

DHARA

— RESTAURANTE —

COMIDA PLANT-BASED E VEGETARIANA.
PRATOS QUE NUTREM O CORPO, CARREGANDO A PURA ENERGIA DA TERRA.
DESCUBRA SABORES QUE TRANSFORMAM.

ENTRADAS

Macaxeira frita	R\$ 30	Caponata com torradas	R\$ 37
		Berinjela em cubos temperada com pimentões, cebola e alho acompanha torradas	
Batata frita	R\$ 30		
Batata frita com páprica defumada	R\$ 30	Tábua vegetariana	R\$ 48
Escolha seu molho para as opções acima: *Maionese caseira de castanhas (vegan) *Maionese caseira (com ovos) *Catchup de goiaba (vegan)		Queijo coalho grelhado com mel, mozzarella em cubos, tomate seco, azeitonas, castanhas, frutas secas, creme de gorgonzola e pães variados.	
Bolinha de queijo mozzarella	R\$ 32	Tábua vegana	R\$ 48
		Tofu grelhado, Frutas secas, tomate seco, castanhas, azeitonas, crême de abacate e pães variados.	
Bolinha de queijo coalho com orégano	R\$ 32		
Pastel Mozzarella tomate e oregano	R\$ 32		
Pastel Queijo coalho, orégano e mel	R\$ 34	Bruschetta - 02 unidades	R\$ 36
Coxinha 04 unidades	R\$ 32	*Mozzarella, tomate seco e manjeriço	
Recheios: banana/ caju/ alho poró/palmito		*Molhos de tomate e castanha, com tomate seco e manjeriço	
Falafel	R\$ 36	*Cogumelo e crême de gorgonzola	
06 bolinhos de grão de bico temperados. Servidos com pasta de berinjela defumada e pasta de grão de bico.		*Shitake com guacamole e mix de sementes (vegan)	
		*Mozzarella com geléia de damasco	
		Guacamole	R\$ 36

TAPIOCA & OMELETE

Queijo coalho com mel e orégano R\$ 32

Mozzarella com orégano R\$ 30

Ovo com mozzarella tomate e orégano R\$ 34

Cogumelo com crême de gorgonzola R\$ 37

Tapioca Vegana R\$ 33

Pasta de Abobrinha e cenoura

Tapioca Vegana R\$ 36

Tofu mexido com tomatinho, azeitona preta, pimentão vermelho na pasta de abacate.

BURGUER

Delicioso burger de soja e lentilha R\$ 57

*\Servido com maionese caseira com ovos e catchup de goiaba, com alface, tomate e pickles acompanha batata frita.

*\Servido com maionese de castanhas e catchup de goiaba, com alface, tomate e pickles acompanha batata frita.

Surpreendente burger de feijão e abóbora R\$ 57

*\Com creme de gorgonzola, cebola caramelizada, tomate seco e alface acompanha mandioca frita.

*\Com maionese de castanhas, cebola caramelizada, tomate seco e alface acompanha mandioca frita.



.. um espaço onde a comida plant-based se conecta com a consciência do bem-estar e da sustentabilidade



SALADAS

Dhara R\$ 54

Mix de folhas verdes com cenoura e beterraba raladas, caju e abacaxi caramelizados, queijo coalho, maionese de castanhas, castanha de caju tostada e raspas de limão siciliano

Salada de Quinoa R\$ 56

Quinoa com brócolis, lentilha, abóbora em cubos, cebola roxa, tomatinhos e castanha de caju tostada

Couscous Marroquino (vegan) R\$ 54

Grão de bico defumado, couscous, uva passas, castanha de caju e hortelã

Salada quente de Feijão verde R\$ 54

*Feijão verde com queijo coalho, cebola roxa, alho poró, tomatinho e couve no limão

*Feijão verde com maionese de castanha, cebola roxa, alho poró, tomatinho e couve no limão.

Carpaccio de abobrinha R\$ 49

*Com azeite, limão, mix de sementes, pêra caramelizada, gorgonzola e rúcula.

*Versão vegana: com azeite, limão, mix de sementes, pêra caramelizada e rúcula.

PRATOS INDIVIDUAIS DA TERRA

Moqueca Dhara

Moqueca com cogumelo shimeji, banana e caju, acompanha arroz branco com côco queimado e farofa com cebola e castanhas de caju tostadas

R\$ 69

Cogumelos Shitakes grelhados com cachaça

Acompanha purê de abóbora e tomates assados e couve no limão

R\$ 70

Curry de grão de bico

Acompanha arroz integral e farofa

R\$ 62

Berinjela a parmegiana com arroz temperado

Com alho poró e batatas rústicas com alecrim

R\$ 60

Almôndegas de lentilha com molho rústico de tomate e pimentões

Acompanha purê de batata inglesa.

