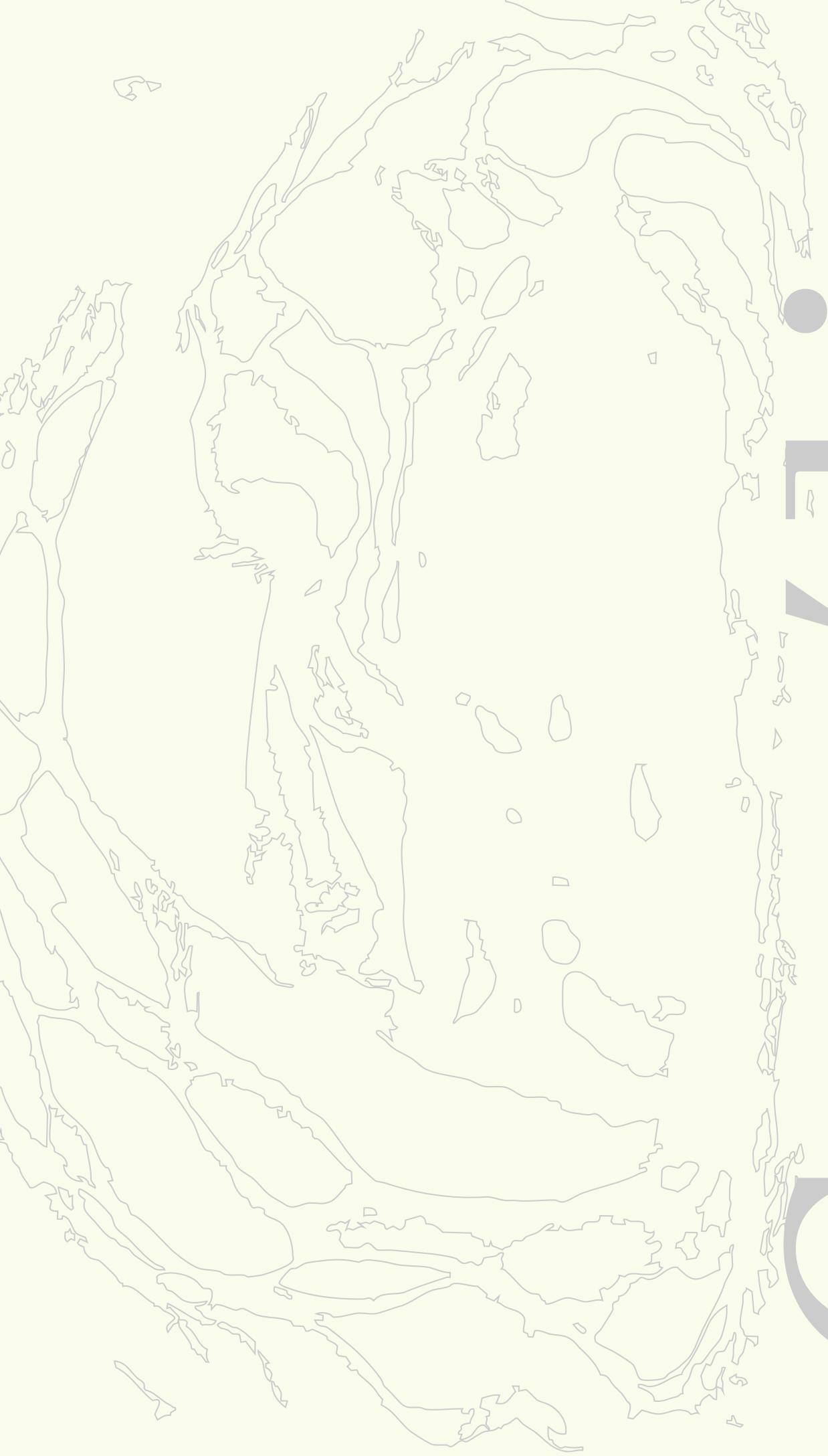


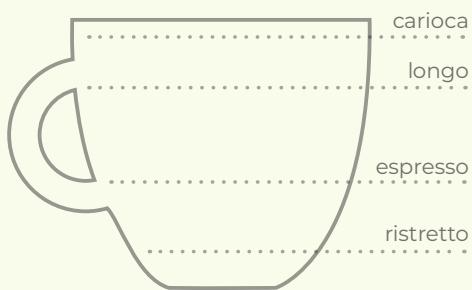
ESTATE



CAFÉS E OUTROS

ESPRESSO 30 ml / Duplo 60 ml ✓
R\$ 13/18

MACCHIATO 50 ml / Duplo 100 ml
espresso e crema do leite
R\$ 15/19



CAPPUCCINO QUENTE 180 ml R\$ 20
CAPPUCCINO GELADO 300 ml R\$ 22

CAJUCCINO QUENTE 180 ml ✓ R\$ 22
CAJUCCINO GELADO 300 ml ✓ R\$ 24
espresso e leite de castanha-de-caju

