

## pra começar

### « STEAK TARTAR CITÉ » R\$79

clássico steak tartar francês com gema curada + crocante de raízes variadas

### « QUEIJOS FINOS E CHARCUTARIA » R\$98

queijos e charcutaria selecionados + mel + chutney cité

### « TERRINE DA PATY » R\$85

terrine de damasco + pistache + figo turco + folhas baby + crispy de parma + queijo gorgonzola + cream cheese + mel + geleia de frutas vermelhas

*\*opção sem parma*

### « CROCCHETTA DE CAMARÃO » R\$64 (4uni)

croqueta de camarão + aioli de wasabi e mel

### « ARANCINI DE AÇAFRÃO DA TERRA COM GELEIA DE TOMATE » R\$62 (4uni)

bolinhos de arroz com açafrão da terra recheada com queijo Gruyere + geleia de tomate da casa + creme de muçarela de búfala defumada e broto de manjeriço

### « CROCANTE DE MANDIOCA COM COSTELA DESFIADA » R\$68 (4uni)

chips e purê de batata baroa + pickles de cebola roxa + pimenta da casa

### « COGUMELOS RECHEADOS » R\$64 (4uni)

cogumelos recheados com queijo cremoso, queijo de cabra e presunto de Parma

### « BURRATA ARTESANAL » R\$85

burrata orgânica + tomatinho confit + cogumelos e pesto, vinagrete de frutas vermelhas + pães de fermentação natural

### « CARPACCIO TRUFADO » R\$78

carpaccio de mignon + alioli trufado + lascas de parmesão + rúcula baby + presunto parma e croutons.

### « OYSTER CRISPY MINIBURGUER » R\$87 (4uni)

pão leve cozido no vapor + ostras frescas empanadas + maionese de alga kombu + pickles de cebola roxa e pepino

### « MINIBURGUER CHICAGO » R\$72 (4uni)

pão leve cozido no vapor + hambúrguer + molho da casa + pickles de cebola caramelizada e pepino

## entradinhas fusion

### « SELEÇÃO NIGURI » R\$49 (4uni)

seleção da casa

### « TATAKI de SALMÃO » R\$64

salmão maçaricado + ponzo + gergelim e cebolinha

### « SALMÃO CURADO NA BETERRABA COM AZEITE TRUFADO » R\$98 (8 uni)

fatias de salmão curado + azeite trufado + raspas de limão siciliano + farofa crocante cítrica

### « USSUZUKURI DE SALMÃO TRUFADO » R\$78

cortes finos de salmão imersos em molho ponzu, azeite trufado e raspas aromáticas de limão siciliano

### « CEVICHE PERUANO » R\$69

cubos de peixe branco fresco marinados em leite de tigre com cebola roxa + milho e especiarias

## bistrô rooftop

### « FILET DADA AU GRATIN » R\$126

mignon grelhado + batatas gratinadas com molhos clássicos

*\*opções: poivre • roti*

### « PAPPARDELLE COM MOLHO FONDUTA, MIGNON E COGUMELOS » R\$129

massa fresca artesanal com filé mignon + cogumelos grelhados com molho de queijo grana padano

*\*opção sem mignon*

### « FILÉ MIGNON COM ALIGOT E MOLHO DE COGUMELOS » R\$152

mignon grelhado + purê de queijos + molho de cogumelos + crocante de batata doce

### « RISOTO DE CUPIM » R\$106

risoto de cupim desfiado + toque de grana padano e crispy de cebola

### « PULLED PORK Prensado COM PURÊ DE CABOTIÁ » R\$134

costela suína prensada + purê de cabotia + pickles de cebola roxa + minissaladinha verde + roti suíno

### « RISOTO DE CAMARÕES » R\$119

risoto de açafrão + camarões grelhados + aspargos frescos + azeite de salsinha + botarga

### « COUSCOUS MARROQUINO e CAMARÕES GRELHADOS » R\$118

camarões grelhados + couscous marroquino + legumes temperados + espuma de hortelã

### « PEIXE DO DIA EM CROSTA CROCANTE » R\$126

peixe em crosta de castanhas brasileiras + risoto de abobrinha tostada + limão siciliano e rúcula

### « SORRENTINO CAPRESE » R\$98

massa artesanal recheada com creme de muçarela de búfala defumada + molho ao sugo + folhas de manjeriço finalizado com grana padano ralado

## sobremesa

### « ENTREMET DE CHOCOLATE » R\$38

entremet de chocolate 54% Callebaut com uma base de praliné de avelãs tostadas + raspas de laranja e flor de sal

