

YARD

by **hidden** + **TVV**
Loja Clube Swinebar



DEU FOME



ENTRADAS

guioza suína 6un – R\$ 31
guioza recheada com carne suína
capim limão & molho agri doce *SL



salmon toast – R\$ 38
cream cheese, gravlax de salmão
alcapparras & cebola roxa *opção SG

tâmaras assadas 6un – R\$ 27
tâmaras assadas recheadas com gorgonzola envoltas
com bacon & redução de balsâmico *SG



vinagrete de polvo – R\$ 35
polvo, tomate, alho manjericão, cebola, azeite de oliva
extra virgem & tapioca crok *SG *SL

hummus rosa – R\$ 22
hummus de beterraba com crostini da casa
*VG *opção SG

FLAT BREADS

eixão norte – R\$ 39
mozzarella, rúcula e tomate seco *V

L4 – R\$ 41
salami, provolone, tapenade, tomate e manjericão

W3 – R\$ 41
copa, brie, maçã verde & honey mustard

SANDWICHES

blue smurf – R\$ 39
cogumelos shimeji, gorgonzola & cebolas caramelizadas com malbec *V
*opção SG

sandwich de carne de lata – R\$ 36
carne de lata desfiada, mozzarella, picles de cebola roxa & rúcula *opção SG

queijo quente Yard – R\$ 22
mistura de 4 queijos *V *opção SG

choripolvo – R\$ 42
baguete, tentáculos de polvo temperado
com chimichurri e OH My Garlic! *SL



SALUMERIA

copa marinada – R\$ 30
laranja & funcho

jamon serrano – R\$ 38
pernil espanhol curado

salami el diablo – R\$ 25
pimenta do reino & calabresa

tábua da salumeria – R\$ 89
degustação da nossa seleção carnes
curadas servidas com crostini,
mostarda, giardiniera & azeitonas

todos os frios *SL *opção SG

QUEIJOS

montanhês – R\$ 30
sabor picante com textura levemente
cristalizada

brie – R\$ 29
queijo cremoso com geleia de
abacaxi e pimenta

gruyere – R\$ 30
massa cremosa com sabor e aroma
intenso

tábua de queijos – R\$ 89
degustação de nossa seleção
*queijos servidos com geleia de
abacaxi com pimenta,
castanha & frutas secas

todos os queijos * V *opção SG

NO FORNO

escondidinho de shimeji – R\$ 39
shimeji desfiado, purê de mandioca & queijo gratinado *V

leitão escondida – R\$ 38
purê de aipim, leitão desfiado & 4 queijos *SG

arroz cremoso de camarão – R\$ 42
arroz cremoso, camarão, queijo e batata palha *SG

soupe a l'oignon – R\$ 27
sopa de cebola tradicional brioche & queijo gratinado *V *opção SG
*opção SL

vegano – R\$ 35
espetinhos de vegetais temperados com especiarias servidos com
hummus rosa & torrada sem glúten

