

CARDÁPIO



.T
O
J.

.TOL

UMA DOSE DE CORAGEM, DUAS DE PAIXÃO.

Tudo começou com uma pitada de loucura, um toque de ousadia e uma paixão por fazer diferente.

Priscila, engenheira ambiental por formação, e Fernanda, apaixonada por hospitalidade e gastronomia, resolvemos embarcar numa ideia maluca: assumir um bar.

Não um bar qualquer. A gente queria algo diferente, algo com alma. Em 2022, decidimos trazer a coquetelaria para o interior de São Paulo, numa cidade onde isso ainda era quase desconhecido. Fomos as primeiras. Deu medo? Muito. Mas a vontade de fazer algo novo falou mais alto.

Nosso sonho era criar um lugar onde cada drinque tivesse história, onde as pessoas pudessem descobrir sabores novos e, quem sabe, se apaixonar por esse universo como a gente. Queríamos mostrar que um coquetel não é só uma bebida bonita — é arte, é cuidado, é carinho em forma líquida, é história.

A gente aprendeu muito no caminho. Tiveram dias difíceis e claro que eles ainda existem, mas a cada cliente que experimenta algo pela primeira vez e se surpreende, a gente sente que está no caminho certo. Nosso bar é mais do que um negócio: é o nosso jeito de tocar corações, de espalhar sabor e de mostrar que, mesmo no interior, é possível brindar à vida de um jeito especial.

**Esse é o nosso sonho. E ele está só começando.
Convidamos vocês a um brinde e um gole de PAIXÃO.**

BEBIDAS

ÁGUA R\$ 8
Com ou sem gás

REFRIGERANTE R\$ 9
Lata

TÔNICA R\$ 9

GINGER ALE R\$ 9

TOT MATE
CHÁ GELADO R\$ 15

Chá mate feito na casa,
suco de limão, hortelã
e xarope de açúcar.

CAFÉ ESPRESSO R\$ 10

CERVEJAS

CHOPP

**CONSULTE A DISPONIBILIDADE DO
DIA COM NOSSOS ATENDENTES.**

LONG NECK

HEINEKEN R\$ 15



DRINKS SEM ÁLCOOL

SEM ÁLCOOL SIM, SEM BEBER NUNCA!



MORANGO DO NORDESTE • R\$ 25

- Coulis de morango
- Suco de laranja
- Hibisco
- Xarope de açúcar

MATINHO • R\$ 25

- Cajuína
- Chá mate
- Suco de limão
- Xarope de especiarias



COQUETÉIS AUTORAIS

MANGO • R\$ 30

- Vodka Ketel One
- Suco de manga com sal
- Suco de limão
- Xarope de açúcar
- Manjeriço

—
ESSE É O CÃO BEBENDO MANGA!



ARE BABA • R\$ 39

- Chivas 12 infundado em berinjela
- Xarope de mel
- Xarope de gengibre
- Suco de limão
- Spray de Lapsang Souchong
- Acompanha queijo emmental

—
**AMAMOS BABA GANOUSH
AO PONTO DE VIRAR DRINK!**

COQUETÉIS AUTORAIS



MARIAH • R\$ 42

- Bourbon com banana Howler Head
- Xarope de uva passas
- Café expresso
- Mel de cacau
- Acompanha chips de banana

**DIFERENTE DE MARIAH CAREY,
ESSE VEIO ANTES DO NATAL.**

CAJU AMADO • R\$ 35

- Cachaça Santa Capela envelhecida em barril de bálsamo
- Vermute de caju *Cia dos Fermentados*
- Cajuína
- Suco de limão
- Xarope de especiarias

**AH, PÁRA! ATEMPORAIS E AMADOS!
A MISTURA DE CAJU AMIGO E
JORGE AMADO NO MESMO COPO.**



COQUETÉIS AUTORAIS

ICHIGO • R\$ 37

- Coulis de morango
 - Campari
 - Jerez Fino Tio Pepe
 - Suco de laranja
-

**NÃO SÓ COM LARANJA E
LIMÃO O CAMPARI COMBINA.**



MATCHILDA • R\$ 39

- Spiced Rum Capitão Bee
 - Licor de coco
 - Matcha
 - Abacaxi
 - Suco de limão
 - Xarope de amêndoas
-

**ESSE É O CHÁ DAS 18H,
NÃO CONFUNDA!**

COQUETÉIS AUTORAIS



CHIHIRO • R\$ 47

- Gin japonês Roku
- Jerez Fino Tio Pepe
- Xarope de yuzu
- Suco de limão
- Azeitona

—
ESSA NÃO É A MISTURA DO
BRASIL COM EGITO, TÁ MAIS
PARA JAPÃO COM ESPANHA.

