

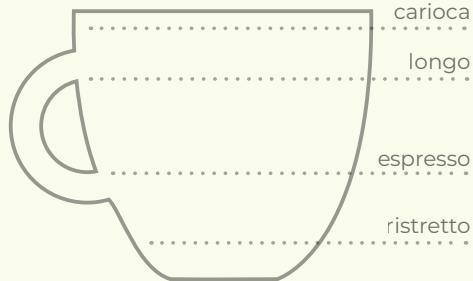
Leeds  
University



## CAFÉS E OUTROS

**ESPRESSO** 30 ml / Duplo 60 ml R\$ 11/15

**MACCHIATO** 50 ml / Duplo 100 ml  
espresso e crema do leite R\$ 13/17



**CAPPUCCINO** 180 ml / Gelado 300 ml R\$ 18/20

**CAJUCCINO** 180 ml / Gelado 300 ml   
espresso e leite de castanha-de-caju R\$ 18/20

**NUDECCINO** 180 ml / Gelado 300ml   
espresso e leite de aveia Nude® R\$ 18/20

**CASTÁLIA** 180 ml / Gelado 300 ml  
cappuccino com caramelo e paçoca de baru R\$ 20/22

**AFFOGATO**  
espresso duplo *ristretto* com bola de sorvete  
Fior di Latte R\$ 28

## COADOS NA BRAVILOR

**COADO DA CASA** 150 / 300 ml  
R\$ 10/20

**SELEÇÃO BARISTA** 150 / 300 ml  
R\$ 12/24

**COADO NA PRENSA FRANCESA** 300 ml  
consulte os grãos com a equipe R\$ 24

**CHOCO QUENTE** 180 ml / Gelado 300 ml  
cacau belga 100%, leite e leite condensado R\$ 18/20

**MOCHA** 250 ml  
espresso duplo, chocolate ao leite e leite R\$ 22

**MATCHA LATTE** 180 ml / Gelado 300 ml  
matcha, leite e leite condensado R\$ 18/20

**CHAI MASSALA** 180 ml   
chá preto, xarope de especiarias  
e leite de aveia Nude® R\$ 20

**LEITE DE CASTANHA-DE-CAJU** 150 ml   
frio ou quente R\$ 10

**LEITE NUDE®** 150 ml   
frio ou quente R\$ 10

**ESPRESSO TÔNICA** 150 ml   
espresso curto, água tônica e limão R\$ 18

**COLD BREW** 200 ml   
café feito a partir de longa infusão a frio R\$ 15

**TANGERICOLD** 300 ml   
café cold brew, xarope de tangerina, limão e água  
gaseificada R\$ 20

## CHÁS

**QUENTE OU FRIA 250 ML**  
consultar opções R\$ 12/14

### ADICIONAIS

substituição por leite vegetal:

**CASTANHA-DE-CAJU** R\$ 6  
nossa leite de castanha-de-caju é feito na  
loja e preparado com açúcar de coco

**AVEIA NUDE®** R\$ 6

**ADICIONAL DE LEITE** R\$ 4

## COMBO BRUNCH

suco + café + bolo + prato

### 1. SUCO

suco de laranja (150 ml)

### 2. CAFÉ

espresso ou coado na bravilox (150 ml)

### 3. BOLO DO DIA

### 4. ESCOLHA UM PRATO:

#### OVOS MEXIDOS

cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e *ciboulette* no pão da casa R\$ 61\*

OU

#### TORRADA DE SALMÃO COM CREAM CHEESE

salmão defumado, *cream cheese*, limão e *ciboulette* no pão 100% integral R\$ 66\*

OU

#### TORRADA DE ABACATE

pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), picles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e pálrica defumada no pão 100% integral multigrãos R\$ 61\*

— adicional de bacon R\$ 9

OU

#### TORRADA DE TOMATE

queijo Boursin Cabrissima, rúcula, tomate seco da casa e picles de cebola roxa no pão de centeio R\$ 63\*