### « SORVETE DE QUEIJO E CALDA DE GOIABA » R\$42

sorvete de queijo mascarpone + calda de goiabas frescas

### « SOBREMESA CITÉ » R\$41

a cada estação criamos algo novo

*\*Consulte nossos atendentes*



# cité

menu



bem-vindo . welcome . accueillir . いらっしゃいませ

## cocktails cité rooftop

### « FRENCH 75 » R\$43

espumante + gin + limão siciliano + syrup

### « PENICILLIN » R\$46

bourbon + mel + gengibre + limão

### « FITZGERALD » R\$53

gin + suco de limão + syrup + angostura

### « BRAMBLE ROYALE » R\$44

gin + licor de amora + limão siciliano

### « NEGRONI » R\$52

gin + bitter campari + vermouth

### « NEGRONI BIANCO » R\$87

gin + lillet + luxardo bitter

### « SPRITZ APEROL » R\$52

aperol + espumante + água gaseificada

### « MOSCOW MULE » R\$49

vodka + syrup de gengibre + limão + espuma cité

### « GIN TONIC » R\$62

gin + tônica

### « MANHATTAN NYC » R\$82

bourbon + vermouth reserva + angostura + cereja

### « DRY MARTINI » R\$62

gin + vermouth + azeitonas

### « VESPER MARTINI BY BOND, JAMES BOND » R\$81

gin premium + vodca grey goose + lillet blanc

### « COSMOPOLITAN » R\$47

vodka + licor cointreau + suco de limão + suco de cranberry

### « OLD FASHIONED » R\$73

bourbon + angostura + syrup

### « WHISKY SOUR » R\$54

bourbon + eggs white + suco de limão + syrup

### « ESPRESSO MARTINI » R\$74

vodka premium + kahlúa + amaretto + café espresso

### « SAZERAC » R\$122

bourbon + cognac + absinthe + syrup + bitter peychaud's + angostura

### « TRASTEVERE » R\$51

bourbon + limoncello + suco de maracujá + syrup + pimenta

### « CRANBERRY CRUSH » R\$43

vodka + suco de cranberry + suco de laranja + syrup de gengibre

### « FANTASTIQUE » R\$52

gin + amaretto + suco de limão + hortelã + suco de abacaxi + espuminha cité

## destilados (50 ml)

### « BUCHANAN'S DELUXE 12 » R\$41

### « CHIVAS REGAL 12 » R\$39

### « CHIVAS REGAL 15 » R\$98

### « DEWAR'S 15 » R\$92

### « JOHNNIE WALKER RED » R\$39

### « JOHNNIE WALKER BLACK » R\$43

### « JOHNNIE WALKER BLUE » R\$134

### « GLENLIVET FOUNDERS » R\$104

### « MACALLAN DOUBLE CASK » R\$198

### « HIBIKI SUNTORY » R\$172

### « JACK DANIELS N.7 » R\$39

### « BUFFALO TRACE BOURBON » R\$62

### « GIN HENDRICK'S » R\$58

### « BEEFEATER LONDON DRY » R\$49

### « GIN BULLDOG » R\$49

### « PLYMOUTH GIN » R\$54

### « VODKA ABSOLUT » R\$41

### « VODKA GREY GOOSE » R\$52

### « BACARDI 4 ANOS » R\$39

### « COGNAC HENNESSY V.S.O.P » R\$106

### « TEQUILA JOSE CUERVO » R\$42

### « LICOR 43 » R\$48

### « LIMONCELLO » R\$48

### « CAMPARI R\$39

## cervejas

### « BADEN CRISTAL » R\$38

### « BADEN GOLDEN » R\$38

### « BLUE MOON » R\$29

### « LAGUNITAS IPA » R\$29

### « HEINEKEN » R\$18

### « HEINEKEN 0.0 (zero álcool) » R\$22

### « AMSTEL ULTRA (sem glúten) » R\$22

## soft drinks

### « DRINK ÁLCOOL ZERO » R\$29

### « SUCO DE LIMÃO » R\$14

### « ÁGUA MINERAL » R\$10

### « REFRIGERANTE E TÔNICA » R\$12

### « CAFÉ » R\$10

## espumantes

### « MONTE AGUDO SINFONIA BLANC DE BLANCS » R\$168

Serra Catarinense

### « CONSTELACION BRUT » R\$165 La Mancha

### « CONSTELACION ROSÉ » R\$165 La Mancha

### « COMTE DE JOINVILLE BRUT » R\$154 Vin de France

## brancos

### « FARO CHILENO CHARDONNAY » R\$155 Vale Central

### « VINHO VERDE FONTE DE SANTA QUIERIA » R\$145 Santo Tirso

### « COTES DU RHONE LA FIOLE » R\$251 Côtes du Rhône

### « CHABLIS MONTMAINS CRU DOMAINE DE VAUROUX » R\$640 Chablis

### « POITOUT CHABLIS LES VENERÉES » R\$605 Chablis

### « PINOT GRIGIO LOGGIA DEI COLLI DOC » R\$182 Venezie

## rosés

### « MONTE AGUDO SUBLIME ROSÉ MERLOT » R\$205 Serra Catarinense

### « FONTARÈCHE TAPISSERIE ROSÉ » R\$187 Pays d'Oc

### « EDEN MÉDITERRANÉE ROSÉ » R\$273 Méditerranée

### « COTES DU RHONE LA FIOLE ROSÉ AOC » R\$241 Côtes du Rhône

## Tintos

### « MONTE AGUDO CABERNET SAUVIGNON MERLOT » R\$264 Serra Catarinense

### « MILAMORE RENACER » R\$330 Mendoza

### « FARO CHILENO CARMENERE » R\$155 Vale Central

### « FOLKLORE CERRO CHAPEU » R\$182 Riveira

### « QUINTA DA FATA DAO DOC » R\$218 Dão

### « ANNE DE JOYEUSE CAMAS » R\$210 Pays d'Oc

### « CHÂTEAU DE POUGELON BEAUJOLAIS » R\$403 Beaujolais-Villages

### « CHÂTEAU HAUT-CABAN » R\$165 Bordeaux

### « COTES DU RHONE LA FIOLE » R\$241 Côtes du Rhône

### « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA FIOLE » R\$841 Côtes du Rhône

### « LA FLEUR BORDEAUX SUPÉRIEUR » R\$247 Bordeaux

### « BRUNELLO DI MONTALCINO FATTOI DOCG » R\$882 Montalcino

### « IDI DI MARZO MONTEPULCIANO » R\$246 Abruzzo

### « PUGLIA ROSSO APPASSIMENTO CAMASELLA IGT » R\$327 Puglia