

**Horário de abertura / Opening hours**

**Café da manhã / Breakfast**

**Diariamente, 6h - 11h**

*Daily, 6am - 11am*

**Almoço / Lunch**

**Seg - Sex 12h - 15h**

*Mon - Fri, 12pm - 3pm*

**Jantar / Dinner**

**Diariamente 19h - 23h - Emile**

*Daily, 7pm - 11pm*

**Quarta à Sábado - 19h - 23h - Rooftop**

*Wed - Sat, 7pm - 11 pm*

**Legendas / Subtitle**



Pratos sem Leite e derivados/Lacto-egg-freedishes



Pratos sem glúten/Glutenfreedishes



Pratos Veganos/Vegandishes



Vegetarianos/Vegetarian dishes



Contém Nuts/ContainsNuts

**Todos nossos preços estão sujeitos a 15% de taxa de serviço**  
All our prices are in Brazilian real and subject to 15% service charge

**N.Procon 151 - N. Vigilância Sanitária 1746**

*emile*

RIO DE JANEIRO

**CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST**

# CAFÉ DA MANHÃ EMILIANO

R\$170 por pessoa+15%taxa de serviço

Café filtrado, Espressos, Cappucino, Macchiato, Latte e variedade de chás

- Leite: Integral, desnatado, amêndoas e soja
- Sucos de fruta natural: Laranja, Detox e Melancia
- Smoothies, Água de coco, água com gás e sem gás
- Chá matte da casa

Frutas frescas da estação

logurt, granola e mel

Açaí com banana

Pudim de chia

Salada de frutas

Porção de cereais: Sucrilhos, granola, aveia e chia

Seleção de pães artesanais e “Viennoiseries”:

Baguete, Pão de Queijo, Brioche Integral, Broa de Milho, Croassaint e Pain au Chocolat

Manteiga, cream cheese e variedade geléias artesanais

Tábua de frios: presunto, gouda, coppa, canastra e salame italiano

Prato de queijos: minas frescal, ricota e gouda

Ovos preparados à sua escolha: mexido, frito, cozido, omelete, pochê

Ovos Beneditinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione, presunto e queijo

Ovos Florentine: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e espinafre

Ovos Royal beneditinos: ovo pochê, muffin inglês, zabaione e salmão defumado

Croque Monsieur & Croque Madame:

Presunto, queijo gruyère, Molho béchamel e ovo frito

Tapioca com ricota e gojiberry

Tapioca com peito de peru e queijo

Tapioca de ovo mexido e queijo minas

Tapioca de carne seca com queijo coalho

Cuscuz de queijo coalho com manteiga de garrafa

Cuscuz de carne seca com queijo

Toast de brioche com creme de abacate, gergelim e ovo pochê

Toast de brioche com queijo brie, caramelo salgado e maçã

Rabanada recheada com doce de leite e banana caramelizada

Waffle com banana e canela

Panqueca com maple syrup

# EMILIANO BREAKFAST

BRL 170 per person+15%servicecharge

Filtred coffee, Espressos, Cappucino, Macchiato, Latte and teas selection

Milk: Whole, skimmed, almond and soy

Fresh fruit juices: Orange, Detox and Watermelon

Smoothies, Coconut water, Still and Sparkling water

Yerba mate tea

Fresh fruits

Yogurt, granola and honey

Açaí with banana

Chia pudding

Fruit salad

Cereals Portion: Corn flakes, granola, oat and chia

Emiliano homemade breads and “viennoiseries”:

Baguette, cheese breads, whole grain brioche, cornbread,

Croassaint and Pain au Chocolat

Butter, cream cheese and jams selection

Cold cuts board: ham, gouda, coppa, canastra cheese and Italian salami

Cheese Selection: white cheese Minas Frescal, ricotta and gouda

Eggs prepared at your choice: scrambled, fried, boiled, omelet and poached

Benedict Eggs: poached eggs, toast, zabaione, ham and cheese

Florentine Eggs: poached eggs, toast, zabaione and spinach

Royal benedict eggs: poached eggs, toast, zabaione and smoked salmon

Croque Monsieur & Croque Madame:

Ham, gruyère cheese, béchamel sauce and fried egg on top

Tapioca with Ricotta and gojiberry

Tapioca with Turkey breast and cheese

Tapioca with Scramble eggs and white cheese

Tapioca with dried meat and coalho cheese

Coalho cheese and bottled butter couscous

Dried meat and cheese couscous

Brioche toast with avocado cream, sesame and poached egg

Brioche toast with brie cheese, salted caramel and apple

French toast stuffed with dulce de leche and caramelized banana

Waffle with banana and cinnamon

Pancake with maple syrup