



ENTRADAS

- 2 Pupunha ao Limão Siciliano **VEG** 19,90
Pedaços de palmito pupunha assados e salteados em suco de limão siciliano. (Não contém glúten)
- 4 Couvert Árabe **VEG** 18,90
Porções de homus e babaganush acompanhadas por pão sírio.
- 5 Dadinhos de Tapioca **LEV** 19,90
Dadinhos de queijo coalho e tapioca. Servidos com melado. (Não contém glúten)



PRATOS FRIOS

(Prato Principal)

15 Salada Árabe **VEG** 23,90
Mix de folhas regado com molho de romã. Acompanha lascas de pão sírio, homus, babaganush e tabule de quinoa.

16 Salada Indiana **LEV** 26,90
Mix de folhas, tomate, pepino e cenoura regados com um molho de iogurte e hortelã. Acompanha tiras de frango, pedaços de queijo coalho grelhados e uma fina massa assada.

14 Salada Siciliana **LEV** 25,90
Feita com penne integral, tomate cereja, rúcula, azeitona e ricota fresca. Finalizada com molho pesto, croutons e folhas de manjeriço. (Pode ser vegana, solicite a um garçom)

17 Salada da Casa **VEG** 26,90
Cogumelos grelhados acompanhados por mix de folhas, broto de feijão, tomate seco, rabanete, pupunha, e molho agridoce de tangerina. (Não contém glúten)

18 Salada da Casa **LEV** 34,90
Posta de salmão grelhada acompanhada por mix de folhas, broto de feijão, tomate seco, rabanete, pupunha e molho agridoce de tangerina. (Não contém glúten)

* Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.

* Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.

* Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.

PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

SEGUNDA-FEIRA

41 Tilápia Fit **LEV** 28,90

Filé de tilápia ao molho agridoce de abacaxi e pimentões. Acompanha mix de legumes, fatias de banana-da-terra grelhadas e mix de arroz cateto com vermelho. (Não contém glúten)

44 Frango Honey Mustard **LEV** 28,90

Filé de frango ao molho de mostarda e mel. Servido com batatas rústicas assadas, brócolis salteados e bolinhos de arroz integral. (Não contém glúten)

36 Estrogonofe de Cogumelos **VEG** 29,90

Feito com cogumelos e grão-de-bico. Servido com mix de arroz cateto com vermelho, lascas de abóbora e chips de banana-da-terra. (Não contém glúten)

48 Bobó de Pinhão **VEG** 29,90

Bobó com pedaços de pinhão, acompanhado por aveia em grãos cozida e farofa crocante de sementes e proteína de soja. (Não contém glúten)

20 Veg Brasil **VEG** 22,90

Um clássico: Feijão preto, arroz cateto e vermelho, purê de abóbora, couve refogada, farofa e um bife vegano de sementes e cogumelos. (Não contém glúten)

* Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.

* Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.

* Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.

PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

TERÇA-FEIRA

- 44 Frango Honey Mustard **LEV** 28,90
Filé de frango ao molho de mostarda e mel. Servido com batatas rústicas assadas, brócolis salteados e bolinhos de arroz integral. (Não contém glúten)
- 41 Tilápia Fit **LEV** 28,90
Filé de tilápia ao molho agri-doce de abacaxi e pimentões. Acompanha mix de legumes, fatias de banana-da-terra grelhadas e mix de arroz cateto com vermelho (Não contém glúten)
- 48 Bobó de Pinhão **VEG** 29,90
Bobó com pedaços de pinhão, acompanhado por aveia em grãos cozida e farofa crocante de sementes e proteína de soja. (Não contém glúten)
- 27 Moqueca de Pupunha **VEG** 29,90
Feita com palmito pupunha, pimentões, alho-poró, finalizada com coentro. Acompanha arroz cateto com vermelho e farofa de banana-da-terra. (Não contém glúten)
- 20 Veg Brasil **VEG** 22,90
Um clássico: Feijão preto, arroz cateto e vermelho, purê de abóbora, couve refogada, farofa e um bife vegano de sementes e cogumelos. (Não contém glúten)

* Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.

* Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.

* Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.



PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

QUARTA-FEIRA

45 Tilápia com Gratin **LEV** 28,90

Filé de tilápia coberto por legumes salteados, acompanhado por gratin de batatas e purê de ervilha com brócolis. (Não contém glúten)

42 Frango Mineirinho **LEV** 28,90

Mix de arroz cateto e vermelho com feijão fradinho, queijo coalho, coentro e pimenta biquinho. Servido com vagem refogada, purê de batata doce e um filé de frango grelhado. (Não contém glúten)

23 Lasanha de Berinjela e Abobrinha **LEV** 27,90

Feita com tiras de berinjela e abobrinha no lugar da massa tradicional. Recheada com bolonhesa de soja e gratinada com queijo.

