

JARDIM

LET'S DROP

PETISCOS

PASTÉIS DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE (6un) **R\$ 63**
Acompanha molho caseiro.

PASTÉIS ARTESANAIS DE COSTELA DESFIADA (6un) **R\$ 59**
Acompanha vinagrete.

FRANGOS CROCANTES EMPANADOS (300g) **R\$ 46**
Acompanha molho barbecue.

TULIPAS DE FRANGOS (350g) **COM MANDIOCAS ARTESANAIS** **R\$ 49**
Acompanha molho caseiro.

BATATAS FRITAS COM CREAM CHEESE E COSTELA DESFIADA (300g) **R\$ 57**
Acompanha molho caseiro.

BATATAS FRITAS COM CUBOS DE BACON (300g) **R\$ 39**
Acompanha molho caseiro.

BOLINHOS DE SALMÃO (6un) **R\$ 52**
Acompanha molho caseiro de laranja.

BOLINHOS DE COSTELA RECHEADOS COM QUEIJO GORGONZOLA (6un) **R\$ 56**
Acompanha vinagrete.

BOLINHOS DE BATATA RECHEADOS COM FRANGO E QUEIJO (6un) **R\$ 49**
Ao molho de bacon.

CROQUETE DE CARNE DE PANELA DESFIADA NA PANKO (6un) **R\$ 52**
Acompanha vinagrete.

TIRAS DE TILÁPIA ARTESANAIS (300g) **COM FRITAS** **R\$ 64**
Acompanha vinagrete.

CAMARÃO EMPANADO (300g) **COM FRITAS** **R\$ 74**

PURURUCAS SUÍNAS CROCANTES E SEQUINHAS (300g) **R\$ 39**

MINI HAMBÚRGUERES (3un) **R\$ 49**
01 tradicional, 01 Let's Drop e 01 de pistache.

**MAIS DO QUE ESCOLHAS SABOROSAS,
MOMENTOS PARA LEMBRAR.**

PIZZAS

SERVIDAS A PARTIR DAS 16H

CALABRESA	R\$ 52
MIGNON COM CHEDDAR	R\$ 69
4 QUEIJOS	R\$ 52
CHOCOLATE BRANCO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO	R\$ 52
CHOCOLATE PRETO COM MORANGO	R\$ 52

PRATOS INDIVIDUAIS

RISOTO DE CAMARÃO NO COCO	R\$ 68
RISOTO DE CUPIM DEFUMADO	R\$ 82
RISOTO DE ALHO PORÓ COM ESCALOPE DE MIGNON E REDUÇÃO DE VINHO	R\$ 70
RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM SALMÃO E MOLHO MOSTARDA E MEL	R\$ 75
NHOQUE AO MOLHO 4 QUEIJOS COM ENTRECOT GRELHADO E REDUÇÃO DE FRUTAS VERMELHAS	R\$ 79
FETTUCCINE NA MANTEIGA COM GRELHADO DE PICANHA AO MOLHO DE GORGONZOLA E RÚCULA	R\$ 78

CARNES

TIRAS DE PICANHA (350g) COM BATATAS SAUTÉ Acompanha farofa e chimichurri. Adicionais: pão de alho ou creme gorgonzola (5 reais/un).	R\$ 99
ISCAS DE MIGNON AO MOLHO MADEIRA (300g) Acompanha fatias de pão de fermentação natural.	R\$ 89
LINGUIÇA ARTESANAL RECHEADA COM BACON E CHEDDAR (500g) Acompanha molho chimichurri.	R\$ 59

HAMBÚRGUERES E SANDUÍCHES

LET'S DROP

Pão brioche, 170g de hambúrguer, queijo muçarela, bacon, rúcula, cebola camalelizada e molho da casa. Acompanha fritas.

R\$ 45

TRADICIONAL

Pão tradicional, 170g de hambúrguer, queijo cheddar, molho da casa. Acompanha fritas.

