



OPA MEU FI E MINHA FIA, AQUI É NÔ E DONA MARIA.

Curta seu momento na nossa casa, afinal o regional mais arretado da cidade é aqui!

Repare... a correria do dia a dia deixa todo mundo aperreado.

Ainda bem que tem aquele momento que é sagrado.

Todo mundo precisa parar alguma hora pra comer e beber. Não tem como escapar! Às vezes é só a barriga pedindo socorro. Outras, é um convite pra juntar quem se ama e aproveitar um momento pra alimentar o bucho e a alma.

Nessas horas, você bem sabe: a comida tem que ser boa, mas não é só isso. É querer um canto, um lugar que seja quase como o aconchego de casa. Comida quentinha e sorrisos calorosos!

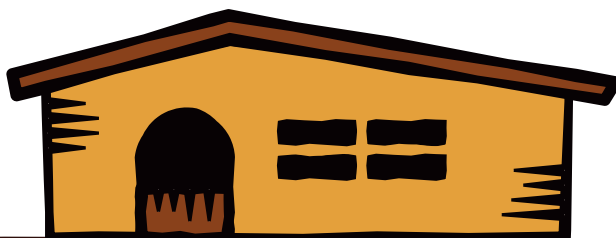
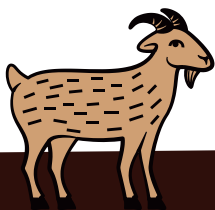
Música boa, gente feliz, toda junta. Não é só sobre o alimento, é também sobre a hora de recarregar as baterias, a alegria e o pique. Com tudo de bom que a vida pode e merece ter.

É aí que nós entramos. **Somos o Bode do Nô.** E a gente já se conhece de longa data, viu? Comecei lá atrás, com a coragem de quem segue firme, até hoje, na mesma pisada. **Comida regional, feita no capricho, nos detalhes, de um jeito que só quem prova entende.**

Trazemos coisas boas, feitas com ingredientes raiz, atendimento de coração e um clima que parece abraço de pai e mãe.

A nossa missão é fazer você sentir, sempre que quiser, o gosto arretado que a alegria tem. E com aquele tempero sem explicação, feito pra quem ama o Nordeste; um toque único, que dá uma disposição boa demais pra vida.

Aquela mesma disposição que nos guia.
Vem pra mesa; a felicidade tá servida.



CALDOS

Caldinho de Feijão 🏆 19

O mais pedido da casa. Caldo cremoso de feijão com charque crocante e tempero da Dona Maria.

Caldinho de Peixe 19

Caldo leve com peixe nobre desfiado, leite de coco, especiarias e cheiro verde.

Caldinho de Mocotó 19

Espesso e nutritivo, cozido por horas até soltar a gelatina natural.

Caldinho de Camarão 20

Rico e encorpado, com filé de camarões, leite de coco e toque de dendê.

Caldinho de Marisco 20

Iguaria regional e tradicional do Nordeste, com todas as ervas típicas.

Caldinho de Aratu 20

Sabor suave do litoral regional, macio e levemente apimentado.

Caldinho de Polvo 23

Polvo macio e temperado, com caldo tradicional do Nordeste de leite de coco.

Caldinho de Caldeirada 23

Nossa caldeirada em versão caldo, com mix de frutos do mar e temperos especiais da região.



PRA COMEÇAR

Pastel de Camarão Praiano 4 unidades 47

Massa crocante recheada com charque refogada na manteiga, envolta de requeijão.

Pastel de Charque e Requeijão 4 unidades 47

Massa crocante recheada com charque refogada na manteiga, envolta de requeijão.

Pastel de Carne de Sol 4 unidades 43

Massa crocante recheada com cubinhos carne de sol preparada na brasa.

Pastel Misto 4 unidades 49

Massa crocante recheada com deliciosa combinação de carne de sol, camarão, charque e queijo.

Pastel de Bode 4 unidades 45

Massa crocante recheada com cubinhos de carne de bode preparada na brasa.

Pastel de Queijo Coalho 4 unidades 39

Massa crocante recheada com queijo coalho.

Espetinho de Camarão com Queijo 🏆 39

Filés de camarões empanados com queijo, servidos no espeto.

Casquinho de Caranguejo 🏆 39 **com Farofa Crocante**

Enspado altamente encorpado e cremoso de caranguejo, finalizado com farofa crocante de dendê.

Espetinho de Carne de Sol 🏆 36 **com Queijo Coalho**

Cubos de queijos suculentos envoltos de carne de sol, grelhados na brasa até dourar.

