

A close-up photograph of a vibrant red cocktail served in a classic coupe glass. The rim of the glass is coated with a thick layer of fine, light-colored sugar crystals. The drink has a smooth, slightly textured appearance. The background is dark and out of focus, showing some metallic elements of a bar.

BEBIDAS

H2 sports
bar &
poker

DRINKS CLÁSSICOS

Hanky Panky

Gin, vermute tinto, fernet, bitter de laranja

R\$ **38,00**

Bitter Giuseppe

Cynar, vermute tinto, limão taiti

R\$ **35,00**

Mint Julep

Bourbon whiskey, hortelã, limão siciliano, calda de açúcar, angostura

R\$ **35,00**

Mojito

Rum, hortelã, limão taiti, calda de açúcar, club soda

R\$ **32,00**

Sidecar

Cognac vsop, triple sec, limão siciliano

R\$ **42,00**

Expresso Martini

Vodka, café, calda de açúcar, clara pasteurizada

R\$ **32,00**

Dry Martini

Gin, vermute seco, azeitona

R\$ **38,00**

Rusty Nail

Scotch Whiskey, licor de whisky

R\$ **35,00**

Rob Roy

Scotch Whiskey, vermute tinto, bitter de laranja, angostura

R\$ **38,00**

Margarita

Tequila, triple sec, limão taiti, flor de sal

R\$ **32,00**

Whiskey Sour

Bourbon whiskey, limão taiti, calda de açúcar, clara pasteurizada

R\$ **32,00**

Boulevardier

Bourbon whiskey, campari, vermute tinto, angostura

R\$ **38,00**

SOFT DRINKS

Água Mineral	R\$8,00
---------------------	----------------

Água com Gás	R\$8,00
---------------------	----------------

Refrigerante	R\$9,50
---------------------	----------------

Energético Red Bull <i>(consultar sabores o com garçom)</i>	R\$19,00
---	-----------------

Energético Monster <i>(consultar sabores o com garçom)</i>	R\$19,00
--	-----------------

Suco de Frutas Natural <i>(Consulte sabores)</i>	R\$16,50
--	-----------------

Suco de Frutas Misto <i>(Feito com 2 frutas, a base de água ou Leite)</i>	R\$18,00
---	-----------------

Vitamina Mista <i>(A base de Leite com até duas Frutas)</i>	R\$22,00
---	-----------------

Suco de Açaí	R\$22,00
---------------------	-----------------

Milkshake <i>(Sabores: Creme, Morango, Chocolate ou Flocos)</i>	R\$23,00
---	-----------------

CHOPP

Chopp Da Casa Ipa 300ml	R\$16,00
--------------------------------	-----------------

Chopp Da Casa Ipa 500ml	R\$21,00
--------------------------------	-----------------

Chopp da Casa American Lager 300ml <i>(Sem Gluten)</i>	R\$14,00
--	-----------------

Chopp da Casa American Lager 500ml <i>(Sem Gluten)</i>	R\$16,00
--	-----------------

Chopp Heineken 300ml	R\$17,00
-----------------------------	-----------------

Chopp Heineken 500ml	R\$23,00
-----------------------------	-----------------

LONG NECKS

IPA da casa

R\$23,00

Lager da casa

R\$18,00

Heineken

R\$18,00

Heineken Zero

R\$18,00

Corona

R\$18,00



WHISKYS

Bourbon Whiskey

Makers Mark	R\$ 32,00
Wild Turkey	R\$ 32,00
Woodford Reserve	R\$ 35,00

Tenassy Whiskey

Jack Daniel's	R\$ 32,00
---------------	------------------

Blended Scotch Whisky

Red Label	R\$ 30,00
Buchanan's	R\$ 32,00
Black Label	R\$ 35,00
Chivas 12 Anos	R\$ 35,00
Royal Salut 21 Anos	R\$ 140,00