NUDECCINO QUENTE 180 ml ✓ R\$ 20
NUDECCINO GELADO 300ml ✓ R\$ 22
espresso e leite de aveia Nude®

CASTÁLIA QUENTE 180 ml R\$ 24
CASTÁLIA GELADO 300 ml R\$ 26
cappuccino, caramelo e paçoca de baru

AFFOGATO
espresso duplo *ristretto* e bola de sorvete
Fior di Latte R\$ 26

COADOS NA BRAVILOR

COADO DA CASA 150 / 300 ml
R\$ 13/26

SELEÇÃO BARISTA 150 / 300 ml
R\$ 15/30

CHOCO QUENTE 180 ml R\$ 20
CHOCO GELADO 300 ml R\$ 22
cacau 100%, leite e leite condensado

MOCHA QUENTE 250 ml R\$ 27
MOCHA GELADO 300 ml R\$ 29
espresso duplo, chocolate ao leite e leite

MATCHA LATTE QUENTE 180 ml R\$ 22
MATCHA LATTE GELADO 300 ml R\$ 24
matcha, leite e leite condensado

CHAI MASSALA QUENTE 180 ml ✓ R\$ 22
CHAI MASSALA QUENTE 300 ml ✓ R\$ 24
chá preto, xarope (adocicado) de especiarias
e leite de aveia Nude®

LEITE DE CASTANHA-DE-CAJU 150 ml ✓
frio ou quente R\$ 14

LEITE NUDE® 150 ml ✓
frio ou quente R\$ 14

ESPRESSO TÔNICA 150 ml ✓
espresso curto, agua tônica e limão
R\$ 22

CHÁS

QUENTE OU FRIO 250 ML
consultar opções R\$ 15

ADICIONAIS

substituição por leite vegetal:

CASTANHA-DE-CAJU ✓ R\$ 10
nossa leite de castanha-de-caju é feito na
loja e preparado com açúcar de coco

AVEIA NUDE® ✓ R\$ 10

ADICIONAL DE LEITE R\$ 6

BRUNCH

⌚ Servido das 8 às 18 ☔

IOGURTE COM GRANOLA

iogurte, granola, compota de frutas vermelhas e mel R\$ 29

OVOS MEXIDOS

cremosos e amanteigados com pimenta de macaco e *ciboulette* no pão da casa R\$ 35

— adicional de bacon R\$ 12

TORRADA SALMÃO COM BETERRABA

salmão defumado curado com beterraba e açúcar mascavo, rúcula, picles de beterraba e maionese de coentro no pão da casa R\$ 44

TORRADA SALMÃO COM CREAM CHEESE

salmão defumado, *cream cheese*, limão e *ciboulette* no pão 100% integral R\$ 44

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\$ 36

— adicional de bacon R\$ 12

TORRADA DE TOMATE

queijo Boursin Cabrissima, rúcula, tomate seco da casa e picles de cebola roxa no pão de centeio R\$ 38

CROISSANT COM OVO E BACON

bacon da casa, ovo e queijo Gruyère no croissant R\$ 39

RABANADA FRANCESA

no pão brioche com caramelô da casa e sorvete de creme R\$ 36

FATIA DE PÃO

pão da casa bem amanteigado na chapa R\$ 10

CESTA DE PÃES VARIADOS R\$ 18

MISTO QUENTE

pão brioche, copa lombo, muçarela de búfala e queijo canastra R\$ 36

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\$ 78*

OU

TORRADA DE SALMÃO COM CREAM CHEESE

salmão defumado, *cream cheese*, limão e *ciboulette* no pão 100% integral R\$ 87*

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\$ 79*

— adicional de bacon R\$ 9

OU

CROISSANT COM OVO E BACON

bacon da casa, ovo e queijo Gruyère no croissant R\$ 81*

*VALOR TOTAL DO COMBO (R\$)

PORÇÕES

manteiga R\$ 7

geleia R\$ 8

homus R\$ 12

FOLHADOS DA PADOCA

⌚ Servido das 8 às 18 ⌚

Confira nossa vitrine para ver a produção de hoje!

