



Compartilhe sua
experiência no
instagram e retire
uma lembrança
especial



EXPERIENCE

FLOWERS



siganossa
playlist spotify



siganosso
instagram

FLOWERSEXPERIENCEBRASIL

A

NOVOS TEMPOS

os novos tempos, a Flowers responde com uma revolução natural. Em um mundo acelerado, criamos um refúgio onde natureza, inovação e bem-estar se transformam em uma experiência única.

A Flowers não é apenas uma floricultura ou um café – é um movimento, um convite para sentir, respirar e viver com mais significado. Cada detalhe, cada aroma, cada flor carrega um propósito: transformar momentos comuns em extraordinários. Aqui, criamos o futuro da conexão botânica, onde a natureza deixa de ser um cenário e passa a ser parte essencial da vida.

Flowers Experience

Conectando pessoas à natureza



CANAIS

☎ (51) 99374-4422

🌐 www.flowersbr.com

✉ oi@flowersbr.com

INSTAGRAM

@flowersexperiencebrasil

PETFRIENDLY

Um espaço para você e para quem está ao seu lado.

Somos pet friendly.

RESTRIÇÕES

Contamos com opções veganas, sem glúten (podendo haver contaminação cruzada), sem lactose e sem açúcar, desenvolvidas em parceria com produtores alinhados à essência da Flowers. Em caso de dúvidas ou restrições específicas, nosso time está à disposição para ajudar.



Opções de alimentação com óleos essenciais não devem ser consumidas por crianças e gestantes.



QUEM SOMOS

A Flowers Experience é uma vivência única que integra estufa, gastronomia botânica e uma curadoria de produtos handmade.

Nosso trabalho nasce do cultivo — somos produtores de flores — e cada etapa é pensada com cuidado, estética e propósito. A flor é protagonista da nossa gastronomia, inspirando criações que convidam à pausa, ao sentir e que prolongam essa experiência para além do espaço físico.

Aqui, conectamos você à natureza em todas as suas formas.

NOSSA AGENDA

Acompanhe nossa agenda pelo Instagram @flowersexperiencebrasil e fique por dentro das nossas experiências temáticas, com cursos, vivências, práticas e sabores que nos unem a cada encontro.

FAÇA PARTE DO NOSSO TIME

Se você se identifica com a nossa proposta e deseja trabalhar com a gente, entre em contato pelo ☎ 51 99374-4422 ou ✉ oi@flowersbr.com

Flowers Experience



Cardápio

SALADAS

Flower Love ✨🌿

R\$ 38

Mix de folhas verdes, pétalas de rosa orgânica, flores comestíveis, morangos fatiados, romã, nozes caramelizadas, queijo em lascas, azeite de oliva extra virgem, xarope de fruta, vinagre balsâmico, suco de limão

Salada Silvestre Frutas & Flores ✨🌿

R\$ 52

Mix de folhas verdes, frutas frescas da estação, flores comestíveis e frutas cristalizadas. Finalizada com vinagrete cítrico suave e azeite extravirgem. Acompanha pães tostados e duo de pastas

TOAST E BRUNCH

Flower ✨🌿

R\$ 24

Pão baguete artesanal com mel silvestre, pasta cremosa e flores comestíveis frescas. Um brunch visual e aromático.

Avocado ✨🌿

R\$ 28

Pão baguete com creme de ricota, avocado fatiado, tomate cereja, orégano fresco e flores. Equilíbrio entre frescor e suavidade.

Opção com ovos mexidos R\$ 32

Torrada Clássica

R\$ 20

Pão de sanduíche tostado de presunto ou salame, queijo colonial e rodela de tomate maduro. Sabor tradicional com um toque da casa.

Big Breakfast ✨🌿

R\$ 68

Um banquete com avocado, ovos mexidos, bacon crocante, rúcula fresca, cogumelos salteados, baguetes e flores — tudo sobre uma base dourada.



SANDUÍCHES

Filé com Gorgonzola

R\$ 48

Pão Ciabatta de Fermentação Natural, Filé Mignon , Queijo Gorgonzola , Queijo Muçarela, Cebola Caramelizada, Rúcula e maionese botânica da casa de ovo em pó.

Caprese com Frango

R\$ 46

Pão Ciabatta Fermentação Natural, Peito de Frango, Rodelas de Tomates, Muçarela de Búfala, Rúcula, Molho Pesto e maionese botânica da casa de ovo em pó.

Cogumelos 🌱

R\$ 58

Pão Ciabatta de Fermentação Natural, mix de cogumelos no azeite, queijo de castanha, cebola caramelizada, rúcula, mostarda dijon e pimenta-do-reino.

Combo Fresh

R\$ 45

Sanduíche fresco de pão Ciabatta, maionese botânica da casa de ovo em pó, queijo, presunto ou salame, tomate e alface. Acompanha o suco de morango garrafa 500 ml.

HAMBURGUER

Hambúrguer Flowers

R\$ 46

Pão artesanal, hambúrguer, queijo colonial, tomate confit, cebola roxa caramelizada e maionese botânica da casa de ovo em pó.

Hambúrguer Vegano de Cogumelos 🌱

R\$ 55

Pão, burger vegano, rúcula orgânica, chutney de cebola roxa e mostarda dijon.



PIZZAS

Pizza Marguerita da Horta

R\$ 56

Massa de fermentação natural, molho artesanal de tomate italiano, muçarela fresca, tomate cereja, manjerição orgânico e azeite extravirgem.

Pizza Botânica com Flores comestíveis

R\$ 58

Massa de fermentação natural, base de queijo suave, pétalas de flores comestíveis, cebola-roxa laminada, folhas de manjerona e toque de mel silvestre.

Brie, Cogumelos & Flor de Mel

R\$ 72

Base de molho de ervas, queijo brie derretido, mix de cogumelos salteados e flores suaves de mel para um toque perfumado e envolvente.

Pizza de Filé Mignon

R\$ 62

Massa artesanal com uma combinação irresistível de filé mignon grelhado e queijo muçarela. O sabor marcante da carne, preparado no ponto certo, se une à cremosidade do queijo derretido, criando uma experiência rica, succulenta e cheia de personalidade.

Pizza de Tomate Seco, Rúcula & Hortelã

R\$ 68

Massa de fermentação natural, base de queijo suave, tomate seco artesanal hidratado no azeite, rúcula fresca orgânica e lascas delicadas de parmesão. Finalizada com azeite botânico de hortelã essencial Flowers, criando um contraste fresco, aromático e elegante.

Mini Pizza DOCE

R\$ 30

Base crocante com chocolate branco com menta fresca, coberta com frutas vermelhas, chantilly e pétalas comestíveis. Finalizada com raspas de limão e frutas vermelhas frescas para um toque cítrico e floral.



CREMES

Agnoline no Pão

R\$ 38

Desfrute de uma porção de nossa exuberante Sopa de Agnoline/Capeletti, meticulosamente fechado à mão servido no pão uma generosa pitada de queijo parmesão ralado e salsa.

Creme de Ervilha Vegan 🌱🥬🍷

R\$ 36

Ervilha seca ou fresca, azeite de oliva, caldo de legumes, sal, pimenta-do-reino, flores comestíveis com óleo essencial de hortelã para finalizar. Servido no bowl.

Moranga com Carne de Panela

R\$ 38

Moranga cabotiá ou moranga paulista, carne de panela desfiada (acém, músculo ou paleta), tomate, caldo de carne, azeite de oliva ou manteiga, creme de leite, requeijão cremoso, sal, pimenta-do-reino, noz-moscada (opcional), cheiro-verde para finalizar. Servido no bowl



PORÇÕES

Fritas

R\$ 30

Porção de batatas fritas crocantes, servidas com nossa exclusiva maionese botânica da casa de ovo em pó – cremosa, aromática e cheia de personalidade.

Isclas de Filé com Provolone e Pães

R\$72

Isclas de filé mignon seladas na chapa, acompanhadas de provolone dourado, cebolas lentamente caramelizadas, pães artesanais aquecidos e maionese botânica da casa. Uma composição equilibrada entre intensidade, cremosidade e aroma – pensada para compartilhar com prazer.

Jardim de Pastéis

R\$30

8 mini pastéis artesanais, sendo 4 de queijo e 4 de carne, com massa fina e crocante e recheios clássicos na medida certa.

Servidos para compartilhar, celebram a tradição em versão delicada, leve e convidativa.

Bruschetta ✨

R\$ 38

Porção de 5 brusquetas artesanais com variedade de sabores: do clássico tomate com manjerição, às versões gourmet com brie e geléia, cebola caramelizada e gorgonzola, tomate seco e rúcula e pastas cremosas e ervas aromáticas – uma explosão de texturas e aromas em cada mordida.

Tábua Botânica da Casa ✨

R\$ 110

Uma combinação elegante de pães artesanais variados, seleção de frios, queijos e frutos secos, acompanhados por pastas cremosas e frutas. Finalizada com flores frescas para uma experiência única para compartilhar.





DOCE JARDIM

ENCANTOS

Salada de Frutas & Flores ✨🌿🌟

R\$ 25

Uma combinação refrescante de frutas da estação servida em taça, com um toque floral de pétalas comestíveis e calda de maracujá para realçar os sabores naturais.

Sorvete com Calda Dupla ✨🌿🌟

R\$ 36

Sorvete cremoso servido com calda quente de chocolate e cobertura artesanal de frutas vermelhas, paçoca e flores, equilibrando doçura e acidez na medida certa.

Minitortinhas sem lactose/glúten 🌿

R\$ 32

Clássicos repaginados em versão leve e inclusiva. Uma sobremesa marcante para todos os paladares. Verifique as sabores disponíveis.

Opção sem lactose/glúten.

Parfait Tropical com Flores Comestíveis ✨🌿🌟

R\$ 32

Camadas de iogurte natural, manga, granola crocante, mel floral e pétalas comestíveis.

Doce da Semana ✨🌿🌟

R\$ 30

Toda semana, uma nova sobremesa surpresa, trazendo uma seleção especial.

Rosa em Três Texturas ✨🌿🌟

R\$ 45

Sorbet de Morango com Rosas, Pétalas frescas de rosa orgânica, geleia leve de rosa, farofa crocante de castanhas com açúcar floral de óleo essencial de rosa e creme de chocolate.

Açaí

R\$ 38

Açaí na taça com textura cremosa, acompanhado de fatias frescas de banana ou morango, granola, leite em pó e leite condensado.

Picolés e Sorvetes da Kibon



BEBIDAS

FRESH

Suco de Frutas de Polpa Orgânica

R\$ 22

Suco 100% natural feito com polpa orgânica, servido em garrafinha de 550 ml com tampa de rolha. Sabores disponíveis: uva, abacaxi, maracujá, morango, manga, goiaba e frutas vermelhas – puro frescor.

Suco Combinado

R\$ 22

Experimente nossas combinações exclusivas de sucos: Morancaxi (morango + abacaxi), Goiarango (goiaba + morango), Maraxixi (maracujá + abacaxi), Uvarango (uva + morango), Mangaja (manga + maracujá), Tropivermelho (frutas vermelhas + abacaxi), Moranguja (morango + maracujá), Goianga (goiaba + manga), Vermaça (frutas vermelhas + goiaba) e Abacuba (abacaxi + uva). Refresque-se com sabor, criatividade e cor em cada gole! Ou monte a sua combinação e dê seu próprio nome.

Refris

R\$ 12

Verifique a disponibilidade dos sabores.

Àgua

R\$ 8

Mamba Water – muito mais do que água. A primeira marca nascida 100% em lata de alumínio, com ou sem gás. Sustentável, gelada, refrescante e cheia de atitude. Bebida com propósito.

Chopp

R\$ 30 600 ml

R\$ 20 400 ml

tirado na medida certa, com sabor suave, corpo leve e espuma cremosa. Perfeito para refrescar com personalidade e acompanhar bons momentos.

Cerveja

R\$ 25 600ml

R\$ 18 long

Cervejas long neck para todos os gostos: Heineken (puro malte equilibrado), Corona (leve e refrescante), Sol (suave para dias ensolarados), Praia (tropical), Heinserberguer (artesanal leve), Amstel (puro malte fácil de beber) e Heineken 0.0 (sem álcool). Também temos Heineken 600 ml para compartilhar.



DRINKS

COM ÁLCOOL

Iced Vanilla Bloom

R\$ 48

Camadas vibrantes de curaçu azul e Red Bull, criando um efeito marmorizado hipnotizante. Finalizado com chantilly leve e toque floral.

Pôr-do-Sol Zen

R\$ 40

Um clássico com alma botânica. Aperol e espumante brut se encontram em um brinde leve, aromático e cintilante como um fim de tarde dourado. Finalizado com água com gás e pétalas comestíveis

Menta Serena de Morango

R\$ 42

Uma versão tropical do nosso clássico zen: morangos frescos macerados se misturam a hortelã viva, rum branco e limão-siciliano. Finalizado com água com gás, pétalas comestíveis e raminho de hortelã.

Flor do Maracujá

R\$ 45

A intensidade tropical do maracujá fresco encontra a leveza em uma caipirinha floral e vibrante. Macerada com um toque de mel e finalizada com gelo, folhas de hortelã e pétalas comestíveis, é um gole cítrico, refrescante e com perfume de verão.

GGG Green Garden Gin

R\$ 45

Gin, xarope de maçã verde, suco fresco de limão-siciliano, folhas de menta maceradas suavemente e água tônica gelada. Um drink leve, aromático e refrescante, com notas verdes e cítricas que evocam a estufa e o frescor do jardim.

DRINKS

SEM ÁLCOOL

Orange Dragon

R\$ 44

Pitaya macerada, suco de laranja fresco e mini Sprite formam a base cítrica e vibrante deste drink refrescante e lúdico. Finalizado com uma bola de sorvete e raspas de laranja, é uma explosão tropical com toque cremoso e visual encantador.

Limonada Colombiana

R\$ 40

Uma limonada tropical com alma botânica: suco fresco de limão, água, leite de coco e um toque suave de leite condensado, tudo batido com gelo até virar uma espuma cremosa e refrescante. Um drink leve, aromático e surpreendente — decorado com flor comestível.

Sunset Morango Citrus

R\$ 40

Uma combinação vibrante de morangos frescos, limão siciliano espremido na hora e Sprite gelada, finalizada com gelo e hortelã. Um drink leve, aromático e refrescante, perfeito para brindar o fim de tarde.

Frozen Maracujá/Morango

R\$ 40

Nosso refrescante e delicioso frozen que te leva de volta a infância lembrando aquela icônica raspadinha. Sabor maracujá e morango.

Refresco Verde

R\$ 30

Xarope de maçã verde, Sprite gelada e folhas frescas de menta, criando um drink leve, refrescante e vibrante. Herbal, cítrico e naturalmente revigorante — perfeito para dias de sol e pausas verdes.



CAFÉS

Cafés Máquina Nestlé

R\$ 12

Cafés Nestlé para todos os gostos: expresso curto ou duplo para quem prefere intensidade, americano mais suave, cappuccino cremoso, café com leite tradicional ou na versão curta; além das opções especiais com chocolate como KitKat, Alpino (cappuccino ou achocolatado), e Mokaccino Dois Frades, também disponível como achocolatado.

Café Botânico

R\$ 16

Café Botânico passado na hora em mini coador charmoso: grãos arábicos com notas florais, aroma envolvente e aquele toque artesanal que faz toda a diferença.

Café Temático

R\$ 20

Cafés temáticos para adoçar o seu momento: café da máquina com leite Moça cremoso, café com chantilly fofinho ou a versão divertida com algodão-doce — escolha o seu favorito e aproveite essa experiência deliciosa!

Café Gelado Blueberry Cheesecake

R\$ 36

Café expresso gelado servido sobre leite integral cremoso, com calda artesanal de frutas vermelhas e toque de baunilha. Finalizado com uma camada suave de chantilly aerado, raspas de limão, frutas vermelhas frescas e flor comestível no topo.

Chá Gelado de Cidreira ✨🍋💧

R\$ 20

Infusão fresca de folhas de cidreira colhidas no dia, servida gelada e levemente aromatizada com óleo essencial de melissa. Refrescante, delicado e naturalmente calmante.

Chá Organic

R\$ 16

Chás de polpas de frutas: uma experiência orgânica e sensorial, com sabores intensos e naturais como você nunca viu.



Todos os nossos cafés são servidos com bolachas artesanais e acompanhamentos naturais.