

A large, stylized sunburst graphic composed of numerous thin, radiating lines forming a semi-circle, framing the text.

Café Jeri

M E N U





FOLLOW US / TAG US

@CAFEJERIOFFICIAL

Para beliscar e compartilhar

DADINHO DE TAPIOCA [10]   **RS 48**

Tapioca Cubes [10]

Acompanhado de mel
Served with honey

BATATA FRITA RÚSTICA  **RS 52**

Rustic French Fries

Coberta por creme de cheddar
e bacon crocante

Finished with creamy cheddar sauce and crispy
bacon crumbles

**PASTEL DE CAMARÃO
& CATUPIRY [6]** **RS 69**

Shrimp And Cream Cheese Pastry [6]

PASTEL DE QUEIJO COALHO [6] **RS 56**

Halumi Cheese Pastry [6]

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO **RS 82**

Garlic Shrimp

TEMPURA DE CAMARÃO **RS 93**

Shrimp Tempura

Camarão bem crocante, acompanhado de uma
delicioso molho oriental

Crispy shrimp served with a savory soy-ginger
sauce

WRAP DE FRANGO [8] **RS 54**

Chicken Wrap

Wrap recheado de frango ao
curry com geléia de pimenta

Wrap filled with curry chicken
and pepper jelly

CROQUETE DE LOMBO SUÍNO **RS 73**

Pork Loin Croquette

Feito com carne de panela cozida na cerveja
malzebier com mostarda

Made with beer-braised pork and mustard

PEIXE E BATATAS **RS 91**

Fish and Chips

Peixe crocante, batata frita sequinha
acompanhados de maionese de pimenta de cheiro

Crispy fish, golden fries, served with chili
pepper mayo

**MINI HAMBÚRGUER DE
FRANGO COM BACON [6]** **RS 89**

Mini Chicken Burger With Bacon [6]

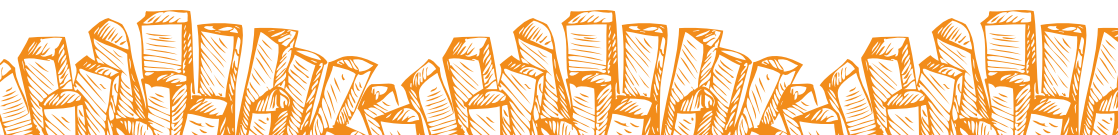
Mini pão brioche caseiro, mini hambúrguer de
frango com bacon, molho cheddar, alface, tomate
e pickles de maxixe

Homemade mini brioche bun, chicken patty
with bacon, cheddar sauce, lettuce, tomato,
and pickled maxixe



Compartilhe
esse momento

@CAFEJERIOFFICIAL





FOLLOW US / TAG US

@CAFEJERIOFFICIAL

Entradinhas pra Se Deliciar

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL (LEVAIN) R\$ 47

Sourdough Bread (Levain)

Acompanha trio de pastas: manteiga de café, hommus de castanha de caju e patê do chefe

Served with a trio of spreads: coffee butter, cashew hummus, and chef's pâté

TARTARE DE ATUM R\$ 72

Tuna Tartare

Com abacate, pimenta dedo de moça ao molho tatakí e aioli de wasabi, acompanha torradas

With avocado, chili pepper in tatakí sauce, and wasabi aioli, served with toast

CEVICHE DE PEIXE BRANCO R\$ 72

White Fish Ceviche

Peixe branco em cubos, temperados com leite de tigre, manga, cebola roxa e coentro, acompanha torradas

Diced white fish citrus-based marinade (mango, red onion, and cilantro) served with toast

Saladas pra Se refrescar

SALADA DE BÚFALA, FRUTAS E VEGETAIS R\$ 77

Buffalo Mozzarella Salad with Fresh Fruits and Vegetables

Mix de folhas verdes, mussarela de búfala, legumes da horta variados, manga, morango e mix de sementes tostadas ao molho de iogurte.

A mix of green leaves, buffalo mozzarella, assorted garden vegetables, mango, strawberry, and a blend of toasted seeds with yogurt dressing

CAESAR SALAD R\$ 73

Salada Ceaser

mix de folhas verdes, lascas de frango e parmesão, bacon e croutons crocantes ao molho caesar

A mix of green leaves, chicken shavings, parmesan, crispy bacon, and croutons with Caesar dressing

SALADA DE CAMARÃO R\$ 85

Shrimp Salad

Mix de folhas verdes, abacate, manga, maçã verde, pickles de maxixe, camarões grelhados e aioli spicy

illed Shrimp Salad with Mango, Avocado, and Spicy Aioli

Sandwiches pra se esbaldar

SANDUÍCHE CAPRESE R\$ 52

Caprese Sandwich

Baguete artesanal, mussarela de búfala, tomate confit, pesto de manjericao e folhas verdes