OU

#### CROISSANT COM OVO E BACON

bacon da casa, ovo e queijo Gruyère no croissant R\$ 64\*

#### \*VALOR TOTAL DO COMBO (R\$)

## EXTRAS

#### IOGURTE COM GRANOLA

iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel R\$ 28

porção de bacon R\$ 9

fatia de pão da casa amanteigada na chapa R\$ 8

adicional de ovo frito R\$ 5

# FOLHADOS

**CROISSANT** R\$ 12

**PAIN AU CHOCOLAT** R\$ 15

**CINAMÃO ROLL**

açúcar, canela, nozes, raspas de laranja e cobertura de *cream cheese* R\$ 19

**LIMÃO SICILIANO, FRAMBOESA E MIRTILO** R\$ 16

**MONTE-CHURROS**

massa folhada, caramelo, canela e açúcar R\$ 14,50

**MONTE DE ALHO**

alho confitado, queijo minas curado, *cream cheese* e *ciboulette* R\$ 14,50

**TOMATE ORGÂNICO COM GORGONZOLA E ORÉGANO FRESCO** R\$ 17

**ABOBRINHA ORGÂNICA COM PESTO DE MANJERICÃO E CASTANHA-DE-CAJU** R\$ 17

**QUEIJO MINAS FRESCAL** R\$ 14,50

**PRESUNTO COM QUEIJO MINAS FRESCAL**

R\$ 15,50

**PÃO DE QUEIJO** R\$ 10

"Nossos folhados e pães são preparados diariamente com todo o cuidado para garantir a máxima qualidade e frescor. Por isso, estão sujeitos à disponibilidade do dia. Agradecemos a compreensão!"

# DOCES

**FATIA DE BOLO DE BANANA COM NOZES** R\$ 14

**FATIA DE BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ COM CACAU E COCO** R\$ 18

**FATIA DE BOLO DE LARANJA COM MIRTILO** ✓ R\$ 12

**FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE** ✓ R\$ 12

**RABANADA FRANCESA**

no pão brioche com caramelo da casa e sorvete Fior di Latte R\$ 34

**FATIA DE BOLO DE FRAMBOESA COM CREME DE BAUNILHA** R\$ 26

**FATIA DE BOLO DE LIMÃO SICILIANO COM MIRTILO E MERENGUE ITALIANO** R\$ 26

**FATIA DE TORTA BANOFFEE** R\$ 24

**FATIA DE TORTA DE CHOCOLATE COM FLOR DE SAL** R\$ 23

**QUINDIM** R\$ 18

**FINANCIER DE PISTACHE** R\$ 11

— adicional de sorvete Fior di Latte R\$ 16

— adicional de caramelo R\$ 5

## TORRADAS

fatia de pão tostada com acompanhamento

### OVOS CAIPIRAS MEXIDOS

cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e *ciboulette* no pão da casa R\$ 32

adicional de bacon R\$ 9

### CREME DE ESPINAFRE

com ovo frito (gema mole) e parmesão no pão da casa R\$ 32

### TORRADA DE SALMÃO COM BETERRABA

salmão defumado curado com beterraba e açúcar mascavo, rúcula, picles de beterraba e maionese de coentro no pão da casa R\$ 38

### TORRADA DE TOMATE

queijo Boursin Cabrissima, rúcula, tomate seco da casa e picles de cebola roxa no pão de centeio R\$ 34

### TORRADA DE SALMÃO COM ABACATE

salmão defumado, creme de abacate, picles de pepino e *ciboulette* no pão de centeio R\$ 39

### TORRADA DE ABACATE

pasta de abacate com limão servida com ovo caipira frito (gema mole), picles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multigrãos R\$ 32

### TORRADA DE SALMÃO COM CREAM CHEESE

salmão defumado, *cream cheese*, limão e *ciboulette* no pão 100% integral R\$ 37

### RABANADA FRANCESA

no pão brioche com caramelo da casa e sorvete Fior di Latte R\$ 34

## EXTRAS

ovos caipiras amanteigados e mexidos (sem torrada) R\$ 22

batata frita V R\$ 19

fatia de pão da casa bem amanteigada na chapa R\$ 10

ovo caipira frito R\$ 7

porção de bacon da casa R\$ 8

porção de picles de pepino ou cebola V R\$ 4

adicional de molhos (maionese e ketchup) R\$ 2

## SANDUÍCHES

### PASTRAMI

pastrami da casa, picles de pepino com endro, mostarda da casa e de dijon no pão de centeio R\$ 47

### FALAFEL

falafel, homus, salada de repolho com pepino, picles de cebola e hortelã no pão pita V R\$ 35

### CROISSANT COM OVO E BACON

bacon da casa, ovo caipira e queijo Gruyère no croissant R\$ 35

### QUEIJO QUENTE GIGANTE (serve 2)

queijo muçarela, queijo Gruyère, chutney de tomate e tomilho no pão de forma da casa R\$ 42

adicional de presunto R\$ 6

### MISTO QUENTE -

copa lombo, muçarela de búfala e queijo parmesão no pão brioche R\$ 29

### QUEIJO QUENTE

queijo minas padrão, queijo parmesão e cream cheese no pão 50% integral R\$ 29

### PORCO DESFIADO

porco desfiado, picles de abacaxi e ketchup da casa no pão brioche, servido com coleslaw de repolho e maçã ralada R\$ 40

