE CHOCOLATE • MEL • FRUTAS VERMELHAS
Butter • Chocolate Syrup • Honey • Red Fruits

16^{,90}

OVOS MEXIDOS E TORRADAS / Scrambled Eggs & Toast

TRADICIONAL
Traditional

16^{,90}

2 ovos

PRESUNTO E QUEIJO
Ham & Cheese

18^{,90}

2 ovos, 15g de queijo e 15g de presunto

TORTAS SALGADAS

FRANGO • PALMITO
Chicken • Palm Heart

19^{,90}

Savory Pies

OMELETE / Omelette

TOMATE & QUEIJO
Tomato & Cheese

17^{,90}

2 ovos

PASTEL DE NATA

10^{,90}

Custard Tart

PAIN DU CHOCOLATE

12^{,90}



Croque Monsieur

Croques

MONSIEUR CLASSIC 160g

40^{,90}

Queijo gruyère, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.

Gruyère cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.

MONSIEUR BRIE 160g

44^{,90}

Queijo brie, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.

Brie cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.



Acompanha 4 fatias de mini-pães

Goes with 4 mini-bread slices

Tartines

CAPRESE 90g

39^{,90}

Tomate seco, mozzarella de búfala e manjericão no pão de azeitonas tostado.

Dried tomato, buffalo mozzarella and basil. Served on a toasted olive bread.

BRIE 90g

44^{,90}

Queijo brie e geleia de damasco no pão de 6 cereais.

Brie and damascus jam. Served on a 6-grain bread.

SALMÃO / Salmon 105g

52^{,90}

Salmão defumado, pasta de cream cheese e pepino em conserva. Servido no pão de azeitonas tostado.

Smoked salmon, cream cheese and pickled cucumber on a toasted olive bread.

Sandwich Chaud

Sanduíches Quentes / Hot Sandwiches

CLÁSSICO / Classic

20^{,90}

Presunto e queijo mozzarella.

Ham and mozzarella.

PARIS

25^{,90}

Presunto, queijo mozzarella, tomate cereja, manjericão, orégano e azeite.

Ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil, oregano and olive oil.

LYON

28^{,90}

Salame, queijo mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.

Salami, mozzarella cheese, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

Sandwich Froid

Sanduíches Frios / Cold Sandwiches

MULHOUSE / Classic

38^{,90}

Presunto cru, mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.

Raw ham, mozzarella, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

COLMAR

34^{,90}

Salame, presunto cozido, mozzarella, alface, azeite e pimenta do reino.

Salami, cooked ham, mozzarella, lettuce, olive oil and black pepper.



Sanduíche Paris

O pagamento da taxa de serviço é opcional.

Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50

To-Go bag value: R\$ 2,50

Acrescente uma SIDE SALAD

Add a Small Salad

+ R\$ 6^{,90}



Burrata com Pesto de Manjericão



Cesta de Pães
com Trio de Pastas

Entrées

IDEAIS PARA COMPARTILHAR
Perfect for Sharing

ENTRADAS / Starters

CESTA DE PÃES COM TRIO DE PASTAS 32.90
Bread Basket with Pâté Trio

Cinco mini pães variados. Trio de pastas de azeitona (30g), gorgonzola (30g) e tomate seco (30g).
Five different mini rolls. Pâté trio of olive, gorgonzola and dried tomato.

BURRATA COM PESTO E PÃES 82.90
Burrata with Pesto and Rolls

A burrata é um queijo de origem italiana que tem uma textura extremamente cremosa, perfeita para apreciar com os nossos deliciosos pães artesanais. Coberta com nosso pesto de manjeriçã, tomates confitados e azeite temperado, que toma conta da elegância desse prato tão especial e único.
Burrata is an italian cheese with a rich and creamy texture, which goes perfectly with our artisanal rolls. Goes with a side of our housemade basil pesto, as well cherry tomatoes and watered with spiced olive oil. All these elements combined add elegance to this dish.



Pizza Sensazionale

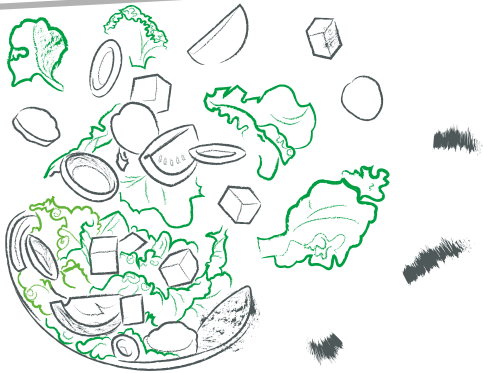
Quiches

ADICIONE SALADA + R\$ 6.90
Add a Side Salad

LORRAINE / ALHO-PORÓ Leek / QUEIJO Cheese 19.90



Quiche Lorraine



Salades

Saladas / Salads

SALADA CAESAR / Caesar Salad 39.90
Alface americana, frango desfiado (80g), parmesão ralado, croûtons e molho caesar.
American lettuce, shredded chicken, grated parmesan, croûtons and caesar dressing.

