

DHARA

— RESTAURANTE —

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



Os pratos identificados com este símbolo são 100% veganos.
Dishes marked with this symbol are 100% vegan.

ENTRADAS STARTERS

 Macaxeira frita com catchup (350g) Fried Cassava with Ketchup	R\$ 40	Bolinha de queijo mussarela 12 unidades Mozzarella Cheese Balls 12 units	R\$ 35
 Batata frita com catchup (350g) French Fries with Ketchup	R\$ 30	Tábua vegetariana Vegetarian Board	R\$ 55
 Falafel 06 unidades Falafel 06 units	R\$ 42	Queijo coalho grelhado, mussarela em cubos, tomate seco, azeitonas, castanhas, frutas secas, crême de gorgonzola, acompanha pães. Grilled coalho cheese, mozzarella cubes, sun-dried tomatoes, olives, nuts, dried fruits, and gorgonzola cream. Served with bread.	
Servido com pasta de grão-de-bico e pasta de berinjela. Served with chickpea paste and eggplant paste.			
Pastel 06 unidades Pastry - 6 units		 Tábua vegana Vegan Board	R\$ 60
• Queijo mussarela, tomate e orégano / Mozzarella cheese, tomato, and oregano.	R\$ 34	Tofu grelhado, frutas secas, tomate seco, castanhas, azeitonas, crême de abacate, acompanha pães. Grilled tofu, dried fruits, sun-dried tomatoes, nuts, olives, and avocado cream. Served with bread.	
• Queijo coalho, orégano e mel / Coalho cheese, oregano, and honey.	R\$ 38		
 Coxinha 04 unidades Coxinha 4 units	R\$ 42	Bruschetta 02 unidades Bruschetta 2 units	R\$ 42
Banana / caju / alho-poró / palmito Banana / cashew / leek / palm heart.		• Mussarela, tomate seco e manjeriçao / Mozzarella, sun-dried tomato, and basil	
 Caponata com torradas Caponata with Toast	R\$ 40	• Mussarela com geléia de damasco / Mozzarella with apricot jam	
Berinjela em cubos temperada/ Seasoned diced eggplant		• Cogumelo e crême gorgonzola / Mushroom and gorgonzola cream	
 Guacamole com torradas Guacamole with Toast	R\$ 40	 • Shitake com guacamole e mix de sementes / Shitake with guacamole and seed mix	

» OPÇÕES PARA QUALQUER HORA / ALL-DAY OPTIONS

Tapiocas ou Omeletes Vegetarianos Vegetarian Tapiocas or Omelette

• Queijo coalho com mel e orégano /
Coalho cheese with honey and oregano. **R\$ 38**

• Mussarela com orégano /
Mozzarella with oregano **R\$ 34**

• Ovos com mussarela, tomate e orégano /
Eggs with mozzarella, tomato, and oregano **R\$ 36**

Tapiocas Veganas Vegan Tapiocas

• Pasta de abobrinha e cenoura /
Zucchini and carrot paste **R\$ 38**

• Tofu mexido com tomate, azeitona preta,
pimentão vermelho e pasta de abacate /
Scrambled tofu with tomato, black olives,
red pepper, and avocado paste **R\$ 42**

Açai - 300gr com granola e mel **R\$ 45**
Açai - 300g with granola and honey

Adicionais / Choose your topping :

+ Banana + Kiwi + Manga **R\$ 8**


+ Morango / Strawberry **R\$ 8**

+ Leite em pó / Milk powder **R\$ 6**

+ Leite condensado / Condensed milk **R\$ 8**


Delicioso burger de soja **R\$ 62**
Delicious Soy Burger

• Servido com maionese, catchup, alface, tomate e pickles. Acompanha batata frita defumada /
Served with mayonnaise, ketchup, lettuce, tomato, and pickles. Comes with smoked French fries

 • Com maionese de castanhas, catchup, alface, tomate e pickles. Acompanha batata frita defumada.
Served with cashew mayonnaise, ketchup, lettuce, tomato, and pickles. With smoked French fries

Surpreendente burger de feijão **R\$ 62**
Surprising Bean Burger

• Servido com creme de gorgonzola, cebola caramelizada, tomate seco e alface. Acompanha batata frita defumada /
Served with gorgonzola cream, caramelized onions, sun-dried tomatoes, and lettuce.
Comes with smoked French fries.

 • Servido com maionese de castanhas, cebola caramelizada, tomate seco e alface.
Acompanha batata frita defumada /
Served with cashew mayonnaise, caramelized onions, sun-dried tomatoes, and lettuce.
Comes with smoked French fries.

SALADAS SALADS

Dhara **R\$ 59**


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 /

Mix of green leaves with grated carrots and beets, caramelized cashews and pineapple, coalho cheese, cashew nut mayo, toasted cashews, and lemon zest.

Salada de Quinoa / Quinoa Salad **R\$ 62**

Quinoa com brócolis, lentilha, abóbora em cubos, cebola roxa, tomatinhos e castanha de caju tostada. Acompanha molho de castanhas, mostarda e hortelã /
Quinoa with broccoli, lentils, pumpkin cubes, red onion, cherry tomatoes, and toasted cashews.
Served with a cashew mustard and mint dressing.


Couscous Marroquino / Moroccan Couscous **R\$ 58**

 Grão de bico defumado, couscous, uva passas, castanha de caju e hortelã /
Smoked chickpeas, couscous, raisins, cashews & mint

Carpaccio de abobrinha **R\$ 52**

Zucchini Carpaccio


• Com azeite, limão, mix de sementes, pêra caramelizada, gorgonzola e rúcula /
With olive oil, lemon, seed mix, caramelized pear, gorgonzola and arugula

 • Com azeite, limão, mix de sementes, pêra caramelizada e rúcula /
With olive oil, lemon, seed mix, caramelized pear and arugula.

Salada quente de Feijão verde **R\$ 59**

Warm Green Bean Salad

• Feijão verde com manteiga de garrafa, queijo coalho, cebola roxa, alho poró, tomatinho e couve no limão /
Green beans with butter, grilled queijo coalho, red onion, leek, cherry tomatoes, and lemon-seasoned kale

 • Feijão verde com maionese de castanha, cebola roxa, alho poró, tomatinho e couve no limão /
Green beans with cashew mayo, red onion, leek, cherry tomatoes, and lemon-seasoned kale.

PRATOS INDIVIDUAIS DA TERRA

EARTH-INSPIRED INDIVIDUAL DISHES

Moqueca Dhara

Moqueca com cogumelo, banana e caju.

Acompanha arroz branco com côco queimado e farofa com cebola e castanhas de caju tostadas /

Moqueca with mushrooms, banana, and cashew.

Served with coconut rice and toasted cashew nut farofa with onions.

R\$ 76

Shitakes Grelhados com Cachaça / **Grilled Shitakes with Cachaça**

Acompanha purê de abóbora, tomates assados e couve no limão /

Served with pumpkin puree, roasted tomatoes, and lemon-seasoned kale.

R\$ 75

Curry de grão de bico / **Chickpea Curry**

Com arroz e farofa /

Served with rice and farofa

R\$ 68

Berinjela a parmegiana / **Eggplant Parmigiana**

Com arroz temperado e batatas rústicas com alecrim /

Served with seasoned rice and rosemary rustic potatoes.

R\$ 66

Almôndegas vegetais **com molho rústico de tomate e pimentões /** **Vegetable Meatballs with Rustic Tomato and Bell Pepper Sauce**

Acompanha purê de batata. Parmesão ralado opcional /

Served with mashed potatoes. Grated parmesan optional.

R\$ 67



MASSAS PASTA

Sorrentinos

- Mussarela, tomate seco e alho poró /
Mozzarella, sun-dried tomatoes, and leeks. R\$ 70
- Mussarela com gorgonzola, damasco e nozes /
Mozzarella with gorgonzola, apricot, and walnuts. R\$ 74
- Shitake com gorgonzola /
Shitake mushrooms with gorgonzola. R\$ 72

Escolha seu molho:

- Molho de tomate / Tomato sauce
- Molho branco de castanhas / Cashew white sauce
- Molho pesto / Pesto sauce

Lasanha

Porção para 2 pessoas, acompanha arroz e farofa /
Serves 2 people, comes with rice and farofa.

