

# BEBIDAS

**H2** sports  
bar &  
poker

# DRINKS CLÁSSICOS

## Hanky Panky

R\$38,00

*Gin, vermute tinto, fernet, bitter de laranja*

## Bitter Giusepe

R\$35,00

*Cynar, vermute tinto, limão taiti*

## Mint Julep

R\$35,00

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

## Mojito

R\$32,00

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

## Sidecar

R\$42,00

*Cognac vsop, triple sec, limão siciliano*

## Expresso Martini

R\$32,00

*Vodka, café, calda de açúcar, clara pasteurizada*

## Dry Martini

R\$38,00

*Gin, vermute seco, azeitona*

## Rusty Nail

R\$35,00

*Scotch Whiskey, licor de whisky*

## Rob Roy

R\$38,00

*Scotch Whiskey, vermute tinto, bitter de laranja, angostura*

## Margarita

R\$32,00

*Tequila, triple sec, limão taiti, flor de sal*

## Whiskey Sour

R\$32,00

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

## Boulevardier

R\$38,00

*Bourbon whiskey, campari, vermute tinto, angostura*

# *SOFT DRINKS*

<b>Água Mineral</b>	R\$ 8,00
<b>Água com Gás</b>	R\$ 8,00
<b>Refrigerante</b>	R\$ 9,50
<b>Energético Red Bull</b> <i>(consultar sabores o com garçom)</i>	R\$ 19,00
<b>Energético Monster</b> <i>(consultar sabores o com garçom)</i>	R\$ 19,00
<b>Suco de Frutas Natural</b> <i>(Consulte sabores)</i>	R\$ 16,50
<b>Suco de Frutas Misto</b> <i>(Feito com 2 frutas, a base de água ou Leite)</i>	R\$ 18,00
<b>Vitamina Mista</b> <i>(A base de Leite com até duas Frutas)</i>	R\$ 22,00
<b>Suco de Açaí</b>	R\$ 22,00
<b>Milkshake</b> <i>(Sabores: Creme, Morango, Chocolate ou Flocos)</i>	R\$ 23,00

# *CHOPP*

<b>Chopp Da Casa Ipa 300ml</b>	R\$ 16,00
<b>Chopp Da Casa Ipa 500ml</b>	R\$ 21,00
<b>Chopp da Casa American Lager 300ml (Sem Gluten)</b>	R\$ 14,00
<b>Chopp da Casa American Lager 500ml (Sem Gluten)</b>	R\$ 16,00
<b>Chopp Heineken 300ml</b>	R\$ 17,00
<b>Chopp Heineken 500ml</b>	R\$ 23,00

# *LONG NECKS*

<b>IPA da casa</b>	<b>R\$ 23,00</b>
<b>Lager da casa</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Heineken</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Heineken Zero</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Corona</b>	<b>R\$ 18,00</b>



# *WHISKYS*

## **Bourbon Whiskey**

<b>Makers Mark</b>	R\$ <b>32,00</b>
<b>Wild Turkey</b>	R\$ <b>32,00</b>
<b>Woodford Reserve</b>	R\$ <b>35,00</b>

## **Tenessy Whiskey**

<b>Jack Daniel's</b>	R\$ <b>32,00</b>
----------------------	------------------

## **Blended Scotch Whisky**

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

## **Single Malt Scotch Whisky**

<b>Glenmorandie 10 Anos</b>	R\$ <b>65,00</b>
<b>Macallan 12 Anos</b>	R\$ <b>110,00</b>

## **Japan Single Malt**

<b>The Chita</b>	R\$ <b>80,00</b>
<b>Hibiki</b>	R\$ <b>110,00</b>

# *VODKAS*

<b>Kaleidoscope</b>	<b>R\$ 25,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>R\$ 35,00</b>
<b>Ketel One</b>	<b>R\$ 35,00</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>R\$ 42,00</b>

# *GIN*

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

# *RUM*

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

# *TEQUILA*

**El Jimador**

R\$ **30,00**

**Don Julio**

R\$ **40,00**

**Herradura**

R\$ **40,00**

# *SAKE*

**Gekkeikan**

R\$ **20,00**

**Shizenzhu 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*

<b>Fundador</b>	R\$ <b>32,00</b>
<b>Hennessy Vsop</b>	R\$ <b>60,00</b>
<b>Martel Vsop</b>	R\$ <b>60,00</b>

# *LICOR*

<b>Amareto</b>	R\$ <b>30,00</b>
<b>Amarula</b>	R\$ <b>30,00</b>
<b>Baileys</b>	R\$ <b>30,00</b>
<b>Drmbuie</b>	R\$ <b>30,00</b>
<b>Licor 43</b>	R\$ <b>30,00</b>

# *CACHAÇA*

<b>Seu Jacomo branca</b>	R\$ <b>21,00</b>
<b>Seu Jacomo envelhecida</b>	R\$ <b>26,00</b>
<b>Tellura branca</b>	R\$ <b>24,00</b>

# *PETISCOS*



# PETISCOS

## **Tapas de Salmão**

R\$38,00

*Seleção de quatro unidades da tradicional bruschetta fria de salmão com abacate 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*

