

cocktails cité rooftop

- « **FRENCH 75** » \$43
espumante + gin + limão siciliano + syrup
- « **PENICILLIN** » \$44
bourbon + mel + gengibre + limão
- « **BRAMBLE ROYALE** » \$44
gin + licor de amora + limão siciliano
- « **NEGRONI** » \$49
gin + bitter campari + vermute
- « **SPRITZ APEROL** » \$39
aperol + espumante + água gaseificada
- « **MOSCOW MULE** » \$49
vodca + syrup de gengibre + limão + espuma cité
- « **GIN TONIC** » \$49
gin + tônica
- « **MANHATTAN NYC** » \$63
bourbon + vermute reserva + angostura + cereja
- « **L'AVENUE // FITZGERALD** » \$49
gin + lillet + suco de limão + syrup + angostura
- « **DRY MARTINI** » \$52
gin + vermute + azeitonas
- « **VESPER MARTINI BY BOND, JAMES BOND** » \$56
gin premium + vodca grey goose + lillet blanc
- « **COSMOPOLITAN** » \$43
vodca + licor cointreau + suco de limão + suco de cranberry
- « **OLD FASHIONED** » \$51
bourbon + angostura + syrup
- « **WHISKY SOUR** » \$54
bourbon + aquafaba + suco de limão + syrup
- « **ESPRESSO MARTINI** » \$52
vodca premium + kahlúa + amaretto + café espresso
- « **SAZERAC** » \$76
bourbon + conhaque + absinto + syrup
+ bitter peychaud's + angostura
- « **TRASTEVERE** » \$45
bourbon + limoncello + suco de maracujá + syrup + pimenta
- « **SANREMO FESTIVAL // SPRITZ ME UP** » \$41
aperol + vermute dry + suco de limão
+ suco de laranja + água de coco + espumante
- « **ROUSSILLON** » \$43
vodca + suco de cranberry + suco de laranja
+ syrup de gengibre
- « **FANTASTIQUE** » \$48
gin + amaretto + suco de limão + hortelã
+ suco de abacaxi + espuminha cité

destilados {50 ml}

- « **GIN HENDRICK'S** » \$58
- « **BEEFEATER LONDON DRY** » \$49
- « **GIN BULLDOG** » \$49
- « **PLYMOUTH GIN** » \$54
- « **VODKA ABSOLUT** » \$45
- « **VODKA GREY GOOSE** » \$52
- « **JIM BEAM BOURBON WHISKEY** » \$42
- « **BOURBON BUFFALO TRACE** » \$45
- « **BUCHANAN'S DELUXE 12** » \$42
- « **JOHNNIE WALKER BLACK** » \$42
- « **THE GLENLIVET WHISKY** » \$69
- « **MACALLAN 12 ANOS** » \$106
- « **JOHNNIE WALKER BLUE** » \$134
- « **BACARDI 4 ANOS** » \$39
- « **BACARDI GRAN RESERVA** » \$79
- « **COGNAC HENNESSY V.S.O.P** » \$106
- « **TEQUILA JOSE CUERVO** » \$42
- « **LICOR 43** » \$48
- « **LIMONCELLO** » \$48

cervejas

- « **BADEN CRISTAL** » \$38
- « **BADEN GOLDEN** » \$38
- « **BLUE MOON** » \$29
- « **LAGUNITAS IPA** » \$29
- « **HEINEKEN** » \$18
- « **HEINEKEN 0.0** (zero álcool) » \$22
- « **AMSTEL ULTRA** (sem glúten) » \$22

soft drinks

- « **DRINK ÁLCOOL ZERO** » \$29
- « **SUCO DE LIMÃO** » \$14
- « **ÁGUA MINERAL NACIONAL** » \$10
- « **ÁGUA MINERAL IMPORTADA** » \$35
- « **REFRIGERANTE E TÔNICA** » \$12
- « **CAFÉ** » \$10



cité
ROOFTOP

para acompanhar seu drink

« **BURRATA ARTESANAL** » \$85
burrata orgânica + chutney de fruta da estação com gengibre + pães de fermentação natural

« **ARANCINI DE AÇAFRÃO DA TERRA COM GELEIA DE TOMATE** » \$55
bolinhos de arroz com açafrão da terra + geleia de tomate da casa + creme de muçarela de búfala defumada e broto de manjerição (4 un.)

« **SALMÃO CURADO NA BETERRABA COM AZEITE TRUFADO** » \$89
fatias de salmão curado + azeite trufado + raspas de limão siciliano + farofa crocante cítrica (8 un.)

« **QUEIJOS FINOS E CHARCUTARIA** »\$78
queijos e charcutarias selecionados + mel + chutney cité

« **TERRINE ATHÉNÉE** » \$83
terrine de damasco + pistache + figo turco + folhas baby + crispy de parma *opção sem parma

« **CROCCHETTA DE PATO** » \$58
croqueta de pato + geleia picante de goiaba (4 un.)

« **STEAK TARTAR CITÉ** » \$76
clássico steak tartar francês com gema curada + crocante de raízes variadas

« **OYSTER CRISPY MINIBURGUER** » \$87
pão leve cozido no vapor + ostras frescas empanadas + maionese de alga kombu + pickles de cebola roxa e pepino (4 un.)

