

HOLY TAVERN

♦ BAR & RESTAURANT ♦

COUVERT

*Cesta de pães da casa, azeitonas, manteiga e azeite.
22 por pessoa.*

STARTERS

Tuna Salad

Alface romana, queijo feta, Grana Padano, farofa de pão, atum em conserva e molho de mostarda, alho e anchovas.

75

Dry Aged Carpaccio

Finas fatias de Wagyu maturado 60 dias, acompanhado de salada de agrião, molho de mostarda, feta, Grana Padano, alcaparras e cebola roxa.

160

Seafood Cocktail

Camarões rosas, ostras, cenoura, salsão e molho de coquetel.

98

Casquinha de Siri

Carne de siri, tomate, cebola, alho, Grana Padano e farofa de limão.

65

Moules Frites

Mexilhões, fritas e bisque vermelha.

110

BURGER

Holy Tavern BJ

Burger 220g Dry Aged, Raclette, demi glace e foie gras.

250

DESSERTS

Creme de Papaya

com cassis

53

Almond Peach Pie

54

Chocolat Soufflé

54


artisans
Sorvete

21

HOLY TAVERN

◀ BAR & RESTAURANT ▶

MAIN DISHES

...

<i>Prime Rib</i>	<i>Pequeno 215</i>	<i>Grande 389</i>
<i>Polvo</i>		<i>185</i>
<i>Dry Aged Meatballs</i>		<i>145</i>
<i>Pastrami de Língua</i>		<i>130</i>
<i>Contra filé Dry Aged</i>		<i>Consulte</i>

Escolha purê de batata ou fritas ou salada de batata.

SIDES

...

<i>Mix de cogumelos</i>	<i>Pequeno 51</i>	<i>Grande 82</i>
<i>Creme de espinafre</i>	<i>Pequeno 55</i>	<i>Grande 85</i>
<i>Brócolis</i>	<i>Pequeno 39</i>	<i>Grande 69</i>
<i>Ovo mexido com tutano</i>		<i>65</i>
<i>Mac 'n' cheese</i>		<i>92</i>
<i>Purê de batatas</i>		<i>45</i>
<i>Fritas da casa</i>		<i>45</i>
<i>Salada de batata</i>		<i>45</i>
<i>Salada de momotaro</i>		<i>45</i>
<i>Salada de agrião</i>		<i>42</i>



Todas as proteínas são servidas ao ponto da casa e acompanham demi-glace.

HOLY TAVERN

• BAR & RESTAURANT •

C O C K T A I L S

• • •

Four Velvet

*Pisco, Vermouth, Licor 43, Fundador.
Bebida forte e levemente adocicada no retrogosto.*

60

Zilda

*Gin com abacaxi infusão, suco de limão, Cynar, açúcar.
Fácil de beber, abacaxi presente e adocicado.*

50

Kyuuri Shio

*Manjeriçã basilico, suco de pepino, xarope de açúcar,
suco de limão, sake. Levemente salgado e herbal.*

55

Tequila Mocking Bird

*Tequila com cardamomo, xarope de abacaxi, suco de
limão, jalapeño. Picante e doce.*

50

The Last Cocktail

*Gin com alecrim e cravo, suco de limão, purê de pêra.
Refrescante e adocicado.*

55

Gochujang Sour

*Manjeriçã, gochujang, xarope de açúcar, suco de limão,
Havana 7 anos, clara pasteurizada.
Uma leve picância e adstringente no paladar.*

60

Almagro

*Cachaça, Noilly Prat, Luxardo, Angustura.
Bebida forte, com um toque de cereja maraschino.*

52

Lady Martini

*Gin, Soju de uva verde, Tío Pepe.
Suave no paladar.*

55

Vert Sour

*Xarope de açúcar, suco de limão, St Germain,
Soju de uva, Vodka, manjeriçã. Herbal e doce.*

52

Negroni De Damasco

*Gin de damasco, Campari, Vermouth.
Amargo com uma doçura no retrogosto.*

60

Sazerac Flower

*Conhaque, Metaxa, Bitter Peychaud.
Forte e floral.*

55

T R A G O S

• • •

Consulte as opções

HOLY TAVERN

• BAR & RESTAURANT •

M O C K T A I L S

• • •

Tavern Spritz

Aperitivo de laranja sem álcool e espumante sem álcool.

40

Gin Tônica

Gin sem álcool e tônica.

40

C E R V E J A S

• • •

Heineken

Long neck

26

Blue Moon

Long neck

29

Tavern Rauch Bier

85

Tavern Sour Jabuticaba

85

S O F T S

• • •

Hibisco Iced Tea

Ginger ou Regular.

30

Refrigerantes

Coca-Cola Original ou sem açúcar.

12

Água San Pelegrino

30

Acqua Panna

28

Água São Lourenço

Com ou sen gás.

12

Mango joint

30

Island of Pinneapple

30

Café coado

12