Parmesão ralado opcional.

R\$ 62



MASSAS RECHEADAS

Sorrentinos de mozzarella, tomate seco e alho poró R\$ 65

com molho de tomate e toque de pesto

Sorrentinos de Shitake R\$ 68
Com gorgonzola

Sorrentinos de Shitake R\$ 64
Com molho de castanhas

Sorrentinos de Damasco e nozes R\$ 68
Com gorgonzola

Lasanha R\$ 58
com molho bolonhesa vegetal e mozzarella

Lasanha R\$ 60
com molho bolonhesa vegetal e molho de castanhas por cima

Lasanha R\$ 58
Com molho branco de castanhas e abobrinha (Parmesão opcional)

Talharim caseiro R\$ 50

Penne sem glúten R\$ 50

Escolha seu molho:

- *Bolonhesa
- *Tomate
- *Pesto
- *Molho branco de castanhas
- *Mac and nuts

PIZZAS

Marguerita R\$ 48

Molho de tomate , mozzarella, tomate e manjeriço

Portuguesa R\$ 52

Molho de tomate, mozzarella, ovo, cebola e azeitona

4 Queijos R\$ 55

Molho de tomate, mozzarella, coalho, gorgonzola e parmesão

Zucchini R\$ 52

Molho de tomate, mozzarella e coalho, abobrinha e alho fritos e manjeriço parmesão

Vegan Pizza Beringela R\$ 50

Molho de tomate, pasta de berinjela , tomate, alho e azeitonas pretas.

Vegan Pizza Zucchini R\$ 54

Molho de tomate, molho de castanha, abobrinha e alho fritos com parmesão a base de castanhas tostadas e manjeriço

PIZZA DOCE

Nutella R\$ 50

Creme caseiro de castanhas com chocolate e pedaços de morango

***\Versão vegana** R\$ 50

Chocolate vegano ou cacau com açúcar mascavo.

Banana R\$ 50

Doce de leite, banana flambada, com cravi e canela

Romeu e Julieta R\$ 50

Goiabada cremosa com queijo coalho

SOBREMESAS

Brownie artesanal R\$ 38

Com sorvete de creme ou limão

Doce de caju com sorvete de limão R\$ 34

Coberto com castanhas e raspas de limão

Cocada R\$ 34

Com sorvete de creme ou limão.

Banana flambada R\$ 34

Com sorvete de creme ou limão

Sorvete - 2 bolas R\$ 30

creme ou limão

Açai - 300gr R\$ 38

Batido com banana acompanha granola e mel

Coberturas : morango, manga, kiwi,

leite em pó, leite condensado

BEBIDAS

Água de coco R\$ 6

Água sem gás 500ml R\$ 6

Água com gás 500ml R\$ 8

Refrigerante R\$ 8

Red Bull R\$ 22

Heineken R\$ 12

Stella R\$ 10

SUCOS FUNCIONAIS

Detox Copo Jarra
couve, limão, abacaxi e gengibre R\$ 21 R\$ 58

Manga com cardamomo R\$ 24 R\$ 65

Laranja beterraba e cenoura R\$ 21 R\$ 58

Maracujá e capim limão R\$ 21 R\$ 58

Abacaxi com hortelã R\$ 20 R\$ 50

SUCOS NATURAIS

1 Fruta Copo Jarra
Maracujá, Limão, Abacaxi, Goiaba, R\$ 12 R\$ 39
Manga (Consultar frutas disponíveis)

1 Fruta especial R\$ 15 R\$ 45
Laranja, Kiwi, Morango
(Consultar frutas disponíveis)

2 Frutas Copo Jarra
Consultar frutas disponíveis R\$ 15 R\$ 45

1 Fruta e 1 Fruta especial
Consultar frutas disponíveis R\$ 17 R\$ 49

2 Frutas especiais
Consultar frutas disponíveis R\$ 18 R\$ 52

DRINKS SEM ALCOOL

Jardim do vento R\$ 26

Jardim Primavera R\$ 25

Paradise Beach R\$ 25

Cocktail Tropical R\$ 25

DRINKS

Gin Tonic Gordon	R\$ 30
Gin Tonic Bombay ou Tanqueray	R\$ 38
Gin Tonic de frutas gordon	R\$ 32
Gin Tonic de frutas Bombay / Tanqueray	R\$ 39
Gin Tonic Icaraizinho (Tanqueray)	R\$ 39
Caipirinha de limão	R\$ 23
Caipirinha de fruta	R\$ 25
Caipiroska limão smirnoff	R\$ 24
Caipiroska limão Absolut	R\$ 32
Caipiroska de frutas smirnoff	R\$ 30
Caipiroska de frutas Absolut	R\$ 36
Caipiríssima Rum Bacardi	R\$ 29
Campari com laranja	R\$ 26
Clerico taça	R\$ 36
Clerico jarra	R\$ 99
Aperol Spritz	R\$ 38
Batida de coco Absolut	R\$ 35
Cuba Libre	R\$ 29
Martini Dry	R\$ 28
Mojito	R\$ 33