R\$ 38

LET'S SALAD

Pão tradicional, hambúrguer, queijo cheddar, molho da casa, pickles, tomate e alface americana. Acompanha fritas.

R\$ 42

SMASH LET'S

Pão brioche, 2 hamburgueres 110g, bacon e queijo cheddar. Acompanha fritas.

R\$ 45

VEGANO

Pão tradicional e hambúrguer do dia. Acompanha fritas.

R\$ 43

SANDUÍCHE DE GRANITO DEFUMADO

Baguete, granito defumado, tomate seco, rúcula e parmesão

R\$ 67

SANDUÍCHE DE SALMÃO

Baguete, salmão, cream cheese, rúcula e cebola.

R\$ 53

PRA NÃO SAIR DA DIETA

SALADA CEASAR

Alface americana, frango em cubos, molho ceasar, croûtons e parmesão ralado.

R\$ 38

SALADA DE SALMÃO

Salmão, mix de folhas, milho espanhol e molho mostarda e mel.

R\$ 59

SOBREMESAS

BROWNIE LET'S DROP

Brownie de chocolate, sorvete de creme e cobertura de chocolate com farofa de castanha servidos na chapa quente

R\$ 44

BROWNIE PISTACHE

Brownie de chocolate, sorvete e cobertura de pistache com farofa de castanha servidos na chapa quente

R\$ 49

TORTA DE LIMÃO NA TAÇA

R\$ 35

COMBINADOS DO LET'S

SERVIDOS A PARTIR DAS 19H

TÓQUIO 24 PÇS

Hot jow 10 pçs, uranetá 5 pçs, uramaki especial Let's 5 pçs, jow salmão 2 pçs, niguiiri tataki 2 pçs.

R\$ 98

HONG KONG 34 PÇS

Hot Jow 10 pçs, Folha de arroz com palmito 10 pçs, Uramaki skin spicy 10 pçs , Niguiiri salmão 2 pçs, Jow tataki 2 pçs.

R\$ 138

LET'S DROP 73 PÇS

10 sashimi de salmão, 5 sashimi tataki, 10 uramaki salmão, 10 uramaki especial Let's, 8 hossomaki de salmão, 4 niguiiri de salmão, 4 niguiiri de salmão tataki, 4 jow salmão, 4 jow tataki, 4 eby jow e 10 haru hot.

R\$ 330

OUTRAS OPÇÕES

CEVICHE DE SALMÃO

Salmão marinado em molho leite de tigre peruano com cebola roxa, finalizado com cebotele.

R\$ 53

CARPACCIO DE SALMÃO

Fatias finas de salmão marinado em molho cítrico de ostra finalizado com raspas de limão siciliano, crispy de batata doce roxa e flor de sal.

R\$ 60

SASHIMI OU SASHIMI MAÇARICADO

6 cortes de salmão cru ou maçaricado.

R\$ 40

JOW SALMAO OU JOW SAMÃO MAÇARICADO 4PÇS

Shari envolto por lâmina de salmão, coberto com cream cheese, salmão e cebotele.

R\$ 30

JOW SOPHIA 4PÇS

Camarão empanado e cream cheese envoltos por lâmina de salmão maçaricado finalizado com geleia de morango com pimenta e crispy de alho poró.

R\$ 35

QUE TAL UM SUSHI?

OUTRAS OPÇÕES

URAMAKI FILADÉLFIA 10 PÇS

Salmão e cream cheese envoltos por alga nori e shari finalizado com gergelim torrado e cebotele.

R\$ 40

URAMAKI ESPECIAL LET'S 10 PÇS

Salmão e cream cheese envoltos por shari e alga nori, coberto por lâmina de salmão maçaricado, finalizado com crispy de alho poró e tarê.

R\$ 50

URANETÁ 10 PÇS

Salmão e cream cheese, envoltos por shari e alga nori, finalizado com gergelim torrado e cebotele, coberto por lâminas de salmão, finalizado com geléia de pimenta e crispy de batata doce roxa.

