



Responda nossa pesquisa

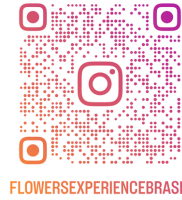


EXPERIENCE 

# 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

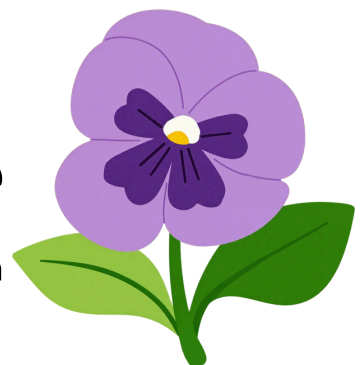
**Desabrochar** — quentes e principais

**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) \*🌿\*

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

R\$ 16

### Café Flor de Leite \*🌿\*

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

R\$ 16

### Café Cacau Bloom \*🌿\*

Café com chocolate, chantilly e finalização de flores. Com acompanhamento da estufa.

R\$ 16

### Café Nuvem Doce (Instagramável) \*🌿\*

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

R\$ 18

### Chocolate Quente (Premium) \*🌿\*

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

R\$ 18

## CHÁ

### Brisa Cítrica (Instagramável) \*🌿🌟

R\$ 15

Infusão de jasmim com rodela de laranja fresca e flores.

### 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 gelada com folhas de erva luiza e óleo essencial de melissa.

## ACOMPANHAMENTO

### Pão na chapa (Clássico)

R\$ 15

Pão colonial tostado acompanhado de manteiga e geléia.

### Mini Doce

R\$ 15

Brownie clássico com calda de fruta vermelha

## COMBO R\$ 28 (+ Pedido)

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



# NUTRIR

brunchs, leves e frescos

## BRUNCH E TOAST

### Café no Jardim (+Pedido)

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).

**R\$ 89**  
serve 2 pessoas

### FLOWERTOAST (Instagramável) \*🌿✦

Pães, creme de queijo e flores.

**R\$ 30**

### AVOTOAST (+Pedido) \*🌿✦

Pães, creme de avocado e flores.

**R\$ 30**

### FRESHTOAST (Clássico) \*🌿✦

Torrada clássica com alface e tomate.

**R\$ 25**

### Salada Verde \*🌿✦

Mix de folhas verdes, queijo assado, castanhas, nozes, notas de limão e flores. Temperos servidos na mesa: vinagre e azeite.

**R\$ 48**



# DESABROCHAR

pratos 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, manjeriço, 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 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.**

## 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, açúcar, 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

R\$ 30

Porção de fritas em formato palito.

### Bruschetas

R\$ 42

Porção de 5 bruschetas artesanais com variedade de sabores: do clássico tomate com manjeriço, às versões gourmet com brie e geléia, cebola caramelizada e gorgonzola, tomate seco e rúcula e pasta cremosa e ervas.

**CAXIAS**  
*em* **DOBRO**

### Sanduíche de Filé com Gorgonzola **R\$ 48**

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

### Sucos de Polpas

**R\$ 22**

Suco natural feito com polpa orgânica. Experimente nossas combinações. Verifique as frutas disponíveis.



# CONTEMPLAR

doces, bebidas e drinks

## DOCES

**Sorvete Calda Dupla (+Pedido) \*** 🌿 ✨ **R\$ 36**

Sorvete de Frutas Silvestres, com calda de frutas vermelhas, chocolate quente e finalização com flores.

**Sorbet Frutas da Mata (Premium) \*** 🌿 ✨ **R\$ 46**

Sorbet de Graviola, Cupuaçu, calda de caramelo e damascos.

**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

## 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. Experimente nossas combinações. 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)

Xarope de maçã verde, sprite e folhas frescas de menta.

R\$ 32

### Mango

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

R\$ 32

### Honey Deuce

Suco de Limão, xarope de framboesa, água com gás e bolinhas de melão

R\$ 32

## DRINKS COM ÁLCOOL

### Solar

Espumante e suco de laranja

R\$ 40

### 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

### Babosa

Vodka, suco de abacaxi, suco de pêssigo, limão e babosa

R\$ 40

### Bruma (+Instagramável)

Tequila, flor e macarom

R\$ 60



## CANAIS

 (51) 99374-4422

 [www.flowersbr.com](http://www.flowersbr.com)

 [oi@flowersbr.com](mailto:oi@flowersbr.com)

## INSTAGRAM

[@flowersexperiencebrasil](https://www.instagram.com/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 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](https://www.instagram.com/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](mailto:oi@flowersbr.com)

**Flowers Experience**