



FRIOS

OTOSHI DO DIA
(consulte o garçom)

SUNOMÔNO
(pepino em conserva fresca de vinagre japonês)

SUNOMÔNO ESPECIAL
(pepino em conserva fresca de vinagre japonês com kani-kama desfiado)

TARTARE DE SALMÃO
(salmão, ovos de massagô e gergelim levemente apimentado)

TARTARE DE ATUM
(atum, ovos de massagô, cebolinha e gergelim levemente apimentado)

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR
(peixe da estação, polvo, camarão, cebola roxa e pimenta dedo-de-moça marinada em suco de limão)

BEEF TATAKI
(lâminas de mignon semisseladas com molho ponzu e cebolinha)

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO
(lâminas de salmão com azeite trufado, raspas de limão-siciliano e flor de sal)

CARPACCIO DE SALMÃO
(lâminas de salmão com molho ponzu e cebolinha)

CARPACCIO DE POLVO

USUZUKURI
(finas fatias de robalo, lâminas de limão com ponzu e cebolinha)

PORÇÃO DE GARI
(gingibre japonês em conserva)

TATAKI ATUM
(atum semisselado com molho ponzu e gergelim)

TATAKI SALMÃO
(salmão semisselado com molho ponzu e gergelim)

TATAKI MISTO
(salmão e atum semisselados com molho ponzu e gergelim)

QUENTES

EDAMAME
(soja verde japonesa com flor de sal)

SHIMEJI BATAYAKI
(cogumelo shimeji salteado na manteiga)

SHITAKE BATAYAKI
(cogumelo shitake salteado na manteiga)

NIRÁ BATAYAKI
(broto de alho salteado na manteiga)

NIRÁ COM LULA
(broto de alho salteado na manteiga com lula)

AGUÊDOFU COM SHIMEJI
(tofu frito com shimeji e molho oriental)

KIMPIRÁ GOBÔ
(raiz de bardana, cenoura condimentada com sakê e shoyu levemente apimentado)

GUIOZA DE LOMBO
(ravioli oriental recheado com lombo, legumes e nirá – 4 unidades)

GUIOZA DE LEGUMES
(ravioli oriental recheado com legumes e nirá – 4 unidades)

IKA FURAI
(lula à milanesa oriental)

EBI SPICY
(camarão com molho levemente apimentado)

ESCALOPE DE VIEIRAS
(vieiras canadenses marcadas na chapa com molho especial)

MERLUZA NEGRA
(merluza negra curada por 48 horas no molho sumissô)

FILÉ KATSU
(filé mignon à milanesa japonesa)



KITCHEN

キッチン



O M A K A S E

MENU DEGUSTAÇÃO
(3 entradas, 12 peças)



SALADA KITCHIN
(seleção de folhas, salmão e kani-kama com molho especial)

SALADA DE FRUTOS DO MAR
(seleção de folhas e frutos do mar com molho especial)

S A L A D A S



K U S H I Y A K I

(ESPETINHO GRELHADO ORIENTAL)

ALHO-PORÓ

FRANGO COM CEBOLINHA

ASPARGOS

FILÉ MIGNON COM BACON

BERINJELA

CEBOLA

SHIMEJI/SHITAKE

BRÓCOLIS

T E M P U R Á

TEMPURÁ (porção)

KAKIAGUE DE MILHO
(milho doce empanado em massa delicada)

VEGETAIS
(seleção de vegetais empanados em massa delicada)

MISTO
(camarões e vegetais empanados em massa delicada)

CAMARÃO
(camarões empanados em massa delicada - 6 unidades)

TEMPURÁ (duplas)

ABOBRINHA

ASPARGOS

BATATA-DOCE

BERINJELA

BRÓCOLIS

CAMARÃO

CEBOLA

CENOURA

SHITAKE

SHISSÔ



キッチン



S U S H I B A R

NIGUIRIS (duplas)

ATUM

ATUM SELADO

TORÔ

SALMÃO

SALMÃO SKIN

SALMÃO SELADO

BARRIGA DE SALMÃO

ROBALO

BURI

BURI-TORÔ

PARGO

CARA-PAU

SERRA

EBI (camarão)

IKA (lula)

TAKÔ (polvo)

