



good to know

Nossos pães são feitos na casa com fermentação natural.

-  sem lactose
-  sem trigo
-  vegetariano
-  vegano

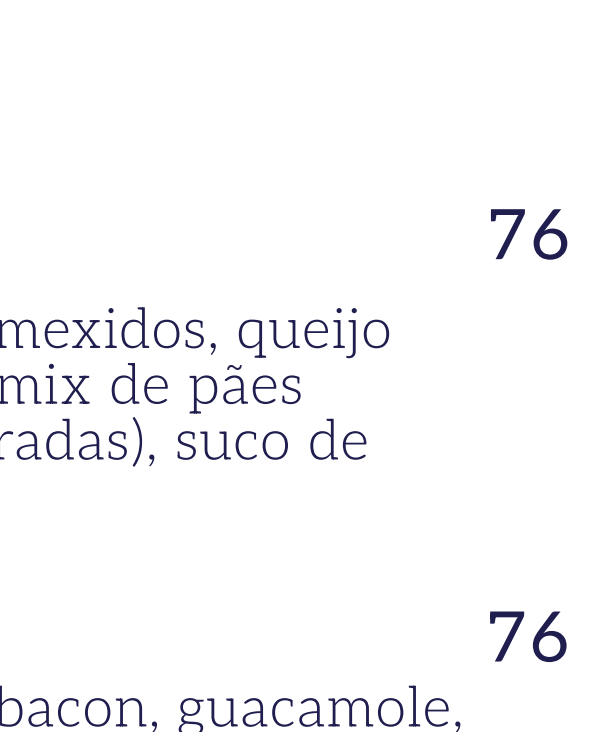
café da manhã

BAGUETE NA CHAPA	17
pão integral	
PÃOZINHO MULTIGRÃOS NA CHAPA	15
CROISSANT NA CHAPA	18
BRIOCHE NA CHAPA	17
PÃO DE QUEIJO {4 UNIDADES}	32
com requeijão ou creme de castanha de caju	
QUEIJO QUENTE	27
mix de queijos no pão de forma *no croissant ou pão Good	
MISTO QUENTE	32
mix de queijos e presunto no pão de forma *no croissant ou pão Good	
EGGS	29
mexido, frito ou omelete, com fatia de pão com mix de folhas opcional	
CROISSANT	14
IOGURTE	36
com granola e frutas	
BOWL DE IOGURTE VEGANO	43
iogurte vegano guamá com granola e frutas	
SALADA DE FRUTAS	23
mix de frutas	
FRUTAS DA ESTAÇÃO	18
consulte opções	
PAIN AU CHOCOLAT	16
CINNAMON ROLL	15

*todos os ovos são orgânicos

Adicionais

geleia	+6
requeijão	+5
creme de castanha de caju	+6
ovo pochê	+6
ovo frito	+6
ovo mexido	+10



brunch

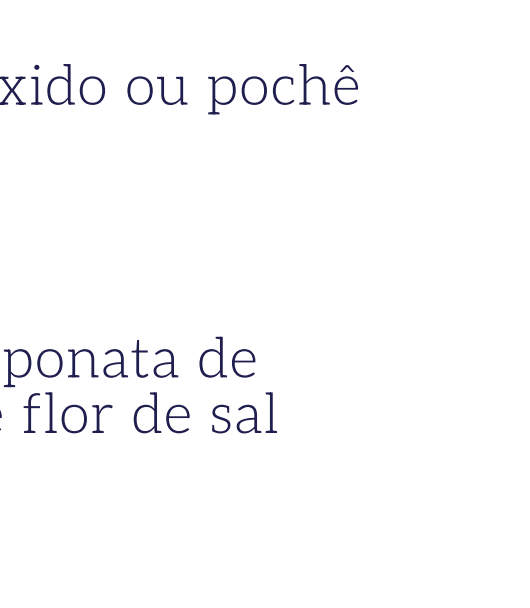
BRUNCH	76
mini bowl de iogurte com granola e mel, ovos mexidos, queijo minas padrão, peito de peru, geleia, manteiga, mix de pães (croissant ou pain au chocolat, pão rústico, torradas), suco de laranja e coado da casa ou capuccino italiano	
BRUNCH AMERICANO	76
mini salada de frutas, waffle, mel, ovos fritos, bacon, guacamole, pão rústico, manteiga, café coado e suco de laranja	
CROQUE MONSIEUR	46
CROQUE MADAME	51
PANQUECA AMERICANA	41
com morango, chia, mel e mirtilo	
FRENCH TOAST	36
no pão brioche embebido em leite, açúcar, ovo e canela, acompanha frutas vermelhas, geleia de mirtilo	
BOLO DO DIA	14
consulte opções	
COOKIE DO GOOD	16
consulte opções	
BOWL OVOS MEXIDOS	58
ovos mexidos na manteiga, espinafre, cogumelos, guacamole, bacon e pães	
EGGS BENEDICT	47
pão brioche, ovo pochê, espinafre, crispy de bacon e molho holândes, salada de rúcula e molho da casa	
EGGS CROISSANT	34
croissant com ovos fritos ou mexidos	