« **MINIBURGUER SAN MARTIN** » \$72
pão leve cozido no vapor + hambúrguer de mignon + molho da casa + pickles de cebola roxa e pepino + minissalada verde (4 un.)

principais

« **POLVO GRELHADO COM BATATAS GRATINADAS** » \$145
polvo ao gratin + tomate cereja + bottarga + brotos

« **LINGUINE AL GAMBERI LIMONE** » \$128
massa artesanal + camarões selecionados + molho cítrico de limão siciliano

« **PAPPARDELLE COM MOLHO FONDUTA, MIGNON E COGUMELOS** » \$119
massa fresca artesanal com filé mignon + cogumelos grelhados com molho de queijo grana padano *opção sem mignon

« **SORRENTINO CAPRESE** » \$98
massa artesanal recheada com creme de muçarela de búfala defumada + molho ao sugo + folhas de manjerição + finalização com grana padano ralado

« **RISOTO DE CAMARÕES** » \$119
risoto de açafrão + camarões grelhados + aspargos frescos + azeite de salsinha + botarga

« **CONFIT DE CANARD COM BATATINHAS SAUTÉ E ASPARGOS** » \$126
sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura com batatinhas salteadas + aspargos frescos e molho béarnaise

« **FILÉ MIGNON COM ALIGOT E MOLHO DE COGUMELOS** » \$152
mignon grelhado + purê de queijos + molho de cogumelos + crocante de batata doce

« **PULLED PORK PENSADO COM PURÊ DE CABOTIÁ** » \$134
costela suína prensada + purê de cabotiá + pickles de cebola roxa + minissaladinha verde + roti suíno

« **FILET AU GRATIN** » \$126
escalope de mignon + batatas gratinadas com molhos clássicos *opções: poivre • béarnaise • dijon • roti

sobremesas

« **ENTREMET DE CHOCOLATE** » \$38
entremet de chocolate 54% callebaut com uma base de praliné de avelãs tostadas + calda e hortelã

« **PUDIM DE PIPOCA BILU** » \$34
pudim de leite de pipoca bilu + syrup de pureza

« **FRENCH MOUSSE** » \$36
mousse de chocolate 70% com amêndoas laminadas e tostadas + raspas de laranja

espumantes

« **ESPUMANTE ESP CONSTELACION BRANCO BRUT** » \$135
serra gaúcha - chardonnay + pinot noir + riesling itálico + merlot

« **ADEGA DE PEGOES SANTO ISIDRO NATURE** » \$165
península de setúbal - fernerão pires

« **HÓRUS BRUT ROSÉ** » \$162
serra gaúcha - pinot noir + chardonnay + riesling itálico + merlot

« **CRÉMANT DIAMANT DE LOIRE CUVÉE PINK STAR BRUT ROSÉ** » \$470
vale do loire - cabernet franc

brancos

« **FARO CHILENO CHARDONNAY** » \$135
vale central - chardonnay

« **CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE** » \$241
côtes du rhône - grenache blanc

« **CHABLIS MONTMAINS CRU DOMAINE DE VAUROUX** » \$640
chablis - chardonnay

« **PINOT GRIGIO LOGGIA DEI COLLI DOC** » \$162
venezie - pinot grigio

« **VINHO VERDE FONTE DE SANTA QUITERIA** » \$135
santo tirso - arinto + azal + loureiro + trajadura

« **FOLKLORE NARANJA CERRO CHAPEU** » \$167
riveira - 90% trebbiano + 10% petit manseng

rosés

« **MARQUIERES VENDANGES D'UNE NUIT** » \$218
pays d'oc - cinsault

« **FONTARÈCHE TAPISSERIE ROSÉ** » \$187
pays d'oc - grenache + syrah

« **EDEN MÉDITERRANÉE ROSÉ** » \$273
méditerranée - caladoc + grenache

« **CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE ROSE AOC** » \$241
côtes du rhône - 70% syrah + 30% grenache

« **VINHO VERDE FONTE DE SANTA QUITERIA ROSADO** » \$135
santo tirso - espadeiro + amaral vinhão

tintos

« **TREAD LIGHTLY PINOTAGE BACKSBERG** » \$220
paarl - pinotage

« **MILAMORE RENACER** » \$330
mendonza - malbec + bonarda + cabernet sauvignon + cabernet franc

« **PETIT VERDOT EDICIÓN LIMITADA CASA SILVA** » \$218
vale de colchagua - petit verdot

« **FARO CHILENO CARMÉNÈRE** » \$135
vale central - carménère

« **CÔTES DU RHÔNE LA FIOLE** » \$241
côtes du rhône - 70% grenache + 30 % syrah

« **TOSCANA CHIANTI CALIGIANO** » \$206
toscana - 85% sangiovese + 15% cabernet sauvignon + merlot + syrah

« **BRUNELLO DI MONTALCINO FATTOI DOCG** » \$882
Montalcino - Sangiovese

« **PUGLIA ROSSO APPASSIMENTO CAMASELLA IGT** » \$327
Puglia - Primitivo + Negroamaro

« **PINOT NERO LOGGIA DEI COLLI IGT** » \$168
trevenezie - pinot nero

« **QUINTA DA FATA DAO DOC** » \$218
dão - touringa nacional + tinta roriz + alfrocheiro + jaen

« **FOLKLORE TINTO CERRO CHAPEU** » \$142
riveira - 80% tannat + 20 % petit manseng

« **FOLKLORE CARBÓNICA CERRO CHAPEU** » \$180
riveira - arinarnoa

« **CHATEAU BELLECROIX BORDEAUX SUPÉRIEUR** » \$336
bordeaux - merlot + cabernet sauvignon + cabernet franc

« **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA FIOLE** » \$841
côtes du rhône - granache + syrah + mourvèdre + cinsault

« **VIN DE FRANCE RÉSERVE DE L'AUBE** » \$218
côtes du rhône - syrah + merlot

« **CHÂTEAU PETIT BOIRAC** » \$177
bordeaux - merlot + cabernet sauvignon

« **JEAN LABROSSE-LORIN PINOT NOIR** » \$237
vin de france - pinot noir

« **LA FLEUR DE FRANÇOIS BORDEAUX SUPÉRIEUR** » \$247
bordeaux - cabernet sauvignon + merlot