HOTATEGAI (vieiras)

CENTOLLA (king crab chileno)

IKURA (ovas de salmão)

UNI (ovas de ouriço)

MASSAGÔ

MASSAGÔ BLACK

MASSAGÔ WASSABI

UNAGUI (enguia de água-doce)

WAKAME (salada de algas marinhas)

SUSHI ESPECIAL (duplas)

BATERÁ

HARUKAME DE SALMÃO

HARUKAME DE CENTOLLA SPICY

JYO SPICY TUNA

JYO SALMÃO

JYO SHIMEJI

JYO IKURA

JYO MASSAGÔ

JYO CENTOLLA SPICY

JYO CODORNA

JYO ATUM COM FOIE GRAS

SUSHI ATUM COM FOIE GRAS

TAMAGÔ (omelete japonês)

ENGUIA ESPECIAL

SHISSÔ ATUM SPICY

SHISSÔ SALMÃO SPICY

SASHIMIS (5 fatias)

ATUM

TORÔ

SALMÃO

SALMÃO SOCKEYE

BARRIGA DE SALMÃO

ROBALO

BURI

PARGO

LINGUADO

CARA-PAU

SERRA

IKA (lula)

TAKÔ (polvo)

キッチン





SUSHIBAR

TEMAKI (1 unidade)

- ATUM
- TORÔ
- SPICY TUNA
- SALMÃO
- SALMÃO SKIN
- CALIFÓRNIA
- PHILADELPHIA
- CAMARÃO
- EBITEN
- IKURA
- UNI (ovas de ouriço)
- MASSAGÔ
- UNAGUI (enguia de água-doce)
- ESPECIAL

HOSSOMAKI (6 unidades)

- TEKKAMAKI
- NEGUITORÔ MAKI
- SAKEMAKI
- KAPPAMAKI
- NEGUIBURIMAKI
- UNAGUI COM PEPINO

ROLL ESPECIAL (8 unidades)

- BATERÁ SALMÃO
- BATERÁ SPICY TUNA
- ATUM
- SPICY TUNA
- SALMÃO
- SALMÃO SKIN
- CALIFÓRNIA
- EBITEN
- EBITEN ESPECIAL
- PHILADELPHIA
- KYURIMAKI (6 unidades)
- HOT ROLL (6 unidades)

COMBINADOS



SASHIMI TRADICIONAL

(5 sashimis salmão, 5 sashimis atum, 5 sashimis peixe da estação, 5 sashimis polvo)

SUSHI TRADICIONAL

(2 sushis salmão, 2 sushis atum, 2 sushis peixe da estação, 2 jjos, 4 hossomakis, 4 uramakis)

COMBINADO PARA 1 PESSOA

(3 sashimis salmão, 3 sashimis atum, 3 sashimis peixe da estação, 1 sushi atum, 1 sushi salmão, 1 sushi peixe da estação, 1 jjo, 4 uramakis)

COMBINADO PARA 2 PESSOAS

(5 sashimis salmão, 5 sashimis atum, 5 sashimis peixe da estação, 2 sushis salmão, 2 sushis atum, 2 sushis peixe da estação, 2 jjos, 8 uramakis)

SUSHI KITCHIN

(seleção de 8 unidades de sushis escolhidos pelo chef)

TIRASHI

キッチン



KAISEN

(FRUTOS DO MAR)

CENTOLLA (porção)
(cozida no vapor com molho ponzu)

UNI

IKURA

VIEIRA
(6 unidades)

MASSAGÔ

LAGOSTIM
(2 unidades)

LAGOSTA



PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI
(acompanha legumes salteados)

FILE MIGNON

SALMÃO

ANCHOVA

LULA

CAMARÃO

FRUTOS DO MAR

LEGUMES SAZONAIS

SOPAS & RICE

GOHAN

MISSOSHIRO

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÃO

MENRUI
(macarrão oriental)

YAKISSOBA DE CARNE

YAKISSOBA DE FRANGO

YAKISSOBA MISTO

YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR

YAKISSOBA DE VEGETAIS

NABEYAKI UDON

(macarrão de trigo espesso, acompanha frango, shitake com vegetais finalizados com camarão, tempurá e ovo)