Artisanal baguette, buffalo mozzarella, confit tomatoes, basil pesto, and fresh greens

SANDUÍCHE DE PERNIL R\$ 62

Pork Sandwich

delicioso pão carioca, pernil suíno suculento, abacaxi grelhado e mussarela derretida

Delicious Carioca-style bread, succulent pork shoulder, grilled pineapple, and melted mozzarella

BRIOCHE DE POLVO R\$ 62

Octopus Brioche

Pão brioche com polvo grelhado, chimichurri e maionese de alho assado

Brioche bread with grilled octopus, chimichurri, and roasted garlic mayo

SANDUÍCHE DE FRANGO R\$ 68

Chicken Sandwich

Baguete artesanal tostada com mostarda dijon, delicioso frango grelhado, alface, tomate e mussarela, acompanha batata frita e maionese especial

Toasted artisanal baguette with Dijon mustard, flavorful grilled chicken, lettuce, tomato, and mozzarella served with fries and special mayo



FOLLOW US / TAG US

@CAFEJERIOFFICIAL

Navegando no mar

ARROZ DE POLVO 🍷 R\$ 105

Octopus Rice

Arroz caldoso de polvo flambado na cachaça, com linguiça calabresa, tomate cereja confit e um cremoso aioli de alho assado

Cachaça-flambéed octopus rice with calabrese sausage, confit cherry tomatoes, and a creamy roasted garlic aioli

RISOTO DE CAMARÃO E ABACAXI 🍷 R\$ 98

Shrimp and Pineapple Risotto

Risoto de camarão com abacaxi e açafrão

Creamy shrimp risotto with pineapple and a hint of saffron

POLVO GRELHADO 🍷 R\$ 112

Grilled Octopus

Polvo grelhado na brasa com tabule, batatas e tomates assados, e chimichurri e aioli de pimenta de cheiro

Charcoal-grilled octopus served with tabbouleh, roasted potatoes and tomatoes, chimichurri, and a spicy pepper aioli

LINGUINI AO MARE 🍷 R\$ 98

Linguine al Mare

Linguini ao molho bisque com camarões grelhados, tomate e rúcula

Linguine in a bisque sauce with grilled shrimp, tomato, and arugula

PEIXE DO DIA GRELHADO NA BRASA 🍷 R\$ 98

Grilled Catch of the Day

Peixe grelhado na brasa com mousseline de cenoura cozida na laranja, farofa de mandioca na manteiga de garrafa e legumes braseados

Charcoal-grilled fish with orange-infused carrot mousseline, cassava farofa with clarified butter, and charred vegetables

Em Terra Firme

RISOTO DE COGUMELOS 🍷 R\$ 91

Mushroom Risotto

Risoto de cogumelos frescos com perfume de limão siciliano e manjeriço

Fresh mushroom risotto with a hint of Sicilian lemon and basil

NHOQUE AO PESTO 🍷 R\$ 89

Pesto Gnocchi

Nhoque ao molho pesto de manjeriço e castanha de caju

Homemade gnocchi tossed in basil pesto with cashew nuts



SORRENTINO DE BÚFALA 🍷 R\$ 87

Buffalo Mozzarella Sorrentino

Sorrentino recheado com mussarela de búfala ao molho pomodoro rústico

Sorrentino stuffed with buffalo mozzarella, served with rustic pomodoro sauce

KATSU KARÊ 🍷 R\$ 87

Katsu Curry

Lombo suíno empanado e crocante, purê de banana da terra, farofa e molho de curry com vegetais

Crispy breaded pork loin, plantain purée, crunchy farofa, and vegetable curry sauce

COSTELA SUÍNA 🍷 R\$ 92

Pork Ribs

Costela suína cozida em baixa temperatura, creme de macaxeira, cogumelos, rúcula e molho de rapadura

Slow-cooked pork ribs with cassava purée, mushrooms, arugula, and a rapadura glaze

Sobremesas

sem medo de ser feliz

BANOFFE



R\$ 54

Banoffe

Farofa de biscoito, doce de leite batido, banana, chantilly de doce de leite e sorvete de banana

Banana ice cream, dulce de leche chantilly, whipped dulce de leche, and biscuit crumble

FUDGE DE CHOCOLATE E CASTANHA



R\$ 63

Chocolate And Cashew Fudge

Deliciosa terrine de chocolate belga com castanha de caju, terra de cacau e sorvete de cupuaçu

Delicious Belgian chocolate terrine with cashew nuts, cocoa crumble, and cupuaçu ice cream

AÇÁI BATIDO



R\$ 45

Blended Açaí

Açaí batido com xarope de guaraná ou mel, granola, banana e morango

Açaí blended with guaraná syrup or honey, topped with granola, fresh banana, and strawberries

Compartilhe
esse momento

@CAFEJERIOFFICIAL



DF

GF

VEG