## CESTA DE PÃES VARIADOS

(favor avisar em caso de restrição alimentar)

pequena R\$ 8

grande (serve 3-4) R\$ 18

## ACOMPANHAMENTOS

(porção)

salmão defumado com pimenta de macaco 100g R\$ 31

pasta de salmão defumado e cream cheese R\$ 10

rillette - pernil de porco cozido lentamente na própria banha temperado com tomilho e louro R\$ 10

copa lombo 100g R\$ 22

pastrami 100g R\$ 32

manteiga com flor de sal R\$ 6

manteiga vegana V R\$ 6

cream cheese R\$ 6

queijo de cabra Boursin R\$ 15

geleias — consulte os sabores V R\$ 6

pasta de amendoim V R\$ 5

caramelo com flor de sal R\$ 8

homus da casa V R\$ 10

molho pesto R\$ 10

## HAMBÚRGUERES

acompanha batata rústica frita

### **HAMBÚRGUER SALADA**

*blend* de carnes da casa no pão brioche, tomate seco, maionese com *pesto* de manjericão, queijo Gruyère, rúcula, picles de cebola roxa e ketchup R\$ 52

### **HAMBÚRGUER BACON**

*blend* de carnes da casa no pão brioche, bacon, maionese picante, queijo muçarela de búfala, picles de pepino e ketchup R\$ 52

– adicional de ovo caipira frito R\$ 5

### **HAMBÚRGUER GORGONZOLA**

*blend* de carnes da casa no pão brioche, creme de gorgonzola, farofa de bacon, geleia de pimenta e rúcula R\$ 52

porção extra de batata rústica frita (com ketchup da casa) R\$ 25

## PRATOS

### **FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA**

filé de frango empanado com molho de tomate defumado e muçarela, gratinado na lenha, servido com batata frita ou arroz branco e saladinha da casa, com toque de parmesão e pimenta calabresa R\$ 49

### **FILÉ MIGNON À PARMEGIANA**

filé mignon empanado com molho de tomate defumado e muçarela, gratinado na lenha, servido com batata frita ou arroz branco e saladinha da casa, com toque de parmesão e pimenta calabresa R\$ 59

## SALADAS

### **SALADA MIX**

*mix* de folhas, sementes de girassol, picles de cenoura e vinagrete da casa ✓ R\$ 21

### **SALADA CAESAR**

alface americana, *croûtons*, parmesão, molho caesar tradicional (com toque de anchovas)  
pequena R\$ 26

adicional de frango 100g R\$ 8

## SMOOTHIES

### BRISA NIPONICA

matcha, leite de aveia, banana, baunilha, espinafre e iogurte R\$ 30

### CHOCO POWER ✓

leite de castanha-de-caju, cacao belga, café espresso, banana e tâmaras R\$ 28

### FRAMBELEZA

iogurte, leite de aveia, banana congelada e framboesa R\$ 28

### GOLDEN LASSI

iogurte, manga, maracujá, leite de coco, mel, açafrão e gengibre R\$ 30

### BERRYLICIOUS ✓

leite de castanha-de-caju, morango, mirtilo, framboesa e paçoca de baru R\$ 28

### BANANA BLUE ✓

mirtilo, banana, pasta de amendoim e gelo R\$ 26

adicional de whey protein R\$ 6,50

## REFRESCOS

### FLAMINGO TROPICAL

limão taiti, xarope de toranja, suco de laranja e sal temperado R\$ 18

### MARCO ZERO

framboesas, gengibre, limão e CO<sub>2</sub> R\$ 18

### CAPIM

capim santo, lichia, limão e CO<sub>2</sub> R\$ 18

### GUARANÁ

xarope de guaraná, limão e água gaseificada R\$ 18

### FLOR DE HIBISCO

infusão de hibisco sem açúcar e polpa de maracujá R\$ 15

### CHAI FRESH

suco de laranja e suco de limão com xarope de gengibre R\$ 18

adicional espuma de gengibre R\$ 4

### ERVA-MATE

chá mate, limão siciliano e xarope simples R\$ 12

### SUCO DE LARANJA

150 ml R\$ 9 /400 ml R\$ 20

## BEBIDAS

### ENERGÉTICO MONSTER

(consulte os sabores) RS 17,50

### COCA-COLA

(normal/ zero) R\$ 8,50

### GUARANÁ

(normal/ zero) R\$ 8,50

### SCHWEPPES TÔNICA

(normal/ zero) R\$ 8,50

### SCHWEPPES CITRUS

(normal/ zero) R\$ 8,50

### ÁGUA MINERAL

(sem ou com gás) R\$ 7

### SUCOS SUCOPIRA

(consulte os sabores) R\$ 16

## DRINKS CLÁSSICOS

### BLOODY MARY

vodka Smirnoff, suco de tomate, temperos da casa, picles de maxixe e limão R\$ 31

sem álcool R\$ 20

### BLOODY MARIA

tequila Don Julio, suco de tomate, temperos da casa, limão e picles de *jalapeño* R\$ 37

