

COMPARTILHAR

TARTARE ATUM SOLAR R\$ 65
atum fresco com redução de maracujá

GRAVLAX TROPICAL R\$ 45
atum curado, cítrico de maracujá, sunomono fresco, torradas crocantes

FALAFEL COM SUNOMONO R\$ 35
bolinhos servidos com sunomono e iogurte de ervas

DUMPLINGS AO CHUTNEY R\$ 45
dumplings de porco, chutney de manga agri-doce (4 un.)

SCHNITZEL FATIADO R\$ 59
lombo suíno empanado fatiado, com limão

ARANCINI COM PROVOLONE R\$ 44
bolinhos de risoto, provolone, molho de azeitona preta e com brotos frescos (4 un.)

MINI BURGERS R\$ 45
duo de mini hambúrgueres com carnes suculentas

DADINHOS QUEIJO TRUFADO R\$ 42
queijo coalho dourados servidos com melado trufado

CARPACCIO R\$ 75
lâminas de mignon, aioli especial, lascas delicadas de parmesão, rúcula fresca, alcaparras e torradas

PASTEIZINHOS DE BRIE R\$ 49
acompanhados de geleia de pimenta (4 un.)

PASTEIZINHOS DE CAMARÃO R\$ 55
crocantes recheados com camarão (4 un.)

FRITAS DEFUMADAS R\$ 42
douradas e crocantes, temperadas com páprica (*opção sem páprica)

ISCAS DE FILÉ AO VINHO R\$ 94
douradas na manteiga ao molho de vinho tinto, com farofa e torradas crocantes

QUEIJOS & NUTS R\$ 74
parmesão, provolone, brie, mix de nuts, azeitonas pretas, geleia de pimenta e torradas

PRINCIPAL

MIGNON & BATATAS AO MURRO R\$ 102
grelhado na mateiga, batatinhas ao murro e cogumelos shitake

ROULEAU DE FILÉ MIGNON R\$ 108
envolto em bacon, terrine de milho e gergelim, fonduta de brie, brotos frescos e redução de vinho

ATUM DA TERRA R\$ 102
selado em crosta de gergelim, purê de banana e gengibre, redução de maracujá e verdes frescos

BURGUER BE RLIN R\$ 57
com provolone derretido e cream cheese, picles de cebola, mini rúcula e crispy de bacon e fritas crocantes

SALMÃO COM LEGUMES R\$ 83
grelhado, servido com legumes salteados na manteiga

LOMBO DE PORCO & LARANJA R\$ 65
grelhado com molho de mostarda, laranja e mel, batata-doce confit e brotos frescos

RISOTO DE CAMARÕES R\$ 98
risoto de arroz arbório com camarões grelhados, finalizado com redução de cinho branco e limão siciliano

RISOTO DE CEVADA R\$ 86
risoto de cevada com alho-poró e brie, camarões grelhados finalizado com mel de flor de laranjeira

VEGGIE À LA MARISA R\$ 50
kibbeh de grão-de-bico e milho assado, cogumelos aromático, iogurte de ervas e brotos

GNOCCHI BANANA DA TERRA R\$ 65
gnocchi macio envolto em molho de tomate assado, com brotos frescos

SALADA DE PERA E BRIE R\$ 65
folhas de alface com pera, brie, presunto parma, tomate confit e vinagrete de limão siciliano

SOBREMESA

BRÛLÉE COCO E LARANJA R\$35
crème brûlée de coco e laranja, com manga fresca

SORVETE DE CAPIM LIMÃO R\$ 37
sorvete, mel de flor de laranjeira, base de sablée e crumble de gergelim

TARTE DE CHOCOLATE R\$ 37
torta de batata-doce com ganache de chocolate e redução de maracujá