SALADA CAPRESE / Caprese Salad 39.90
Tomate, mozzarella de búfala (120g), manjeriçã, rúcula e molho caprese.
Tomato, buffalo mozzarella, basil, arugula and caprese dressing.

SALADA BOULANGERIE / Boulangerie Salad 42.90
Mix de folhas, salmão defumado, maçã verde, queijo gorgonzola, hortelã e molho.
Mixed leaves, smoked salmon, green apple, gorgonzola cheese, mint and salad dressing.

Pizzas

Médias: 300g Grandes: 600g

SENSACIONALE MÉDIA 42.90 GRANDE 72.90
Medium Large
Molho de tomate, queijo mozzarella, manjeriçã, tomate cereja e azeite.
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cherry tomato and olive oil.

SUPREME MÉDIA 42.90 GRANDE 72.90
Medium Large
Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto, azeitona preta, orégano e azeite.
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, black olives, oregano and olive oil.

QUATRO QUEIJOS / Four Cheese MÉDIA 42.90 GRANDE 72.90
Medium Large
Molho de tomate, queijos mozzarella, gorgonzola, gruyere e brie, com orégano.
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, gruyere and brie, topped with oregano.

APRECIATTA MÉDIA 56.90 GRANDE 92.90
Medium Large
Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto cru, rúcula, mozzarella de búfala, tomate cereja e orégano.
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and oregano.



Petit Gâteau

O pagamento da taxa de serviço é opcional.

Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50

To-Go bag value: R\$ 2,50

Pâtisserie et Délicatesse

MACARON CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors 12,50 (UNIT.)

BRIGADEIRO BELGA 11,90 (UNIT.)

Belgian Brigadeiro

CACAU • AO LEITE • AMARGO 60% • AMARGO 70% • DUO • PISTACHE • NUTELLA
Cocoa • With Milk • Dark 60% • Dark 70% • Duo • Pistachio • Nutella



Gâteaux, Desserts et Tartes

Bolos, sobremesas e tortas
Cakes, desserts and pies

PETIT GÂTEAU CUOR DI CREMA 120g 27,90 SERVIDO COM GELATO DE FIOR DI LATTE
Served with Fior di Latte Gelato

BROWNIE DO CHEF 75g 24,90 SERVIDO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
Served with Red Fruits Syrup

BROWNIE CUOR DI CREMA 100g 34,90 SERVIDO COM GELATO
Served with Gelato

BOLO CASEIRO FATIA
Slice 12,90 CHOCOLATE • LARANJA • MAÇA
Chocolate • Orange • Apple 60g
Homemade Cake

TORTA FATIA
Slice 28,90 80g

Pie

TRIPLO CHOCOLATE • HOLANDESA • RED VELVET • LIMÃO • CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS
Triple Chocolate • Dutch • Red Velvet • Lemon • Red Fruit Cheesecake

TORTA DE PISTACHE FATIA
Slice 29,90 80g

Pistachio Pie

Acrescente uma bola de gelato

Add a gelato scoop

+ R\$ 10,90

Boissons

Bebidas / Beverages

ÁGUA / Water SEM GÁS • COM GÁS
Mineral • Sparkling 7,90

REFRIGERANTE / Soft Drink 9,90 LATA
Can 350mL

DEL VALLE SUCO (CONSULTE SABORES)
Juice (check available flavors) 9,90 LATA
Can 290mL

ÁGUA TÔNICA / Tonic water 11,90

CHÁ GELADO / Ice Tea 350mL 14,90

SODA ITALIANA 350mL 13,90

Italian Soda

CRANBERRY • MAÇA VERDE • PÊSSEGO • BAUNILHA
Cranberry • Green Apple • Peach • Vanilla

SUCO NATURAL 350mL 15,90 (Produto Sazonal / Seasonal Product)

All-Natural Juice

Bar

LONG NECK STELLA ARTOIS 12,90 HEINEKEN 13,90

GIN TONICA 29,90

MOSCOW MULE 34,90

Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre, água com gás.