CROISSANT R\$ 16

PAIN AU CHOCOLAT R\$ 18

TOMATE ORGÂNICO COM GORGONZOLA E ORÉGANO FRESCO R\$ 22

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!

CONFEITARIA E DOCES

FATIA DE BOLO DE BANANA COM NOZES R\$ 17

FATIA DE BOLO DE CASTANHA-DO-PARÁ COM CACAU E COCO R\$ 19

FATIA DE BOLO DE LARANJA COM MIRTILLO ✓ R\$ 17

FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE ✓ R\$ 17

FATIA DE BOLO DE FRAMBOESA COM CREME DE BAUNILHA R\$ 28

FATIA DE BOLO DE LIMÃO SICILIANO COM MIRTILLO E MERENGUE ITALIANO R\$ 28

FATIA DE TORTA BANOFFEE R\$ 26

FATIA DE TORTA DE CHOCOLATE COM FLOR DE SAL R\$ 26

FINANCIER DE PISTACHE R\$ 15

RABANADA FRANCESA

no pão brioche com caramelo da casa e sorvete Fior di Latte R\$ 36

TORTA DE CHOCOLATE COM SORVETE

fati de torta de chocolate com flor de sal servida com sorvete de creme, *praliné* de castanha-de-caju e calda de caramelo R\$ 35

SORVETE CROC

sorvete de creme de leite com *praliné* de castanha-de-caju R\$ 24

— adicional de sorvete de creme R\$ 16

— adicional de caramelo R\$ 5

ENTRADAS

TÁBUA DE FRIOS

seleção de frios da casa e importados servida com picles da casa R\$ 73
— acompanha cesta de pães

CROQUETE DE COSTELA DEFUMADA

acompanha maionese defumada da casa R\$ 48

CROSTINI

tiras de massa assada, azeite e flor de sal R\$ 21

molho *pesto* R\$ 15
azeite com *lemon pepper* R\$ 9
pomodoro picante R\$ 13
fonduta de queijo gorgonzola R\$ 17

ARANCHINI

aranchini de copa lombo com maionese de mostarda (5 un) R\$42

BURRATAS

BURRATA CAPRESE

burrata Campana servida com tomate cereja assado, tomate italiano, manjericão, sementes de abóbora, azeite e pimenta do reino. Acompanham crostini R\$ 99

BURRATA DI MODENA

burrata Campana servida em uma cama de rúcula com presunto serrano, raspas de limão siciliano, castanha de baru torrado, azeite e redução balsâmica. Acompanham crostini R\$ 109

SALADAS

SALADA CAESAR

alface americana, *croûtons*, parmesão, molho caesar tradicional (com toque de anchovas)
pequena R\$ 35 grande (serve 2-3 pessoas) R\$ 49

— adicional de frango 100g R\$ 13

SALADA PANZANELLA

pimentão grelhado, tomate, pepino, azeitona roxa, cebola roxa, *croûtons* e manjericão R\$ 38

SALADA DE BETERRABA

salada de beterraba assada com queijo de cabra, castanha-de-caju caramelizada e vinagrete de framboesa R\$ 37

PRATOS PRINCIPAIS

a partir das 11:00hrs

TORTELLINI DI CAMPO

massa fresca recheada com muçarela de bufala servida com molho alfredo, cogumelos frescos, azeite de ervas e parmesão R\$ 83

FETTUCINE FILETTO

tiras de filé mignon grelhado com fettucine fresco, tomate cereja e lascas de parmesão R\$ 84

NHOQUE DA NONA

escalope de filé com molho demi-glace acompanhado por nhoque de banana da terra, manteiga e salvia R\$ 88

CARBONARA CASTÁLIA

massa linguini fresca com molho cremoso, bacon crocante e nuvem de parmesão R\$ 77

FETTUCINE PARM

filé de frango ou filé mignon à parmegiana com molho pomodoro e muçarela gratinada servido com fettuccine Alfredo R\$ 89

PARA COMPARTILHAR (3-4 PESSOAS)

PARMEGIANA FAMÍLIA

filé de frango ou filé mignon à parmegiana com molho pomodoro e muçarela gratinada servido com arroz e batata frita R\$ 269

LINGUINI FAMILIA

porção generosa de massa fresca servida com sua escolha de molho pomodoro ou alfredo R\$ 199

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\$ 64

HAMBÚRGUER BACON

blend de carnes da casa no pão brioche, bacon, maionese picante, queijo muçarela de búfala, picles de pepino e ketchup R\$ 64