TEMPURÁ UDON

(macarrão de trigo espesso, acompanha tempurá variado de legumes e camarão)

MISSÔ LÁMEN

(macarrão, tyashu - lombo cozido, moyashi com vegetais, cebolinha e algas marinhas)



SOBREMESAS

ICE-CREAM MOCHI
(2 unidades)

BRIGADEIRO DE COLHER

PETIT GATEAU
(tradicional bolinho de chocolate belga e macadâmia)

CREPE DE MAÇÃ
(flambado com cointreau e canela, acompanha sorvete de baunilha)

CREME DE MASCARPONE

キッチン

BANANA GRELHADA
(acompanha sorvete de baunilha)

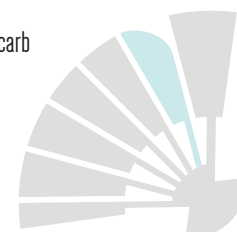
BANANA FLAMBADA
(acompanha sorvete de baunilha)

CREME DE PAPAYA
(acompanha licor de cassia)

BOLO DE CHOCOLATE LOW CARB
(acompanha calda e farofa)
Adicional de 1 bola de sorvete low carb

SORVETE ESPECIAL

FRUTAS DA ESTAÇÃO





CARDÁPIO VEGANO

(todos temperados com azeite, shoyu e molho vegano)

ENTRADAS

SALADA VEGANA
(mix de legumes e folhas, tofu e moyashi)

AGUEDOFU
(shimeji com tofu)

TEMAKIS

SHIMEJI

SHITAKE

TOFU

CALIFÓRNIA VEGANO

WAKAME

URAMAKIS (8 unidades)

URAMAKI ESPECIAL VEGANO
(com aspargos, manga, pepino, cenoura e lâminas de abacate)

URAMAKI DE SHIMEJI
(shimeji com tofu)

SOBREMESA

MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO

SUSHIS

NIGURI DE CENOURA

NIGURI DE SHITAKE

NIGURI DE MILHO

NIGURI DE ASPARGOS

GUNKAN DE BRÓCOLIS

GUNKAN DE WAKAME

GUNKAN DE TOFU

GUNKAN DE SHIMEJI

GUNKAN DE EDAMAME

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF VEGANO
(10 unidades escolhidas pelo chef)



KITCHIN

キッチン



キッチン





S A K Ê S

(Dose 180 ml – Garrafa 300 ml a 1800 ml)

HONJOSO

(Sake com acréscimo de álcool após o processo de fermentação, fresco)

HAKUTSURU JOSEN SUAVE (HYOGO)

(Sakê suave - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU HISHO SUAVE (HYOGO)

(Sakê suave, levemente seco - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU HISHO DRY (HYOGO)

(Sakê seco - dose - garrafa 1800 ml)

RYUJIN HOUJUN KARAKUCHI (GUNMA)

(Sakê seco artesanal, com aroma frutado - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU SPARKLING AWAYUKI (HYOGO)

(Sakê gaseificado, adocicado - garrafa 300 ml)

AZUMA KIRIN DOURADO

(Sakê levemente seco - dose - garrafa 720 ml)



JUNMAI

(Sakê puro da fermentação)

ONZE NO YUKIDOKE JUNMAI OKARAKUCHI (GUNMA)

(Sakê seco e encorpado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU SAYURI JUNMAO NIGORI (HYOGO)

(Sakê suave não filtrado e adocicado - dose - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU JUNMAI YAMADANISHIKI (HYOGO)

(Sakê produzido com um dos melhores arroz do Japão - dose - garrafa 720 ml)

HAKUTSURU JUNMAI DRY (HYOGO)

(Sakê seco sabor persistente - garrafa 720 ml)

KIKUSUI OKARAKUCHI

(Sakê seco - garrafa 720 ml)



GINJO

(Sakê premium)

HAKUTSURU JUNMAI GINJO (HYOGO)

(Sakê levemente seco e sabor frutado - garrafa 720 ml)

JOSEN MIZU NO GOTOSHI GINJO (NIGATA)

(Sakê leve, aroma frutado - dose - garrafa 1800 ml)



DAIGINJO

(Sakê super premium)

HAKUTSURU DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê suave e frutado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU CHOTOKUSEN DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê levemente seco e frutado - dose - garrafa 1800 ml)

