



Castalia

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

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 FRIO 250 ML
consultar opções R\$ 12/14

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

ADICIONAIS

substituição por leite vegetal:

CASTANHA-DE-CAJU ✓ R\$ 6
nosso 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 bravilor (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), pickles de cebola roxa, pó de pimenta calabresa e páprica defumada no pão 100% integral multigrãos R\$ 61*

— adicional de bacon R\$ 9

OU

TORRADA DE TOMATE

queijo Boursin Cabréssima, rúcula, tomate seco da casa e pickles 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, pickles de beterraba e maionese de coentro no pão da casa R\$ 38

TORRADA DE TOMATE

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

TORRADA DE SALMÃO COM ABACATE

salmão defumado, creme de abacate, pickles 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), pickles 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 🍟 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 pickles de pepino ou cebola 🍷 R\$ 4

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

SANDUÍCHES

PASTRAMI

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

FALAFEL

falafel, homus, salada de repolho com pepino, pickles de cebola e hortelã no pão pita ✓ 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, pickles 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

rillettes - 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 ✓ R\$ 6

cream cheese R\$ 6

queijo de cabra Boursin R\$ 15

geleias — consulte os sabores ✓ R\$ 6

pasta de amendoim ✓ R\$ 5

caramelo com flor de sal R\$ 8

homus da casa ✓ 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 manjeriço, queijo Gruyère, rúcula, pickles de cebola roxa e ketchup R\$ 52

HAMBÚRGUER BACON

blend de carnes da casa no pão brioche, bacon, maionese picante, queijo muçarela de búfala, pickles 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, pickles 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 CO₂ R\$ 18

CAPIM

capim santo, lichia, limão e CO₂ 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

SCHWEPES TÔNICA

(normal/ zero) R\$ 8,50

SCHWEPES 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 CO₂ R\$ 37

FITZGERALD

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

DRINKS AUTORAIS

IPÊ ROSA

gim Gordons, licor de flor de sabugueiro, toranja, *bitter* floral e CO₂ R\$ 35

BEM-TE-VI

gim Gordons, cachaça de jambu, água de flor de laranjeira, hortelã e CO₂ 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

HEINEKEN ZERO

(355 ml) R\$ 14

EISENBAHN PILSEN

(355 ml) R\$ 14,5

EISENBAHN PALE ALE

(355 ml) R\$ 14,5

LAGUNITAS

(355 ml) R\$ 26

BLUE MOON BELGIAN WHITE ALE

(355 ml) R\$ 26

PREPARO DE COZUMEL RS 15**BADEN BADEN CRISTAL**

(600 ml) R\$ 28

BADEN BADEN GOLDEN

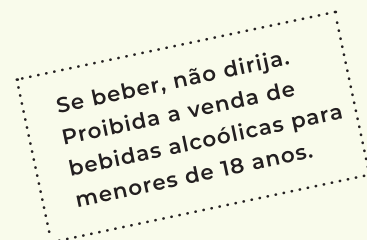
(600 ml) R\$ 28

BADEN BADEN IPA

(600 ml) R\$ 28

BADEN BADEN WITBIER

(600 ml) R\$ 28



BADEN BADEN
CERVEJARIA ARTESANAL



CASTÁLIA

O NOME CASTÁLIA

Na mitologia grega, Castália foi uma ninfa transformada por Apolo 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