



café cultura



cardápio



DA FAZENDA
ATÉ A XÍCARA
DESDE 2004

**Fique à vontade,
a casa é sua.**

É só chegar, fazer o seu pedido no totem ou no caixa e já levamos até você.

Simples assim!

Não cobramos 10% de serviço.

Você conhece o processo do nosso café especial “da fazenda até a xícara”?

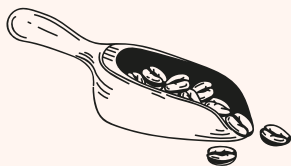


1 solo

tudo começa de um solo fértil e saudável.

2 colheita

somente os frutos maduros são colhidos, um a um.

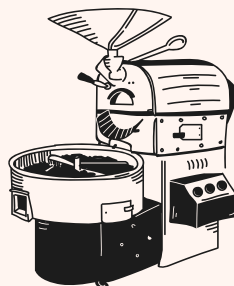


3 seleção

garante apenas os melhores grãos.

4 torra

a torra revela aromas, ressalta sabores e transforma o grão em experiência.



5 barista

prepara o seu café com amor e carinho.

6 você

tudo chega até você pra degustar o nosso café especial.



tem outra preferência?



que tal um extra de sabor?

descafeinado _____ + 4
leite vegetal Naveia  _____ + 3

leite integral (80ml) _____ + 3
leite vegetal Naveia (80ml)  _____ + 3
chantilly _____ + 3



opções veganas | Pra outras restrições alimentares, verifique o encarte no caixa.

cafés

Cafés quentinhos pra aquecer o seu coração.



espresso

Nosso House Blend extraído na medida certa. Intenso, aromático e com a crema aveludada, revela toda a riqueza dos grãos selecionados do Café Cultura.

P _____ 10
M _____ 14



espresso com leite

O equilíbrio perfeito entre a intensidade do espresso e a cremosidade do leite vaporizado. Simples, clássico e reconfortante.

P _____ 12
M _____ 16
macchiato P _____ 12
macchiato M _____ 16



cappuccino brasileiro

A combinação que abraça os sentidos: espresso, leite vaporizado, calda de chocolate e um toque de canela e chocolate em pó que perfuma cada gole.

_____ 19



cappuccino italiano

Inspirado na tradição italiana, une o espresso e o leite vaporizado em uma bebida cremosa, finalizada com canela.

_____ 18



cappuccino avelã

Aroma envolvente do xarope de avelã combinado ao espresso e ao leite vaporizado, finalizados com raspas de chocolate.

_____ 21



latte avelã cremoso

Uma experiência pra se deliciar: espresso, leite vaporizado, creme de avelã e nozes que trazem textura e sabor a cada gole.

_____ 22



mocha

A união perfeita entre café e chocolate. Espresso, leite vaporizado e uma generosa camada de calda de chocolate.

_____ 21



hot salted caramel

Doce e surpreendente. Espresso, leite vaporizado e caramelo salgado finalizados com chantilly e crocante caramelizado.

_____ 22

bebidas quentes

Escolhas ideais pra uma pausa reconfortante e pra esquentar o seu dia.



chai latte

Uma receita envolvente que mistura chá preto e especiarias aromáticas ao leite vaporizado. Conforto instantâneo.

_____ 20



chocolate quente

Chocolate cremoso, intenso e aveludado. Perfeito pra transformar qualquer pausa em um momento especial.

_____ 20



matcha latte

A delicadeza do matcha combinada à cremosidade do leite vaporizado. Equilíbrio, sabor e bem-estar em uma única xícara.

_____ 18



chás de infusão

Chá verde com banana; Chá rooibos com baunilha e rosa mosqueta; Chá hibisco com frutas; Chá maçã com gengibre e capim-limão.

_____ 16

toda
pausa
merece
*um Café
Cultura.*



métodos

Nosso café especial pode ser saboreado de diversas formas, pelos métodos mais renomados do mundo. Personalize sua experiência, escolhendo o grão que combina com o seu preparo favorito.

Café Especial Peaberry _____ + 2
 Café Especial Microlote _____ + 3

chemex

Elegante e refinado, produz uma xícara limpa e delicada, ressaltando a complexidade aromática e as notas mais sutis do café especial.

sugestão: *Café Especial House Blend ou Café Especial Microlote*



serve
 3 pessoas



serve
 2 pessoas

french press

Método que preserva os óleos naturais do café, resultando em uma bebida encorpada, intensa e cheia de personalidade.

sugestão: *Café Especial Peaberry*



serve
 1 pessoa

cônico

Uma extração que destaca a doçura, a acidez equilibrada e as nuances do café. Ideal pra quem gosta de perceber cada detalhe da bebida.