HAKUTSURU NISHIKI DAIGINJO (HYOGO)

(Sakê Premiado levemente seco, feito com lendário arroz japonês, garrafa de porcelana 720 ml)

JUNMAI DAIGINJO JOSEN MIZUNO GOTOSHI

(Sakê artesanal, aroma frutado - garrafa 720 ml)



B E B I D A S

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA SAN PELEGRINO/ACQUA PANNA

ÁGUA - ÁGUA COM GÁS

REFRIGERANTE

CHÁ (Feel Good)

SUCO DE TOMATE

SUCO DE FRUTA

SUCO ESPECIAL

COCKTAIL SEM ÁLCOOL

ENERGÉTICO

CAFÉ

CERVEJAS

STELLA ARTOIS

CERPA

KIRIN

SAPPORO

MADALENA

ORION (Japão)

ASAHI (Japão)

CIDERS

SINA HARD CIDER

(Sidra tipicamente inglesa, produzida pela primeira vez no Brasil Fermentado artesanal de maçã, receita inglesa, maçãs da Serra Gaúcha. Sem glúten - 5% de álcool)

Leve e refrescante

BOUTIQUE GIN

GIN TÔNICA

(Gin, tônica, limão e bagas de zimbro)

TANGERINE GIN

(Gin, tangerina, gengibre, chá de hortelã, água tônica)

GIN TÔNICA ROSE

(Xarope de rosas, hibisco, limão siciliano, gin, água tônica)

キッチン



COCKTAIL'S CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN

(Vodka, cointreau, cranberry e sumo de limão)

DRY MARTINI

(Gin, Noilly Prat e azeitona)

MOJITO

(Rum, hortelã, sumo de limão, xarope de açúcar e club soda)

NEGRONI

(Campari, gin, Punt e Més e laranja)

APEROL SPRITZ

(Aperol, espumante, club soda e laranja)

COCKTAIL'S KITCHIN

SAMURAI

(Sakê, xarope de açúcar, água de côco, uva verde e capim-santo)
Sabor e tradição

CAJÚ AMIGO

(Compota de cajú com especiaria, limão e cachaça)
Sabor e refrescância

GUEIXA

(Sakê, sumo de morango, xarope de cranberry, lichia e albumina)
Leve e saboroso

MOSCOW MULLE

(Vodka, cerveja lager, gengibre, limão, xarope de açúcar, espuma de gengibre, limão siciliano)
Refrescante e cítrico

SINA SPRITZ

(Aperol, sidra de maçã, água com gás e uma rodela de laranja)
Refrescante e aromático

GAIJIN

(Cachaça, xarope de gengibre, sumo de limão, cravo e canela)
Explosão de sabores

NESPRESSO

(Vodka, licor de café, café ristreto, espuma de leite com canela e cacau)
Intenso do começo ao fim

PISCO SPRITZ

(Pisco, aperol, maracujá, club soda, espumante)
Cítrico e refrescante

NEGRORANG

(Espumante, punt e mes, campari, tangerina, bitters com folhas de louro)
Levemente amargo

SALVE JORGE

(Xarope de maracujá com especiarias, burbom, vermouth de alcachofra, limão, club soda)
Cítrico e aromático

PARADISE

(Xarope de cenoura com especiarias, drambui, gin, aperol, sour mix soda)
Refrescante e marcante

LA BELLE DE JOUR

(Melancia, limão cravo, manjeriçom, vodka, xarope de açúcar, pêssego, espuma de gengibre)
Refrescante e aromático



CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA DE CACHAÇA ESPECIAL

CAIPIRINHA DE VODKA NACIONAL

CAIPIRINHA DE VODKA IMPORTADA

CAIPIRINHA VODKA SUPER PREMIUM

SAKERINHA NACIONAL

SAKERINHA IMPORTADA



DESTILADOS

DESTILADOS

DESTILADOS PREMIUM

VODKA NACIONAL

VODKA IMPORTADA

VODKA SUPER PREMIUM

WHISKY 8 ANOS

WHISKY 12 ANOS

WHISKY 12 ANOS (Single Malte)