*todos os ovos são orgânicos

Adicionais

bacon	+11	peito de peru	+9
espinafre	+8	tomate	+7
cogumelos	+16	nutella	+13
mix de queijos	+11	cream cheese	+10
queijo de cabra	+16	salmão curado	+18
presunto	+8		

toasts



RICOTA	48
abobrinha assada, tomatinho confitado e mix de brotos finalizados com flor de sal	
QUEIJO DE CABRA	65
queijo de cabra com Parma, figos, tomate cereja e redução de balsâmico	
CAPRESE	52
burrata, concassé de tomate, azeite e folhas de manjeriçao	
GUACA	48 56
- guaca com tomate e ovo mexido ou pochê - guaca com cruado de atum	
VEGANA	51
creme de tofu defumado com caponata de berinjela, folhas de manjeriçao e flor de sal	

do forno

TORTA DE FRANGO	56
acompanha mix de folhas e tomates confitados	
QUICHE DE GORGONZOLA E DAMASCO	58
acompanha mix de folhas e tomates confitados	
QUICHE DE CEBOLA CARAMELIZADA	60
acompanha mix de folhas e tomates confitados	
PIZZA ROMANA	58
- queijo feta com chutney de cebola - tomate, mussarela e manjeriçao	

wraps

CARNE	65
queijo minas, rosbife, bacon, tomate em rodelas com requeijão	
FRANGO	61
queijo minas, tiras de frango marinado, abobrinha assada com requeijão	
VEGANO	56
julienne de legumes, hommus de beterraba, berinjela assada, e crispy de cebola	

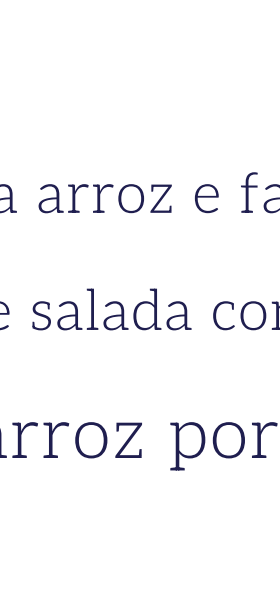
*todos os pratos acompaham mix de salada

sandwiches



SANDUÍCHE DE SALMÃO	66
new york roll com cream cheese, avocado, salmão curado e um ovo frito	
CLUB SANDWICH DO MARKET	49
pão de forma de fermentação natural feito na casa, peito de peru, bacon crocante, tomate, alface e maionese da casa	
ROSBIFE	61
rosbife de filet mignon na focaccia, queijo minas padrão, picles de pepino, rúcula e maionese da casa	
BURGUER GOOD	56
pão de brioche, hambúrguer da casa, queijo prato, picles de pepino, molho rústico de tomate, rúcula e maionese da casa, acompanhado de fritas	
FRANGO ORGÂNICO	59
frango grelhado na ciabatta, mix de queijos, tomates confit, rúcula, pesto e creme de mostarda dijon	

pizzas



CALABRESA	58
calabresa artesanal, azeitona e cebola	
MARGUERITA	58
mussarela de bufala, búfala, manjeriçao e tomate cofitado	
PORTUGUESA	58
muçarela, presunto, ovo, cebola e azeitona	
FRANGO COM CATUPIRY	58
mussarela, frango desfiado e catupiry	
BRÓCOLIS	65
muçarela, brócolis, bacon, parmesão e cogumelo	
GOOD	65
muçarela, tomate seco, carcciofine, azeitona e manjeriçao	
BURRATA	58
burrata inteira, tomate cofitado, manjeriçao e molho pesto	
PARMA	58
queijo brie, presunto parma, rúcula, tomate cofitado e manjeriçao	
SICILIANA	58
molho branco, queijo parmesão,búfala, rúcula e nozes	
PANINI	58
rosbife de mignon, rúcula, maionese e cebola crispy	
MINI PANINI	65
rosbife de mignon, rúcula, maionese e cebola crispy	
CALZONE	65
muçarela, calabresa e cebola	

{ a partir das 18 horas }

saladas

ORIENTAL	66
salada de espagete de legumes, rúcula, frango orgânico grelhado, amendoim, gergelim, abóbora, molho oriental, fatia de pão e cebola crispy	
CAESAR CROCANTE	67
frango korin empanado, alface americana, coutons, lascas de parmesão, gema curada ralada e molho caesar (sem anchova)	
NIÇOISE	79
atum selado, vagem, batatinha, tomatinho, ovo mollet e pesto de azeitona preta	

para compartilhar

CEVICHE	68
salmão, saint peter, cebola roxa, milho, leite de tigre e batata doce assada ou chips de batata doce	
BURRATA	71
molho pesto, tomates confit e crostini	
GUACAMOLE	44
com nachos	

pratos

PICADINHO	77
com arroz, farofinha de banana e bacon, salada de couve, ovo pochê, vinagrete e mini pastelzinho de queijo	
STROGONOFF DE FRANGO	71
acompanha arroz e batata palha	
TAGLIATELLE	70
molho de tomate rústico, azeitonas pretas, mussarela de búfala e manjeriçao	
MOQUECA	79
feita com saint peter, acompanha arroz e farofa	

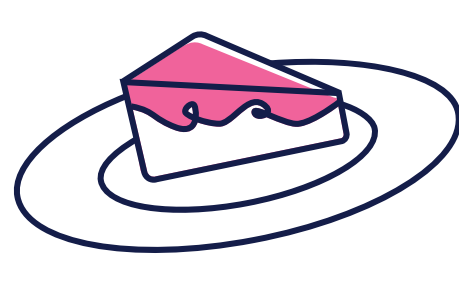
*todos os pratos com mix de salada contém molho da casa

{ adicione arroz por +8 }

bowls

FRANGO BOWL	67
peito de frango com molho de iogurte, grão de bico, couve flor assada com páprica e mel, berinjela assada, mix de folhas e fatia de pão	
ROSBIFE BOWL	71
rosbife de filet mignon, coleslaw, abobrinha, farofa de banana, milho na manteiga, batata bolinha e fatia de pão	
SALMÃO CURADO BOWL	76
salmão curado na casa, guacamole, cevadinha, abóbora assada, mix de folhas, chips de batata doce e fatia de pão	
SALMÃO ASSADO BOWL	81
salmão assado com gengibre, pimenta dedo de moça e limão siciliano, mix de folhas, brócolis, couve flor, batata doce e quinoa	

sobremesas



PAIN PERDU brioche caramelizado com calda de caramelo, sorvete de baunilha e creme anglaise	34
BOLO DE CHOCOLATE bolo de chocolate com calda densa de chocolate	34
BOLO DE COCO GELADO	22
COCADA FORNO cocada de forno servida quente com gel de laranja, sorvete de iogurte e crocante de amêndoas	34
CHEESECAKE DE NUTELLA	34