— adicional de ovo caipira frito R\$ 6

SIMPLESMENTE SMASH

100g de carne bem caramelizada na chapa, queijo muçarela e ketchup da casa R\$ 49

porção extra de **batata rústica frita** (com ketchup da casa) R\$ 35

PIZZAS AUTORAIS

PIZZA NAPOLITANA DE 6 FATIAS

a partir das 16:00hrs

EI TONI! (SEM MOLHO)

muçarela de búfala, cogumelo paris fresco, gorgonzola e cebola roxa R\$ 86

adicional de molho R\$ 4

FUNGADA NO CANGOTE

molho*, muçarela de búfala, cogumelo, rúcula e alho frito R\$ 89

ESSA É PRO ROMAIN

molho*, muçarela de búfala, queijo de cabra, abobrinha, pesto de manjericão (contém castanha de caju e parmesão) e sementes de abóbora R\$ 89

QUE PICA

molho*, muçarela de búfala, copa lombo da casa, rúcula, mostarda e mel picante R\$ 91

PESTOLÃ

molho*, muçarela de búfala, copa lombo da casa, cebola roxa e pesto de hortelã (contém castanha de caju e parmesão) R\$ 91

CALIENTE 2.0

molho*, muçarela de búfala, carne de linguiça artesanal, cebola roxa e picles de jalapeño R\$ 88

SALVI-SE

molho*, muçarela de búfala, carne de linguiça artesanal (levemente apimentada), queijo de cabra e sálvia R\$ 91

BSB É 1 OVO

molho*, muçarela de búfala, copa lombo da casa, cebola roxa, azeitona, orégano e ovo caipira R\$ 89

adicional de ovo caipira R\$ 4

*SUBSTITUA POR QUEIJO VEGANO
SEM CUSTO ADICIONAL*

PARA CHUCHAR A BORDA:

molho pesto R\$ 15

azeite com lemon pepper R\$ 9

pomodoro picante R\$ 13

fonduta de queijo gorgonzola R\$ 17

potinho de caramelo R\$ 15

pesto de hortelã R\$ 15

* nosso molho contém pimenta do reino

PIZZAS CLÁSSICAS

CALABRESA

molho*, muçarela, calabresa e cebola roxa R\$ 81

PEPPERONI

molho*, muçarela e pepperoni R\$ 81

FRANGO COM CATUPIRI

molho*, muçarela, frango grelhado, catupiri e orégano R\$ 82

MAR.GAY.RITA

molho*, muçarela de búfala, tomate italiano e basílico R\$ 85

MUÇARELA

molho*, muçarela e orégano R\$ 79

VIA LÁCTEA

molho*, muçarela, gorgonzola, catupiry e parmesão R\$ 82

PIZZAS DOCES

MIEL DORADO

gomos de laranja na cachaça, búfala, mel e *praliné* de castanha-de-caju

R\$ 81 tamanho tradicional / mini R\$ 49 (4 pedaços)

DOROTEIA

banana, búfala e caramelo da casa

R\$ 81 tamanho tradicional / mini R\$ 49 (4 pedaços)

OPÇÃO VEGANA

 queijo vegano, banana, canela e melado de cana ✓

PANUOZZOS

sanduíches na massa de pizza!

a partir das 16:00hrs

DO JONAS

rosbife, picles de maxixe, rúcula e maionese de mostarda R\$ 47

MERCATTO

copa lombo defumada, *stracciatella* de búfala e pesto de manjericão R\$ 49

CAPRESE

tomate italiano fresco, *stracciatella* de búfala, manjericão, parmesão e redução de balsâmico R\$ 45

TRABALHAMOS COM QUEIJOS DE PRODUÇÃO LOCAL:

muçarela de búfala (Campana)

queijo de cabra (Cabríssima)

queijo vegano (Veganita)

* nosso molho contém pimenta do reino

DRINKS CLÁSSICOS

para beber desde cedo

BLOODY MARY

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

BLOODY MARIA

tequila Don Julio, suco de tomate, temperos da casa, limão e picles de *jalapeño* R\$ 49

MIMOSA

espumante e suco de laranja R\$ 29

ESPRESSO MARTINI

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

AMERICANO

campari, vermute rosso, casca de laranja, água e CO₂ R\$ 37

NEGRONI

gin, vermute rosso e campari R\$ 37

MOJITO

rum, limão, xarope simples, hortelã e angostura R\$ 30 sem álcool R\$ 16

APEROL SPRITZ

aperol, vinho branco, laranja, água e CO₂ R\$ 39

FITZGERALD

gin Tanquerey, limão, xarope de mel, angostura e água de flor de laranjeira R\$ 43