Espetinho de Bode 🏆 34

Cortes nobres do bode temperados com ervas finas, assados no ponto.

Ostras unidade 12,9

Ostras frescas, preservadas no aquário da casa.



PRA COMPARTILHAR

Torres de Macaxeira, Catupiry e Camarão 59

8 unidades

Torres de macaxeira frita, recheadas com catupiry e camarão.

Torres de Macaxeira, Catupiry e Carne de Sol 55

8 unidades

Torres de macaxeira frita, recheadas com catupiry e carne de sol desfiada.

Croqueta de Costela Suína 45

Croquetas recheadas de costela suína cremosa. Crocantes por fora. Acompanha molho barbecue.

Filezinho Mignon com Parmesão 39



Cubos de Filé Mignon preparado na brasa, finalizado com queijo parmesão ralado.

Pão Recheado de Camarão 39

Pão artesanal da casa, recheado com filés de camarão mergulhados em delicioso molho de queijo.

Pão Recheado de Carne de Sol 35

Pão artesanal da casa, recheado com carne de sol desfiada, envolvida em delicioso molho de queijo.

Pão Recheado de Charque 35

Pão artesanal da casa, recheado com charque desfiada, preparada na manteiga, envolvida em delicioso molho de queijo.



CLÁSSICOS

Tábua de Frios 79

Salame, presunto, queijo gorgonzola, queijo do reino, queijo mussarela, queijo coalho e azeitonas.

Queijo Coalho na Brasa 29

Queijo artesanal grelhado até formar casquinha dourada, com mel de engenho.

Queijo Coalho à Milanese 39

Cubos de queijo coalho empanado e frito, acompanhado de molho rosê.



Pão de Alho 19

Delicioso pão recheado com creme de alho da casa.

Linguiça de Bode 19

Produção artesanal com carne de bode e temperos nordestinos, grelhada na parrilha.

Linguiça Toscana 15

Linguiça toscana tradicional, preparada artesanalmente com tempero regional.

Linguiça de Frango 15

Linguiça toscana de frango, preparada artesanalmente com tempero regional.

Panelinha de Bode Guisado com Pão 79

Mini panelinha de bode guisado, acompanha pão artesanal da casa.

Bolinho de Feijoada com Molho de Pimenta 39

6 unidades

Bolinho crocante por fora, macio por dentro preparado com deliciosa feijoada tradicional da casa. Acompanha geleia de pimenta.

ESTRELAS DO BODE

Mistão de Bode

👤👤👤👤 199

Para a mesa toda: chã, costela, paletão e bode assado. Apenas 50 por pessoa.



Costela de Bode

👤👤 129 👤👤👤 159

Eleita a Melhor Carne de Bode de PE (Veja Recife). Costela macia com queijo coalho derretido e cebolas caramelizadas.



ELEITA A MELHOR CARNE DE BODE DE PERNAMBUCO (VEJA RECIFE)

Chã de Bode

👤👤 159 👤👤👤 189

Corte nobre e suculento, preparado na brasa.

Picanha de Bode

👤👤 159 👤👤👤 189

O corte mais macio do bode.

Paletão de Bode

👤👤👤 199

O maior corte de bode da casa. Imponente na chapa.

Carne de Sol de Bode

👤👤👤 189

Carne de sol de bode na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Contrafilé de Bode

👤👤 139 👤👤👤 169

Contrafilé de bode na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Bode Assado

👤👤 139 👤👤👤 169

Bode na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Super Bode Assado

👤👤👤 179

Bode na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, batata frita, cuscuz, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Bode Guisado

👤👤 119 👤👤👤 149

Nunca provou bode? Comece por aqui! Receita da Dona Maria desde 1991.



Buchada de Bode

👤👤👤 139

A verdadeira buchada nordestina, costurada a mão desde 1991.



CARNES DO NÔ

Churrasco Misto 269

Festa na mesa: picanha, maminha, Carne de Sol, frango e linguiça. O melhor da brasa nordestina — apenas 67 por pessoa.

Maminha Matuta 159 189

Maminha preparada na brasa com queijo coalho dourado.

Carne de Sol Matuta 149 189

Suculenta carne de sol na chapa, com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Picanha Importada 189 249

Picanha importada especial na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Filé Mignon na Brasa 179 239

Cubos de Filé Mignon preparado na brasa, finalizado com queijo parmesão ralado.