Single Malt Scotch Whisky

Glenmorandie 10 Anos	R\$ 65,00
Macallan 12 Anos	R\$ 110,00

Japan Single Malt

The Chita	R\$ 80,00
Hibiki	R\$ 110,00

VODKAS

Kaleidoscope	R\$25,00
Absolut	R\$35,00
Ketel One	R\$35,00
Grey Goose	R\$42,00

GIN

Free Spirit	R\$25,00
Tanqueray	R\$30,00
Beefeater	R\$30,00
Bombay	R\$30,00
The Botanist	R\$40,00
Hendrick's	R\$40,00

RUM

Bacardi Carta Blanca	R\$28,00
Bacardi Ocho 8 Anos	R\$42,00
Havanna 3 Anos	R\$32,00
Havanna 7 Anos	R\$40,00

TEQUILA

El Jimador	R\$30,00
Don Julio	R\$40,00
Herradura	R\$40,00

SAKE

Gekkekan	R\$20,00
Shizenshu Kanatsurae Kimoto	R\$43,00
Hakutsuru Josem	R\$63,00

VERMUTE / PETISCOS

Cynar	R\$25,00
Campari	R\$25,00
Amaro Lucano	R\$32,00
Amaro Montenegro	R\$40,00
Amaro Cinzano 1757	R\$35,00
Fernet Branca	R\$35,00

COGNAC & BRANDY

Fundador	R\$ 32,00
Hennessy Vsop	R\$ 60,00
Martel Vsop	R\$ 60,00

LICOR

Amareto	R\$ 30,00
Amarula	R\$ 30,00
Baileys	R\$ 30,00
Drmbuie	R\$ 30,00
Licor 43	R\$ 30,00

CACHAÇA

Seu Jacomo branca	R\$ 21,00
Seu Jacomo envelhecida	R\$ 26,00
Tellura branca	R\$ 24,00

PETISCOS



PETISCOS

Tapas de Salmão

R\$ **38,00**

Seleção de quatro unidades da tradicional bruschetta fria de salmão com avocado no pão italiano

Dadinho de Tapioca

R\$ **30,00**

Seleção de 8 unidades de dadinho de tapioca com geleia de pimenta

Mix de Pastéis

R\$ **36,00**

Seleção de 6 unidades de mini pastéis, carne e queijo, servidos com vinagrete

Isca de Frango Crocante (200g)

R\$ **38,00**

Isca de frango empanada crocante, acompanhada de molho sour cream e batata frita

Croquetta de Costela (250g)

R\$ **38,00**

Seleção de 8 unidades de croquete de costela, servido com molho de pimenta da casa.

Mini Tábua de Frios (150g)

R\$ **32,00**

Seleção de Frios: lombo canadense, salaminho italiano, queijo gorgonzola e parmesão

Fritas H2 (300g)

R\$ **31,00**

Porção de batata palito frita com cheddar e bacon.

Filé Aperitivo Acebolado (300g)

R\$ **63,00**

Isclas de Filé Mignon com cebola roxa.

Acompanha Pão Francês

A close-up, vertical photograph of a breakfast scene. In the foreground, a white ceramic cup filled with dark coffee and a thick, light-brown foam sits on a matching white saucer. To the left of the cup, a small glass jar of golden jam is partially visible. In the background, several golden-brown croissants are arranged on a dark wooden surface, with slices of bright orange fruit scattered behind them. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ DA MANHÃ

DA CHAPA

Pão com manteiga

Natural ou na chapa

R\$ **8,00**

Misto Quente

Sanduíche de presunto e queijo derretidos dentro do pão a sua escolha frances ou forma

R\$ **19,00**

Queijo Quente

Sanduíche de queijo quente derretido dentro do pão a sua escolha frances ou forma

R\$ **19,00**

Bauru

Sanduíche de presunto e queijo derretido com fatias de tomate e oregano no pão a sua escolha, frances ou forma

R\$ **22,00**

Omelete H2

3 ovos, muçarela, presunto, salsinha e cebolinha

R\$ **33,00**

American Break fast

Bolo do dia, mix de frutas, suco de laranja, ovo mexido, misto quente no pão da sua escolha