STRUDEL EM MOVIMENTO R\$ 45
torta de maçãs quentes com sorvete cremoso

BROWNIE COM SORVETE R\$ 38
chocolate intenso servido com sorvete cremoso

CHOPP 300ML

CHOPP AMSTEL R\$ 19

CHOPP BADEN BADEN (IPA) R\$ 28

CHOPP BLUE MOON R\$ 32

CHOPP HEINEKEN R\$ 21

CHOPP LAGUNITAS (IPA) R\$ 32

CERVEJAS

AMSTEL R\$ 18

AMSTEL ULTRA R\$ 19

BADEN BADEN R\$ 38

BLUE MOON R\$ 32

HEINEKEN R\$ 22

HEINEKEN 0.0 R\$ 22

LAGUNITAS (IPA) R\$ 32

DESTILADOS 50ML

BUCHANAN’S DELUXE 12 R\$ 45

BULLEIT BOURBON R\$ 80

CHIVAS REGAL 12 R\$ 41

GLENLIVET FOUNDERS R\$ 89

JACK DANIELS N.7 R\$ 41

JAMENSON R\$ 39

JIM BEAM R\$ 35

JOHNNIE WALKER RED R\$ 34

JOHNNIE WALKER BLACK R\$ 48

MACALLAN DOUBLE CASK R\$ 215

WILD TURKEY R\$ 45

COGNAC HENESSY V.S. R\$ 78

BRANDY OSRBORNE R\$ 48

BEEFEATER LONDON DRY R\$ 33

BOMBAY SAPPHIRE R\$ 39

TANQUERAY R\$ 37

VODKA ABSOLUT R\$ 35

VODKA GREY GOOSE R\$ 45

BACARDI 4 ANOS R\$ 32

HAVANA 3 ANOS R\$ 36

CAMPARI R\$ 30

TEQUILA JOSÉ CUERVO R\$ 42

LICOR 43 R\$ 45

LIMONCELLO R\$ 52

VINHOS

TAÇA VINHO TINTO/BRANCO (180ml) R\$ 39

CARTA DE VINHOS
consulte nossos atendentes

DRINKS AUTORAIS

- ÂMBAR 03

jack daniel's + shrub maracujá + limão + tabasco +redução salina

R\$ 53
- BERLIN MULE

steinhaeger + syrup de gengibre + limão + espuma

R\$ 44
- BLUE F*CK MOON

gin tanqueray + curaçau blue + limão + tônica

R\$ 48
- CAIPI BERLIN

steinhaeger + limão + açúcar + weiss

R\$ 35
- ETÉREO

vodka + especiarias + textura cremosa

R\$ 45
- JOACA TONIC

gin tanqueray + chá branco com lichia + tônica

R\$ 48
- LEMONGRASS PUNCH

gin bulldog + capim-limão + limão + tônica FYS limão siciliano

R\$ 48
- NO NAME

cynar + shurb maracujá + limão + angostura + redução salina

R\$ 40
- NOCCIOLA

gin bulldog + vermute rosso + frangelico + campari

R\$ 53

DRINKS ZERO ÁLCOOL