R\$ 48

FOLHA DE ARROZ 10 PÇS

Salmão, cream cheese e palmito envoltos por folha de arroz israelense.

R\$ 42

HOT JOW 10 PÇS

Shari, salmão e cream cheese, cobertos com tartar de salmão e cream cheese finalizado com tarê e crispy de alho poró.

R\$ 36

HARU HOT 10 PÇS

Massa harumaki, patê de salmão e camarão empanado, finalizado com geléia de pimenta e cebotele

R\$ 42

TEMAKIS

TEMAKI SALMÃO

Salmão, shari e cream cheese finalizado com cebolinha e gergelim torrado.

R\$ 35

TEMAKI SALMÃO MAÇARICADO

Shari, cream cheese e salmão maçaricado, finalizado com tarê e alho poró.

R\$ 35

TEMAKI CAMARÃO EMPANADO

Shari, cream cheese e camarão empanado finalizado com tarê e cebolinha.

R\$ 34

A VIDA É CURTA DEMAIS PRA NÃO TOMAR UM CHOPP

BEEEEEEEM
GELADO!

AMSTEL R\$ 14
(300ml)

HEINEKEN R\$ 15
(300ml)

LAGUNITAS IPA R\$ 18
(300ml)



APROVEITE O MOMENTO
PRA COMEMORAR

TORRE COM 6 APEROL R\$ 190

E PRA BEBER?

BE BI DAS

ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 6
SUCO LATA	R\$ 8
CITRUS	R\$ 8
REFRIGERANTE LATA	R\$ 8
ÁGUA DE COCO	R\$ 10
ÁGUA TÔNICA (tradicional e zero)	R\$ 8
ÁGUA TÔNICA PREMIUM ROSÉ (tradicional e zero)	R\$ 12
RED BULL	R\$ 22

LONG NECKS

AMSTEL ULTRA (sem glúten)	R\$ 14
SOL	R\$ 15
HEINEKEN (normal e zero)	R\$ 16

SUCOS NO POTE

MORANGO E MARACUJÁ	R\$ 25
MANGA, MARACUJÁ E LARANJA	R\$ 27
KIWI, LIMÃO E HORTELÃ	R\$ 27
ABACAXI, LIMÃO, HORTELÃ E ÁGUA DE COCO	R\$ 30
AÇAÍ COM LARANJA	R\$ 35

DRINKS SEM ÁLCOOL

SODA ITALIANA Água com gás, limão tahiti e xarope de maçã verde	R\$ 30
MÓ PAZ Chá de frutas vermelhas, limão, xarope elderflower e tônica rosé.	R\$ 32

E PRA BEBER?

CAIPIRINHAS

LET'S DROP

Vodka, licor de coco, abacaxi, uva e coco ralado.

R\$ 35

LET'S LOVE

Vinho branco, limão siciliano e uva.

R\$ 35

JARDIM TROPICAL

Vodka, manga, laranja e picolé de coco.

R\$ 35

SELVA

Vinho branco, morango e kiwi.

R\$ 35

ALOHA

Vodka, banana e maracujá.

R\$ 35

FADA VERDE

Poção mística Let's Drop, uva verde, maçã verde e limão tahiti.

R\$ 35

TRINCA DE REIS

Cachaça Amburana, limão tahiti, limão siciliano, limão yuzu.

R\$ 35

FRUTAS VERMELHAS

Vodka, morango, amora e mirtilo.

R\$ 35

PÉ DE FRUTA

Vodka, morango e maracujá

R\$ 35

NÉCTAR VIOLETA

Vodka, limão siciliano e mirtilo.

R\$ 35

DOCE ENCONTRO

Vodka, melancia e hortelã

R\$ 35

GOTAS DE SERENO

Vodka, amora e limão.

R\$ 35

MARACUJACK

Jack Daniels, maracujá e limão siciliano.

Escolher a dose extra: Fireball, Jager ou Dissarono.