sugestão: *Café Especial Microlote*

café coado

A forma mais clássica de apreciar um café especial. Preparado na hora, com grãos cuidadosamente selecionados, entrega uma bebida equilibrada, aromática e acolhedora.

sugestão: *Café Especial House Blend*



serve
 2 pessoas

Serve 1 pessoa (180ml) _____ 14
 Serve 2 pessoas (350ml) _____ 24

onde
o café
encontra
*o extra-
ordinário.*



café gelados

Pros momentos em que você quer se refrescar sem abrir mão do café de todo dia. Nossa seleção de cafés gelados é preparada com Cold Brew, um método de extração lenta em que o café fica em infusão na água fria por até 12 horas. O resultado é uma bebida mais leve, naturalmente doce e que realça o melhor dos nossos grãos.

mocha iced coffee

Cold Brew, leite e chocolate em pó e em calda se unem em uma combinação irresistível, servida gelada pra refrescar e energizar.

26

cold sunrise

Uma explosão de frescor. A intensidade do Cold Brew encontra as notas cítricas da laranja e o toque frutado do cranberry.

26



cold brew latte

Suave, refrescante e naturalmente doce. Cold Brew e leite em perfeita harmonia.

24

chai iced coffee

O encontro refrescante entre o Cold Brew, o leite e as especiarias do chai. Uma bebida aromática e cheia de personalidade.

24

cold brew

Cold Brew e gelo. Simples assim.

20

chás gelados

Bebidas refrescantes pra uma pausa leve e saborosa.



chás gelados

Mate gelado com xarope de pêssego ou cranberry.

Refrescante e leve, combina o sabor marcante do mate com notas frutadas que tornam cada gole ainda mais prazeroso.

18

matcha iced latte

Matcha, leite e xarope de baunilha em uma bebida leve e refrescante, perfeita pra qualquer momento do dia.

20

matcha fresh

Uma bebida sofisticada que combina o sabor marcante do matcha com a leve efervescência da água tônica, notas delicadas de pêssego e um toque cítrico de limão.

22



tem outra preferência?

leite vegetal Naveia  + 3



que tal um extra de sabor?

xarope de avelã _____ + 3
xarope de baunilha _____ + 3

frappés

Bebida gelada e cremosa com um sabor único pra te refrescar.

peça
com ou
sem café



salted caramel

Cremoso, refrescante e delicioso. O contraste perfeito entre o leite, caramelo salgado, espresso da casa e chantilly.

26

cookies & cream

Uma sobremesa em forma de bebida. Cookie de chocolate, leite, espresso da casa e chantilly criam uma combinação simplesmente irresistível.

26

biscoito belga

Inspirado nos famosos biscoitos speculoos, traz notas caramelizadas e especiadas em uma bebida cremosa e marcante. Combina leite, espresso da casa, creme de biscoito belga e chantilly.

30

The image is a vertical composition featuring two food items. In the upper half, a hand holds a clear plastic cup filled with a smoothie that has distinct layers of vibrant purple and white. In the lower half, another hand holds a pita sandwich filled with sliced chicken, red tomatoes, green basil leaves, and a white sauce drizzled over the top. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting with foliage.

wellness

**Ingredientes
selecionados
com sabor
incomparável.**

cafécultura

wellness

Alimentação equilibrada com ingredientes de qualidade e o sabor que você já conhece.



panuozzo de frango

Nosso panuozzo: pão de casca crocante e miolo macio, recheado com tiras de frango, rúcula, tomate fresco e um irresistível molho Caesar.

384
Kcal

35g
proteínas

38

salada caesar

Alface americana, rúcula, frango em tiras, tomate-cereja, queijo parmesão e molho Caesar. Uma opção clássica, leve e cheia de sabor.

413
Kcal

45g
proteínas

9g
carboidratos

44

bowl pulled pork

Carne suína desfiada com barbecue, arroz cateto, lentilha, pasta de abacate e salada de tomate-cereja, cebola roxa e microverdes. Uma refeição completa e muito saborosa.

670
Kcal

25g
proteínas

9g
fibras

44

smoothie cold protein

A combinação ideal pra quem busca energia e nutrição. Cold Brew, banana, leite e whey protein em uma bebida cremosa e equilibrada.

272
Kcal

25g
proteínas

28

smoothie protein banana berry

Banana, morango, amora, leite, whey e um toque de baunilha se unem em uma mistura cremosa e naturalmente saborosa.

272
Kcal

24g
proteínas

32

smoothie protein de uva

A combinação da doçura da uva com a cremosidade do leite, whey protein e creme funcional de morango.

321
Kcal

28g
proteínas

26

cafécultura



smoothies

Mistura cremosa de frutas e ingredientes selecionados, perfeita pra uma opção saudável e refrescante.



açaí

A cremosidade do açaí combinada à doçura natural da banana e leite cria uma bebida refrescante e nutritiva.

