



Baixe Nosso APP



*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN

*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

SALADAS

BUFALÁ SG

R\$58,90

Mix de folhas orgânicas, muçarela de búfala, tomatinho, abobrinha grelhada, palmito pupunha, frango sustentável em tiras com lemon pepper e, por cima, nozes. Recomendamos o molho ervas frescas.

CESARZÁ

R\$51,90

Mix de folhas orgânicas, tiras crocantes de filé de frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko, queijo parmesão em lâminas, farofa de bacon artesanal (apenas bacon) e torradas crocantes. Recomendamos molho caesar.

GREGUINHÁ VT

R\$49,90

Mix de folhas orgânicas, macarrão gravatinha com azeite, tomatinho, pepino, cebola roxa, azeitona preta, queijo de cabra e nozes. Recomendamos molho azeite e limão.

HOMUMÚ SL SG VG

R\$49,90

Mix de folhas orgânicas, falafel assado (4 unid), homus de grão-de-bico, pepino japonês, tomatinho, cebola roxa e, por cima, castanha de caju assada com zaatar. Recomendamos molho tahine e ervas.

ITALIANÁ

R\$49,90

Mix de folhas orgânicas, macarrão gravatinha com azeite de ervas, tomatinho, frango sustentável em tiras com lemon pepper, queijo de cabra e folhas de manjeriço. Recomendamos molho ervas frescas.

QUINONÔ SL SG

R\$49,90

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável desfiado com quinoa e espinafre, tomatinho, couve-flor com páprica, batata doce no forno e, por cima, semente de girassol. Recomendamos molho oriental.

TORTATÁ SG

R\$45,90

Tortinha funcional a sua escolha: frango sustentável com batata doce, cogumelos com tofu orgânico (vegana) ou cebola caramelizada (vegana). Acompanha uma salada média com mix de folhas orgânicas, tomatinho, quinoa, nozes e queijo parmesão em lascas.

SALADAS CHOP CHOP

Tudo junto, picado e misturado. As Chop Chop (picar, em inglês) são nossas saladas bem misturadas: você sente todos os sabores em todas as garfadas! Praticidade, nutrição e muito sabor - esse é o lema.

CHOP CHOP FRANGO SG

R\$51,90

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável com lemon pepper, tomatinho, cebola roxa, abóbora cabotiá, queijo de cabra e, para o croc final, semente de girassol. Recomendamos o molho ervas frescas.

CHOP CHOP SALMÃO SG

R\$58,90

Mix de folhas orgânicas, salmão defumado, tomatinho, cebola roxa, grão-de-bico, queijo parmesão ralado e, para o croc final, semente de girassol tostada. Recomendamos o molho ervas frescas.

CHOP CHOP VEGGIE SL SG VG

R\$49,90

Mix de folhas orgânicas, quinoa cozida, grão-de-bico cozido temperado, cenoura marinada no missô e por cima maionese de castanha de caju e mix de sementes tostadas. Escolha entre cogumelos salteados e tofu orgânico em cubos grelhados com temperos do chef. Recomendamos o molho azeite e limão.

CHOP CHOP QUEIJOS E FRANGO SG

R\$51,90

Mix de folhas orgânicas, frango sustentável em tiras com lemon pepper, tomatinho, abobrinha grelhada, queijo gorgonzola e crocantes de queijo parmesão. Recomendamos o molho caesar.

PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:





*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN

*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

MINHA SALADA R\$42,90

Monte sua salada: mix de folhas orgânicas, 4 complementos, 2 toppings, 1 molho; e adicione os extras que desejar

Complementos

ESCOLHA 4

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Arroz negro
- Abacate + R\$3,00
- Azeitona preta + R\$3,00
- Batata doce no forno
- Brócolis
- Cebola roxa
- Cenoura
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca + R\$3,00
- Couscous com vegetais
- Couve-flor com páprica
- Edamame + R\$3,00
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole + R\$3,00
- Homus de grão-de-bico + R\$3,00
- Macarrão assado crocante
- Macarrão gravatinha com azeite
- Manga com toque de wassabi
- Mix de grãos
- Muçarela de Búfala + R\$3,00
- Palmito pupunha em cubos + R\$3,00
- Pepino
- Quinoa cozida
- Repolho Roxo
- Tomate confit + R\$3,00
- Tomatinho
- Vagem Grelhada
- Vinagrete de maçã verde

Toppings

ESCOLHA 2

- Bacon artesanal + R\$2,00
- Bifum crocante
- Castanha de caju assada com zaatar + R\$2,00
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Chips de coco caramelizado
- Crispy de cebola
- Crocantes e parmesão + R\$2,00
- Ervilha com toque de wassabi
- Maionese de castanha de caju
- Nozes
- Queijo de cabra + R\$2,00
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas + R\$2,00
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos

1 MOLHO É POR NOSSA CONTA

- Azeite e limão
- Castanha de caju (hidratada com mostarda, tomate, limão e alho)
- Caesar
- Ervas frescas
- Mostarda e Balsâmico
- Oriental
- Tahine e ervas

*Todos são veganos (menos o Caesar), sem derivados do leite e sem glúten.



PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:





*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN
*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

MINHA SALADA CHOP R\$44,90

Monte sua salada CHOP (picada e misturada): mix de folhas orgânicas, 4 complementos, 2 toppings, 1 molho. e adicione os extras que desejar

Complementos

ESCOLHA 4

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Arroz negro
- Avocado + R\$3,00
- Azeitona preta + R\$3,00
- Batata doce no forno
- Brócolis
- Cebola roxa
- Cenoura
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca + R\$3,00
- Couscous com vegetais
- Couve-flor com páprica
- Edamame + R\$3,00
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole + R\$3,00
- Homus de grão-de-bico + R\$3,00
- Macarrão gravatinha com azeite
- Mix de grãos
- Muçarela de Búfala + R\$3,00
- Palmito pupunha em cubos + R\$3,00
- Pepino
- Quinoa cozida
- Repolho Roxo
- Tomatinho
- Vagem Grelhada

Toppings

ESCOLHA 2

- Bacon artesanal + R\$2,00
- Bifum crocante
- Castanha de caju assada com zaatar + R\$2,00
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Chips de coco caramelizado
- Crispy de cebola
- Ervilha com toque de wassabi
- Crocantes de parmesão + R\$2,00
- Maionese de castanha de caju
- Nozes
- Queijo de cabra + R\$2,00
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas + R\$2,00
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos

1 MOLHO É POR NOSSA CONTA

- Azeite e limão
- Castanha de caju (hidratada com mostarda, tomate, limão e alho)
- Caesar
- Ervas frescas
- Mostarda e Balsâmico
- Oriental
- Tahine e ervas

*Todos são veganos (menos o Caesar), sem derivados do leite e sem glúten.



PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:





*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN
*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

BOWLS

Arabê

SL SG VG

R\$50,90

Quinoa cozida, tomatinhos, brócolis e homus de grão-de-bico com toque de zaatar. Você escolhe entre falafel assado (4 unid) ou tofu orgânico em cubos grelhados com tempero do chef. Por cima, castanha de caju assada com zaatar. Recomendamos o molho tahine e ervas.

Atuntum

SL

R\$55,90

Cama de mix de alfaces, bifum cozido, rodela de cenoura marinada na laranja e no missô e macarrão assado. A estrela do prato é o delicioso atum levemente selado, que vai com um toque de lemon pepper. Por cima uma camada de maionese vegana de castanha de caju, preparada sem óleo.

Indí

SL SG

R\$47,90

Cama de rúcula, couscous marroquino com vegetais, vagem grelhada e sementes de girassol tostadas. Você escolhe entre frango sustentável em cubos ao curry ou falafel assado (4 unid). Recomendamos molho tahine e ervas.

Japchê

SL SG

R\$50,90

Japchae é um prato coreano com macarrão de batata doce e vegetais. Cenoura, shimeji, abobrinha, repolho roxo, espinafre e cebola roxa refogados no óleo de gergelim, shoyu, caldo de frango e temperos. Finalizamos com frango sustentável em tiras, gergelim e cebolinha.

Rosbifê

SG

R\$52,90

Cama de rúcula, quinoa vermelha cozida, pepino e tomatinho. A estrela do prato é o delicioso rosbife, que vai com um toque de molho inglês. Por cima: lascas de queijo parmesão e chips de batata doce. Recomendamos molho de mostarda com balsâmico.

Salmomô

R\$55,90

Cama de mix de grãos cozidos, pepino, picles de cebola roxa e macarrão assado. No centro coalhada seca e salmão defumado. Recomendamos molho azeite e limão.

MEU BOWL R\$42,90

Monte seu bowl: 2 bases, 3 complementos, 2 toppings, 1 molho; e adicione os extras que desejar.

BASE

ESCOLHA 2

- Arroz de couve-flor + R\$3,00
- Arroz negro + R\$3,00
- Bifum temperado + R\$2,00
- Couscous com vegetais + R\$3,00
- Macarrão gravatinha com azeite
- Mix de grãos + R\$3,00
- Quinoa + R\$3,00
- Rúcula

Complementos

ESCOLHA 3

- Abóbora cabotiá
- Abobrinha grelhada
- Avocado + R\$3,00
- Batata doce no forno
- Brócolis
- Cenoura assada com especiarias
- Coalhada Seca + R\$3,00
- Couve-flor com páprica
- Edamame + R\$3,00
- Grão-de-bico cozido temperado
- Guacamole + R\$3,00
- Homus de grão-de-bico + R\$3,00
- Macarrão assado crocante
- Muçarela de Búfala + R\$3,00
- Palmito pupunha em cubos + R\$3,00
- Tomate confit + R\$3,00
- Tomatinho
- Vagem Grelhada

Toppings

ESCOLHA 2

- Bacon artesanal + R\$2,00
- Bifum crocante
- Castanha de caju + R\$2,00
- Chips de batata doce
- Chips de banana da terra
- Chisps de coco caramelizado
- Crispy de cebola
- Crocantes de parmesão + R\$2,00
- Ervilha com toque de wassabi
- Maionese de castanha de caju
- Nozes
- Queijo de cabra + R\$2,00
- Queijo gorgonzola
- Queijo parmesão em lascas
- Queijo parmesão ralado
- Semente de girassol

Molhos

1 MOLHO É POR NOSSA CONTA

- Azeite e limão
- Castanha de caju (hidratada com mostarda, tomate, limão e alho)
- Caesar
- Ervas frescas
- Mostarda e Balsâmico
- Oriental (levemente apimentado)
- Tahine e ervas

*Todos são veganos (menos o Caesar), sem derivados do leite e sem glúten.