ORANGE MARGARITA • R\$ 42

- Tequila Espolon
- Aperol
- Suco de limão
- Suco de laranja
- Xarope de agave
- Borda de sal com hibisco

—
ESTAMOS OUSADOS E
MISTURAMOS APEROL
COM TEQUILA.



COQUETÉIS AUTORAIS

BEST BITTER • R\$ 37

- Aperol
 - Campari
 - Vermute Dry Noily Prat
 - Suco de limão
 - Xarope de gengibre
 - Solução salina e pepino
-

**E ESSE CHEIRO
DE MELANCIA?
ALGUÉM ME EXPLICA,
POR FAVOR!**



ALEJANDRO • R\$ 35

- Bourbon infusionado com nibs de cacau
 - Licor de avelã Frangelico
 - Creme de leite
 - Cacau em pó
 - Acompanha chocolate ao leite Sepulveda
-

**UMA SOBREMESINHA,
PRIMO DO ALEXANDER.**

COQUETÉIS AUTORAIS

20.25 • R\$ 42

- Vermute de jabuticaba
Cia dos Fermentados
- Amaro
- Cynar
- Suco de limão
- Spray de Laphroaig

**PRIMEIRA INVENÇÃO
DO ANO!**



COFFEE OLD FASHIONED • R\$ 49

- Bourbon Woodford Reserve
infusionado com grãos de café
- Xarope de caramelo salgado
- Bitter de cacau
- Bourbon
- Café
- Casca de laranja

CLÁSSICO COM CLÁSSICO.



COQUETÉIS AUTORAIS

GALO DE RABO • R\$ 32

- Vermute rosso com fatwash de azeite de dendê com pimenta de cheiro
- Cachaça Santa Capela envelhecida em carvalho
- Cynar 70
- Acompanha queijo minas e lascas de coco.

MIRAMOS EM UMA MOQUECA E ACERTAMOS EM UM RABO DE GALO.



ÂMAGO • R\$ 42

- Campari infusado com polpa de pequi
- Cachaça envelhecida em carvalho Santa Capela
- Vermute rosso
- Acompanha doce de umbu

**ESSE COQUETEL
UNE AFETIVIDADE
E SAUDOSISMO.**



COQUETÉIS AUTORAIS

NY SOUR • R\$ 35

- Bourbon Jim Beam
- Suco de limão
- Xarope de açúcar
- Coroa de vinho Malbec

—
CLARIFICADO.



CAPUCCINO • R\$ 37

- Rum ouro
- Licor de laranja Cointreau
- Suco de limão
- Xarope de açúcar mascavo
- Café expresso

—
CLARIFICADO.
POR BERNARDO OLIVEIRA.

COQUETÉIS AUTORAIS



BOA MORTE • R\$ 42

- Campari
- Spiced Rum Capitão Bee
- Vermute rosso
- Xarope de carvão ativado

—
**BAR DO MORTO NA BOA MORTE,
VOCÊ TEM QUE PROVAR
ESSA HOMENAGEM.**

POMBO SEM ASA • R\$ 49

- Bourbon Maker's Mark
- Spiced Rum Capitão Bee
- Xarope de caramelo salgado
- Bitter aromático
- Bitter de laranja
- Spray de absinto
- Casca de limão siciliano

—
**SOCO NA NUCA?
VAI TER QUE PROVAR PARA SABER!**



DRINKS CLÁSSICOS

FAZEMOS COQUETÉIS CLÁSSICOS! CONSULTE PREÇOS
E DISPONIBILIDADE COM OS NOSSOS BRUXOS

DOSES

CACHAÇA SANTA CAPELA
(BALSÁMO OU CARVALHO)

R\$ 18

CAMPARI

R\$ 25

LICOR 43

R\$ 25

TEQUILA JOSE CUERVO

R\$ 29

WHISKY CHIVAS 12

R\$ 29

BOURBON MAKER'S MARK

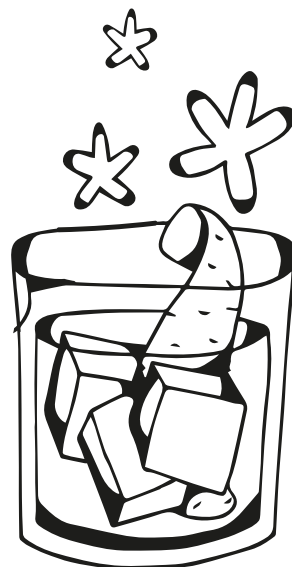
R\$ 35

WHISKY GLENMORANGIE

R\$ 60

WHISKY TURFADO LAPHROAIG

R\$ 75



PARA PETISCAR

PICLES DA CASA ✓ *(Consulte as opções)*

R\$ 16

Deliciosos pickles feitos por nós, para iniciar com um drink.