R\$ **49,00**

BEBIDAS MATINAIS

Café Cortesia

Coado ou expresso

Café com Leite

Café expresso com leite quente

R\$ **7,30**

Machiatto

Café expresso com espuma de leite

R\$ **10,50**

Panna

Café expresso com chantilly

R\$ **11,00**

Cappuccino

Café com leite vaporizado com um toque de canela e chocolate

R\$ **13,50**

<div>Mocha</div> <div>Café expresso com leite vaporizado um toque de chocolate e canela finalizado com chantilly</div>	R\$15,00
<div>Chocolate Quente ou Frio</div>	R\$14,00
<div>Chá Misto</div>	R\$13,50
<div>chá</div>	R\$10,00

PRATOS



ENTRADAS

Couvert da Casa
Seleção de pães especiais, arancini de queijo e antepastos (sardela e pasta)

R\$**35,00**

Carpaccio Clássico
Finas lâminas de carne bovina, mesclun de folhas, queijo parmesão, molho e torradas.

R\$**42,00**

Salada Caesar
Salada crocante de alface americana, croutons, bacon, parmesão, frango grelhado, regada com molho Caesar.

R\$**44,00**

Salada Mesclun
Mesclun de folhas com muçarela de búfala, figo fresco e vinagrete de mel

R\$**30,00**

Sinfonia Italiana
Lâminas de tomate italiano, muçarela de búfala, palmito e pesto de manjeriço

R\$**51,00**

Carne Cruda da Casa
Picadinho de carne na ponta da faca, temperado com condimentos selecionados, acompanha pão de fermentação natural.

R\$**50,00**

CARNES VERMELHAS

Picanha Grelhada (300g)
Tradicional corte de churrasco, servida batata rústica e bacon crocante

R\$**99,00**

Bife de Ancho (300g)
Tradicional corte de parrilla grelhado, servido mini batatas ao murro e alho confitado

R\$**94,00**

Assado de Tira Grelhado *(280g)*

Tradicional corte argentino, servido pupunha assada e alho confitado

R\$**135,00**

Coração de Mignon *(250g)*

Filé mignon grelhado ao molho de vinho, servido com risoto de brie e crocante de parma

R\$**135,00**

Filé à Parmegiana *(150g)*

Bife de mignon empanado com molho de tomate e queijo derretido, servido com arroz branco e batata frita

R\$**72,00**

Picadinho de Mignon *(150g)*

Cubos de mignon ao molho, arroz branco, batata frita, ovo mole e feijão

R\$**56,00**

AVES

Filé de Frango *(250g)*

Peito de frango marinado em cítricos, grelhado, servido com legumes salteados e vierge de azeitona

R\$**47,00**

Galeto Grelhado *(250g)*

Meio galeto grelhado, servido com batata nova assada e brócolis com flocos de alho com vierge de azeitona

R\$**65,00**

Frango Crocante *(150g)*

Filé de frango empanado, servido com purê de batata e arroz branco ao creme de cheddar

R\$**48,00**

PEIXES & FRUTOS DO MAR

Filé de Saint Peter Grelhado *(200g)*

Filé de peixe grelhado, servido com legumes salteados

R\$**48,00**

Darnê de Salmão ao Poêlé *(200g)*

Filé de salmão grelhado na frigideira, servido com palmito assado e vagem salteada

R\$**97,00**

RISOTOS & MASSAS

Risoto de Queijo Brie
Fondant de queijo brie, arroz arbório, crocante de parma e crispy de alho-poró

R\$**75,00**

Risoto de Carne Seca
Fondant de queijo com arroz arbório, coalho, carne seca desfiada e crocante de banana-da-terra

R\$**60,00**

Arroz Caldoso
Mistura de arroz, cupim, linguiça artesanal, ovo mole e crispy de couve

R\$**44,00**

Linguine ao Mare
Tradicional massa longa salteada com frutos do mar à provençal

R\$**65,00**

Ravioli
Tradicional massa italiana recheada com muçarela de búfala, regada ao molho de tomate com manjeriço

R\$**50,00**

Nhoque de Batata da Casa
Massa artesanal da casa, servida com ragu de mignon, bacon, creme de gorgonzola e crocante de alho-poró