24

banana berry

Leite, banana, morango, amora e um toque de baunilha se unem em uma mistura cremosa e naturalmente saborosa.

24

cold protein

A combinação ideal pra quem busca energia e nutrição. Cold Brew, banana, leite e whey protein em uma bebida cremosa e equilibrada.

28

sucos

Nossos sucos são preparados no momento do pedido, com frutas selecionadas pra revigorar o seu dia. Apenas o suco de laranja é integral.

laranja

Integral.



16

detox

Uma combinação refrescante de abacaxi, couve, gengibre e limão pra trazer mais leveza pro seu dia.



18

pinktaya

A união vibrante de laranja, morango e pitaya resulta em um suco tropical, colorido e cheio de frescor.

20



frutas vermelhas

Laranja, amora e mirtilo combinados em uma bebida equilibrada entre doçura e acidez.

20



mix tropical

Uma explosão de sabores tropicais com manga, morango, abacaxi e laranja.

18



solar

Refrescante e cítrico, une a laranja, o abacaxi e o maracujá em uma combinação cheia de energia.

18



salada de fruta

Maçã, banana, mamão, manga e suco de laranja. Acompanha granola

18



tem outra preferência?

leite vegetal Naveia  + 3



que tal um extra de proteína?

Adicional de **Whey:**
Dose com 21g de proteína + 8

para acompanhar

Deliciosa seleção de salgados pra você degustar com um café.

pão na chapa

Brioche dourado na chapa servido quentinho, acompanhado de manteiga, pra uma experiência simples e irresistível.

Adicional geleia
de frutas vermelhas

5

15

misto-quente

Pão brioche tostado na manteiga, com presunto e mussarela derretida. Um clássico pra qualquer hora do dia.

22

queijo-quente

Muita mussarela derretida entre fatias de pão brioche tostadas, criando uma combinação simples e reconfortante.

22

croissant

Croissant amanteigado e folhado recheado com mussarela derretida ou presunto e mussarela derretida.

Mussarela 24

Mussarela e presunto 24

croissant gringo

Um café da manhã completo em forma de croissant: mussarela, presunto e ovo em uma combinação generosa e saborosa.

28



tem outra
preferência?

Pão sem glúten (verifique disponibilidade)

+ 4

cafécultura

sugestão: misto-quente e cookie

bakery

Doces ideais pra
acompanhar o seu café.



torta de maçã com sorvete e calda de caramelo salgado

Maçã, amêndoas e especiarias em uma combinação irresistível,
servida com sorvete de creme e calda de caramelo salgado.

32

croissant doce

Croissant de massa folhada, leve e amanteigada, assado até ficar dourado e crocante.
Escolha entre duas combinações deliciosas:

Geleia de frutas vermelhas e manteiga _____ 20

Creme de avelã _____ 22

brownie

Brownie de chocolate servido quentinho com calda de chocolate. Escolha entre nossas opções:

Calda de chocolate e nozes _____ 20

Calda de chocolate e sorvete de creme _____ 28

torta de banana integral

Receita artesanal que combina banana, aveia, granola e canela em uma torta equilibrada e
cheia de sabor.

20

bolos, cookies e muito mais!

Consulte sabores disponíveis na vitrine.

Preços a partir de _____ 14

cinnamon roll

Massa amanteigada doce e macia enrolada em canela e açúcar.

Sem calda _____ 18

Com calda _____ 22

Calda de cream cheese, manteiga, açúcar e essência de baunilha.



confira outras opções de
tortas e doces na vitrine!



uma
dose
de
doce
pra
você!

brunch

Uma combinação de café da manhã e almoço com variedade de opções entre doces e salgados.



americano

Uma experiência completa pra começar bem o dia: toast avocado (uma fatia de pão de fermentação natural, pasta de abacate, bacon, um ovo frito e pimenta calabresa), cookie artesanal, salada de frutas frescas, suco de laranja integral e café especial (espresso: puro, carioca ou com leite).

64

brasileiro

Os sabores mais queridos da nossa cultura reunidos em uma refeição completa, equilibrando tradição e conforto. Misto-quente no pão brioche, porção de pão de queijo (três unidades), bolinho de milho, salada de frutas, suco de laranja integral e café (espresso: puro, carioca ou com leite).

58

mediterrâneo

Ingredientes frescos e inspirados na culinária mediterrânea, combinando leveza, sabor e autenticidade. Toast mediterrâneo (uma fatia de pão de fermentação natural com homus cremoso, tomate confitado, molho de tahine e microverdes), fatia de torta de banana integral, salada de frutas, suco de laranja integral e café (espresso: puro, carioca ou com leite vegetal).