### MIMOSA

espumante e suco de laranja R\$ 25

### ESPRESSO MARTINI

vodka Ketel One, licor de café e café espresso R\$ 34

### GARIBALDI

Campari, limão e laranja R\$ 28

### APEROL SPRITZ

aperol, vinho branco, laranja, água e CO<sub>2</sub> R\$ 37

### FITZGERALD

gin Tanqueray, limão, xarope de mel, angostura e água de flor de laranjeira R\$ 35

## DRINKS AUTORAIS

### IPÊ ROSA

gin Gordons, licor de flor de sabugueiro, toranja, *bitter* floral e CO<sub>2</sub> R\$ 35

### BEM-TE-VI

gin Gordons, cachaça de jambu, água de flor de laranjeira, hortelã e CO<sub>2</sub> R\$ 33

## VINHOS

### ESPUMANTE (BRASIL)

Rio Sol Brut Rosé R\$ 108  
Syrah | Vitivinícola Santa Maria

### BRANCO (CHILE)

Secret Angel R\$ 93 taça R\$ 28  
Sauvignon Blanc | Viña Antawara

### ROSÉ (CHILE)

Carmen Discovery R\$ 95 taça R\$ 30  
Cabernet Sauvignon, Syrah | Viña Carmen

### TINTO (ARGENTINA)

Prófugo R\$ 105 taça R\$ 30  
Malbec | Bodegas Santa Ana de Luicura

## CERVEJAS

### HEINEKEN

(355 ml) R\$ 14

### BADEN BADEN CRISTAL

(600 ml) R\$ 28

### HEINEKEN ZERO

(355 ml) R\$ 14

### BADEN BADEN GOLDEN

(600 ml) R\$ 28

### EISENBAHN PILSEN

(355 ml) R\$ 14,5

### BADEN BADEN IPA

(600 ml) R\$ 28

### EISENBAHN PALE ALE

(355 ml) R\$ 14,5

### BADEN BADEN WITBIER

(600 ml) R\$ 28

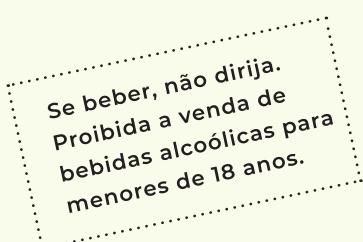
### LAGUNITAS

(355 ml) R\$ 26

### BLUE MOON BELGIAN WHITE ALE

(355 ml) R\$ 26

### PREPARO DE COZUMEL RS 15



**BADEN BADEN**  
CERVEJARIA ARTESANAL



# CASTÁLIA

## O NOME CASTÁLIA

Na mitologia grega, Castália foi uma ninfa transformada por Apollo em fonte de água doce; quem nela se banhasse teria imensa sabedoria e inspiração. No século 20, o escritor alemão Hermann Hesse escreveu *O Jogo das Contas de Vidro*. Nele, Castália é o nome de uma província utópica reservada para cultivar a mente e o intelecto.

Finalmente, nos anos 70, José Osvaldo e Dorothy, os avós dos sócios fundadores, construíram uma casa em Brasília e a batizaram de Castália por conta dos significados da palavra. Essa casa sempre foi um ponto de encontro e celebrações não só da família, todos sempre viajantes, mas também de amigos, alunos, artistas, escritores, filósofos e de toda a comunidade de pensadores dispostos a debater ideias, ou apenas se inspirar na Castália do Distrito Federal.

As lojas Castália são uma homenagem a José Osvaldo e Dorothy, e queremos que sejam também uma fonte de inspiração e troca de culturas aberta à comunidade.

## FERMENTAÇÃO NATURAL

O processo de produção na Castália respeita as regras da fermentação longa. Todos os nossos pães são fermentados por, no mínimo, 12 horas para garantir sabor e textura. Não usamos aditivos ou melhoradores. Nosso fermento (levain/sourdough) é nutrido diariamente com farinha e água para controlar sua acidez e força.



Venham conhecer nossas outras unidades!

Padaria Castália Norte - CLN 102 - D - lojas 64/74

Castália Pizza - SHCGN 711 BLOCO E LOJA 59

Castália Pontão - Lago Sul