Baião de Dois Amostrado 219

Carne de sol tradicional cortada em cubos, preparada na manteiga com cebolas, servida com uma mistura cremosa de arroz branco, feijão, queijo coalho e nata da casa.

Carne de Sol na Nata 159 199

Carne de sol embebida em nata cremosa de leite.



Filé à Parmegiana 155 189

Filé bovino empanado coberto com queijo mussarela e molho de tomate. Acompanha: espaguete, purê de batatas ou de macaxeira.

Cupim na Chapa 159 195

Porção do tradicional cupim. Acompanha: arroz branco, feijão ou fava, macaxeira frita e farofa crocante.

Filé Mignon Quatro Queijos 199

Filé Mignon servido ao molho madeira. Acompanha: arroz de ervilha e batatas sauté.

Filé Mignon ao Molho Madeira 199

Filé Mignon servido ao molho madeira. Acompanha: arroz de ervilha e batatas sauté.



FRUTOS DO MAR

Da Casa

Cioba Recheada ao Molho de Camarão

👤👤👤👤 299

Peixe cioba recheado com farofa de camarão.

Camarões



Camarão Sertanejo



👤👤👤 229

Camarões salteados na manteiga com charque acebolada e pimentões coloridos.

Camarão na Moranga

👤👤👤 239

Filé de camarão na moranga. Acompanha: arroz branco.

Camarão ao Molho Quatro Queijos

👤👤👤 229

Camarões servidos ao molho super cremoso de quatro queijos. Acompanha: arroz com brócolis e purê de batatas.

Camarão Internacional

👤👤👤 199

Camarão ao molho cremoso gratinado, servido com arroz branco e batata palha.

Peixes

Filé de Peixe Grelhado com Camarão

👤👤👤 219

Filé de peixe grelhado, com camarões e coberto com pimentões coloridos. Acompanha: Batatas rústicas e arroz à grega.

Filé de Salmão ao Molho de Maracujá

👤👤👤 209

Filé de Salmão puxado no azeite ao molho de maracujá. Acompanha: arroz com brócolis, salada verde e batata rústica.

Salmão na Brasa

👤👤👤 209

Salmão fresco na brasa, com legumes e arroz de brócolis.

Filé de Tilápia à Delícia

👤👤👤 219

Filé de Tilápia ao molho branco com camarões. Acompanha: arroz com brócolis, purê de batatas e banana.

Tilápia Desossada



👤👤👤 219

Desossada artesanalmente. Acompanha pirão de peixe e arroz branco.

Moqueca e Peixadas

Moqueca Mista

👤👤👤 249

Peixe em posta e filé de camarões puxados no azeite de dendê com pimentões coloridos, cebolas douradas e tomates ao molho de coco. Acompanha: arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Peixada Mista

👤👤👤 249

Peixe em posta e filé de camarões puxados no azeite com pimentões coloridos, legumes e cebolas douradas ao molho de tomate. Acompanha: arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Peixada Pernambucana

👤👤👤 239

Peixe em posta puxado no azeite com legumes cozidos. Acompanha: arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Moqueca de Camarão

👤👤👤 229

Filé de camarão puxado no azeite de dendê com pimentões coloridos, cebolas douradas e tomates ao molho de coco. Acompanha: arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Moqueca de Peixe

👤👤👤 229

Peixe em posta puxado no azeite de dendê com pimentões coloridos, cebolas douradas e tomates ao molho de coco. Acompanha: arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Sinfonia Marítima

👤👤👤 219

Fié de peixe, salmão, camarão e polvo preparados ao molho especial da casa. Acompanha: Arroz branco e pirão.





AVES

Frango Desossado com Crosta de Queijo Parmesão 👤👤👤 149

Frango desossado com crosta crocante de queijo parmesão. Suculento por dentro, dourado por fora.

Filé à Parmegiana de Frango 👤👤 129 👤👤👤 159

Filé de frango empanado coberto com queijo mussarela e molho de tomate. Acompanha: espaguete, purê de batatas ou macaxeira.

Galeto na Manteiga 👤👤👤 129

Galeto completo na chapa com queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: feijão, arroz branco, batatas fritas, vinagrete e farofa da casa.



SALADAS

Salada de Salmão 59

Salmão grelhado, alface americana, alface roxa, rúcula, tomate cereja, gergelim, croûtons e molho de mel de engenho.

Salada Filezinho 59

Filé assado na brasa, alface americana, alface roxa, rúcula, tomate seco, croûtons, castanha e molho parmesão.

Salada Regional 59

Carne de sol grelhada e cortada em tiras com queijo coalho maçaricado, alface americana, alface roxa, rúcula, tomate cereja, croûtons, gergelim e molho pesto de castanha.

Salada Caesar 49

Filé de frango grelhado, alface americana, queijo parmesão, bacon, croûtons e molho Caesar.

PORÇÕES EXTRAS

Batata Frita 28

Baião de Dois 27

Feijão 19

Fava 19

Pirão de Bode | Peixe | Queijo 19

Purê de Batata | Macaxeira ou Jerimum 25

Espaguete na Manteiga 18

Ovo cozido ou frito (01 unidade) 5

Macaxeira frita | Cozida 18

Farofa de Ovos | Jerimum | Cuscuz 12

Cebolas Crocantes 9

Abacaxi na Brasa 18

Arroz Branco 18

Feijão Tropeiro 23



EXECUTIVOS

Premium

Moqueca Mista 89

Peixe em posta e filé de camarões puxados no azeite de dendê com pimentões coloridos, cebolas douradas e tomates ao molho de coco. Acompanha: Pirão de moqueca, arroz branco e farofa de dendê.

Peixada Mista 89

Peixe em posta e filé de camarões puxados no azeite com pimentões coloridos, legumes e cebolas douradas ao molho de tomate.

Filé aos quatro queijos 79

Acompanha arroz branco e batatas fritas.

Salmão Agridoce 79

Filé de salmão grelhado regado em geleia de cebola roxa, pimenta de cheiro e vinho branco. Acompanha arroz de castanhas e purê de batatas.



Picanha Argentina 79

Picanha argentina preparada na brasa, servida com fatia de queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: Feijão ou fava, arroz branco, vinagrete e farofa da casa.

Filé de Tilápia à Delícia 79

Filé de peixe tilápia grelhado, servido com banana da terra e camarões puxados no azeite, sob nosso molho branco cremoso. Acompanha: Arroz com Brócolis e purê de batatas.

Carne de Sol na Nata 79

Carne de sol tradicional preparada na brasa, servida em fatias cobertas por creme de nata da casa. Acompanha: Feijão, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Carne de Sol com Baião de Dois 79

Carne de sol tradicional cortada em cubos, preparada na manteiga com cebolas, servida com uma mistura cremosa de arroz branco, feijão, queijo coalho e nata da casa.

Camarão aos 4 Queijos 79

Camarões servidos ao molho super cremoso de quatro queijos. Acompanha: Arroz com brócolis e purê de batatas.

Tradição da Casa

Maminha 66

Maminha preparada na brasa, servida com fatia de queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: Feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Bode na Nata 74

Fatias de carne de bode preparada na brasa, cobertas por um delicioso creme de Nata da Casa. Acompanha: Feijão, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Cupim 69

Tradicional cupim, cozido em baixa temperatura durante 6h e finalizado na brasa, servido com fatia de queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: Feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita e farofa da casa.

Bode Assado 66

Bode assado na brasa, servido com fatia de queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: Feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita e farofa da casa.

Carne de Sol 66

Carne de sol preparada na brasa, servida com fatia de queijo coalho e cebolas douradas. Acompanha: Feijão ou fava, arroz branco, macaxeira frita, vinagrete e farofa da casa.

Buchada 79

Aprecie a verdadeira tradição nordestina com a nossa Buchada de Bode! Preparada e costurada com todo o carinho e habilidade, desde 1991, pelas mãos de Dona Maria. Acompanha: Pirão de Buchada, arroz branco e legumes.

Bode Guisado 55

A receita mais amada da casa.

Aves

Filé de Frango Grelhado 54

Acompanha: Feijão, arroz branco, macaxeira frita e vinagrete. Leve e rápido.

Parmegiana de Frango 49

Filé de frango empanado, coberto com queijo mussarela e molho de tomate. Acompanha: espaguete, purê de batatas ou batata frita.

PRA OS BODINHOS



Mini Filezinho ao Queijo 49

Filezinho ao molho de queijo, acompanhado de arroz com brócolis e batata frita.

Mini Filezinho Grelhado 49

Filezinho grelhado, acompanhado de arroz branco e legumes cozidos.

Mini Filezinho de Frango 46

Frango em cubos com espaguete na manteiga com molho de tomate e queijo ralado.

SOBREMESAS

Serra das Russas 59

Super torre com brownie, sorvete, ganache, caramelo, merengue e farofa de castanha.



Torta Cacto 35

Mini torta de sorvete recheada com mousse de chocolate coberta com ganache e finalizada com massa crocante polvilhada no açúcar e canela.

Mini Serra das Russas 29

Brownie quente, servido com sorvete de creme, finalizado com calda de caramelo e farinha de castanha.

Petit Gateau com Sorvete de Creme 29

Clássico bolinho de chocolate com ganache de chocolate servido com sorvete de creme.

Cartola Tradicional 29

A sobremesa mais pernambucana.

Pudim 25

Mini pudim de leite com calda de caramelo, receita da casa.

Sorvete 2 Bolas 19

Sorvete cremoso de creme.



Cocada Assada com Sorvete 43

Cocada artesanal assada no forno, servida quentinha com sorvete cremoso, merengue e crocante de coco.

SUCOS

COPO 14 JARRA 27

Abacaxi com Hortelã | Acerola | Cajá | Caju | Graviola | Laranja | Limão | Manga | Maracujá | Morango | Tangerina | Uva.

COPO 16 JARRA 29

Frutas Vermelhas | Morango com Laranja | Morango com Maracujá e Limão.



CAFÉS

Café Expresso 9,9

Descafeinado 9,9



INVENÇÕES DO MATUTO



Filé de Camarão Crocante 119

Filé de camarão empanado em massa crocante e frito.

Costelinha de Bode Crocante 99

Acompanha: Geleia de pimenta, farofa e vinagrete.



Cupim Desfiado na Nata 99

Cupim desfiado cremoso, embebido na nata da casa, servido sobre porção de batatas fritas, finalizado com queijo muçarela maçaricado.



Pancetta à Pururuca 69

Barriga de porco crocante.

Linguiça de Bode Picante 79

Linguiça artesanal preparada com carne de bode e temperos nordestinos da casa, levemente picante, servida na chapa. Acompanha geleia de pimenta.

PETISCOS

Picanha com Fritas 129

Cubos de Picanha preparada na brasa, servida com porção de fritas.

Frango à Passarinha 66

Frango crocante por fora, suculento por dentro. Acompanha batatas fritas



Tripinha de Porco 79

Com farofa panko e fatia de limão.

Coração de Galinha 59

Porção de corações de galinha preparados na brasa, servidos em generosa porção. Petisco de raiz.

Agulha Frita 69

Filés de agulha fritos no azeite, bem crocantes.

Camarão na Cerveja 99

Camarão e cebola empanados numa massa de cerveja, servido com molho rosé e shoyu.

Arrumadinho Tradicional 89

Charque com feijão verde. Acompanha: Farofa da casa e vinagrete.

Filé com Fritas 119

Cubos de Filé preparado na brasa, servido com porção de fritas.

Filé de Bode com Fritas 99

Cubos de carne de Bode preparada na brasa, servida com porção de fritas.

Carne de Sol com Fritas 99

Cubos de Carne de Sol preparada na brasa, servida com porção de fritas.

Maminha com Fritas 99

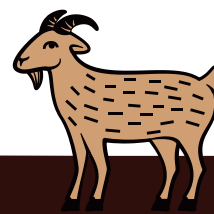
Cubos de Maminha preparada na brasa, servida com porção de fritas.

Camarão ao Alho e Óleo 99

Camarão salteado no azeite com alho tostado e pimenta-de-cheiro.

Isclas de Peixe 69

Isclas de peixe empanadas e servidas com molho rosé e limão.



PETISCOS NA CHAPA

Picanha Argentina Fatiada na Chapa 199

Picanha fatiada. Acompanha: pão de alho, farofa da casa e vinagrete.

Chapa do Mar 169

Lula, polvo, camarão com casca, salmão, cebolas douradas e pimentões coloridos.

Chã de Bode Fatiada na Chapa 155

Chã de bode fatiada. Acompanha: pão de alho, farofa da casa e vinagrete.

Maminha Fatiada na Chapa 155

Maminha fatiada. Acompanha: pão de alho, farofa da casa e vinagrete.

Carne de Sol Fatiada na Chapa 155

Carne de sol fatiada. Acompanha: pão de alho, farofa da casa e vinagrete.

Chapa de Picanha com Macaxeira Frita e Queijo 149

Picanha em cubos, macaxeira frita, queijo coalho empanado e cebolas douradas.

Confit de Camarão 149

Filé de camarão no azeite especial de ervas. Acompanha: torradas.

Chapa Sol e Mar 149

Isclas de peixes, camarão empanado, carne de sol em cubos, cebola e queijo coalho empanado.

Chapa do Reino 129

Carne de sol em cubos, rodela de cebola empanada e super creme de queijo do reino.



Misturado Regional 129

Carne de sol, calabresa, cebola, torresmo, macaxeira frita, queijo coalho frito e pão de alho.



Chapa de Camarão Sertanejo 149

A mistura perfeita de charque desfiada, filé de camarão, cebolas empanadas e queijo coalho empanado.



Chapa de Carne de Sol com Macaxeira Frita e Queijo 129

Carne de sol em cubos, macaxeira frita, queijo coalho empanado e cebolas douradas.

Chapa de Frango e Queijo 119

Frango em cubos, cebolas douradas e queijo coalho empanado.

CHOPP

Brahma 19



CERVEJAS

600ml

Corona 22

Stella Pure Gold 22

Stella Artois 20

Spaten 18

Original 18

Budweiser 18

Brahma Duplo Malte 16

Brahma Chopp 16

Long Neck

Stella Pure Gold 15

Sem glúten e menos calorias.

Corona 14

Stella Artois 14

Spaten 12

Budweiser 12

Long Neck (Sem Álcool)

Corona Cero 15

Budweiser Zero 12



BEBIDAS QUE REFRESCAM

Água de Coco COPO 12 JARRA 24

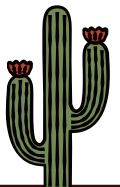
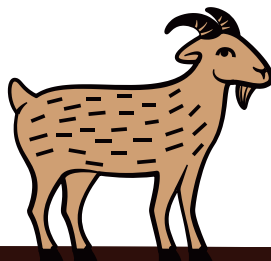
Água Tônica Antarctica (Lata) 12,9

Schweppes 12
Tônica, Citrus, Ginger Ale ou Club Soda.

H2OH 14
Limão / Limoneto.

Refrigerante (KS / Lata) 12,9
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná Antarctica, Sukita, Pepsi, Pepsi Zero, Soda, Cajuína, Cajuína Zero.

Água 9,9
Com gás ou sem gás.



CAIPIFRUTAS ESPECIAIS COM VODKA

Caipifruta com Vodka Importada	34	Maracujá	28
<small>Escolha até 3 sabores de fruta com Ketel One.</small>		Morango, Maracujá e Limão	28
Caipi Nevada de Tangerina	28	Tangerina	28
Caipi Nevada de Limão	28	Tangerina com Gengibre	28
Abacaxi	28	Tangerina com Maracujá	28
Abacaxi com Hortelã	28	Umbu Cajá	28
Caju com Limão	28	Uva	28
Caju com Limão e Hortelã	28	Uva com Hortelã	28
Frutas Vermelhas	28	Morango	28
Kiwi	28	Tradicional de Limão	27
Limão e Hortelã	28		

CAIPIS DO NÔ

Com Vodka



Caipi de Umbu do Sertão	28
<small>Vodka, umbu do sertão, açúcar e gelo.</small>	
Caipi de Jenipapo do Sertão	28
<small>Vodka, polpa de jenipapo artesanal, açúcar mascavo e canela.</small>	
Caipi de Seriguela	28
<small>Vodka, seriguela, açúcar e gelo.</small>	
Caipi Mangaba do Velho Chico	28
<small>Vodka, polpa fresca de mangaba, açúcar e gelo.</small>	

Com Cachaça

Caipi de Uva do Vale São Francisco	32
<small>Cachaça artesanal local, uva niagara/itália fresca do Vale, açúcar e folhas de hortelã.</small>	
Caipirinha de Caju Sertão	28
<small>Cachaça local, caju regional in natura, limão e gelo batido.</small>	

Com Gin

Caipigin Framboesa e Morango	37
<small>Gin, morangos naturais, framboesa, açúcar e gelo.</small>	
Caipigin com Frutas Vermelhas	37
<small>Gin, frutas vermelhas da época, açúcar e gelo.</small>	
Caipigin com Tangerina e Maracujá	37
<small>Gin, suco de tangerina, polpa natural de maracujá, açúcar e gelo.</small>	