R\$**48,00**

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

INDIVIDUAIS

Arroz branco

R\$**10,00**

Arroz biro-biro

R\$**15,00**

Batata rústica

R\$**15,00**

Pupunha assado	R\$ 28,00
Legumes no azeite	R\$ 15,00
Farofa	R\$ 10,00
Purê de batata	R\$ 12,00
Ovo Frito	R\$ 5,00
Ovo Cozido	R\$ 5,00
Feijão caseiro	R\$ 10,00



SANDUÍCHES

SANDUÍCHES

Burger de Costela (180g)

R\$ **50,00**

Hambúrguer de costela com tomate, alface, cheddar e molho bourguignon (molho agridoce à base de conservas, mostarda e maionese), acompanha batata frita

Burger Salada (180g)

R\$ **52,00**

Hambúrguer de picanha com tomate, alface, cebola, queijo e molho bourguignon (molho agridoce à base de conservas, mostarda e maionese), acompanha batata frita

Burger de Picanha (180g)

R\$ **65,00**

Hambúrguer de picanha com cheddar, bacon e molho bourguignon (molho agridoce à base de conservas, mostarda e maionese), acompanha batata frita

Churrasco H2 (150g)

R\$ **62,00**

Bife de mignon grelhado, pão baguete, queijo muçarela e molho bourguignon (molho agridoce à base de conservas, mostarda e maionese), acompanha batata rústica

Choripán (200g)

R\$ **48,00**

Tradicional lanche argentino, pão baguete, bife de linguiça artesanal, muçarela e molho, acompanhado batata rústica

Wrap de Embutidos

R\$ **33,00**

Tradicional sanduíche no pão folha recheado com salame, peito de peru, lombo canadense, vinagrete de azeitonas e rúcula.

(*) Maionese verde extra, opcional.

SUSHI BAR



ENTRADAS

Sunomono 100g
Pepino agri-doce temperado com sake e gergelim

R\$**20,00**

Guioza
Delicioso guioza preparado com massa oriental frita, sequinha e crocante, com recheio de carne bovina e vegetais. 4 unidades

R\$**31,00**

Shimeji na Manteiga
Shimeji salteado na manteiga com shoyu e cebolinha

R\$**44,00**

Bolinho de Salmão
Bolinho de salmão com cream cheese e molho. 4 unidades

R\$**37,00**

Shari
Arroz Temperado

R\$**11,00**

Tartare de Salmão 180g
Salmão Batido temperado com kiwpie e molho ponzu, servidos com chips de batata doce

R\$**80,00**

CEVICHE

Cubos de peixe temperados com leite de tigre, pimenta dedo de moça, limão taiti, limão siciliano, cebola roxa e especiarias.

Tamanho da porção: 150g

Peixe Branco

R\$**58,00**

Atum

R\$**60,00**

Salmão

R\$**65,00**

CARPACCIO

Lâminas finas de peixe fresco, temperadas com azeite trufado ou molho ponzu, flor de sal e raspas de limão siciliano.

Peixe Branco	R\$50,00
---------------------	-----------------

Atum	R\$54,00
-------------	-----------------

Salmão	R\$61,00
---------------	-----------------

COMBINADOS

Individual 1	R\$74,00
---------------------	-----------------

Escolha 1 temaki e 1 porção de sashimi da sua preferência

Individual 2	R\$93,00
---------------------	-----------------

Escolha 1 temaki (salmão, atum, califórnia, salmão grelhado ou skin);

1 porção de sashimi: salmão ou atum;

1/2 porção de uramaki: califórnia, salmão, atum ou salmão grelhado; 1/2 porção de hossomaki: pepino, salmão, atum ou kani

Barca 24 Peças	R\$134,00
-----------------------	------------------

6 sashimis de salmão, 2 niguiris de salmão, 2 jyos de salmão, 2 jyos de salmão com geleia de pimenta, 4 uramakis califórnia, 4 hossomakis de pepino, 4 hot rolls H2

Barca 42 Peças	R\$183,00
-----------------------	------------------

10 sashimis de salmão, 2 niguiris de salmão, 2 jyos de salmão, 2 jyos de salmão com geleia de pimenta, 2 joys grow, 8 uramakis califórnia, 8 hossomakis de pepino, 8 hot rolls H2