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:



PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio



*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN
*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

SOPAS

ABOBÓ SL SG VG

R\$30,90

Abóbora cabotiá assada e cozida no caldo de legumes da casa, leite de coco fresco e especiarias do chef. Finalizada com gergelim. Estilo tailandês! Acompanha fatia de pão de fermentação natural (vegano).

CANJAJÁ SL SG

R\$32,90

Revisitamos a canja e criamos uma com a nossa cara: caldo de legumes, frango sustentável desfiado, grão-de-bico, vegetais (batata doce e cenoura) e bifum (macarrão fininho feito de arroz – sem glúten). Acompanha fatia de pão de fermentação natural (vegano),

EXTRAS

- Atum cru em cubos R\$24,90
- Atum selado R\$25,90
- Camarão grelhado R\$26,90
- Burrata R\$29,90
- Burrata com rúcula e pão R\$34,90
- Cogumelos salteados R\$13,90
- Falafel assado (4unid) R\$9,90
- Falafel assado (4unid) com homus de grão-de-bico R\$15,90
- Frango sustentável assado com crosta de parmesão e farinha panko R\$15,90
- Frango sustentável desfiado com quinoa e espinafre R\$13,90
- Frango sustentável em cubos ao curry R\$13,90
- Frango sustentável em tiras com lemon pepper R\$11,90
- Guacamole R\$10,90
- Homus de grão-de-bico R\$9,90
- Ovo orgânico Korin cozido (1 unid) R\$5,90
- Salmão cru em cubos R\$25,90
- Salmão selado R\$26,90
- Salmão defumado com cebolinha R\$17,90
- Tofu orgânico em cubos grelhado R\$19,90

TORTINHAS

Cebola caramelizada

SL SG VG R\$13,90

Uma massa super leve a base de grão-de-bico e tahine com cremoso recheio de tofu orgânico, castanha de caju e cebola caramelizada. Vegana.

Cogumelos

SL SG VG R\$14,90

Uma massa super leve a base de grão-de-bico e tahine com um cremoso recheio de tofu, castanha de caju e cogumelos. Vegana.

Frango

SL SG R\$13,90

Tortinha funcional feita com frango sustentável, batata doce, ovo Korin, alho, cebola e temperos da casa.

PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:





*PRATOS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A DISPONIBILIDADE DE CADA LOJA

SL SEM DERIVADOS DO LEITE

SG SEM GLÚTEN
*pode ocorrer contaminação cruzada

VT VEGETARIANO

VG VEGANO

BEBIDAS

- Água na caixa sem gás R\$9,90
- Chá gelado de capim limão R\$12,90
- Chá gelado de hibisco R\$9,90
- Chá gelado de maracujá R\$15,90
- Suco de laranja, cenoura e maçã R\$17,90
- Suco de laranja, morango e gengibre R\$17,90
- Suco de maracujá, manga e hortelã R\$15,90
- Suco de melancia, limão e gengibre R\$13,90

SOBREMESAS

BOLINHO FUNCIONAL ORGÂNICO SL SG VT R\$13,90

Bolinho feito com chocolate orgânico* 70%, nozes, farinha de amêndoas, óleo de coco, adoçado com xilitol. Low carb, sem lactose e sem adição de açúcar. Aos veganos: vai ovo.

CACAU BALL (3UNID) SL SG VG R\$7,90

Bolinhas de chocolate feitas com uva passa, semente de girassol, cacau e melado.

TORTINHA DE GANACHE DE CHOCOLATE E FRUTAS VERMELHAS SL SG VG R\$12,90

Tortinha funcional feita com massa de castanha de caju e aveia, recheada com geleia de frutas vermelhas e uma cremosa ganache de chocolate orgânico 70% cacau ao leite de coco. Adoçada com xilitol e melado de cana orgânico.

TORTINHA DE GANACHE DE CHOCOLATE E COCO SL SG VG R\$12,90

Tortinha funcional feita com massa de castanha de caju e aveia, recheada com cocada cremosa vegana, coberta com uma ganache de chocolate orgânico 70% cacau ao leite de coco. Adoçada com xilitol e melado de cana orgânico.



PEÇA JÁ

UNIDADE BROOKLIN (11) 97378-3916
UNIDADE PINHEIROS (11) 93471-2243
contato@damata.bio

ACEITAMOS VALE REFEIÇÃO:

