



### **PARA ACOMPANHAR SEU DRINK**

#### **QUEIJOS FINOS E CHARCUTARIA \$145**

queijos e charcutaria + mel + geleia de maçã serrana

#### **STEAK TARTAR CITÉ \$68**

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

#### **OYSTER CRISPY MINI BURGUER (4uni) \$77**

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

#### **MINI BURGUER CHICAGO (4uni) \$65**

pão leve cozido no vapor + hambúrguer de mignon + molho da casa + pickles de cebola roxa e pepino + mini salada verde

#### **SALMÃO CURADO NA BETERRABA COM AZEITE TRUFADO (8uni) \$79**

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

#### **CROCANTE DE MANDIOCA COM COSTELA DESFIADA (4uni) \$51**

chips e purê de mandioca com costela desfiada + pickles de cebola roxa

#### **ARANCINI DE AÇAFRÃO DA TERRA COM GELEIA DE TOMATE (4uni) \$48**

bolinhos de arroz com açafrão da terra + geleia de tomate da casa + creme de mussarela de búfala defumada e broto de manjeriço

#### **CROCCHETTA DE PATO (4uni) \$51**

croqueta de pato + geleia picante de goiaba

#### **BOLINHO D' ALÉM MAR (4uni) \$52**

bolinho de bacalhau com recheio do queijo artesanal + geleia de azeitonas pretas



## PRINCIPAIS

### SALADA DE CAMARÕES GRELHADOS \$74

camarões grelhados servidos com mix de folhas baby + creme de abacate defumado + castanhas e molho cítrico de granadine

### FILÉ MIGNON COM ALIGOT E MOLHO DE COGUMELOS \$135

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

### PULLED PORK PRENSADO COM PURÊ DE CABOTIÁ \$118

costela suína prensada + purê de cabotiá + picles de cebola roxa + mini saladinha verde + roti suíno

### RISOTO DE COGUMELOS \$85

risoto de cogumelos shitake, shimeji, porto belo e paris frescos + raspas de limão + crocante de castanhas + raspas de limão siciliano

### RISOTO DE CAMARÕES \$108

risoto de açafraão + camarões grelhados + aspargos frescos + azeite de salsinha + bottarga

### PEIXE COM PURÊ DE WASABI \$98

peixe grelhado com purê de wasabi + emulsão de shoyu

### POLVO GRELHADO COM ARROZ NEGRO \$128

polvo com arroz negro + tomate cereja e bottarga + raspas de limão siciliano

### CONFIT DE CANARD COM BATATINHAS SAUTÉ E ASPARGOS \$114

sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura + batatinhas salteadas + aspargos frescos e molho Bernaise

### PAPARDELLE COM MOLHO FONDUTA, MIGNON E COGUMELOS \$106

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

### SORRENTINO CAPRESE \$86

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

## SOBREMESAS

### ENTREMET DE CHOCOLATE \$38

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

### PUDIM DE LEITE DE PIPOCA BILU \$28

pudding de pipoca bilu + syrup de pureza

### FRENCH MOUSSE \$32

mousse de chocolate 70% com amêndoas tostadas + raspas de siciliano



## **COCKTAILS CLUB**

### **ORIGINAL ROOFTOP**

#### **VÊNUS \$48**

vodka + amareto + s. limão + syrup + aquafaba + angostura

#### **TRASTEVERE \$54**

bourbon + limoncello + s. maracujá + syrup + pimenta

#### **JADE \$49**

vodka + frangelico + s. limão + hortelã + angostura

#### **FANTASTIKI \$48**

gin + amaretto + s. limão + hortelã + suco de abacaxi

#### **PIGALLE \$51**

tequila + purê e morango s. limão siciliano +  
aceto balsâmico reduzido + syrup + manjeriçao