WHISKY 15 ANOS

WHISKY 18 ANOS

WHISKY 21 ANOS



CHAMPAGNES

N.V MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER E PINOT NOIR
MOËT & CHANDON - CHAMPAGNE - FRANÇA

N.V VEUVE CLICQUOT BRUT
PINOT NOIR, CHARDONNAY E PINOT MEUNIER
MAISON VEUVE CLICQUOT - CHAMPAGNE - FRANÇA

N.V VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ
PINOT NOIR, CHARDONNAY E PINOT MEUNIER
MAISON VEUVE CLICQUOT - CHAMPAGNE - FRANÇA

2006 N.V DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT
CHARDONNAY E PINOT NOIR
MAISON DOM PÉRIGNON - CHAMPAGNE - FRANÇA

ESPUMANTES

2014 PIZZATO NATURE BRANCO
CHARDONNAY E PINOT NOIR
PIZZATO VINHOS E VINHAS - VALE DOS VINHEDOS - BRASIL

BRANCOS LEVES E FRESCOS

2015 GRIES - ORGÂNICO
GEWÜRZTRAMINER
WEINGUT GRIES - PFALZ - ALEMANHA

2014 MICHEL GRAUER BURGUNDER KABINETT TROCKEN - ORGÂNICO
PINOT GRIS
WEINGUT MICHEL - BADEN - ALEMANHA

2017 MIRAS JOVEM PINOT SALVAJE - ORGÂNICO
PINOT NOIR E SAUVIGNON BLANC
MARCELO MIRAS - PATAGÔNIA - ARGENTINA

2018 CHARDONNAY DE CHARDONNAYS
BLEND DE CHARDONNAYS
PIZZATO VINHOS E VINHAS - VALE DOS VINHEDOS - BRASIL

2016 CHARTRON LE FLEURY BLANC
SAUVIGNON BLANC
SCHRÖDER & SCHÛLER - BORDEAUX - FRANÇA

2016 ARENILE IGT TERRE DE CHIETI
PECORINO
CANTINA RIPA TEATINA - ABRUZZO - ITÁLIA

2016 QUINTA DE LINHARES
AVESSO
QUINTA DOS LINHARES - MINHO - PORTUGAL

2015 SANCTUARY
SAUVIGNON BLANC
FOLEY FAMILY WINES - MARLBOROUGH - NOVA ZELÂNDIA



BRANCOS MÉDIO CORPO

2016 BLANC DE NOIR - ORGÂNICO
PINOT NOIR
WEINGUT HEINZ PFAFFMANN - PFALZ - ALEMANHA

2016 CATENA
CHARDONNAY
CATENA ZAPATA - MENDOZA - ARGENTINA

2016 VALE DA PEDRA
SAUVIGNON BLANC E VIOGNIER
VINÍCOLA GUASPARI - ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - BRASIL

2017 FALERNIA
RIESLING
VIÑA FALERNIA - VALE DE ELQUI - CHILE

2017 PROA - ORGÂNICO
PINOT GRIGIO E Riesling
BISOGNO WINES - CAUQUENES - CHILE

2016 BLANC DE ENGUERA - ORGÂNICO
VERDIL, SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER E CHARDONNAY
BODEGAS ENGUERA - VALENCIA - ESPANHA