- PURPLE WAYS

amora + cranberry + limão + gengibre + água com gás

R\$ 29
- GREEN BREEZE

capim-limão + gengibre + limão + tônica FYS

R\$ 26
- MOSCOW ZERO

gengibre + limão + açúcar + espuma

R\$ 29
- FLOR TROPICAL

shrub maracujá + limão + tônica FYS limão siciliano

R\$ 26

SOFT DRINKS

- ÁGUA MAMBA COM OU SEM GÁS

R\$ 10
- REFRIGERANTES

R\$ 13
- TÔNICA FYS

R\$ 13
- BAER MATE - LATA

R\$ 18
- ENERGÉTICO

R\$ 21
- SODA ITALIANA

R\$ 19
- CAFÉ EXPRESSO

R\$ 10



VEJA MENU COM FOTOS



SIGA

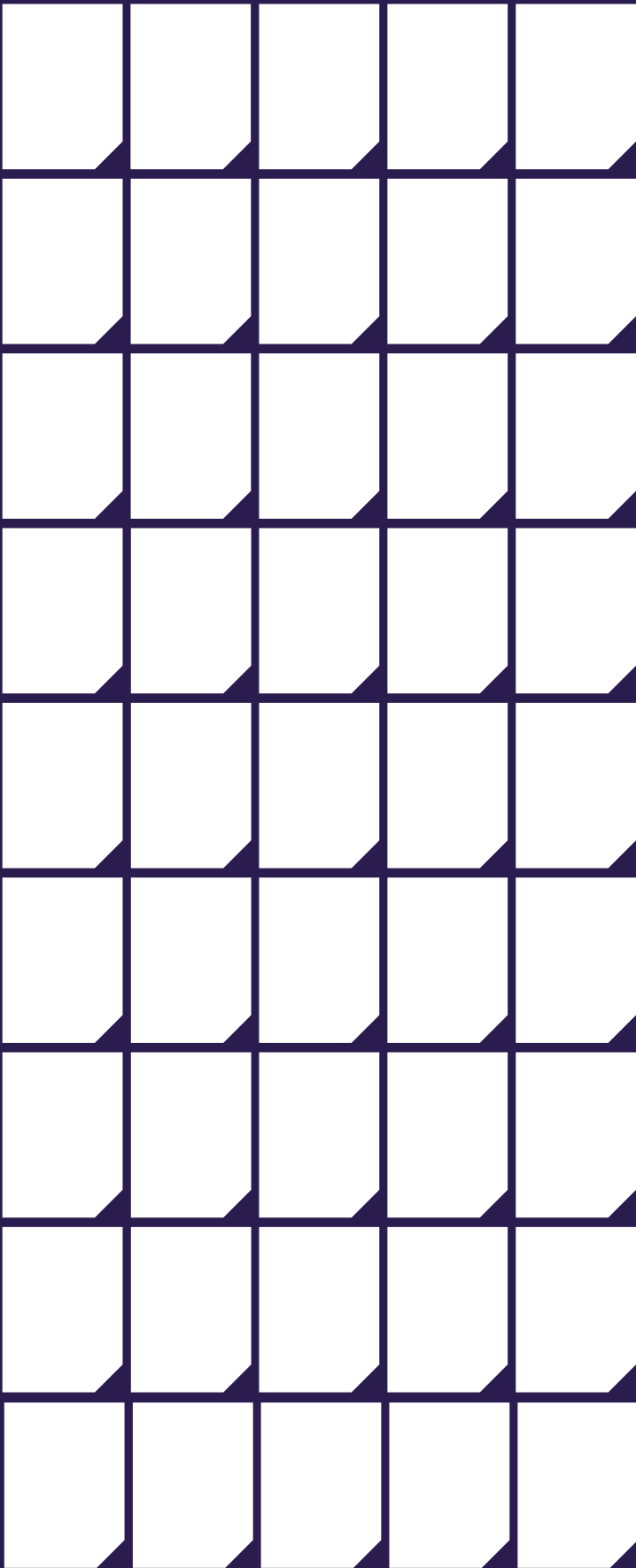
INSTAGRAM
@berlin.floripa

AGENDA E RESERVAS



VISITE NOSSO SITE

ADQUIRA UMA OBRA DE ARTE
DA COLEÇÃO BERLIN
berlinfloripa.com.br



DRINKS CLÁSSICOS

- MANHATTAN

jim beam + cinzano rosso + angostura + cereja

R\$ 53
- MARGARITA

jose cuervo + cointreau + limão

R\$ 53
- CAIPIRINHA VODKA

smirnoff + limão + açúcar

R\$ 35
- DAIQUIRI

bacardi ouro + limão + açúcar

R\$ 38
- GIN TÔNICA

gin gordons + tônica fys e limão

R\$ 45
- APEROL SPRITZ

aperol + espumante + água gaseificada + laranja

R\$ 49
- NEGRONI

gin gordons + campari + vermouth rosso

R\$ 43
- CUBA LIBRE

bacardi ouro + coca-cola + limão

R\$ 35
- CAIPIRINHA CACHAÇA

sagatiba + limão + açúcar

R\$ 35
- BRAMBLE

gin gordons + licor de amora + limão siciliano + açúcar

R\$ 45
- OLD FASHIONED

jim beam + mel + angostura + xarope de açúcar

R\$ 55
- PENICILLIN

jim beam + mel + gengibre + limão + float black label

R\$ 46
- EXPRESSO MARTINI

smirnoff + café expresso + licor 43 chocolate + licor de café + bitter de cacau

R\$ 53
- COSMOPOLITAN

smirnoff + triple sec + suco de cranberry + limão

R\$ 47
- DRY MARTINI

gin beefeater + noilly prat + azeitonas

R\$ 65
- FITZGERALD

gin gordons + limão + açúcar + angostura

R\$ 54
- MOSCOW MULE

smirnoff + gengibre + limão + espuma

R\$ 42