DRINKS DO NÔ



- 
Maria Fulô 32
 Gin, tangerina, monin de toranja, monin de coco, sumo de limão, H2OH limoneto e espuma de gengibre.
- 
Mango Beach 29
 Vodka, polpa de manga, maracujá, xarope de maçã, sumo de limão e água com gás.
- 
★ **Sweet Red** 32
 Vodka, purê de frutas vermelhas, xarope de pêssego e espumante Brut.
- 
Cajueiro 34
 Tequila, caju, xarope de gengibre, xarope de coco, sumo de limão e água com gás.
- 
Coconut Tropical 34
 Rum, xarope de coco, maracujá, sumo de limão, água de coco e espuma de gengibre.
- 
Brisa Tropical 32
 Vodka, xarope de coco, xarope de toranja, sumo de limão e soda.
- 
Cacau Expresso 32
 Creme de cacau, rum, café expresso e chantilly.
- 
Menta Fresh 32
 Creme de menta, vodka, xarope de açúcar, sumo de limão e purê de abacaxi.
- 
Caribe 34
 Gin, Bananinha, abacaxi, xarope de pêssego e limão.
- 
Carajillo 33
 Licor 43 gelado, café expresso e gelo.
- 
O Cangaceiro 39
 Cachaça, caju, hortelã, mel de rapadura e água de coco.
- 
Coqueiral do Nô 36
 Rum, coco, mel de engenho, abacaxi, gengibre, água de coco e espuma de gengibre.
- 
Laranja do Nordeste 37
 Vodka, suco de laranja, sumo de limão, maracujá, gengibre, água com gás e espuma de gengibre.
- 
Coquetel de Frutas com Álcool 28
 Vodka, suco de frutas, creme de leite, leite condensado e grenadine.
- 
Tropical 43 39
 Licor 43, vodka, suco de abacaxi, suco de maracujá e suco de laranja.

CLÁSSICOS DO NÔ

- 
★ **Fitzgerald** 39
 Gin, sumo de limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura Bitter.
- 
Negroni 39 ★
 Gin, campari e vermute rosso.
- 
Margarita 37
 Tequila Jose Cuervo Gold ou Silver, licor de laranja e sumo de limão.
- 
Paloma 32
 Tequila Jose Cuervo Silver, xarope de toranja, sumo de limão e água com gás.
- 
Aperol Spritz 37
 Aperol, espumante Brut e água com gás.
- 
Mojito 34
 Rum, sumo de limão, hortelã, xarope de açúcar e água com gás.
- 
Cosmopolitan 36
 Vodka, licor de laranja, sumo de limão e suco de cranberry.
- 
Sex On The Beach 32
 Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.
- 
Moscow Mule 34
 Vodka, sumo de limão, gengibre, xarope de gengibre e espuma de gengibre.
- 
Piña Colada 34
 Rum, suco de abacaxi, creme de coco e leite condensado.
- 
★ **Clericot (servido na jarra)** 79
 Espumante, licor de laranja, frutas tropicais: abacaxi, morango, uva, kiwi, laranja, folhas de hortelã e soda.

SEM ÁLCOOL

- Bodrink** 29
 Tangerina, maracujá, morango, grenadine e água de coco.
- Enganarosca** 29
 Frutas da época, açúcar e água de coco.
- Coquetel de Frutas** 24
 Suco de frutas, creme de leite, leite condensado e grenadine.
- Soda Italiana** 23
 Xarope Monin e água com gás (Consultar Sabores).



REFRESCANTES À BASE DE GIN

Moscow Gin

Gin, suco de limão, tônica, xarope de maracujá e espuma de gengibre.

Azulgin

Gin, xarope de curaçau blue, tônica, xarope de pêssego e espuma de gengibre com limão.

Bode Red

Gin, morango, uva, xarope de maçã verde, suco de limão, citrus e tônica.

Tropical Gin

Dose de Gin, rodela de laranja e Red Bull Tropical.

39

Melancita

Dose de Gin, hortelã, rodela de limão e Red Bull Melancia.

39

39

Arretado

Gin, xarope de gengibre, suco de limão e água tônica.

39

39

Apple Gin

Gin, xarope de gengibre, suco de limão e tônica.

32

37

Gin Tônica

Dose de gin e água tônica.

34



APERITIVOS

Conhaque Fundador

DOSE

25

Malibu

23

Campari

16

Bacardi Carta Blanca

16

Martini

15

Conhaque Domecq

16

Energético

Red Bull

23,9

Energy Drink, Sugarfree, Tropical, Pitaya, Melancia ou coco.