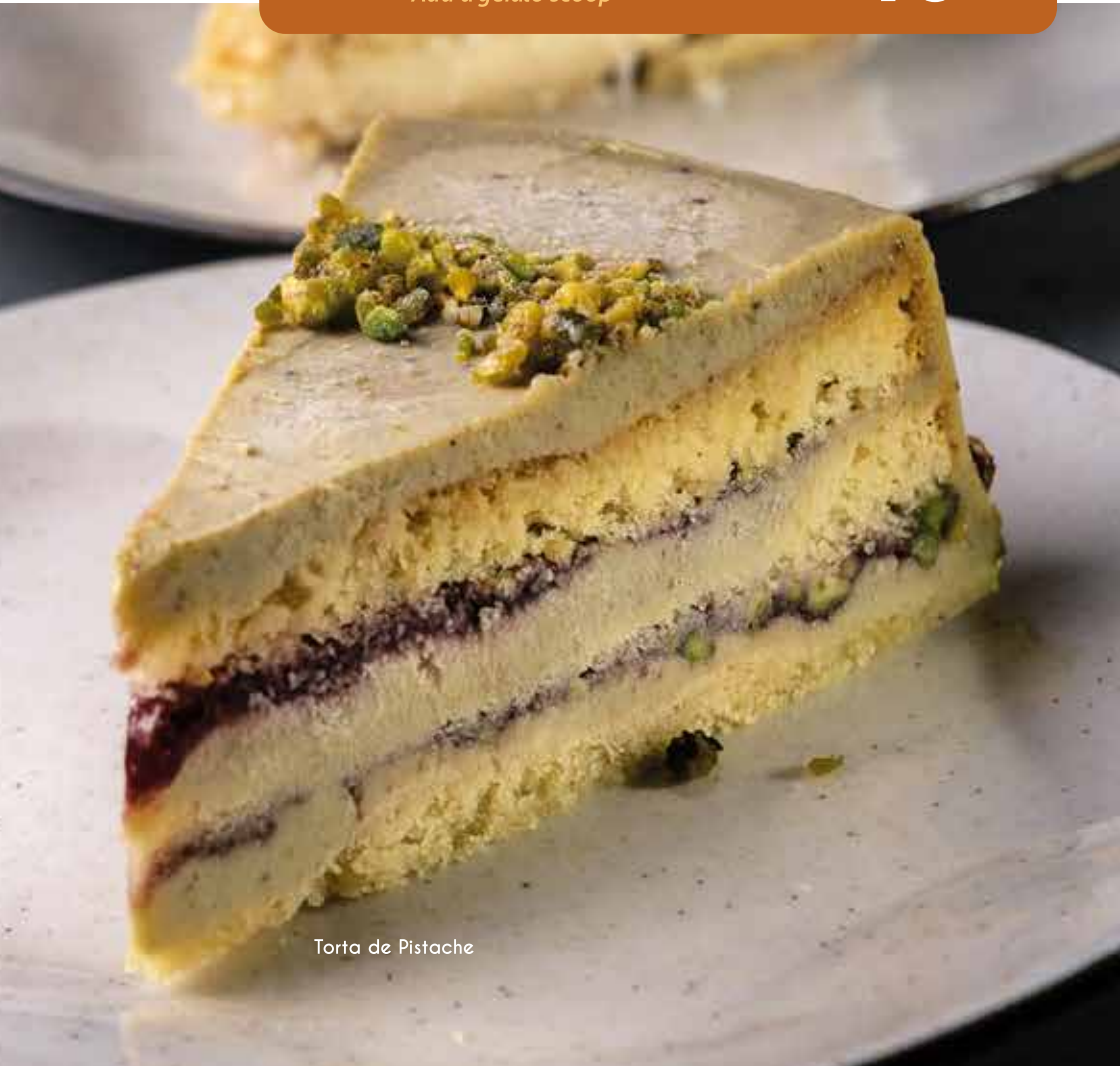
Vodka, lemon juice, ginger syrup and foam, and sparkling water.

APEROL SPRITZ 34,90

Aperol, água com gás, prosecco e rodela de laranja.

Aperol, sparkling water, prosecco and a slice of orange.

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.
SALE OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.



Torta de Pistache



Moscow Mule

Bagels

HARLEM ————— **28^{.00}**
Bagel, presunto, queijo-prato e cream cheese.
Bagel, ham, Brazilian soft cheese, and cream cheese.

TRIBECA ————— **36^{.90}**
Bagel, presunto, queijo-prato, cream cheese, alface e peito de peru.
Bagel, ham, Brazilian soft cheese, cream cheese, lettuce, and turkey breast.

CHELSEA ————— **48^{.90}**
Bagel, cream cheese, salmão defumado, tomate, cebola roxa e alcaparra.
Bagel, cream cheese, smoked salmon, tomato, red onion, and capers.

BAGEL ————— **11^{.00}**
BAGEL NA CHAPA COM MANTEIGA ————— **14^{.00}**
Toasted Bagel with Butter
BAGEL & CREAM CHEESE ————— **17^{.00}**

SOHO ————— **34^{.00}**
Bagel, cream cheese, ovo, bacon e queijo-prato.
Bagel, cream cheese, egg, bacon, and Brazilian soft cheese.

NOLITA ————— **34^{.90}**
Bagel, rúcula, mozzarella de búfala, tomate seco e cream cheese.
Bagel, arugula, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, and cream cheese.

QUEENS ————— **44^{.90}**
Bagel, rúcula, mozzarella de búfala, presunto Parma e cream cheese.
Bagel, arugula, buffalo mozzarella, Parma ham, and cream cheese.

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) **R\$ 3** • Manteiga / Butter (30g) **R\$ 5**
Mel / Honey (30g) **R\$ 5** • Geléia / Jam (30g) **R\$ 4** • Nutella (50g) **R\$ 6**
Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) **R\$ 6**



Bagel Queens



Bagel Nolita



Bagel Soho



Bagel Tribeca

