

EXPERIÊNCIAS

SEQUÊNCIA DE ENTRADAS TÍPICAS

APRESENTANDO A SELEÇÃO DE NOSSAS ENTRADAS, QUE JUNTAS TRANSPORTAM VOCÊ A UMA JORNADA SENSORIAL PELA TRADICIONAL CULINÁRIA TIBETANA. CADA CRIAÇÃO É CUIDADOSAMENTE ELABORADA PARA CATIVAR SEUS SENTIDOS E PROPORCIONAR UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA VERDADEIRAMENTE MEMORÁVEL.

SHAMO MOMO - MOMOS AO MOLHO DE MANJERICÃO

SHAMÔ GHONSOK - DJUMA TSÉ - ALÚ KATSA - MOTUP

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 145,00

EXPERIENCIA ARMONIZADA COM ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUTER\$ 270,00

MEMÓRIAS DE KHAM

PENSANDO EM TRANSMITIR O CLÁSSICO DA COZINHA TIBETANA COM TOQUES DE ELEGÂNCIA E SOFISTICAÇÃO, CONVIDAMOS VOCÊ A EXPLORAR UM MUNDO DE SABORES AUTÊNTICOS. APRECIE A ARTE DA CULINÁRIA TIBETANA EM CADA MORDIDA, ENQUANTO DESFRUTA DE UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA ÚNICA.

MOMOS AO MOLHO DE MANJERICÃO

SHATOK

TSAMTÉ

PÖTCHA

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 135,00

EXPERIENCIA ARMONIZADA COM VINHO PIZZATO RESERVA MERLOT.....R\$ 325,00

NAYE APA

"RECEBI TANTO AMOR E CARINHO DO MEU PAI, A CADA MOMENTO, A CADA SEGUNDO DA MINHA VIDA. NÃO TEM COMO EU NÃO ESQUECER ISSO. ESTA É UMA SELEÇÃO COM ALGUNS DOS PRATOS FAVORITOS DELE, E TAMBÉM É UMA OPORTUNIDADE DE EU APRESENTÁ-LO A VOCÊS."

MOMOS AO MOLHO DE MANJERICÃO CHEFF OGYEN SHAK

RÁ SHA

SOBREMESA DO CHEF

PÖTCHA

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 135,00

EXPERIENCIA ARMONIZADA COM VINHO ALTA VISTA PREMIUM MALBEC.....R\$ 315,00

EXPERIÊNCIA VEGANA DO CHEF OGYEN.

CONVIDAMOS VOCÊ A EXPLORAR ESSA JORNADA CULINÁRIA ÚNICA, ONDE APRESENTAMOS OS SABORES TIBETANOS EM UMA VERSÃO VEGANA, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA VERDADEIRAMENTE MEMORÁVEL.

SHAMÔ GHONSÓK

SHAMI TSÉ

HIN TÔRIK TSÉ TRADICIONAL

DRIP COFFEE ORFEU

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 135,00

EXPERIENCIA ARMONIZADA COM VINHO LIDIO CARRARO DADIVAS CHARDONNAY.....R\$ 265,00

ENTRADAS TÍPICAS

MÔTUP

TROUXINHAS TIBETANAS, COZIDAS NO VAPOR E SALTEADAS NA MANTEIGA. SERVIDAS AO MOLHO VERMELHO, COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS E ESPECIARIAS TIBETANAS. FINALIZADAS COM GERGELIM PRETO E ERVAS FINAS.
SABORES: SHA (CARNE), ALÚ (BATATA), NGOTSÉ (LEGUMES).

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 52,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 31,00

MOMOS AO MOLHO DE MANJERICÃO

TROUXINHAS TIBETANAS COZIDAS NO VAPOR, SALTEADAS NA MANTEIGA. SERVIDAS AO MOLHO DE MANJERICÃO COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS. SABORES SHA (CARNE), ALÚ (BATATA), NGOTSÉ (LEGUMES).

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 51,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 30,00

SHAMÔ MOMO

TROUXINHAS TIBETANAS, COZIDAS NO VAPOR E SALTEADAS NA MANTEIGA, COM RECHEIO DE COGUMELOS SHIMEJI FRESCOS E CENOURA, ACOMPANHADO DE SHOYU.

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 49,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 29,00

ALÚ KATSA

BATATAS COZIDAS, SELADAS NA MANTEIGA E TEMPERADAS COM ESPECIARIAS TIBETANAS. SERVIDAS AO MOLHO DE MANJERICÃO, COM CASTANHAS DE CAJU E AÇAFRÃO. FINALIZADAS COM GERGELIM PRETO E ERVAS FINAS

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 53,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 32,00

DJUMA TSÉ

LINGUIÇA DE CORDEIRO GRELHADA NA MANTEIGA. SERVIDA AO MOLHO DE MANJERICÃO E FINALIZADA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS E ESPECIARIAS TIBETANAS.

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 51,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 30,00

SHAMÔ GHONSÓK

COGUMELOS PARIS ASSADOS, RECHEADOS COM QUEIJO GORGONZOLA E REQUEIJÃO **OU** TOMATES SECOS. FINALIZADOS COM GERGELIM PRETO E ERVAS FINAS

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 47,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 28,00

SALADAS

FOLHAS VERDES

COMPOSÉ DE ALFACES, AMERICANA, CRESPA E ROXA, FOLHAS DE RÚCULA E TOMATES CEREJA. FINALIZADO COM RICOTA E REDUÇÃO DE ACETO CASEIRO **OU** MOLHO DE MOSTARDA E MEL.

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 40,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 24,00

SALADA DO CHEF

COMPOSÉ DE TOMATES CEREJA, QUEIJO MUÇARELA, PALMITO E FOLHAS DE RÚCULA. FINALIZADO COM MOLHO DE MANJERICÃO E CASTANHAS DE CAJU PICADAS.

PORÇÃO INTEIRA.....R\$ 49,00
1/2 PORÇÃO.....R\$ 30,00

PRATOS PRINCIPAIS



SEM GLÚTEM



SEM LACTOSE



VEGETARIANO/VEGANO

CHOW MEIN

MASSA COM SHA (ISCAS DE FILÉ MIGNON GRELHADO) **OU** SHAMÔ (COGUMELOS SHIMEJI FRESCOS). PREPARADO COM COMPOSÉ DE ACELGA, CEBOLA ROXA, BROCÓLIS E CENOURAS CROCANTES. FINALIZADO COM GERGELIM BRANCO E ERVAS FINAS.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 75,00

SHATOK NIANDU NGOTSE

SHA(ISCAS DE FILÉ MIGNON GRELHADO) **OU** SHAMÔ(COGUMELOS SHIMEJI FRESCOS). PREPARADOS COM COMPOSÉ DE ACELGA, CEBOLA ROXA, BROCÓLIS E CENOURAS CROCANTES. SERVIDO COM TI MOMO, PÃO ARTESANAL TIBETANO, TEMPERADO COM ERVAS FINAS E AÇAFRÃO, FINALIZADO COM GERGELIM BRANCO E ERVAS FINAS

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 76,00

CHASÔ NIANDU DUMGUM

FILÉ MIGNON GRELHADO, AO MOLHO VERMELHO, PREPARADO COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS E ESPECIARIAS TIBETANAS.

SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, SALTEADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS, E ACOMPANHADO DE CHIPS DE BATATA DOCE. FINALIZADO COM GERGELIM PRETO E ERVAS FINAS.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 82,00

CHASÔ NIANDU CHUA

FILÉ MIGNON GRELHADO, AO MOLHO DE QUEIJOS. SERVIDO COM ARROZ À MODA DO CHEF, SALTEADO NA MANTEIGA, COM AÇAFRÃO, CASTANHAS DE CAJU PICADAS, UVAS PASSAS PRETAS, E ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS SELADAS NA MANTEIGA COM ERVAS FINAS. FINALIZADOS COM NOZ PECAN, GERGELIM BRANCO, GERGELIM PRETO E TEMPERO VERDE.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 82,00

TSÍKU TSÉ

COSTELA SUÍNA AO MOLHO DE MARACUJÁ E HIBISCUS. SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, SALTEADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS, ACOMPANHADO DE CHIPS DE BATATA DOCE.

FINALIZADO COM GERGELIM PRETO, GERGELIM BRANCO, ERVAS FINAS E TEMPERO VERDE.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 82,00

PÓKSHA TSÉ

BARRIGA DE PORCO COM MOLHO A BASE DE IOUGURTE E ESPECIARIAS, SERVIDA EM UMA CESTINHA DE FOLHA DE REPOLHO ROXO.

ACOMPANHADO COM ARROZ À MODA TIBETANA, SALTEADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS E CHIPS DE BATATA.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 84,00

SALMÃO AO MOLHO DO CHEF

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ E HIBISCUS, SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, SALTEADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS, ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS SELADAS NA MANTEIGA COM ERVAS FINAS. FINALIZADO COM GERGELIM PRETO, GERGELIM BRANCO E TEMPERO VERDE.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 96,00

RA SHA

PERNIL DE CORDEIRO AO MOLHO TASHI COM UM TOQUE DE CRAVO **OU** ANIS. SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, FLAMBADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS, ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS SELADAS NA MANTEIGA COM ERVAS FINAS E CENOURA CARMELIZADA. FINALIZADO COM GERGELIM PRETO E TEMPERO VERDE.
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 83,00

SÔNAM RA SHA

FILÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE TOMATE, AÇAFRÃO E ESPECIARIAS. SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, FLAMBADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS E ERVILHAS VERDES FRESCAS. ACOMPANHADO CHIPS DE BATATA DOCE. FINALIZADO COM UM FILETE DE CREME DE LEITE.
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 82,00

RA SHA A MODA DO CHEF

T-BONE DE CORDEIRO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE, AÇAFRÃO E ESPECIARIAS. SERVIDO COM PURÊ DE BATATAS, AÇAFRÃO E ESPECIARIAS. ACOMPANHADO DE CHIPS DE BATATA DOCE DECORADO COM CREME DE LEITE
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 82,00

SHAKA TSÉ

FILÉ DE FRANGO SALTEADO COM UM COMPOSE DE PAK SHOIO, CEBOLA, CENOURAS E BATATAS. ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO.
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 79,00

SHAMI TSÉ

FATIAS DE TOFÚ SALTEADO COM UM COMPOSE DE PAK SHOIO, CEBOLA, CENOURAS E BATATAS. ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO.
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 81,00

SHAKA NIANDU DONTSE

PEITO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL. SERVIDO COM ARROZ À MODA TIBETANA, FLAMBADO NA MANTEIGA COM CASTANHAS DE CAJU PICADAS, E ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS SELADAS NA MANTEIGA COM ERVAS FINAS. FINALIZADO COM GRÃOS DE MOSTARDA.
PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 78,00

“AO CONHECER E EXPERIENCIAR NOVAS
CULTURAS EXPANDIMOS NOSSA VISÃO AO
MESMO TEMPO EM QUE PASSAMOS A APRECIAR AS
PECULIARIDADES DA NOSSA.”

Matchen Ogyen Shak

SOBREMESAS

TAÇA DE SORVETE ARTESANAL

SABORES: CHOCOLATE, MORANGO, CREME

SABORES SEM LACTOSE/VEGANO: FRUTAS VERMELHAS, CREME

SERVIDOS COM GANACHE DE CHOCOLATE BELGA MEIO AMARGO

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 22,00

BROWNIE DA DRIKA

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA 70%, AÇÚCAR MASCADO, MANTEIGA DE COCO E FARINHA DE AMÊNDOAS.

SERVIDO COM SORVETE DE CREME ARTESANAL E FINALIZADO COM CALDA DE CAMELO,

GANACHE E GERGELIM BRANCO.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 33,00

SOBREMESA DO CHEF

COGUMELOS SHIMEJI FRESCOS, CAMELIZADOS AÇUCAR REFINADO, CACHAÇA E SHOYO. SERVIDO SOBRE DUAS BOLAS DE SORVETE DE CREME E FINALIZADO COM UM CHIPS DE BATATA, GANACHE E GERGELIM BRANCO

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 32,00

MOUSSE DE ROSAS

MOUSSE CREMOSO PREPARADO À BASE DE CHOCOLATE BRANCO, CREME DE LEITE E ÁGUA DE ROSAS. DECORADO COM UMA PÉTALA DE ROSA ORGÂNICA E ACOMPANHADO COM LICOR DE CASSIS COM UM TOQUE DE ROMÃ

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 26,00

HIN TÔRIK TSÉ TRADICIONAL

PURÊ DE KUSHÔ(MAÇÃ) **OU** NGOLHÔK(BANANA), COM CASTANHAS DE CAJU E UVAS PASSAS. SERVIDO COM DUAS BOLAS DE SORVETE DE CREME **OU** DE FRUTAS VERMELHAS(SEM LACTOSE).

DECORADO COM COBERTURA DE CAMELO, GANACHE E GERGELIM BRANCO.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 26,00

TSALOK TSE

FINAS FATIAS DE PICLES DE GENGIBRE CAMELIZADOS EM CACHAÇA E AÇUCAR REFINADO. SERVIDOS SOBRE DUAS BOLAS DE SORVETE DE CREME ARTESANAL. DECORADO COM GERGELIM BRANCO.

ACOMPANHA CAFÉ NEXPRESSO RISTRETO.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 44,00

TSAMTÉ

TORTINHA TSAMPA(FARINHA DE CEVADA, BASE DE MANTEIGA E AÇÚCAR REFINADO), RECHEADA COM RASPAS DE MAÇÃ, GENGIBRE, LIMÃO E CHOCOLATE BRANCO. FINALIZADA COM UM BISCOITO DE TSAMPA E CALDA DE CAMAMELO

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 35,00

CHÔ NGAMÔ

FLAN DE COULIS DE LIMÃO SICILIANO, SERVIDO SOB MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO AERADO COM CROSTA CROCANTE.

PORÇÃO INDIVIDUAL.....R\$ 26,00