WHISKYS

SUPER PREMIUM

	GARRAFA
Johnnie Walker Blue Label	1.600
Johnnie Walker Gold Reserve	450

PREMIUM

	DOSE	GARRAFA
Buchanan's 12 Anos	30	340
Johnnie Walker Black Label	30	320
Old Parr 12 Anos	27	290

STANDARD

	DOSE	GARRAFA
Johnnie Walker Red Label	19,9	199
White Horse	18	160
Black & White	18	160

PARA ACOMPANHAR:

Porção de Gelo de Coco	19
------------------------	----




CLUBE DO NÔ

BEBA COM MODERAÇÃO



GIN

	DOSE	GARRAFA
Tanqueray London	25	290
Gordon's London	21	240

VODKAS

	DOSE	GARRAFA
Ciroc	27	320
Ketel One	19	210
Smirnoff Red	14	140
Smirnoff Ice	18	

TEQUILAS

SERVIDAS GELADAS

	DOSE
Jose Cuervo Especial Gold	30
Jose Cuervo Especial Silver	30

CACHAÇAS DO NÔ

	DOSE
Pitú Gold	18
Pitú Clássica	12
Serra Limpa	18
Rainha	15
Sagatiba Envelhecida	18
Sagatiba Cristal	15
Bananinha	14
Cachaça de Alambique (Dose)	14

Tradicional, Barril de Carvalho, Barril de Umburana e Barril de Freijó.

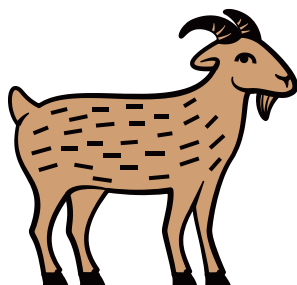
LICORES

	DOSE
Cointreau	28
Frangélico	32
Licor 43	32
Amarulla	27



Pra Acompanhar

Pratinho com Frutas da Época 19



NOSSAS UNIDADES

BOA VIAGEM

Rua Dr. João Guilherme Pontes Sobrinho, 245.

(81) 3455.0912

OLINDA

Av. Min. Marcos Freire, 407 - Bairro Novo.

(81) 3429.8813

AFOGADOS

Rua São Miguel, 1401.

(81) 3428.8889

SHOPPING GUARARAPES

Av. Barreto de Menezes, 800 - LUC 250
Piedade, Jaboatão dos Guararapes

(81) 4042.6067

SHOPPING TACARUNA

Av. Gov Agamenon Magalhães, 153
Santo Amaro, Recife

(81) 4042.6065

PETROLINA

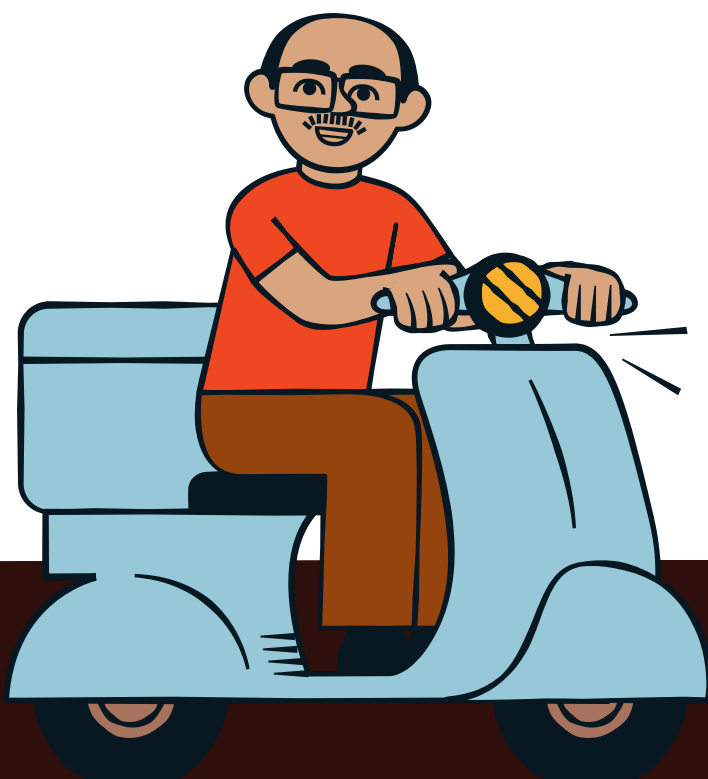
Estrada da Tapera, KM 3 - Zona
Rural, Petrolina

(87) 2019.0303



10% OPCIONAL - LEI Nº 15.498, DE 14 DE MAIO DE 2015.

Pagamentos via cartão e Pix devem ser realizados exclusivamente nas maquinetas e contas oficiais do Bode do Nô



**WHATSAPP E CENTRAL
DE ATENDIMENTO**

81 3428-8889

 @bodedono