TOM COLLINS

gin Gordons, limão, xarope simples, água e CO₂ R\$ 33

WHISKEY SOUR

bourbon, limão, xarope de mel e *bitter* de laranja R\$ 37

MARGARITA

tequila Don Julio, licor de laranja, limão, xarope simples e borda de sal R\$ 49

PALOMA

tequila Don Julio, limão, xarope de toranja, água e CO₂ R\$ 49

MOSCOW MULE

vodka Ketel One, limão, xarope simples e espuma de gengibre R\$ 35

CACHAÇA DAQUIRI

cachaça, limão e xarope R\$ 33

BOULEVARDIER

bourbon, campari, vermute rosso e *bitter* laranja R\$ 42

OLD FASHIONED

bourbon, xarope simples e angostura R\$ 36

OLD FASHIONED LEGACY

Bulleit bourbon, xarope de bordo e angostura R\$ 52

GIM TONICA CITRON

gin Gordons, tônica, limão siciliano e zimbro R\$ 38

Se beber, não dirija.
Proibida a venda de
bebidas alcoólicas para
menores de 18 anos.

DRINKS AUTORAIS

IPÊ ROSA

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

BEM-TE-VI

gin Gordons, cachaça de jambu, água de flor de laranjeira, hortelã e CO₂ R\$ 33

ALVORADA

vodka Smirnoff, suco de laranja, limão e framboesa R\$ 33

WHISKIES

JOHNNY WALKER RED R\$ 23

JOHNNY WALKER BLACK R\$ 32

JOHNNY WALKER GOLD R\$ 54

BUCHANNAN 12 ANOS R\$ 34

OLD PARR 12 ANOS R\$ 32

J&B 8 ANOS R\$ 27

JIM BEAM WHITE R\$ 23

LICORES E DESTILADOS

DON JULIO R\$ 39

CAMPARI R\$ 18

BAILEYS R\$ 27

FERNET BRANCA R\$ 24

LIMONCELLO R\$ 35

GRAPPA R\$ 26

COINTREAU R\$ 29

**CACHAÇA WEBER HOUSE
PRIMAVERA ORGÂNICA** R\$ 21

LICOR 43 R\$ 29

AMARULA R\$ 25

CERVEJAS

HEINEKEN

(355 ml) R\$ 14

EISENBAHN PILSEN

(355 ml) R\$ 14,5

HEINEKEN ZERO

(355 ml) R\$ 14

EISENBAHN PALE ALE

(355 ml) R\$ 14,5

CHOPE HEINEKEN

(300 ml) R\$ 12

BADEN BADEN CRISTAL

(600 ml) R\$ 28

LAGUNITAS

(355 ml) R\$ 26

BADEN BADEN GOLDEN

(600 ml) R\$ 28

BLUE MOON BELGIAN WHITE ALE

(355 ml) R\$ 26

BADEN BADEN IPA

(600 ml) R\$ 28

PREPARO DE COZUMEL

R\$ 20

BADEN BADEN WITBIER

(600 ml) R\$ 28

SMOOTHIES

GOLDEN LASSI

iogurte, manga, maracujá, leite de coco, mel, açafrão e gengibre R\$ 33

FRAMBELEZA

iogurte, leite de aveia, banana congelada e framboesa R\$ 31

BANANA BLUE ✓

mirtilo, banana e pasta de amendoim R\$ 29

BEBIDAS

SUCO DE LARANJA

copo R\$ 15 / jarra R\$ 24

FLAMINGO TROPICAL

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

MARCO ZERO

framboesas, xarope de gengibre, limão e CO₂ R\$ 18

GUARANÁ

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

CHAI FRESH

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

— adicional espuma de gengibre R\$ 4

SODA ITALIANA

maçã verde, lichia, toranja, gengibre, amora ou tangerina R\$ 16

ENERGÉTICO MONSTER

(consulte os sabores) R\$ 17,50

SCHWEPPES TÔNICA

(normal/ zero) R\$ 8,50

ENERGÉTICO MONSTER 269ml R\$ 10

SCHWEPPES CITRUS

(normal/ zero) R\$ 8,50

COCA-COLA

(normal/ zero) R\$ 8,50

ÁGUA MINERAL CRISTAL

(sem ou com gás) R\$ 7

FANTA GUARANÁ

(normal/ zero) R\$ 8,50

SUCOS SUCOPIRA

(consulte os sabores) R\$ 16

FANTA LARANJA

(normal/ zero) R\$ 8,50

KOMBUCHA

(consulte os sabores) R\$ 20

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.