*confira nossa vitrine de doces

chás

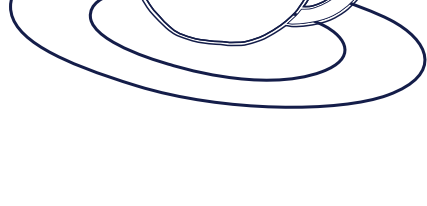
PITAYA E ROMÃ chá branco, frutado, pitaya e romã, capim limão e baunilha	18
MEDITERRÂNEO blend de chá preto, avelã, pedaços de cacau e fava de baunilha	18
CASA DE VÓ capim limão, limão siciliano, laranja e gengibre	18
ROOIBOS casca de rooibos e maracujá	18

smoothies e vitaminas

YELLOW SUB manga, maracujá, banana, cúrcuma, linhaça e leite	24
VITAMINA GOOD banana milk, maçã e aveia	28
VITAMINA DE ABACATE leite, abacate e mel	28
AÇAÍ POWER banana, morango, mel, guaraná em pó, ginseng e leite	28

{ troque por leite de aveia ou banana milk por +6 }

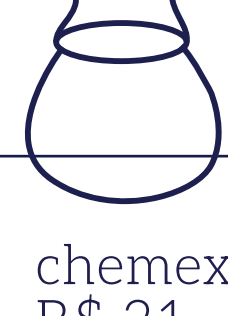
coffee all day



ESPRESSO	9
ESPRESSO DUPLO	13
ESPRESSO DESCAFEINADO	11
MACCHIATO	12
FLAT WHITE espresso duplo e leite vaporizado	20
CAPUCCINO ITALIANO	16
CAPUCCINO GOOD espresso, leite, doce de leite e raspas de limão siciliano	18
CHAI LATTE blend de especiarias tea road e leite vaporizado, finalizado com canela	18
MOCHA espresso, leite e ganache de chocolate meio amargo	18
LATTE espresso e leite vaporizado *caramelo ou baunilha opcional	14
HERBAL LATTE mel de capim santo e hortelã, espresso e leite de aveia	18
JASMIN LATTE infusão de jasmim, fava de baunilha, espresso e leite	18
CHOCOLATE QUENTE ganache de chocolate meio amargo, leite e marshmallow	18
AMERICANO	11
GOLDEN MILK leite vegetal, cúrcuma e especiarias	18
MATCHA LATTE leite e matcha em pó	18
CINNAMON GOOD leite de aveia, espresso, mel e canela	18
COLD BREW café extraído a frio (servido gelado)	14
COLD TÔNICA limão, tônica e coldbrew	18
CHÁ natural	16

{ peça quente ou gelado }

MÉTODOS ESPECIAIS

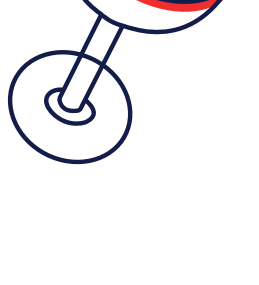
 coado R\$ 14	 chemex R\$ 21	 hario V60 R\$ 19	 prensa francesa R\$ 19
---	---	--	--

{ adicione ou troque por leite de aveia ou banana milk por +6 }

bebidas

ÁGUA PRATA	8
MAMBA WATER	7
BAER MATE	18
REFRIGERANTE	9
KOMBUCHA PURO VERDE mirtilo, maracujá ou imunidade	19
KIRO gengibre, maracujá+cúrcuma ou maçã+pimenta	13
SUCO NATURAL laranja, melancia, abacaxi, limão, maracujá, manga e tangerina (sazonal)	16
SUCO MIX DE FRUTAS	20
SUCOS ESPECIAIS Verde: manjerição, hortelã, pepino e mel Detox: couve, abacaxi e gengibre e limão	20
SUCO DE TOMATE	18
SODA ITALIANA consulte os nossos sabores	19

alcoólicos



TAÇA DE VINHO	32
TAÇA DE ESPUMANTE	30
TAÇA DE CLERICOT	35
MIMOSA espumante e suco de laranja	32
MIMOSA GOOD granita de tangerina, calda de tangerina com espumante brut	36
APEROL aperol, espumante e água gaseificada	35
GREEN APPLE tequila, maçã verde, uva verde e hortelã	40
CARAJILLO espresso duplo licor 43 e gelo	37
BLOODY MARY	32
SHAKE BAILEYS licor baileys, chocolate e leite	47
CRAZY SHAKE bourboun, sorvete de baunilha, pasta de amendoim e mel	49
SGROPPINO sorbet de limão e vodka	44
HEINEKEN	17
STELLA ARTOIS	16

{ confira também nossa carta de vinhos }