R\$ 45

TRADICIONAIS

VODKA OU CACHAÇA

Escolha o sabor: morango, abacaxi, limão ou maracujá.

R\$ 32

VINHO

Escolha o sabor: limão, morango ou abacaxi.

R\$ 32

GINS

TRADICIONAL

Gin, tônica e limão ou laranja.

R\$ 36

AMOR PERFEITO

Gin, tônica, mel, laranja e alecrim.

R\$ 38

GIRASSOL

Gin, licor de coco, blend de marcuja e tônica.

R\$ 38

ROSAS

Gin, espumante rosé, xarope de elderflower e hortelã.

R\$ 38

HIBISCO

Gin, tônica rosé, creme de frutas vermelhas e canela defumada.

R\$ 40

FAMÍLIA CAMPARI

NEGRONI

Campari, gin e vermouth rosso.

R\$ 36

BOULEVARDIER

Campari, whisky bourbon e vermouth rosso.

R\$ 36

CAMPARI TONIC

Campari com água tônica.

R\$ 32

MILANO TORINO

Campari com vermouth rosso.

R\$ 32

AMERICANO

Campari, vermouth rosso e água com gás.

R\$ 32

SBAGLIATO

Campari, vermouth rosso, espumante.

R\$ 32

GARIBALDI

Campari e suco de laranja.

R\$ 30

DRINKS CLÁSSICOS

PENICILIN

Whisky escocês, gengibre, limão, whisky defumado e mel

R\$ 38

MOSCOW MULE

Vodka, x. de gengibre, limão tahiti e espuma cítrica

R\$ 36

MARGARITA

Tequila prata, limão tahiti, triple-sec

R\$ 40

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante rose e água com gás

R\$ 38

MOJITO

Rum, limão tahiti, hortelã e água com gás

R\$ 30

DRINKS AUTORAIS

FLOR DE FOGO

Tanqueray royale, espumante rosé, xarope de elderflower, creme de frutas vermelhas e limão siciliano.

R\$ 52

JARDIM SECRETO

Vodka, fireball, catuaba, creme de frutas vermelhas, limão tahiti e açúcar.

R\$ 35

FOLHA DE OURO

Blend de runs, fireball, licor de coco, maracujá, limão siciliano e açúcar.

R\$ 44

JARDINEIRO

Whisky bourbon, fernet branca, mel, laranja e açúcar.

R\$ 40

RAIO DE SOL

Aperol, ferner branca, maracujá, limão siciliano e açúcar.

R\$ 35

OASIS

Drink defumado: whisky kalvlage, mel gengibre e limão tahiti.

R\$ 38

BANCO DO JARDIM

Três releirutas, refrescantes do Moscow Mule.

R\$ 57

DESTILADOS

VODKA

GARRAFAS

DOSES

ABSOLUT

R\$ 300

R\$ 25

GREY GOOSE

R\$ 400

–

ABSOLUT ELYX

R\$ 550

–

WHISKY

GARRAFAS

DOSES

RED LABEL

R\$ 300

R\$ 25

JACK DANIELS

R\$ 350

R\$ 32

BUCHANANS (12 Anos)

R\$ 350

R\$ 32

BLACK LABEL

R\$ 450

R\$ 35

GOLD RESERVE

R\$ 650

–

GIN

GARRAFAS

DOSES

BEEFEATER

R\$ 300

R\$ 25

TANQUERAY

R\$ 350

R\$ 32

LICOR

GARRAFAS

DOSES

TEQUILA

R\$ 250

R\$ 23

JAGERMEISTER

R\$ 300

R\$ 32

BALLENA

R\$ 350

R\$ 32

DON LUIZ

R\$ 350

R\$ 32

LICOR 43

R\$ 350

R\$ 32

FIREBALL

R\$ 350

R\$ 32

DISSARONNO

R\$ 350

R\$ 32

JACK FIRE

R\$ 350

R\$ 32

JACK HONEY

R\$ 380

R\$ 32

JACK APPLE

R\$ 400

R\$ 32