#### **BAIANIDADE CITÉ (ALCOOL ZERO) \$27**

frutas da estação + água de coco + gengibre + tonic + s.limão

## **CLÁSSICOS CITÉ**

#### **G.TONIC PRIME \$59**

gin premium + tonic premium

#### **FRENCH 75 \$43**

espumante + gin london dry + s.limão siciliano + syrup

#### **CRANBERRY CRUSH \$39**

vodka + s.cranberry + s.laranja

#### **PENICILLIN \$44**

bourbon + mel + gengibre + limão

#### **BRAMBLE ROYALE \$49**

gin london dry + l.chambord + limão siciliano

#### **NEGRONI RISERVA SPECIALE \$49**

gin premium + campari + vermouth reserva

#### **MOSCOU CLUB \$49**

vodka + syrup de gengibre + s.limão + espuma cité



## CLÁSSICOS DOS CLÁSSICOS

### MANHATTAN NYC \$63

bourbon + vermouth reserva + angostura + cereja

### DRY MARTINI \$52

gin + noilly prat + azeitonas

### VESPER MARTINI by Bond, James Bond \$56

gin premium + vodka grey goose + lillet blanc

### COSMOPOLITAN \$43

vodka + l.cointreau + s.limão + s.cranberry

### OLD FASHIONED \$51

bourbon + angostura + syrup

### WHISKY SOUR \$49

bourbon + aquafaba + s.limão + syrup

### SOHO MARTINI (ESPRESSO DUDA) \$48

vodka premium + kahlúa + amaretto + café espresso

## DESTILADOS [ doses 50ml ]

GIN HENDRICK'S \$58

GIN TANQUERAY \$52

BEEFEATER GIN LONDON DRY INGLÊS \$52

GIN BULLDOG \$52

PLYMOUTH GIN \$54

VODKA ABSOLUT \$45

VODKA STOLICHNAYA \$45

VODKA BELVEDERE \$58

JIM BEAM BOURBON WHISKEY \$42

WILD TURKEY 101 BOURBON WHISKEY \$58

BUCHANAN'S DELUXE 12 ANOS BLENDED SCOTCH WHISKY \$52

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLENDED SCOTCH WHISKY \$52

CHIVAS REGAL XV - 15 ANOS BLENDED SCOTCH WHISKY \$62

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY \$69

MACALLAN 12 ANOS \$106

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL \$134

RUM BACARDI AÑEJO CUATRO - 4 ANOS \$39

RUM BACARDI GRAN RESERVA DIEZ - 10 ANOS \$79

COGNAC HENNESSY V.S.O.P \$ \$106

LICOR43 \$48

LIMONCELLO \$48

## CERVEJA DOM SECRETO MUNICH HELLES 350ml \$26

### SOFT DRINK

ÁGUA MINERAL \$10

REFRIGERANTE E TÔNICA \$12

CAFÉ \$9



## ESPUMANTES

CAVE CITÉ, brut - Serra Gaúcha, Brasil **\$135**

chardonnay e pinot noir

CRÉMANT DE LOIRE DIAMANT DE LOIRE BRUT - Vale do Loire, França **\$255**

chenin blanc e chardonnay

CRÉMANT DE LOIRE DIAMANT PINK STAR ROSÉ - Vale do Loire, França **\$275**

100% cabernet franc

FERRARI BRUT - Trento doc, Itália **\$684**

100% chardonnay

## VINHO BRANCO

MARQUES DE MONTEMOR - D Lindemann/Alentejo **\$151**

arinto, alvarinho e gouveio

ALVARINHO MUROS ANTIGOS, v verde - Anselmo Mendes/Minho **\$ 320**

DOMAINE DE VAUROUX CHABLIS – Chablis, França \$549

Chardonnay

ARMANI PINOT GRIGIO – Trentino, Itália **\$257**

pinot grigio

## VINHO ROSÉ

CLAUDE VAL ROSÉ - Languedoc (orgânico), França **\$167**

grenache, cinsault e syrah

MARQUIERES VENDANGES ROSÉ - Languedoc (orgânico), França **\$192**

100% cinsault



## VINHO TINTO

PUNTO FINAL GRAN RESERVA MALBEC – Mendoza, Argentina **\$227**  
99% malbec e 1% cabernet franc

PINO DONCEL 12 MESES – Jumilla, Espanha **\$297**  
monastrell e syrah

LES MOUGEOTTES PINOT NOIR - Pays D'oc, França **\$186**  
100% pinot noir

CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE PÈRE ANSELME - Côtes du Rhône, França **\$274**  
70% granache e 30% syrah

QUINTA DA FATA CLÁSSICO – Dão DOC, Portugal **\$219**  
touriga nacional, tinta roriz, alfrocheiro e jaen

PRIMITIVO DI MANDURIA – Puglia, Itália **\$445**  
primitivo di manduria

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - Veneto, Itália **\$822**  
corvinone, corvina, rondinella e croatina

BAROLO DOCG - Piemonte, Itália **\$749**  
100% nebbiolo

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - Montalcino, Itália **\$780**  
sangiovese grosso chamado brunello

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA FIOLE - Côtes du Rhône, França **\$970**  
granache, syrah, mourvèdre e cinsault