- Com molho bolonhesa vegetal e mussarela /
With vegetable bolognese sauce and mozzarella. R\$ 72
- Com molho bolonhesa vegetal e molho
de castanha / With vegetable bolognese
sauce and cashew sauce R\$ 76
- Com molho branco de castanhas e
abobrinha / With cashew white sauce
and zucchini R\$ 79

Talharim Caseiro

Homemade Fettuccine

Penne Sem Glúten

Gluten-Free Penne

Escolha seu molho:

- Tomate / Tomato R\$ 56
- Molho branco de castanhas / Cashew white R\$ 65
- Pesto / Pesto R\$ 60
- Bolonhesa vegetal/Vegetable bolognese R\$ 58

PIZZAS

Marguerita / Margherita R\$ 50

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjeriço /
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, and basil.

Portuguesa / Portuguese R\$ 56


Molho de tomate, mozzarella, ovo, cebola e azeitonas /
Tomato sauce, mozzarella, egg, onion, and olives.

4 Queijos / Four Cheese R\$ 59


Molho de tomate, mozzarella, queijo coalho,
gorgonzola e parmesão /
Tomato sauce, mozzarella, coalho cheese,
gorgonzola, and parmesan.

Zucchini / Zucchini R\$ 55

Molho de tomate, mozzarella e queijo coalho,
abobrinha e alho fritos, manjeriço e parmesão /
Tomato sauce, mozzarella, coalho cheese,
fried zucchini and garlic, basil, and parmesan.

 **Beringela / Eggplant R\$ 55**

Molho de tomate, pasta de berinjela, tomate,
alho e azeitonas pretas /
Tomato sauce, eggplant spread, tomatoes,
garlic, and black olives.

 **Zucchini / Zucchini R\$ 58**

Molho de tomate, molho de castanha,
abobrinha e alho fritos com parmesão
de castanhas tostadas e manjeriço /
Tomato sauce, cashew cream, fried zucchini
and garlic, toasted cashew parmesan, and basil.

PIZZA DOCE SWEET PIZZAS

Nutella e pedaços de morango R\$ 59

Nutella and strawberry pieces

Creme caseiro de castanhas com chocolate e
pedaços de morango /
Chocolate cream with strawberry slices.


Banana R\$ 56

Doce de leite, banana flambada, com cravo e canela /
Dulce de leche, flambéed banana with cloves
and cinnamon.

Romeu e Julieta R\$ 56

Romeo and Juliet

Goiabada cremosa com queijo coalho /
Creamy guava paste with coalho cheese


 **Romeu e Julieta Opção vegana R\$ 60**

Romeo and Juliet Vegan option

Goiabada com molho branco de castanha de caju /
Guava paste with cashew cream

SOBREMESAS DESSERTS

Brownie artesanal R\$ 44
Artisanal Brownie
Acompanhado de sorvete de creme ou limão /
Served with vanilla or lime ice cream

 **Doce de caju com sorvete de limão** R\$ 40
Cashew Sweet with Lime Ice Cream
Coberto com castanhas e raspas de limão /
Topped with toasted nuts and lime zest

Cocada / Coconut Candy R\$ 39
Servida com sorvete de creme ou limão /
Served with vanilla or lime ice cream

Banana flambada / Flambéed Banana R\$ 37
Com sorvete de creme ou limão /
With vanilla or lime ice cream

Sorvete - 2 bolas / Ice Cream - 2 scoops R\$ 30
Escolha entre os sabores: creme ou limão /
Choose your flavor: vanilla or lime.

Açaí - 300gr com granola e mel R\$ 45
Açaí - 300g with granola and honey

Adicionais / Choose your topping :
+ Banana + Kiwi + Manga R\$ 8
+ Morango / Strawberry R\$ 8
+ Leite em pó / Milk powder R\$ 6
+ Leite condensado / Condensed milk R\$ 8

SUCOS FUNCIONAIS FUNCTIONAL JUICES

	Copo/ Glass	Jarra/ Pitcher
Detox		
Couve, limão, abacaxi e gengibre / Kale, lime, pineapple, and ginger.	R\$ 21	R\$ 58
Manga com cardamomo / Mango with Cardamom	R\$ 24	R\$ 65
Laranja beterraba e cenoura / Orange, Beetroot, and Carrot	R\$ 21	R\$ 58
Maracuja e capim limão / Passion Fruit and Lemongrass	R\$ 21	R\$ 58
Abacaxi com hortelã / Pineapple with Mint	R\$ 20	R\$ 50