BRANCOS ENCORPADOS

2015 CATENA ALTA
CHARDONNAY
CATENA ZAPATA - MENDOZA - ARGENTINA

2015 VISTA DO CAFÉ
SAUVIGNON BLANC
VINÍCOLA GUASPARI - ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - BRASIL

BRANCOS COMPLEXOS

2014 SCHLOSS LIESER - ORGÂNICO
RIESLING
WEINGUT SCHLOSS LIESER - MOSEL - ALEMANHA

2012 LOS PATRICIOS
CHARDONNAY
PANDOLFI PRICE - ITATA - CHILE

2013 FINCA LA COLINA
VERDEJO
VINOS SANZ - RUEDA - ESPANHA

2015 CHABLIS CELLIER DE LA SABLIERE
CHARDONNAY
DOMAINE LOUIS JADOT - BORGONHA - FRANÇA

2016 VOUVRAY SEC CUVÉE SILEX - BIODINÂMICO
CHENIN BLANC
MAISON VIGNEAU - CHEVREAU - LOIRE - FRANÇA

BRANCOS COMPLEXOS

2015 CASA DE PASSARELA O ENÓLOGO
ENCRUZADO
CASA DE PASSARELA - DÃO - PORTUGAL

2015 KIM CRAWFORD
SAUVIGNON BLANC
FOLEY FAMILY WINES - MARLBOROUGH - NOVA ZELÂNDIA

ROSÉS

2017 FLEUR PASSION COTÊS DE PROVENCE
GRENACHE, CINSAULT E SYRAH
RAVOIRE & FILS - PROVENCE - FRANÇA

2017 TRADITION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
GRENACHE E SYRAH
CHÂTEAU SAINT - HILAIRE - PROVENCE - FRANÇA

2017 M DE MUNITY
CINSAULT, GRENACHE E TIBOUREN
CHÂTEAU MINUTY - PROVENCE - FRANÇA

TINTOS LEVES

2016 SANTA CRUZ DE COYA - NATURAL
PAÍS
ROBERTO HENRIQUEZ - ITATA - CHILE

2013 MONTSECANO REFUGIO - BIODINÂMICO
PINOT NOIR
VIÑA MONTSECANO - VALE DE CASABLANCA - CHILE

2014 COUVENT JACOBINS
PINOT NOIR
DOMAINE LOUIS JADOT - BORGONHA - FRANÇA

TINTOS MÉDIO CORPO

2016 EL PERLA - ORGÂNICO
PAÍS E CARIGNAN
BISOGNO WINES - CAUQUENES - CHILE

2016 LOS SOSPECHOSOS - ORGÂNICO
CINSAULT
AVENDAÑO ROJAS E GARCIA - ITATA - CHILE

2014 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL LES ROUILLÉRES - ORGÂNICO
CABERNET FRANC
FRÉDÉRIC MABILEAU - LOIRE - FRANÇA

2015 STORNEBURN
PINOT NOIR
HUNTER'S WINES - MARLBOROUGH - NOVA ZELÂNDIA



TINTOS ENCORPADOS

2015 CATENA MALBEC
MALBEC
CATENA ZAPATA - MENDOZA - ARGENTINA

2015 VISTA DA MATA
CABERNET FRANC E CABERNET SAUVIGNON
VINÍCOLA GUASPARI - ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - BRASIL

2015 VALE DA PEDRA
SYRAH
VINÍCOLA GUASPARI - ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - BRASIL

SOBREMESA

2014 ORTEGA AUSLESE - ORGÂNICO - 750ML TAÇA I9
ORTEGA
LUDWIG WAGNER & SOHN - PFALZ - ALEMANHA

MEIA GARRAFA BRANCOS

2018 CHARDONNAY DE CHARDONNAYS
BLEND DE CHARDONNAYS
PIZZATO VINHOS E VINHAS - VALE DOS VINHEDOS - BRASIL

2016 JURAÇON SEC - 375ML - ORGÂNICO
GROS MANSENG
CLOS LAPEYRE - SUDOESTE - FRANÇA

2015 LA GRIFFE MUSCADET SÈVRE ET MAINE
MELON DE BOURGOGNE
CHÉREAU CARRÉ - LOIRE - FRANÇA

2015 CHABLIS CELLIER DE LA SABLIERE
CHARDONNAY
DOMAINE LOUIS JADOT - BORGONHA - FRANÇA

MEIA GARRAFA TINTOS

2015 CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE
GRENACHE, SYRAH E MOUVÈDRE
DOMAINE JAUME - RHÔNE SUL - FRANÇA

2015 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL LES ROUILLÉRES - ORGÂNICO
CABERNET FRANC
FRÉDÉRIC MABILEAU - LOIRE - FRANÇA

▶ **LEGENDA**
SAFRA / NOME DO VINHO
UVAS
PRODUTOR - REGIÃO - PAÍS

◀
RÓTULOS E SAFRAS DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE NOSSOS FORNECEDORES
SERVIÇOS DE VINHOS TAXA DE ROLHA R\$ 80,00 POR GARRAFA
SERVIÇO DE CHAMPAGNES TAXA DE ROLHA R\$ 100,00 POR GARRAFA
SE BEBER, NÃO DIRIJA. APRECIE COM MODERAÇÃO
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS

