



Responda nossa pesquisa



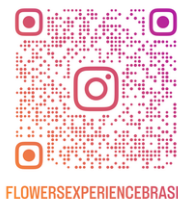
EXPERIENCE



FLOWERS



siganossa
playlist spotify



siganosso
instagram

FLOWERSEXPERIENCEBRASIL

AOS TEMPOS FRIOS

Na Flowers, cada etapa é um convite para sentir, experimentar e **desacelerar**. Nossa sugestão é que você comece pela **Estufa**.

Depois vá para Germinação, Siga para o Nutrir ...
Então, o Desabrochar e finalize na Contemplação.

Germinar — cafés, infusões e leves

Nutrir — brunch e frescos

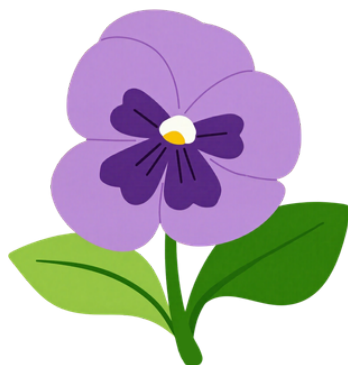
Desabrochar — quentes e principais

Contemplar — doces e drinks

E, ao final, leve um pouco da nossa estufa com você — descubra produtos feitos à mão, pensados para prolongar essa experiência.

Flowers Experience

Conectando pessoas à natureza





GERMINAÇÃO

cafés, infusões comidas rápidas

CAFÉS

Café Botânico (+Pedido) *🌿*

R\$ 16

Café passado na mesa, intenso e direto ao ponto. Com acompanhamento da estufa.

Café Flor de Leite *🌿*

R\$ 16

Café com leite cremoso e um toque de leite condensado. Com acompanhamento da estufa.

Café Nuvem Doce (Instagramável) *🌿*

R\$ 18

Café com leite, algodão doce, chantilly e flores. Com acompanhamento da estufa.

Chocolate Quente (Premium) *🌿*

R\$ 18

Chocolate quente com chantilly e flores. Com acompanhamento da estufa.

CHÁ

Bosque (Premium) *🌿✦

R\$ 15

Infusão de frutas silvestres adocicada, com notas intensas e aroma envolvente

Calmaria na Estufa (+Pedido) *🌿🍵✦

R\$ 20

Cidreira fresca em infusão com folhas de erva lúzia e óleo essencial de melissa.

NUTRIR brunchs, leves e frescos

BRUNCH E TOAST

Café no Jardim (+Pedido) *🌿✦

R\$ 89

serve 2
pessoas

Um despertar delicado: pães tostados com geleia artesanal, sanduíche leve e fresco, iogurte cremoso com frutas da estação, granola crocante e duo de café (preto/leite).

FLOWERTOAST (Instagramável) *🌿✦

R\$ 30

Pães, creme de queijo e flores.

FRESHTOAST (Clássico) *🌿✦

R\$ 25

Torrada clássica com alface e tomate.

EGG TOAST (Clássico) *🌿✦

R\$ 20

Pão com ovos mexidos

COMBO R\$ 28 (+ Pedido)

café (preto/leite), pão na chapa com manteiga e geleia, minidoce e 1 pacote de semente de flor.



DESABROCHAR

quentes, principais e porções

SANDUÍCHE E PIZZA

Sanduíche de Filé com Gorgonzola (+Pedido) ✦

R\$ 48

Pão Ciabatta de Fermentação Natural, Filé Mignon, Queijo Gorgonzola, Queijo Colonial, Cebola Caramelizada, Rúcula e maionese da casa.

Sanduíche Veg (Premium) ✦

R\$ 58

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

Pizza da Horta (Clássica) ✦

R\$ 58

serve 2 pessoas

Massa de fermentação natural, molho artesanal de tomate, muçarela ralado, tomate cereja, manjerição, requeijão e azeite extravirgem.

Pizza Botânica (Instagramável) ✦

R\$ 65

serve 2 pessoas

Massa de fermentação natural, base de queijo suave, muçarela ralada, flores comestíveis, cebola-roxa laminada, manjerona e mel silvestre.

Pizza Brasa e Pêssego (+Pedido) ✦

R\$ 68

serve 2 pessoas

Massa de fermentação natural com uma combinação irresistível de filé mignon grelhado, molho de pêssego e muçarela ralada.