OLIVIA BÊBADA ✓

R\$ 16

Azeitonas pretas marinadas no rum e casca de laranja.

QUEBRA TORTO ✓

R\$ 39

Pão de fermentação natural, queijo meia cura, pickles de cenoura e couve flor feito por nós, azeitona preta no rum, manteiga de ervas e limão.

CARNE DE ONÇA

R\$ 49

Nosso tartare *À LA TOT* de patinho, acompanha pão de fermentação natural.

BRUSQUETA ✓

R\$ 30

Fatia de pão de fermentação natural com:

- Queijo meia cura, tomate cereja confitado, pesto de manjericão, azeitona preta e folha de manjericão, ou;
- Queijo, cebola roxa caramelizada e raspas de limão siciliano.

SANDUBAS

X9

R\$ 39

Esse foi campeão de teste, todo mundo que provou amou.

Sanduba no pão de fermentação natural, língua marinada e fatiada bem fininha, cebola roxa caramelizada, folhas de coentro e maionese.

IMORRÍVEL

R\$ 43

Os clássicos que não morrem.

Pão de fermentação natural, copa lombo empanado na panko, queijo meia cura, rúcula, maionese e molho barbecue.

FALAFEL SOUR CREAM 

R\$ 39

Pão de fermentação natural, falafel, vinagrete de hortelã, sour cream vegano e alface.

FRITURA SIM! *PORQUE A VIDA É MUITO CURTA*

FALAFEL 

R\$ 30

Nosso falafel ficou ainda melhor, ele vem assim ó:

240g de bolinho de falafel, servidos em uma cama de sour cream vegano, azeite verde e hortelã.

DADINHO DE TAPIOCA 

R\$ 30

250g do nosso dadinho de tapioca feito na casa, acompanha geleia de pimenta biquinho.

MAIS FRITURA...

KARAAGE

R\$ 35

150g de sobrecoxa de frango desossada temperada no estilo japonês, crocante e macia, acompanha maionese e salada de cebola roxa com coentro.

CROQUETE DE COSTELA (2 unidades)

R\$ 23

Sim, é para experimentar e dividir com mais uma pessoa hein.

Nosso croquete é super suculento e crocante, acompanha molho barbecue.

CROQUETE DE SOBRECOXA NA STOUT (2 unidades)

R\$ 23

Sobrecoxa cozida na cerveja Stout, cremosinha, crocante e acompanha molho de pimenta.

CRESPIN DE MIO (2 unidades)

R\$ 23

Nosso crespim de mio é recheado com queijo, tem cabelinho de anjo e acompanha molho de pimenta da casa.

FRIES PRA DIVIDIR

R\$ 28

300g da batata frita.

A mais gostosa, crocante e sequinha da city, segundo a revista TOT.

Smash.me

BURGERS

LANCHOS

PCQ

R\$ 20

Blend da casa e 2 fatias de queijo.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 4)

SMASH BURGER

R\$ 23

Blend da casa, queijo, cebola, picles artesanal, ketchup e mostarda.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 4)

SMASH SALAD

R\$ 23

Blend da casa, molho especial, queijo, alface e tomate.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 4)

SMASH BACON

R\$ 23

Blend da casa, queijo e bacon crocante.

SMASH FUEGO

R\$ 23

Blend da casa, queijo, molho especial, picles de jalapeño e cebola roxa cortadinha.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 4)

**LANCHO IS THE
NEW LANCHE**



**NO INSTA
@SMASHME.BR**

SUPER LANCHOS



OKLAHOMA

R\$ 35

Simplesmente delicioso.

2 blends da casa amassados com cebola e 3 fatias de queijo.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 6)

SUPER BURGER

R\$ 35

2 blends da casa, queijo, cebola, picles artesanal, ketchup e mostarda.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 6)

SUPER SALAD

R\$ 35

2 blends da casa, molho especial, queijo, cebola, picles artesanal, alface e tomate.

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 6)

SUPER BACON

R\$ 35

2 blends da casa, queijo, bacon crocante e cebola caramelizada.

BIG SMASH

R\$ 35

2 blends da casa, alface, queijo, molho especial, cebola, picles e 3 fatias de pão. *É BIG SMASH!*

(Transforme seu lanche em vegetariano por mais R\$ 6)

BIG NUGGETS

R\$ 33

Nuggetão crocante por fora e macio por dentro feito por nós, maionese, queijo, bacon, alface e tomate.



ACOMPANHAMENTOS

FRIES (170g) R\$ 16

NUGGETS (8 unidades) R\$ 20

TOL: TÔL: TÓL: TOL:



TOL: TÔL: TÓL: TOL: