

Entradas

0100 Sunomono simples: **R\$25**
 pepino agridoce.

0101 Sunomono DHOO: **R\$55**
 pepino agridoce, pedacinhos de salmão,
 camarão e lichia; finalizado com molho
 kikkoman e raspas de limão siciliano.

0102 Edamame /ou/ Edamame Trufado: **R\$39**

0103 Edamame Fusion: **R\$44**
 salteado com molho ponzu.

0104 Salmão em cubos: **R\$64**
 com molho de ostras.

0105 Atum em Cubos **R\$54**
 pedacinho de atum, abacate; finalizados
 com molho kikkoman, azeite trufado,
 raspas de limão siciliano e ovas.

0106 Ceviche Premium: **R\$70**
 salmão com batata glaceada e
 condimentos, regados com leite de tigre;
 finalizado com cebola roxa e chips.

0003 Mix Trufado **R\$78**
 salmão ou atum, vieira, polvo, camarão;
 finalizado com ovas, raspas de limão
 siciliano, molho ponzu e azeite trufado.

0101



0102



0104



0106



0003



0105



0200



0202



0204



0205



0206



Compartilhar

0200 Moken:

R\$103

cubinhos de camarão, polvo e vieira salteados; finalizado com molho moken e crispy de abóbora.

0201 Mix de Cogumelos Veggie:

R\$52

shitake, shimeji e broto de feijão salteados no azeite.

0202 Gyoza Haddock:

R\$69

recheada com patê de camarão e haddock; finalizada com molho aji amarillo. (04 unidades)

0203 Gyoza de Salmão:

R\$46

recheada com salmão, cream cheese e shimeji; finalizada com molho tarê e geleia de pimenta. (04 unidades)

0204 Aladin:

R\$68

chips de harumaki; finalizado com creme temperado, polvo confit, redução de vinho e quinoa. (04 unidades)

0205 Moken na Colher:

R\$73

polvo confit, vieira e camarões salteados; finalizado como molho moken e crispy de abóbora. (04 colheres)

0206 Lagosta na Colher:

R\$70

purê de mandioquinha; finalizada com lagosta salteada, leite de tigre cremoso, biriguidi e farofa panko. (04 colheres)

0207 FireCracker Shrimp

R\$76

camarão empanado na massa de tempura; finalizado com ciboulette, mayo spice e crispy de harumaki.

0207



Tartare

0300 Zu:

R\$62

salmão maçaricado ou não; finalizado c/ azeite trufado, ovas e molho kikkoman.

0301 Oto:

R\$58

salmão e atum com abacate; finalizado com leite de tigre cremoso, chips de batata rosa e biriguidi.

0004 CrockNori:

R\$58

salmão /ou/ atum em cima de tempura de nori (alga); finalizado com ovas, mayo spice, cebolinha, azeite, gergelim e acompanha molho especial. (02unidades)

0303 Croc Croc:

R\$82

vieira temperada com kewpie, azeite, raspas de limão siciliano e gergelim; finalizado com picles de pepino sobre nori crocante. (02unidades)

0304 Kizaru:

R\$60

tartare de salmão; finalizado com raspas de limão siciliano, kimuchi, kewpie, biriguidi, gergelim, molho de ostras e crispy de harumaki.

0305 Tartare de Ouriço:

R\$78

tartare de atum; finalizado com ouriço, molho kikkoman, flor de sal, cebolinha, ovas e raspas limão taiti. (consulte) (04colheres).

0306 Atum com Foie Grass:

R\$74

tartare de atum; finalizado com creme de gorgonzola maçaricado, mel trufado e amêndoas. (02unidades)



0300



0301



0004



0304



0303



0401



0402



0403



0005



0405



Especiais Dhoo Chef

(04 unidades)

0401 Dhoo Show:**R\$69**

fantástica combinação; envolvido com salmão maçaricado, recheado com cream cheese, camarão empanado e coberto com molho especial.

0402 Shitake Tasty:**R\$60**

envolvido com salmão maçaricado, recheado com shitake, cream cheese e coberto com molho tarê e gergelim.

0402 Jamille:**R\$57**

envolvido com salmão, recheado com camarão empanado e cream cheese, finalizado com molho tarê, geleia de pimenta doce e crispy de couve.

0403 Adão**R\$58**

envolvido com salmão maçaricado, recheado com cream cheese e camarão empanado; finalizado com creme shin, raspas de limão siciliano, flor de sal, gergelim e crispy de tempura.

0005 Kadosh:**R\$64**

envolvido com salmão, recheado com creme de amêndoas e salmão empanado; finalizado com creme de queijo, geleia de pimenta e alho poró.

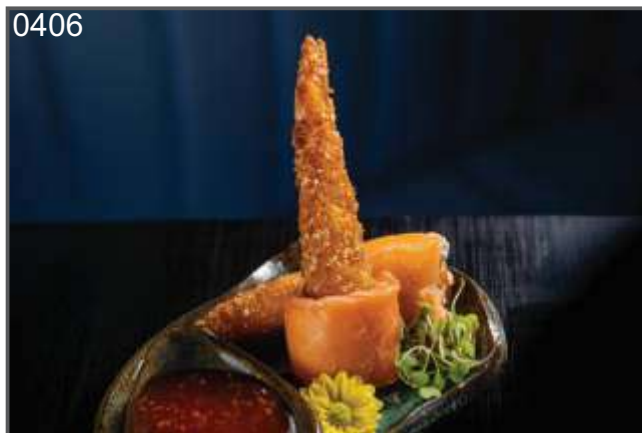
0405 Premium:**R\$58**

envolvido com salmão, recheado com salmão empanado e cream cheese; finalizado com molho de maracujá, geleia de pimenta e amêndoas.

0406 Camarão Crocante:**R\$63**

envolvido por salmão, recheado com cream cheese e camarão empanado; finalizado com mel trufado ou geleia de pimenta e tarê.

0406



Cortes Especiais

0001 Monte Fuji:

R\$82

lâminas de salmão intercaladas com crispy de harumaki; finalizado com molho de ostras. (08 unidades)



0002 Shake Torô:

R\$82

(CONSULTE) corte nobre da barriga do salmão, com molho especial; finalizado com azeite trufado, limão siciliano e ovas. (06 unidades)



0502 Salmão c/ Manteiga Trufada:

R\$69

selado e finalizado com molho tarê, limão siciliano e crispy de alho poró. (06 unidades)

0503 Damê:

R\$61

salmão selado; finalizado com pasta de edamame, farofa de panko e pickles de cebola roxa. (04 unidades)



0504 TrufaDhoo 2.0:

R\$76

salmão cortado mais grosso e maçaricado; finalizado com trufas negras de verão, ovas, gergelim, raspas de limão siciliano e molho ponzu. (04 unidades)

0505 Gert:

R\$75

cubinho de salmão; finalizado com kewpie, chips de batata rosa, salmão defumado, leite de tigre cremoso, cebola roxa e geleia de pimenta. (04 unidades)



0506 Marakuteco:

R\$62

salmão finalizado com molho de maracujá, geleia de pimenta, gergelim e amêndoas. (06 unidades)



0507



Cortes Especiais

0507 Salmão Shin 2.0:

R\$70

cubinhos de salmão; finalizados com creme de ovo de codorna trufado, maçaricado, flor de sal, raspas de limão siciliano, telinha de tempura e trufas negras. (04 unidades)

0509



0508 Salmão Crispy:

R\$54

lâminas de salmão maçarico, finalizado com geleia de pimenta, molho tarê e crispy de couve. (06 unidades)

0509 Saiori:

R\$74

salmão /ou/ atum /ou/ peixe branco /ou/ polvo; finalizado com molho saiori, cebola roxa, azeite, flor de sal, kimuchi e gergelim. (06 unidades)

0510 Nosu:

R\$68

atum ou peixe branco finalizado com molho kikkoman, azeite trufado, raspas de limão siciliano e ovas. (06 unidades)

0508



0511 Na Crosta 2.0:

R\$67

atum ou salmão selado na crosta de gergelim; finalizado com molho tataki, kewpie, cebola roxa e ovas. (06 unidades)

0512 Atum Nobre:

R\$69

atum; finalizado com foie gras, molho tarê, flor de sal e gergelim. (02 unidades)

0510



0511



0512



Cortes Especiais

0513 Vieira Fusion: **R\$110**
vieira canadense; finalizada com ovas,
azeite trufado, raspas de limão siciliano e
molho ponzu. (02 unidades)

0514 Vieiras com Trufas Negras: **R\$126**
vieira canadense; finalizada com
manteiga trufada, flor de sal, trufas
negras de verão e molho kikkoman. (04
unidades)

0515 Vieira com Foie Gras: **R\$111**
vieira canadense recheada com lichia;
finalizada com foie gras, tarê, flor de sal e
gergelim (02 unidades)

0516 Baobá: **R\$70**
polvo; finalizado com molho moken,
molho sumo e crispy de alho poró.
(06 unidades)

0517 Polvo Trufado: **R\$57**
lâminas de polvo; finalizadas com trufas
negras, azeite trufado, raspas de limão
siciliano, suco de limão, flor de sal e ovas.
(06 unidades)

0518 Daásu: **R\$75**
corte especial de peixe branco ou salmão
ou polvo; finalizado com pickles de pepino,
raspas de limão siciliano, gergelim e
molho kikkoman. (06 unidades)



0600



0601



0602



0603



0654



Carpaccio

(06 fatias)

0600 Tessên:**R\$51**

salmão finalizado com crispy de tempura, ovas e molho ponzu.

0601 Forest:**R\$54**

salmão /ou/ atum /ou/ peixe branco; finalizado com molho kimzu e crispy de alho poró.

0602 Carpaccio Trufado:**R\$55**

salmão /ou/ atum /ou/ peixe branco; finalizado com azeite trufado e raspas de limão siciliano.

0603 Edward:**R\$69**

salmão /ou/ atum /ou/ peixe branco; finalizado com molho kikkoman, gergelim vieira e azeite.

0604 Meiji:**R\$51**

Salmão /ou/ atum; finalizados com molho tataki, gergelim, cebolinha e farofa de panko.

Sashimi

(06 fatias)

0650 Salmão /ou/ Atum /ou/ peixe branco**R\$40****0651 Salmão Maçaricado:****R\$45**

com flor de sal e raspas de limão siciliano.

0652 Polvo c/ Limão:**R\$52****0653 Sashimi na Pedra de Sal:****R\$48**

salmão /ou/ atum /ou/ peixe branco; finalizado com azeite trufado e raspas de limão siciliano.

0654 Haddock:**R\$57**

maçaricado; finalizado com creme especial e molho ponzu.

0700 Deagle: R\$40

base de salmão, cream cheese; finalizado com salmão defumado, geleia de pimenta /ou/ amora e raspa de limão siciliano.

0701 Jou c/ Ovo de Codorna: R\$38

base de jou salmão, levemente selado; finalizado com flor de sal, gergelim, azeite trufado e trufas negras de verão.

0702 Brie c/ Salmão e Mel: R\$33

envolvido com salmão recheado com cream cheese; finalizado com queijo brie maçaricado, mel e um toque de pimenta galo.

0006 Vieira c/ Lichia e Salmão: R\$49

0704 Lagosta: R\$50

base de jou salmão com lagosta salteada; finalizada com mayo spice, pickles de cebola roxa, wakame, molho moken, molho sumo, quinoa e flor de sal.

0705 Rocky: R\$33

base de jou de salmão, com camarão salteado; finalizado com mayo spice, cebolinha, tarê balsâmico e amêndoas.

0706 Eden: R\$33

base de jou de salmão finalizado com camarão, biriguidi, leite de tigre cremoso e batata doce roxa.

0707 Jou Trufado: R\$31

base de jou de salmão maçaricado; com patê de salmão finalizado com molho tarê e raspas de limão siciliano.

0708 Jou Especial: R\$33

base de jou de salmão maçaricado; finalizado com molho tarê, limão siciliano e ovas de massagô



0709



Jou

(02 unidades)

0709 King Crab:

R\$105

base jou de salmão com king crab;
finalizado com mayo spice, crispy de
tempura e ovas.

0710 Mozart:

R\$40

envolvido com haddock, recheado com
camarão e cream cheese, salteado na
frigideira; finalizado com molho de
mostarda e mel, pimenta galo e chips de
batata rosa.

0710



0711 Ouriço:

R\$46

base jou de salmão com ouriço do mar,
finalizado com molho ponzu, raspas de
taiti, cebolinha e ovas.

0712 Jou Vieira Trufada:

R\$43

base de jou de salmão; finalizado com
vieira, manteiga trufada, trufas negras de
verão, raspas de limão siciliano e flor de
sal.

0804



Niguiriri

(02 unidades)

0800 Salmão /ou/ Atum /ou/ Peixe Branco

R\$21

0802 Barriga de Salmão:

R\$26

trufado com raspas de limão siciliano.

0803 Vieira Trufada:

R\$52

com raspas de limão siciliano e ovas
laranja.

0804 Enguia Defumada: (CONSULTE)

R\$90

0805 Atum com Foie Gras:

R\$58

atum; finalizado com molho tarê, flor de
sal e gergelim.

0806 Ouriço:

R\$54

atum, ouriço, ovas black, alga, raspas de
limão e kikkoman.

0807 Niguiriri de Alho Negro:

R\$46

Salmão maçaricado, finalizado com geleia
de alho negro, mel trufado e trufa negra

0805



0806



Enrolados

(08 unidades)

0900 Alasca:

R\$70

recheado com camarão empanado e cream cheese, envolvido com abacate; finalizado com creme trufado, pimenta doce e crispy de batata doce roxa.



0901 Amazon:

R\$70

recheado com camarão empanado e cream cheese, envolvido com salmão maçaricado; finalizado com tarê, pimenta doce e crispy de couve.



0902 Passion:

R\$70

recheado com salmão empanado e cream cheese, envolvido com salmão maçaricado; finalizado com molho de maracujá e pimenta doce.



0903 Mahakam:

R\$70

recheado com camarão empanado, cream cheese; envolvido com salmão ou atum; finalizado com molho tonkatsu e alho poró.



0904 Morgana:

R\$70

recheado com salmão, cream cheese e pepino; envolvido com salmão; finalizado com crispy de cebola e molho de ostras.

0905 Major:

R\$80

recheado com salmão e cream cheese; envolvido com salmão; finalizado com molho a base de cogumelos, crispy de tempura e cebolinha. (finalizado na mesa)

0906 Helena:

R\$70

recheado com salmão grelhado, cream cheese, envolvido com salmão; finalizado com raspas de limão siciliano e molho kikkoman.

0907 MakiShow:

R\$70

recheado com salmão empanado e cream cheese; envolvido com salmão maçaricado; finalizado com molho show e crispy de tempura.

0908 Nakka:

R\$76

recheado com camarão crocante, cream cheese e pepino; finalizado com salmão maçaricado, tarê, cebolinha e ovas.



1001



Hot

(08 unidades)

1000 Filadélfia:

R\$43

1001 Hot Jou:

R\$50

filadélfia coberto com patê de salmão e raspas de limão taiti.

1002 Lotus:

R\$52

base do hot coberto com tira de cream cheese; finalizado com tarê, pimenta doce e couve crispy

1002



1003 Hot Show:

R\$57

base do hot; finalizado com patê de salmão, shimeji, molho tarê e geleia de pimenta.

1003



Temaki

Valor acrescentado ao Temaki sem arroz:

R\$ 6

1100 Salmão/ ou /Filadélfia/ ou/ Atum:

R\$38

1101 Shitake com Salmão:

R\$40

1102 Salmão, Crispy de Alho Poró e Mel:

R\$40

1103 Salmão Trufado:

R\$39

cubinhos de salmão finalizados com raspas de limão siciliano azeite trufado e flor de sal.

1104 Salmão Batido:

R\$43

salmão batido na ponta faca, misturado com kewpie, cebolinha e gergelim.

1105 Atum Picante:

R\$43

atum batido na ponta da faca, misturado com mayo spice, cebolinha e ovas.



Pratos Quentes

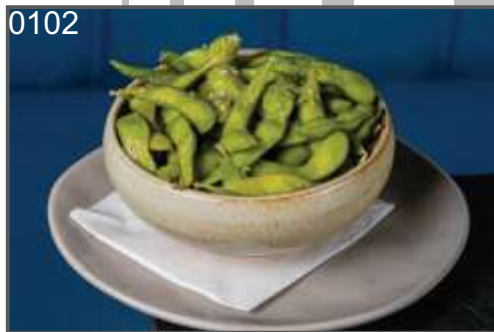
- 1200 Rolinho Primavera:** **R\$19**
carne /ou/ queijo /ou/ romeu & julieta
(02 UNIDADES)
- 1201 Gyoza de Porco:** **R\$45**
recheado com carne de porco e salteado
no molho ponzu (04 unidades)
- 1202 Yakissoba Simples:** **R\$64**
Carne ou Frango.
- 1203 Yakissoba de camarão:** **R\$74**
- 1204 Peixe Grelhado:** **R\$73**
salmão /ou/ peixe branco.
opção de molhos:
(tarê balsâmico / ostras / geleia de
pimenta / maracujá).
acompanha legumes ou purê de
mandioquinha.
- 1205 Escalopes de Mignon:** **R\$88**
acompanha macarrão ao molho branco e
bacon.
- 1206 Mandiokinha:** **R\$52**
purê de mandioquinha salsa, camarão
rosa 16/20 puxado no molho de ostras
finalizado com amêndoas e tarê
balsâmico.



Kids

- 1207 Kids Happy:** **R\$46**
(monte sua combinação)
- 1208 Batatinha Frita:** **R\$25**
- 1209 Cubinhos de Peixe Frito na Panko:** **R\$38**
- 0956 Camarão Empanado na Panko:** **R\$44**
- 1210 Bolinhas de Arroz do Sushi:** **R\$ 7**
(06 unidades)

0102



1300



1301



1303



1305



Vegetarianos

0102 Edamame/Edamame Trufado: **R\$39**

1300 Gyoza De Legumes: **R\$38**
finalizado com creme de edamame.
(04 unidades)

1301 Mix de Cogumelos Veggie: **R\$52**
shitake, shimeji e broto de feijão
salteados no azeite.

1302 Tempura de Legumes: **R\$38**
acompanha molho kimzu.

1303 Jessy: **R\$56**
recheado com pepino e aspargo;
finalizado com pasta de edamame e
crispy de batata doce roxa. (08 unidades)

1304 Major Veggie: **R\$58**
recheado com legumes cozido e cream
cheese (opcional); finalizado na mesa
com molho a base de cogumelos, crispy
de tempura e cebolinha. (08 unidades)

1305 Avocado Veggie **R\$58**
envolvido com abacate, recheado com
cream cheese (opcional) e shimeji;
finalizado com geleia de pimenta e crispy
de alho poró. (08 unidades)

1306 Hot Veggie: **R\$43**
recheado com brócolis; finalizado com
cream cheese (opcional), pimenta doce,
tarê e couve. (08 unidades)

1307 CrocNori Veggie: **R\$48**
creme de edamame, gergelim, azeite, flor
de sal finalizado com wakame sobre nori
crocante. (02 unidades)

Sobremesas

1400 Petit Gateau: *(chocolate ou doce de leite)* **R\$45**
com sorvete artesanal e farofa de amendoim.

1401 Supreme Gateau: **R\$67**
petit gateu com sorvete artesanal, ganache de chocolate, bolacha oreo, sorvete mega e morango.

1402 Supreme Gateau de Doce de Leite: **R\$82**
petit gateu de doce de leite de ovelha com sorvete artesanal, calda de doce de leite, amêndoas, sorvete mega e banana.

1403 Torta Renata: **R\$39**
sorvete com sabor de torta 4 leites

1404 Choco Lovers: **R\$43**
semi freddo de avelã com chocolate meio amargo e nutella; finalizado com terra de quinoa e pedacinhos de morango.

1405 Pudim the Bééést: *(Consultar Sabores)* **R\$45**
pudim artesanal de leite de ovelha feito com açúcar orgânico.(s/ lactose)

1400



1401



1402



1403



1404



1405





Prunus



Midori



Jasmine



Zen



Haraquiri



GTS

COQUETELARIA AUTORAL

- 2000 **Prunus:** RS39
Saquê, purê de frutas vermelhas, xarope de açúcar, licor de cerejas e suco de limão taiti. (Frutado e Floral)
- 2001 **Midori:** RS42
Gin Bombay Sapphire, suco de uvas verdes, xarope de capim limão e suco de limão taiti. (Refrescante e Cítrico).
- 2002 **Jasmine:** RS38
Vodka Smirnoff, xarope de maracujá, purê de morango e suco de limão siciliano. (Frutado e Cítrico)
- 2003 **Zen:** RS42
Gin, xarope de camomila, suco de maracujá, hortelã, suco de limão Taiti e bitter. (Levemente Doce e Cítrico).
- 2004 **Haraquiri:** RS44
Gin Roku, Saquê, suco de abacaxi, xarope de camomila, purê de yuzu e bitter. (Frutado e Cítrico)
- 2005 **GT Fresh:** RS40
Gin Bombay Sapphire, xarope de capim limão, água tônica, pepino e hortelã. (Cítrico e Refrescante)
- 2006 **GT Orange:** RS40
Gin Bombay Sapphire, água tônica, suco de tangerina, laranja desidratada e manjerição. (Frutado e Refrescante).
- 2007 **GT Ginger:** RS40
Gin Bombay Sapphire, cordial de capim limão, água tônica e espuma de gengibre. (Refrescante e Floral).
- 2008 **GT's Opção** (Hendricks e Roku). RS10



Kodama



Herbaceous



Kintaro



Sensação Mule



Bigodinho



Dhoo Mule

2009 **Sensação Mule:** **R\$46**
Vodka, purê morango, suco limão, xarope, simples, espuma morango com maracujá. (Frutado, levemente doce, textura cremosa)

2010 **Bigodinho:** **R\$46**
Lillet ,suco limão, xarope tangerina, tônica, espuma cítrica. (cítrico, levemente doce).

2011 **Dhoo Mule:** **R\$36**
Vodka, suco de limão, xarope simple, refrigerante de gengibre, espuma cítrica. (Cítrico e Picante)

2012 **Kintaro:** **R\$38**
Vodka, xarope de hibiscos, suco de uva, suco de limão, Yuzu e proteína. (Frutado, textura cremosa e levemente doce).

2013 **Kodama:** **R\$44**
Gin Bombay Sapphire, xarope de maçã verde, abacaxi, suco de limão e Yuzu. (Frutado, levemente doce e cítrico).

2014 **Herbaceous:** **R\$38**
Gin Bombay Sapphire, água de mel, geleia de toranja, hortelã, suco de limão e Cynar. (Herbáceo, cítrico e refrescante)

SEM ALCOOL

2015 **Strawberry Mule:** **R\$28**
Água de coco, suco de limão, água mineral, frutas vermelhas e espuma cítrica de morango com maracujá.

2016 **Satori:** **R\$26**
água de coco, suco de limão, água mineral, cubos de abacaxi, uva verde e hortelã.

2017 **Purple:** **R\$23**
água de coco, suco de limão, água mineral, monin de hibisco, folha de manjerição e uva niagara.

2018 **Ichigo:** **R\$21**
água de coco, suco de limão, xarope de marcuja e purê de morango.

2019 **Marry:** **R\$23**
água de coco, suco de limão, água mineral, xarope de gengibre, kiwi e hortelã.



Lillet Vive



Moscow Mule



Clover Club



Negroni



Whiskey Sour



Penicillin

COQUETELARIA CLÁSSICA

2020	Mojito: Rum Bacardi Carta Branca, hortelã, xarope de açúcar, suco de limão Taiti e água com gás. (Levemente Cítrico e Refrescante)	R\$34
2021	Aperol Spritz: Aperitivo Aperol, Pró-Spritz Cinzano e água com gás. (Levemente Amargo e Refrescante)	R\$38
2022	Lillet Vive: Aperitivo de uvas brancas, água tônica, pepino, morango e hortelã. (Levemente Doce e Cítrico)	R\$36
2023	Cosmopolitan: Vodka Smirnoff, Cointreau, suco de cranberry e suco de limão taiti. (Cítrico e Frutado)	R\$40
2024	Moscow Mule: Vodka, xarope de gengibre, suco de limão Taiti e espuma de gengibre. (levemente doce e picante)	R\$34
2025	Clover Club: Gin, xarope de framboesa, suco de limão siciliano, vermute seco e proteína. (Cítrico e Levemente Seco).	R\$36
2026	Negroni: Gin Bombay Sapphire, Campari e Vermute Rosso Cinzano. (Amargo e Intenso).	R\$42
2027	Whiskey Sour: Whiskey Bourbon, bitter, xarope de açúcar e suco de limão siciliano. (Levemente Doce e Cítrico).	R\$42
2028	Penicillin: Whisky Chivas 12 anos, xarope de gengibre, mel suco de limão siciliano e Whisky Defumado. (Levemente Doce e Defumado).	R\$43
2029	Gin & Tônica: Gin, água tônica, limão siciliano e alecrim. (Levemente Doce e Amadeirado).	R\$36
2030	Fitzgerald: Gin, xarope de açúcar, suco de limão siciliano e bitter. (Cítrico e Levemente Amadeirado).	R\$39
2031	Caipirinha e Sakerinha: Cachaça Leblon /ou/ Sake nacional; com Morango /ou/ Maracujá /ou/ Kiwi /ou/ Limão /ou/ Abacaxi:	R\$29
	Sake importado:	R\$39
	Adicional: Lichia /ou/ frutas vermelhas:	R\$10

WHISKY

- 3000 Whisky Arthur
- 3001 Red Label
- 3002 Black Label
- 3003 Gold Label
- 3004 Jack Daniel

RS42
RS28
RS32
RS46
RS28

TEQUILA

- 3005 Jose Cuervo

RS29

VODKA

- 3006 Smirnoff
- 3007 Grey Goose

RS29
RS36

GIN

- 3008 Roku
- 3009 Bombay Sapphire

RS50
RS33

LICORES & BITTERS

- 3010 Campari
- 3011 Limoncello
- 3012 Licor 43
- 3013 Cointreau
- 3014 Jagermeister

RS24
RS27
RS24
RS24
RS27

CACHAÇA

- 3015 Leblon

RS34

SOFT

- 3016 Refrigerante
- 3017 Água Tônica
- 3018 Citrus
- 3019 Água mineral
- 3020 Água importada (consulte)
- 3021 Chá de Limão
- 3022 H2O
- 3023 Bule Chá Verde
- 3024 Soda Italiana (consulte sabor)
- 3025 Suco (Limão e Laranja)
- 3026 Energetico
- 3027 Pink Lemonade

RS10
RS10
RS10
RS7
RS10
RS10
RS15
RS15
RS11
RS18
RS20

CERVEJAS

- 3028 Artesanal Dhoo Bier (consulte rótulos)
- 0011 Heineken
- 0012 Corona

RS31
RS17
RS17