## **Croquette 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

*Iscas de Filé Mignon com cebola roxa.  
Acompanha Pão Francês*



# CAFÉ DA MANHÃ

# CAFÉ DA MANHÃ

## DA CHAPA

### Pão com manteiga

R\$ 8,00

*Natural ou na chapa*

### Misto Quente

R\$ 19,00

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

### Queijo Quente

R\$ 19,00

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

### Bauru

R\$ 22,00

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

### Omelete H2

R\$ 33,00

*3 ovos, muçarela, presunto, salsinha e cebolinha*

### American Break fast

R\$ 49,00

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

## BEBIDAS MATINAIS

### Café Cortesia

*Coado ou expresso*

### Café com Leite

R\$ 7,30

*Café expresso com leite quente*

### Machiatto

R\$ 10,50

*Café expresso com espuma de leite*

### Panna

R\$ 11,00

*Café expresso com chantilly*

### Cappuccino

R\$ 13,50

*Café com leite vaporizado com um toque de canela  
e chocolate*

**Mocha****R\$15,00**

*Café expresso com leite vaporizado um toque de chocolate e canela finalizado com chantilly*

**Chocolate Quente ou Frio****R\$14,00****Chá Misto****R\$13,50****Chá****R\$10,00**

# PRATOS



# ENTRADAS

## Couvert da Casa

R\$ 35,00

*Seleção de pães especiais, arancini de queijo e antepastos (sardela e pasta)*

## Carpaccio Clássico

R\$ 42,00

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

## Salada Caesar

R\$ 44,00

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

## Salada Mesclun

R\$ 30,00

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

## Sinfonia Italiana

R\$ 51,00

*Lâminas de tomate italiano, muçarela de búfala, palmito e pesto de manjericão*

## Carne Cruda da Casa

R\$ 50,00

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

# CARNES VERMELHAS

## Picanha Grelhada (300g)

R\$ 99,00

*Tradicional corte de churrasco, servida batata rústica e bacon crocante*

## Bife de Ancho (300g)

R\$ 94,00

*Tradicional corte de parrilla grelhado, servido mini batatas ao murro e alho confitado*

**Assado de Tira Grelhado (280g)****R\$135,00**

*Tradicional corte argentino, servido pupunha assada e alho confitado*

**Coração de Mignon (250g)****R\$135,00**

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

**Filé à Parmegiana (150g)****R\$72,00**

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

**Picadinho de Mignon (150g)****R\$56,00**

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

# AVES

**Filé de Frango (250g)****R\$47,00**

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

**Galeto Grelhado (250g)****R\$65,00**

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

**Frango Crocante (150g)****R\$48,00**

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

# PEIXES & FRUTOS DO MAR

**Filé de Saint Peter Grelhado (200g)****R\$48,00**

*Filé de peixe grelhado, servido com legumes salteados*

**Darnê de Salmão ao Poêlé (200g)****R\$97,00**

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

# RISOTOS & MASSAS

## Risoto de Queijo Brie

R\$ 75,00

Fundant de queijo brie, arroz arbório, crocante de parma e crispy de alho-poró

## Risoto de Carne Seca

R\$ 60,00

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

## Arroz Caldoso

R\$ 44,00

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

## Linguine ao Mare

R\$ 65,00

Tradicional massa longa salteada com frutos do mar à provençal

## Ravioli

R\$ 50,00

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

## Nhoque de Batata da Casa

R\$ 48,00

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

# 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

R\$ 20,00

*Pepino agri doce temperado com sake e gergelim*

## Guioza

R\$ 31,00

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

## Shimeji na Manteiga

R\$ 44,00

*Shimeji salteado na manteiga com shoyu e cebolinha*

## Bolinho de Salmão

R\$ 37,00

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

## Shari

R\$ 11,00

*Arroz Temperado*

## Tartare de Salmão 180g

R\$ 80,00

*Salmão Batido temperado com kiwpie e molho ponzu, servidos com chips de batata doce*

# 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

<b>Salmão</b>	<b>R\$ 48,00</b>
<b>Atum</b>	<b>R\$ 48,00</b>
<b>Maçaricado Trufado</b>	<b>R\$ 48,00</b>
<b>Misto</b>	<b>R\$ 50,00</b>

# *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

<b>Poke Salmão</b>	<b>R\$ 68,00</b>
<b>Poke Atum</b>	<b>R\$ 68,00</b>
<b>Poke Mix de Peixes</b>	<b>R\$ 70,00</b>
<b>Poke Shimeji</b>	<b>R\$ 48,00</b>

# *MGUIRI*

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 JYÖ

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
<b>Salmão</b>	<b>R\$ 24,00</b>	<b>R\$ 48,00</b>
<b>Pepino</b>	<b>R\$ 20,00</b>	<b>R\$ 29,00</b>
<b>Atum</b>	<b>R\$ 22,00</b>	<b>R\$ 44,00</b>
<b>Kani</b>	<b>R\$ 21,00</b>	<b>R\$ 32,00</b>

# 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  
com Sorvete de Creme**

**R\$28,00**

**Taça de Sorvete** (2 bolas)

**R\$20,00**

**Açaí com banana** (2 bolas)

**R\$28,00**

**Açaí com morango** (2 bolas)

**R\$36,00**