

DROSO PHYLA

Madame Lili

Essa história começou a ser desenhada em 1986 em Belo Horizonte.

E desde o primeiro **Drosophyla**, já existia o desejo que este fosse um espaço entre gestos e gostos provindos de culturas várias.

**Um espaço para diversão e arte:
MAIS QUE UM BAR!**

Já tive vários formatos de **Dró**, o primeiro era uma **garaginha** que nem banheiro tinha, já tive outro que era num **galpão** de 1910 e não tinha nem cozinha, e quando trouxe o bar aqui para SP, tive uma **casinha** da década de 30, na Rua Pedro Taques que fiquei durante 13 anos.

Eis que **essa casa maravilhosa** aconteceu na minha vida...uma casa **dos anos 20**, que ficou mais de vinte e cinco anos fechada e que quando eu entrei pela primeira vez, me apaixonei.

Passei **quase 1 ano e meio restaurando** essa casa que é tombada pelo Patrimônio Histórico e ela está aqui para trazer alegrias e noites memoráveis para todos que aqui entram.

Ao entrar nesse **"Túnel do Tempo"**, **esqueça tudo lá fora.**

Nos dias de hoje, onde a correria impera, **aqui o tempo é outro.** Nada virá numa velocidade macdonaldiana. Tome seu tempo com amigos, aproveite esse momento!

**O RESTAURO DESSA
CASA É UM PRESENTE
DO DROSOPHYLA
PARA A CIDADE
DE SÃO PAULO**

JANTAR

>>> **Steak Tartare de Mignon**
> 45,00

Elaborado com filet mignon batido na faca e temperado como se deve [mostarda, molho inglês, micro dadinhos de cebola roxa, alcaparra e por aí vai.]

Servido com folhas verdes.

OBS: A CARNE É CRUA, VIUI!

>>> **Sathay de Frango avec Couscous** > 30,00

Adoráveis espetinhos de frango que foram marinados no gengibre, shoyu e especiarias. Vem com molhinho de amendoim dos deuses e couscous com legumes.

LEVE E INESQUECÍVEL.

PASTA E BASTA!

>>> **Pasta Fettuccine avec Siciliano** > 35,00

Só dizer que vai creme de leite fresco mais limão siciliano e parmesão as mina e os mano já piram né?

>>> **Filet a la della Piazza** > 49,00

Filet mignon com crosta de queijo parmesão ao molho de tomates, acompanha batatinhas canoa fritas e tomates frescos com manjeriço.

>>> **Procurando Nemo** > 36,00

Leve peixinho, vem nadando num molho velouté de ervas com pirê de banana da terra.

PIRÊ NO PIRÊ (PÜRÊ)!

>>> **Veganos em Festa** > 35,00

O fabuloso macarrão de arroz vem alegre e feliz acompanhado de abobrinha, tomate cereja, sementes de girassol e torradas. Pra você que não é vegan, peça um queijo parmesão ralado para jogar por cima.

>>> **Pasta Fettuccine ao Sugo**
> 35,00

Gente, não é qualquer sugo não, ok? Este molho de tomate é SURREAL de bom e vem na boa companhia de muçarelinha, manjeriço e pedacinhos de tomates secos.

Que a Madame Lili Wong veio de Shanghai nos anos 20 já é sabido. Mas que achamos algumas receitas dela no sótão, isso é novidade!

PETISCOS

>>> **Coxinhas Thai** > 28,00

Massa leve de mandioca, frango, gengibre, curry, manjeriço. Vem 5 unidades pra **te enlouquecer.**

>>> **Rolinhos de Camarão e Cream Cheese** > 28,00

Imagine o **NIRVANA**, o céu... é ISSO, aqui na terra. Acompanha molho black oriental. 5 unidades crocantes.

>>> **Arancini** > 35,00

Nada mais é do que um **BOLINHO DE RISOTO!** Fazemos o nosso com arroz de risoto italiano, recheado com gorgonzola e vem com molho PESTO pra dar aquela finalizada.

CUIDADO: É VICIANTE!

>>> **Bolinho de arroz a la Wong**
> 23,00

Bolinho de arroz com curry thai vermelho e queijo parmesão ralado. Eu chamaria de "ARANCINI DE LÁ".

TREM DE LOCO!

>>> **Rolinho Viet** > 23,00

Os famosos e leves rolinhos vietnamitas feitos com massa de arroz, enrolados com cenoura, pepino, alface e cebola, cogumelo e hortelã. Acompanha molho de Nam Plá.

CALDOS A COMIDA LÍQUIDA!