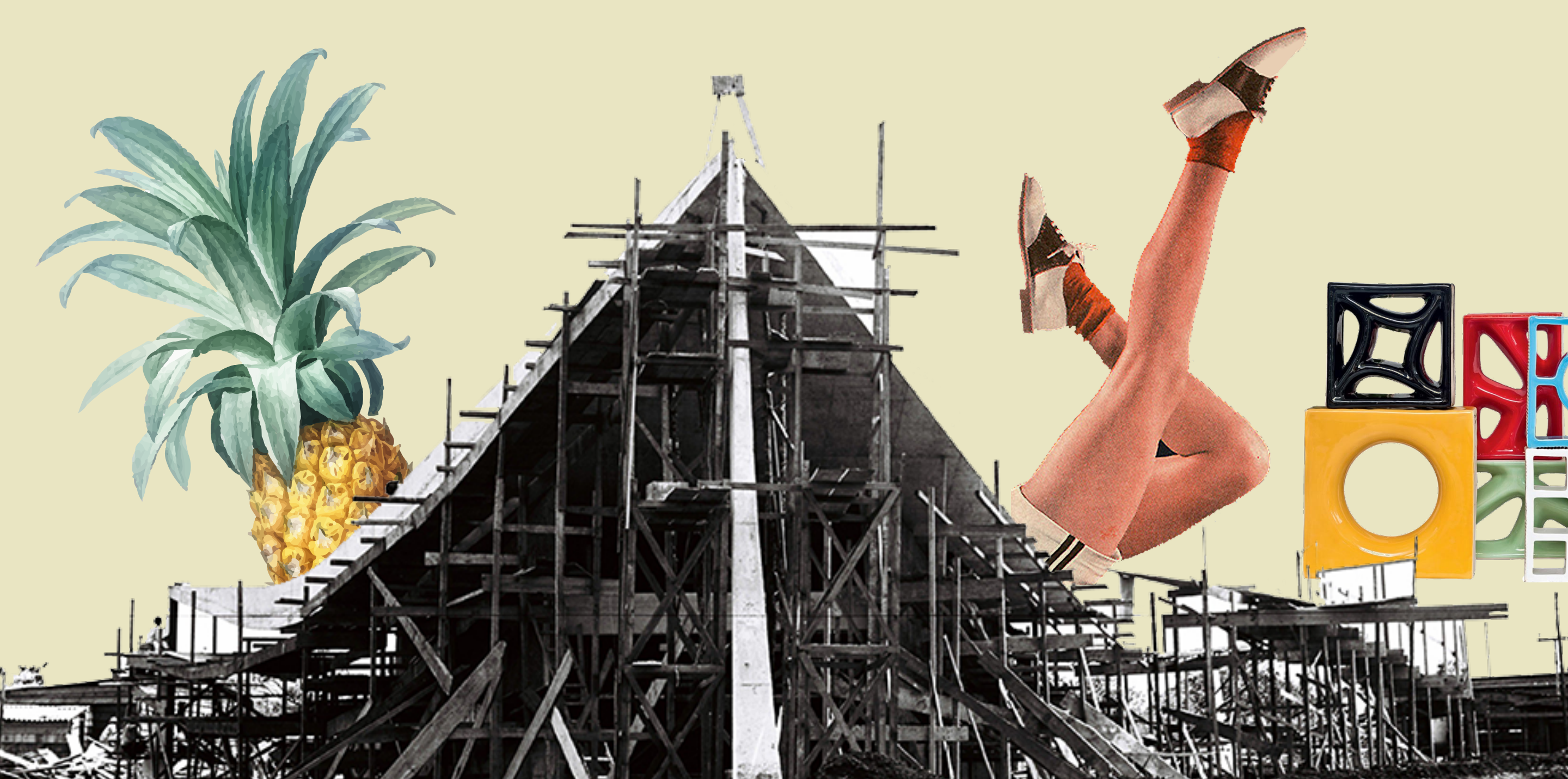
SOBREMESA

banana & canela – R\$ 25
Flat bread de banana, queijo, canela e açúcar

pudim bohn – R\$ 20
pudim de leite & pipoca caramelizada

nutella & morango – R\$ 25
flat bread de nutella com morango

V - Vegetariano / VG- Vegano / SG - Sem Glúten / SL –Sem Lactose





ESPUMANTES

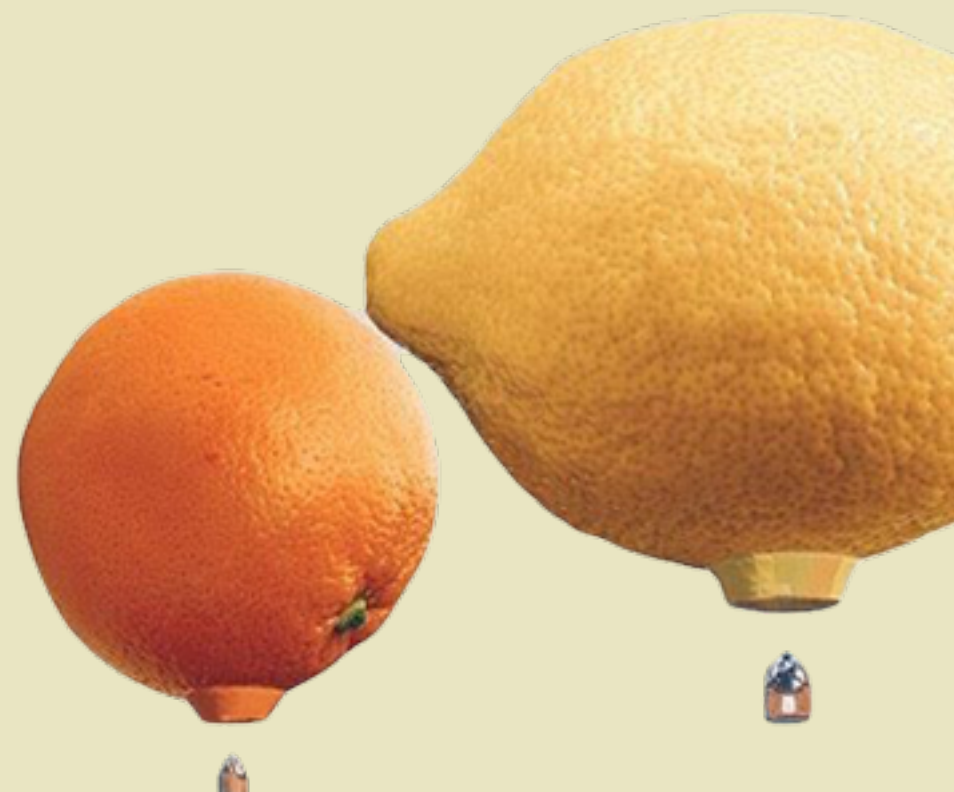
Piper Heidsieck Cuvee Brut, NV	R\$ 535
Piper Heidsieck Rosé Sauvage, NV	R\$ 687
Cava Ramiro Brut Nature	R\$ 145
Prosecco Mille Extra Dry	R\$ 160
1913 Brut Branco	R\$ 99

BRANCO

Karta Douro DOC	R\$ 120
Vale Este Vinho Verde	R\$ 99
Maison Goichot Chablis	R\$ 342
Cantera Chardonnay	R\$ 165

ROSE

Cuvee Sidoine	199 por R\$ 145
Alma joven Rose	R\$ 99
Ciao Bella Rose	Magnun 1.5L R\$ 150



TINTOS

ARGENTINA

4 Estaciones Autumn Malbec Premium	R\$ 115
Felipe Stati Euforia Malbec	240 por R\$ 199

CHILE

Casas Del Maipo Reserva Carmenere	R\$ 99