60



feito com
cuidado e
carinho
*em cada
detalhe.*

OVOS

Nossos ovos são ótimos pro dia a dia. Eles são acompanhados de torrada de pão de fermentação natural e manteiga.

OVOS mexidos

Dois ovos mexidos, leves, cremosos e preparados na hora.

24

OVOS mexidos com bacon

Dois ovos mexidos cremosos acompanhados de bacon dourado e crocante.

28

OVOS benedict

Dois ovos poché sobre pão brioche com presunto parma, molho holandês e batata rústica. Disponível também na versão vegetariana.

46

ovos campesinos

Dois ovos mexidos cremosos, mix de cogumelos, cebola roxa, mussarela de búfala e tomate-cereja, combinando sabores frescos e delicados.

40



sugestão: ovos campesinos, bolinho de milho e suco detox

que tal um
extra de
sabor?



Ovo _____ + 4
Salada (Alfaves cressa e roxa e tomate-cereja) _____ + 5
Mussarela _____ + 5

cafécultura

seu momento
merece *esse*
sabor.



toasts

Sanduíches abertos feitos com pão de fermentação natural pra uma refeição deliciosa e completa.



caprese

Uma combinação clássica e cheia de sabor, com tomates confitados, mussarela de búfala e pesto de manjericão sobre pão de fermentação natural.

44

mediterrâneo



Leve e equilibrado, reúne pão de fermentação natural, homus cremoso, tomate confitado, molho de tahine e microverdes pra uma experiência cheia de frescor.

40

parma

Presunto parma, mussarela de búfala, tomate fresco e manjericão sobre pão de fermentação natural. Elegância em cada mordida.

44

salmão com abacate

Salmão defumado, pasta de abacate e cream cheese sobre pão artesanal. Leve, sofisticado e cheio de sabor.

52

avocado

O queridinho do Brunch Americano: pasta de abacate, bacon crocante, ovo frito e um toque de pimenta calabresa.

42

sopas

Opção reconfortante pra aquecer o seu dia.
As sopas acompanham pão de fermentação natural e parmesão.



canja

Caldo caseiro com frango desfiado, batata, cenoura e arroz. Um clássico leve e reconfortante.

40

caldo verde

Creme de batata com linguiça calabresa e couve em uma receita tradicional cheia de sabor.

40

abóbora com gengibre



Essa sopa combina a doçura da abóbora cabotiá com o toque aromático do gengibre e a crocância das sementes de abóbora tostadas.

40



*bons
momentos
começam
à mesa.*

cafécultura

refeições

Pratos variados pra qualquer momento do dia.



salada caesar

Alface americana, rúcula, frango em tiras, tomate-cereja, parmesão e molho Caesar. Uma opção clássica, leve e cheia de sabor.

44

mix de salmão

Uma combinação leve e equilibrada de quinoa, salmão defumado, manga, pepino e tomate-cereja, finalizada com molho tarê.

50

mac 'n' cheese com linguiça blumenau

Massa envolvida por um molho cremoso de queijos, finalizada com linguiça Blumenau e crocante de panko.

43

bowl árabe

Faláfel artesanal, homus cremoso, tomate-cereja, pepino e rúcula sobre arroz cateto e lentilhas. Uma viagem pelos sabores do Mediterrâneo.

43

bowl pulled pork

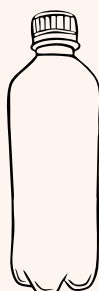
Carne suína desfiada com barbecue, arroz cateto, lentilha, pasta de abacate e salada de tomate-cereja, cebola roxa e microverdes. Uma refeição completa e muito saborosa.

44



bebidas

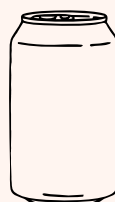
Bebidas pra acompanhar.



água

Com ou sem gás

8



refrigerante

Consulte variedades.

8

Venha ser um franqueado na área de *cafés especiais* *brasileiros!*



O Café Cultura é uma rede brasileira de franquias de cafeterias premium, nascida em Florianópolis, pioneira em cafés especiais brasileiros, com grãos 100% arábica de produção própria, torrefação exclusiva e um modelo pensado para múltiplas ocasiões de consumo, do café da manhã ao almoço.

“ Como franqueado do Café Cultura, tenho orgulho de compartilhar o mesmo sonho que inspirou os fundadores da marca: levar a cultura do café especial cada vez mais longe, por meio de experiências que encantem as pessoas. Confio na gestão da rede e no compromisso com a qualidade e evolução contínua da marca. Esse comprometimento, aliado ao senso de responsabilidade com franqueados, clientes e parceiros, é o que torna o Café Cultura uma rede forte e um projeto no qual vale a pena acreditar e investir.”

Gabriel Barbosa - Franqueado Unidades Batel e Bigorriño



Aponte a câmera e
descubra os números por
trás desse grande negócio.