DRINKS

Moscow Mule	R\$ 43
Negroni	R\$ 36
Pina Colada	R\$ 36
Sex on the beach	R\$ 34
Sunset	R\$ 40
Ilha Tropical	R\$ 30
Jardim do Vento Absolut	R\$ 35
Jardim do Vento Smirnoff	R\$ 30
Lagoa Azul	R\$ 28

DOSES

Cachaça Ypióca	R\$ 14
Vodka Smirnoff	R\$ 20
Vodka Absolut	R\$ 28
Gin Tanqueray	R\$ 28
Rum Bacardi	R\$ 20
Tequila Jose Cuervo	R\$ 25
Whisky Jack Daniels	R\$ 32
Johnnie Walker Black Label	R\$ 35

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut R\$ 800
França

ESPUMANTES

La Roche Brut R\$ 140
França

La Roche Brut Rosé R\$ 140
França

Cava Codorniu R\$ 210
Espanha

Luiz Argenta LA Jovem R\$ 220
Brasil

Chandon Passion Rosé R\$ 210
Brasil

Chandon Reserve Brut R\$ 170
Brasil

Don Guerino Brut R\$ 160
Brasil

Luiz Argenta Contos Moscatel R\$ 96
Brasil

Salton Brut Rose R\$ 80
Brasil

VINHOS ROSÉ

Trapiche Astica Rose R\$ 119,00 R\$ 119
Argentina

The Grill Master Rose R\$ 92
Argentina

VINHOS ROSÉ

Provenece Rose R\$ 218
França

Le Petit Cochonnet R\$ 152
França

99 Rosas Rose (Orgânico) R\$ 210
Espanha

Monsaraz Doc R\$ 146
Portugal

Indomita Rose R\$ 130
Chile

Ventisquero Tantauhue Rose R\$ 105
Chile

La Tierra Rocosa Rose R\$ 80
Chile

VINHOS BRANCOS

Luiz Argenta Contos Chardonnay R\$ 99
Chardonnay . Brasil

Blue Wine Casa Motter R\$ 86
Moscato . Brasil

Trapiche Astica Torrontes R\$ 120
Torrontes . Argentina

Estancia Mendoza R\$ 135
Chardonnay / Chenin . Argentina

Cava Negra Chardonnay R\$ 105
Chardonnay . Argentina

VINHOS BRANCOS

Corpus astral Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 106
Indomita Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 120
Sete cores Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 158
Ventisquero Tantehue Chardonnay . Chile	R\$ 105
La Tierra Rocosa Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 180
99 Rosas Viognier (Orgânico) Chardonnay . Espanha	R\$ 202
Messias Beiras Portugal	R\$ 120
Aveleda Fonte Vinho Verde . Portugal	R\$ 156
Terras de Rei Doc Portugal	R\$ 98
Alecrim Portugal	R\$ 96
Dama Puglia Pinot Grigio . Itália	R\$ 160
Georges Duboeuf La Cuvee França	R\$ 172
Twin Oaks Mondavi Chardonnay . Estados Unidos	R\$ 240

VINHOS TINTOS

Alfredo Roca Pinot Noir . Argentina	R\$ 170
Sol Sul Malbec . Argentina	R\$ 160
Trapiche Melodias Malbec . Argentina	R\$ 135
Trapezio Pinot Noir . Argentina	R\$ 136
Malevo Tempranillo . Argentina	R\$ 105
Bouchon Foye Reserva Cabernet Sauvignon . Chile	R\$ 136
Alma Tierra Carignan Carignan . Chile	R\$ 118
Indomita Carmenere . Chile	R\$ 120
Ventisquero Tantehue Cabernet Sauvignon . Chile	R\$ 105
la Tierra Rocosa Merlot . Chile	R\$ 85
Quinta de Bons Ventos Portugal	R\$ 136
Terras Del Rei Doc Portugal	R\$ 98

*Taxa de Rolha R\$ 60