Pizza Coração (Premium) ✦

R\$ 82

serve 2 pessoas

Massa de fermentação natural com uma combinação irresistível de coração ao molho vermelho e muçarela ralada.

Pizza Selvagem (Premium) ✦

R\$ 78

serve 2 pessoas

Massa de fermentação natural, molho de queijo de castanha com ervas, cogumelos salteados e flores suaves de mel.

Mini Pizza Doce (+ Pedido) ✦

R\$ 30

Massa de fermentação natural com chocolate branco e menta, coberta com frutas vermelhas, chantilly e flores comestíveis. Finalizada com raspas de limão e frutas vermelhas frescas. **Opção de mini pizza na versão chocolate preto e morango.**



Botânico – flores, ervas e aromas naturais



Veg – opção vegetariana/vegana



Composição com Óleo Essencial



Signature – criação autoral Flowers

CREMES E SOPAS

Agnoline no Pão

R\$ 40

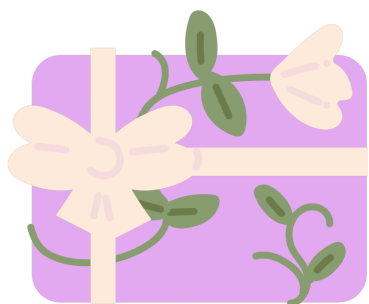
Sopa servida no pão com porção de capeletti.

Opção agnoline vegano de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, semolina de trigo fina, óleo de soja, açafrão, e recheio de lentilha, cebola, proteína de soja, cenoura, sal e páprica. (contém trigo)

Creme de Moranga

R\$ 36

Creme de moranga com molho de carne servido no bowl.



COMBOS

1: Trio de sopas (verifique as opções) + suco **R\$ 110**

2: Sanduíche + Pizza + Mini Pizza Doce **R\$ 125**

PORÇÕES

Fritas

Porção de fritas em formato palito.

R\$ 30

Bruschetas

Porção de 5 bruschetas 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 pasta cremosa e ervas.

R\$ 42



CAXIAS
em **DOBRO**

**Sanduíche de Filé com
Gorgonzola com Suco **R\$ 70**
Orgânico (500 ml)**

Pão Ciabatta de Fermentação Natural,
Filé Mignon, Queijo Gorgonzola, Queijo
Colonial, Cebola Caramelizada, Rúcula
e maionese da casa.



CONTEMPLAR

doces, bebidas e drinks

DOCES

Sorvete Cookies (+Pedido)



R\$ 36

Sorvete de Biscoito, com calda de chocolate, cookies em pedaços e calda de chocolate

Parfait Tropical (+Pedido)



R\$ 36

Camadas de iogurte grego, morango fatiados, granola crocante, mel e flores comestíveis.

Doce da Semana (Clássico)



R\$ 25

Verifique com o atendimento o doce da semana

Mini Tortinha (Premium)



R\$ 35

Tortinha zero glútem, zero lactose, zero açúcar.



Botânico – flores, ervas e aromas naturais



Veg – opção vegetariana/vegana



Composição com Óleo Essencial



Signature – criação autoral Flowers



BEBIDAS

Água

Com gás e sem gás.

R\$ 8

Refris

Verifique os sabores disponíveis

R\$ 10

Sucos de Polpas (+Pedido)

Suco natural feito com polpa orgânica.
Verifique as frutas disponíveis.

R\$ 22

Chopp Pilsen

Sabor suave, corpo leve e espuma cremosa.

R\$ 30 600 ml

R\$ 20 400 ml

Cerveja

verifique as marcas disponíveis.

R\$ 25 600 ml

R\$ 18 long/lat

DRINKS SEM ÁLCOOL

Sunset Morango Citrus

Morango, suco de limão e sprite.

R\$ 32

Refresco Verde (+Pedido)

Suco de laranja, gelo e xarope de frutas vermelhas

R\$ 32

Mango (Premium)

Suco de manga, energético, soda, menta fresca, chá gelado e picolé de fruta.

R\$ 32

DRINKS COM ÁLCOOL

Mojito de Pitaya (Premium)

Pitaya, limão. açúcar, rum, menta e água com gás

R\$ 40

Por do Sol Zen (+Pedido)

Aperol e Espumante

R\$ 40

Caipirinha de Fruta da Estação

Vodka, fruta da estação, gelo e açúcar

R\$ 40

Taça de Vinho

R\$ 20