Ilaia Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 125
Corazon del Indio	R\$ 211

ESPAÑA

Re Minor	R\$ 245
Faustino Joven Rioja	135 por R\$ 110
Requiem Cosecha	R\$ 475
Beso de Vino Selection 1.5L	R\$ 180

FRANÇA

Goichot Cotes Du Rhone	R\$ 149
Chateau Bellevue Rougier	R\$ 125
Goulee AOC Medoc	R\$ 770
Chateau de Ribebon	R\$ 225

ITÁLIA

Valvirginio Chianti Magnum 1.5L	R\$ 187
Fresco Primitivo	125 por R\$ 99
Brunello di Montalcino DOCG	R\$ 661
Collezione Nero D'Avola DOC	R\$ 160

PORTUGAL

Quinta Laceira Douro	R\$ 129
Quinta São João Batista	Grande Reserva 635 por R\$ 466

URUGUAI

Toscanini Merlot	R\$ 105
------------------	---------

DRINKS

Gin Tonic - Easy Booze	R\$ 32
Ginger Gin - Easy Booze	R\$ 32
Pink Lemon - Easy Booze	R\$ 32

BEBIDAS

Suco Natural One	R\$ 9
Água com gás nacional	R\$ 8
Água sem gás nacional	R\$ 8
Água com gás importada	R\$ 32
Água sem gás importada	R\$ 32
Cerveja Stella Artois	R\$ 12
Cerveja Stella Artois sem Glúten	R\$ 14