40 Feijoada Vegana **VEG** 29,90

Feijoada com cubos de tofu, paio vegetal, calabresa vegetal e legumes defumados. Servida com arroz integral, farofa de banana-da-terra, couve refogada, vinagrete e rodela de laranja.

20 Veg Brasil **VEG** 22,90

Veg Brasil - Um clássico: Feijão preto, arroz cateto e vermelho, purê de abóbora, couve refogada, farofa e um bife vegano de sementes e cogumelos. (Não contém glúten)

** Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.*

** Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.*

** Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.*

PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

QUINTA-FEIRA

46 Frango Lev **LEV** 28,90

Filé de frango grelhado servido com legumes e cogumelos paris salteados em azeite de ervas e porção de quinoa levemente picante com legumes e manga. (Não contém glúten.)

41 Tilápia Fit **LEV** 28,90

Filé de tilápia ao molho agri-doce de abacaxi e pimentões. Acompanha mix de legumes, fatias de banana-da-terra grelhadas e mix de arroz cateto com vermelho. (Não contém glúten)

22 Gnocchi de Banana-da-terra ao Tri Funghi **VEG** 29,90

Gnocchi de banana-da-terra com molho artesanal de tomate e cogumelos grelhados. Acompanha chips de banana-da-terra.

48 Bobó de Pinhão **VEG** 29,90

Bobó com pedaços de pinhão, acompanhado por aveia em grãos cozida e farofa crocante de sementes e proteína de soja. (Não contém glúten)

28 Especial VEG E LEV

Toda quinta, sexta e sábado temos um prato especial para você experimentar! Consulte um garçom.

* Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.

* Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.

* Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.

PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

SEXTA-FEIRA

47 Tilápia à Caprese **LEV** 28,90

Filé de tilápia numa crosta de chia acompanhado por ervilhas-tortas salteadas e gnocchi de batata-baroa ao pesto de manjericão, queijo branco e tomate cereja.

42 Frango Mineirinho **LEV** 28,90

Mix de arroz cateto e vermelho com feijão fradinho, queijo coalho, coentro e pimenta biquinho. Servido com vagem refogada, purê de batata doce e um filé de frango grelhado. (Não contém glúten)

25 Risoto de Abóbora e Funghi **LEV** 25,90

A suavidade da abóbora e a tenacidade do funghi em perfeita harmonia. (Não contém glúten)

48 Bobó de Pinhão **VEG** 29,90

Bobó com pedaços de pinhão, acompanhado por aveia em grãos cozida e farofa crocante de sementes e proteína de soja. (Não contém glúten)

28 Especial VEG E LEV

Toda quinta, sexta e sábado temos um prato especial para você experimentar! Consulte um garçom.

** Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.*

** Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.*

** Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.*

PRATOS QUENTES

(Acompanha saladinha do dia)

SÁBADO

280 Especial VEG E LEV

Toda quinta, sexta e sábado temos um prato especial para você experimentar!
Consulte um garçom.

400 Feijoada Vegana **VEG** 37,90

Feijoada com cubos de tofu, paio vegetal, calabresa vegetal e legumes defumados.
Servida com arroz integral, farofa de banana-da-terra, couve refogada, vinagrete e rodela de laranja.

480 Bobó de Pinhão **VEG** 35,90

Bobó com pedaços de pinhão, acompanhado por aveia em grãos cozida e farofa crocante de sementes e proteína de soja. (Não contém glúten)

450 Tilápia com Gratin **LEV** 35,90

Filé de tilápia coberto por legumes salteados, acompanhado por gratin de batatas e purê de ervilha com brócolis. (Não contém glúten)

260 Salmão Sereia **LEV** 39,90

Salmão marinado em vinho branco acompanhado por talharim ao molho de espinafre e legumes grelhados.

* Todas os pratos podem ser acompanhados por um filé de frango sem hormônio ou tilápia grelhada com o acréscimo de R\$ 10,90 ao seu valor.

* Inclua uma posta de salmão grelhada no seu prato por R\$ 17,90.

* Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.



SOBREMESAS

Taça de Brownie

*Brownie vegano servido em cubos na taça com sorvete e ganache de chocolate.
(Não contém glúten)*

51 Com Sorvete Tradicional	14,00
501 Com Sorvete Veg	19,00

52 Bolo Trufado Vegano VEG	14,00
-----------------------------------	-------

Fatia de bolo trufado vegano, sem açúcar refinado e coberta por uma ganache vegana de chocolate.

53 Banoffee Vegana Desconstruída VEG	14,00
---	-------

*Massa feita com castanhas, caramelo cremoso de leite de coco e tâmaras, creme de leite de coco batido e banana. Sem açúcar, apenas o doce das frutas.
(Não contém glúten)*

Tortinha de Maçã com Sorvete

*Massa crocante de cereais recheada com tiras de maçã caramelizadas.
(Não contém glúten)*

50 Com Sorvete Tradicional	14,00
500 Com Sorvete Veg	19,00

751 Cheesecake no copinho LEV	8,00
--------------------------------------	------

Base de castanhas, creme leve de cream cheese e baunilha coberto por uma calda de frutas vermelhas com especiarias. (Não contém glúten)

• Nossos pratos sem glúten são indicados apenas a quem pretende reduzir seu consumo.



SUCOS

Laranja	61 200 ml: 6,00	601 400 ml: 8,90
Laranja e Morango	62 200 ml: 8,90	602 400 ml: 10,90
Abacaxi	63 200 ml: 6,00	603 400 ml: 8,90
Abacaxi com Capim Limão	64 200 ml: 8,90	604 400 ml: 10,90
Limonada Suíça	65 200 ml: 6,00	605 400 ml: 8,90
Limonada Suíça com Gengibre	66 200 ml: 8,90	606 400 ml: 10,90
Manga	67 200 ml: 6,00	607 400 ml: 8,90
Manga com Hibisco	68 200 ml: 8,90	608 400 ml: 10,90
Maracujá	60 200 ml: 6,00	600 400 ml: 8,90
Maracujá com Couve	69 200 ml: 8,90	609 400 ml: 10,90
Laranja, Limão e Gengibre	70 200 ml: 8,90	700 400 ml: 10,90

MATES

Mate Orgânico Tradicional	71 200ml: 8,90	701 400ml: 10,90
Mate Orgânico Batido com Limão	72 200ml: 10,90	702 400ml: 12,90
Mate Orgânico Batido com Abacaxi	73 200ml: 10,90	703 400ml: 12,90
Mate Orgânico Batido com Laranja	74 200ml: 10,90	704 400ml: 12,90



BEBIDAS

80 Água Mineral Sem Gás	4,50
81 Água Mineral Com Gás	4,50
82 Água Tônica	5,50

CAFÉS E CHÁS

90 Espresso Orgânico Curto	5,50
91 Espresso Orgânico Longo	5,50
92 Chá de Hibisco	5,00
93 Chá de Capim-Limão	5,00

Temos água filtrada à vontade!
Sirva-se no nosso balcão!



CERVEJAS

103 Stella Artois - Lager - 275 ml

6,90

DRINKS

150 Daiquiri Veg e Lev

16,90

*Rum infundido com especiarias, suco de limão siciliano e xarope sweet and sour.
Servido em taça com borda de açúcar orgânico e sal marinho.*

151 Mojito Basílico

16,90

Rum, xarope de manjeriço e pimenta rosa, suco de limão, água com gás e folhas frescas de manjeriço roxo.

152 Gin Tônica Fresh

16,90

Gin infundido com folhas campestres, limão e água tônica.

153 Caipirinha orgânica

16,90

Limão, açúcar orgânico, cachaça orgânica.

154 Caipiroska

16,90

Limão, açúcar orgânico e vodka.

157 Basil Smash

16,90

Manjeriço macerado em xarope de açúcar orgânico, suco de limão e cachaça orgânica premium.

VINHOS

Consulte um garçom.



O cardápio do Veg e Lev foi pensado e elaborado com o objetivo de oferecer uma alimentação mais saudável, nutritiva e equilibrada para você.

O conjunto das saladas, entradas e pratos principais, estão em perfeita harmonia através dos sabores, qualidade dos alimentos até a nutrição, incluindo vitaminas, minerais, fibras e as proteínas vegetais.

Cada prato traz ainda pelos menos um alimento funcional, os quais oferecem inúmeros benefícios para a saúde do nosso organismo.

Desfrute desta mistura de sabores e nutrição.

Nutricionista – Astrid Pfeiffer.

Embalagem para viagem: 3,00
Cobramos 10% de taxa de serviço.