SUCOS NATURAIS JUICES

Consultar frutas disponíveis Copo Jarra
Ask for available fruits Glass Pitcher

1 Fruta / 1 Fruit R\$ 12 R\$ 39
Maracujá, Limão, Abacaxi, Goiaba, Manga
Passion Fruit, Lime, Pineapple, Guava, Mango

1 Fruta especial / R\$ 15 R\$ 45
1 Special Fruit
Laranja, Kiwi, Morango / Orange, Kiwi, Strawberry

2 Frutas / 2 Fruits R\$ 15 R\$ 45

1 Fruta e 1 Fruta especial / R\$ 17 R\$ 49
1 Fruit and 1 Special Fruit

2 Frutas especiais / R\$ 18 R\$ 52
2 Special Fruits

BEBIDAS BEVERAGES

Água de coco R\$ 6
Coconut Water

Água sem gás 500ml R\$ 6
Still Water (500ml)

Água com gás 500ml R\$ 8
Sparkling Water (500ml)

Refrigerante R\$ 8
Soft Drinks

Red Bull R\$ 22
Red Bull

Heineken R\$ 12
Heineken

Stella R\$ 10
Stella

DRINKS SEM ALCOOL NON-ALCOHOLIC DRINKS

Jardim do vento R\$ 26

Jardim Primavera R\$ 25

Paradise Beach R\$ 25

Cocktail Tropical R\$ 25

DRINKS DRINKS

Gin Tonic Gordon	R\$ 30	Moscow Mule	R\$ 43
Gin Tonic Bombay / Tanqueray	R\$ 38	Negroni	R\$ 36
Gin Tonic de frutas Gordon	R\$ 32	Pina Colada	R\$ 36
Gin Tonic de frutas Bombay / Tanqueray	R\$ 39	Sex on the beach	R\$ 34
Gin Tonic Icaraizinho (Tanqueray)	R\$ 39	Sunset	R\$ 40
Caipirinha de limão	R\$ 23	Ilha Tropical	R\$ 30
Caipirinha de fruta	R\$ 25	Jardim do Vento Absolut	R\$ 35
Caipiroska limão Smirnoff	R\$ 24	Jardim do Vento Smirnoff	R\$ 30
Caipiroska limão Absolut	R\$ 32	Lagoa Azul	R\$ 28
Caipiroska de frutas Smirnoff	R\$ 30	Campari com laranja	R\$ 26
Caipiroska de frutas Absolut	R\$ 36	Aperol Spritz	R\$ 38
Caipiríssima Rum Bacardi	R\$ 29	Batida de coco Absolut	R\$ 35
Clerico taça	R\$ 36	Cuba Libre	R\$ 29
Clerico jarra	R\$ 99	Martini Dry	R\$ 28
		Mojito	R\$ 33

DOSES SHOTS

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

VINHOS BRANCOS WHITE WINES

Luiz Argenta Contos Chardonnay Chardonnay . Brasil	R\$ 99	La Tierra Rocosa Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 180
Blue Wine Casa Motter Moscato . Brasil	R\$ 86	99 Rosas Viognier (Orgânico) Chardonnay . Espanha	R\$ 202
Trapiche Astica Torrontes Torrontes . Argentina	R\$ 120	Messias Beiras Portugal	R\$ 120
Estancia Mendoza Chardonnay / Chenin . Argentina	R\$ 135	Aveleda Fonte Vinho Verde . Portugal	R\$ 156
Cava Negra Chardonnay Chardonnay . Argentina	R\$ 105	Terras de Rei Doc Portugal	R\$ 98
Corpus astral Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 106	Alecrim Portugal	R\$ 96
Indomita Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 120	Dama Puglia Pinot Grigio . Itália	R\$ 160
Sete cores Sauvignon Blanc . Chile	R\$ 158	Georges Duboeuf La Cuvee França	R\$ 172
Ventisquero Tantehue Chardonnay . Chile	R\$ 105	Twin Oaks Mondavi Chardonnay . Estados Unidos	R\$ 240

VINHOS TINTOS RED WINES

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

VINHOS ROSÉ ROSÉ WINES

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	
Trapiche Astica Rose	R\$ 119
Argentina	
The Grill Master Rose	R\$ 92
Argentina	

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut **R\$ 800**
França

ESPUMANTES SPARKLING WINES

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	

***Taxa de Rolha R\$ 60**