>>> **Feijão, lo brasileiro** > 13,00

Este é um clássico do Drosophyla também! Tem bacon, viu?

>>> **Abóbora com Gengibre**
> 13,00

Cremente feito para os veganos! Ou não!

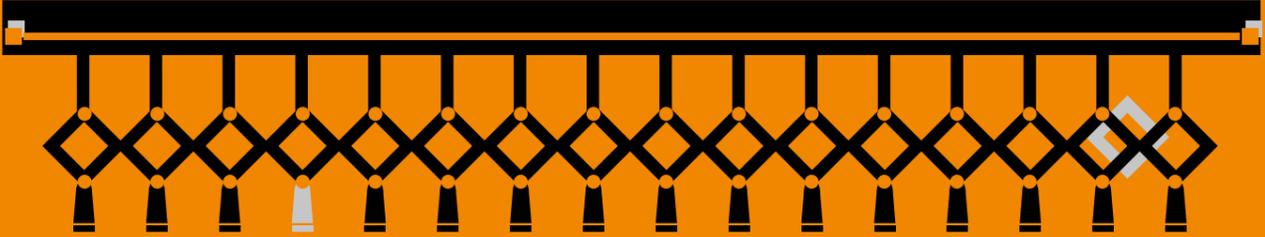


PSIU!

Siga o Dró no Instagram e no Facebook!



/drosophylabar



CLÁSSICOS DO DRÓ

>>> Quadrinhos de Tapioca e Queijo Coalho > 29,50

Cubinhos de tapioca com queijo coalho, crocantes e dourados por fora. Acompanha uma doce geléia de pimenta biquinho.

SEM GLÚTEN!

>>> Gostosinho > 28,00

Bolinhos de carne seca com mandioca super crocantes! **BDDC!!!** Eu diria sem glúten, mas contém traços de glúten. Porzioni com 6. **Bom Demais Da Conta!!**

>>> Bolota > 28,00

Bolinho de carne muito crocante por fora e dentro é muito suculento e macio. Vem com molho especial de mostarda a parte. **É o melhor do velho oeste!** Tipo Frikadelle alemão! Vem 6 viciantes bolinhos.

>>> Batata Canoa Frita > 23,00

Gente, sem batatinha não se pode ser feliz! Crocantes e em formato de canoa, vêm temperadas com sal grosso e alecrim e molho de maionese com alho.

(CUIDADO PRA CANOA NÃO VIRAR!)

DE LEVE

OK, VOCÊ NÃO QUER FRITURINHAS HOJE?

ENTÃO TOMAI



>>> Canapé Tartare > 40,00

Oui...oui...de volta nosso tradicional canapezinho! Filet mignon cru e bem temperado sobre quadrinhos de pão preto.

>>> Pão de Queijo: a triunfal volta!!! > 26,00

Em bar mineiro, tem que ter pão de queijo, uai! Essa versão é para lembrar da minha mãe que sempre preparava essa delícia e servia nos aniversários da casa! Bons tempos de infância! 6 unidades recheados de lombo molhadinho.



>>> Francesinho Mon Amour > 49,00

Alvo queijo camembert [assado inteiro] ao forno com crosta de pesto de manjericão, cogumelos, lascas de alho, acompanha pão.

QUER IMPRESSIONAR? VÁ DE FRANCESINHO!

>>> Bruschettas > 30,00

Uma porção fantástica do melhor pão italiano servido com tomates frescos, manjericão e queijo meia cura gratinado por cima!!!

VIU, NÊ: VAI AO FORNO, OK!

TUDO QUE EU GOSTO É ILEGAL, É IMORAL OU ENGORDA! BORA PASSAR BEM!

SOBREMESAS

>>> Cheese Cake > 23,00

Gentz, o autêntico cheesecake é cheese cake e tudo o que podemos falar que o daqui é BDDC! Se joga!

MANDE SUA DIETA IR CATAR COQUINHO!

>>> Pudim de Ovomaltine > 15,00

De volta ao lar, cremosos de choco com crocante Ovomaltine.

>>> Pudim de Tapioca > 15,00

Pode pedir porque é a nossa brasileiríssima sobremesa receita baiana VICE?!



tudo que você não precisa

a lojinha marlinda del universo

preciosidades de todos os cantos do mundo

bijoux, objetos de decoração, pinturas e tudo quanto há!

VEM VISITAR! FICA NO PRIMEIRO ANDAR DA CASA



COCKTAILS!

Nossos coquetéis estão **listados por ordem de perfil de sabor**, começando pelos mais **cítricos**, passando pelos **doces** e terminando nos **amargos** e **encorpados**.