Salmão Grelhado	R\$74,00
------------------------	-----------------

1 temaki de salmão skin ou salmão grelhado, 4 uramakis de salmão grelhado, cream cheese e geleia de morango, 4 hossomakis de salmão grelhado, 4 niguiris skin

SASHIMI

Opções de peixes frescos, filetados na hora.
Tamanho da porção: 5 peças

Salmão	R\$ 48,00
Atum	R\$ 48,00
Maçaricado Trufado	R\$ 48,00
Misto	R\$ 50,00

POKES

Deliciosa refeição saudável e leve, o poke pode levar
vários ingredientes. Aqui você monta do seu jeito.
Comece escolhendo:

1 RECHEIO

atum, salmão, peixe branco,
mix de peixes ou shimeji

1 BASE

shari (arroz temperado ou mix de folhas)

2 COMPLEMENTOS

manga, sunomono, Doritos, chips de batata doce, nira,
tomate cereja, cenoura ralada e cream cheese

2 COBERTURAS

cebolinha, gergelim, gengibre
em conserva e cebola roxa

Poke Salmão	R\$ 68,00
Poke Atum	R\$ 68,00
Poke Mix de Peixes	R\$ 70,00
Poke Shimeji	R\$ 48,00

NIGUIRI

Sushi preparado sem alga, com a fatia de peixe em cima do shari. 4 unidades

Salmão	R\$ 40,00
--------	------------------

Atum	R\$ 37,00
------	------------------

Atum Maçaricado	R\$ 41,00
-----------------	------------------

Maçaricado Trufado	R\$ 41,00
--------------------	------------------

Skin Salmão	R\$ 32,00
-------------	------------------

TEMAKIS

150g

	COM ARROZ	SEM ARROZ
Salmão	R\$ 38,00	R\$ 66,00

Atum	R\$ 38,00	R\$ 66,00
------	------------------	------------------

Salmão Mex	R\$ 38,00	
------------	------------------	--

Salmão Grelhado	R\$ 38,00	R\$ 66,00
-----------------	------------------	------------------

Califórnia	R\$ 32,00	
------------	------------------	--

Skin	R\$ 32,00	
------	------------------	--

Shimeji		R\$ 52,00
---------	--	------------------

Salmão e Shimeji	R\$ 40,00	R\$ 66,00
------------------	------------------	------------------

HOT ROLL

Sushi empanado e frito em farinha panko. 8 unidades

Hot Roll de Salmão

R\$48,00

Preparado com salmão fresco e cream cheese, decorado com couve crispy e molho tarê

Hot Roll H2

R\$49,00

Preparado com salmão fresco e cream cheese, decorado com couve crispy e molho tarê

SUSHI JYO

Shari (arroz japonês), envolto em salmão e coberto com deliciosos recheios

	4 UNIDADES	8 UNIDADES
Salmão e Shimeji (Grow)	R\$53,00	R\$63,00
Tartare de Salmão	R\$53,00	R\$63,00
Salmão + Geleia de Pimenta	R\$58,00	R\$68,00

URAMAKI

Sushi recheado com a alga por dentro e salpicado com gergelim

	4 UNIDADES	8 UNIDADES
Salmão	R\$24,00	R\$48,00
Atum	R\$22,00	R\$44,00
Califórnia	R\$27,00	R\$32,00

HOSSOMAKI

Enrolado de alga por fora e recheio Único

	4 UNIDADES	8 UNIDADES
Salmão	R\$ 24,00	R\$ 48,00
Pepino	R\$ 20,00	R\$ 29,00
Atum	R\$ 22,00	R\$ 44,00
Kani	R\$ 21,00	R\$ 32,00

SOBREMESAS



Pudim de Caramelo **R\$19,00**

Profiteroles Recheados com Sorvete de Pistache e Ganache de Chocolate **R\$32,00**

Porção de Frutas **R\$ 21,00**

Brownie de Chocolate **R\$28,00**
com Sorvete de Creme

Taça de Sorvete (2 bolas) **R\$20,00**

Açaí com banana (2 bolas) **R\$28,00**

Açaí com morango (2 bolas) **R\$36,00**