TIN TIN!

ESPREDINHA *



Cachaça, limão e mel

Cítrico com dulçor

Antes de cair **prazerosamente** de boca nos nossos inesquecíveis **drinks**, saiba que você poderá receber sua bebida em **antigas taças e copos de cristal**.

Algum poderá vir com uma lasquinha na borda!

NAVY GROG



Rum 8 e 4 anos, rum jamaicano, limão, mel, grapefruit e demerara

Cítrico, seco, toque de especiarias

HEMINGWAY DAIQUIRI *



Rum branco, grapefruit, limão, licor maraschino

Cítrico, leve, leve dulçor

Nessa hora, lembre-se: **você está bebendo em taças de 40 anos no mínimo**.

A bordinha trincada também é **história e charme!**

HUMUHUNUKUNUKUAPUA'A *



Gin, limão, abacaxi, orgeat, Peychaud's

Cítrico, frutado, leve, amendoado

FOR PETE'S SAKE



Pisco, licor Cherry Heering, licor de hibisco, limão, Angostura

Frutado, cítrico

ENCHANTRES



Porto tawny, brandy de jerez, limão, licor maraschino

Cítrico, frutado, seco, vínico

QUALQUER COCKTAIL > \$32

PREMIUM COCKTAIL > \$ 43

PERGUNTE AOS NOSSOS GARÇONS SOBRE OUTROS COQUETÉIS CLÁSSICOS

Os drinks marcados com asterisco

*

podem ser **Premium**.

Vire a página e escolha o seu destilado preferido!

THE BEBBO *



Gin, limão, mel, grapefruit

Cítrico, frutado

BATIDA *



Cachaça, maracujá, Benédicte, vermute dry e orgeat

Doce, frutado, encorpado

BARNUM WAS RIGHT *



Gin, brandy de damasco, limão e Angostura

Seco, frutado, notas de damasco

FOG CUTTER *



Rum branco, gin, brandy de jerez, limão, demerara e açúcar

Cítrico, leve, seco

COSA NOSTRA #2



Amaro, rum branco, limão, ginger ale e Angostura

Cítrico, doce, leve amargor

OLD HICKORY



Vermutes tinto e dry, Peychaud's e orange bitter

Vínico, doce, amargor moderado

VIEUX CARRÉ



Bourbon, cognac, vermute tinto, Benédicte, Angostura e Peychaud's

Encorpado, amadeirado

HANKY PANKY *



Gin, vermute tinto, fernet

Amargo, encorpado

QUALQUER COCKTAIL > \$32

PREMIUM COCKTAIL > \$ 43

DOSES

CACHAÇAS

Mato Dentro (Branca) > 12,00
Serra das Almas (Branca) > 15,00
Princesa Isabel Jaqueira > 15,00
Magnífica Reserva Soleira > 48,00

RUNS

Bacardi Blanco > 12,00
Bacardi 4 Anos > 18,00
Bacardi 8 Anos > 24,00
Appleton State > 24,00

VODKAS

Finlândia > 23,00
Ciroc > 33,00

VERMUTES

Cinzano 1757 > 20,00
Dolin > 20,00

TEQUILAS

Patrón Silver > 48,00
El Jimador Blanco > 22,00
El Jimador Reposado > 22,00

WHISKIES

Jack Daniel's > 28,00
Woodford Reserve > 39,00
Dewars 12 > 26,00
Glenfiddich 15 > 69,00

GINs

Tanqueray > 28,00
Martin Millers > 39,00

QUER OS CLÁSSICOS? Peça aos nossos garçons!

Negroni - Old Fashioned
Boulevardier - Spritz
Whiskey Sour etc.

AMAROS

Averna > 18,00
Lucano > 20,00
Campari > 12,00
Cynar > 12,00
Brasilberg > 15,00

PORTO, JEREZ E COGNAC

Porto Messias Tawny > 22,00
Osborne > 25,00
Fernando de Castilla Jerez Manzanilla > 35,00
Rémy Martin > 44,00

*** DRINKS PREMIUM** Troque a base alcoólica do seu drink por um **destilado Premium!** > 43,00

CERVEJAS

Heineken > 11,00
Wälls Verano > 15,50 (Pale Ale)
Corujita > 14,00
Paulaner Trigo > 29,00 (clara)

CAIPIRINHAS

Cachaças	Vodkas
Mato Dentro / Serra das Almas > 24,50	Finlândia > 27,00
Princesa Isabel Jaqueira > 29,50	Ciroc > 36,00
	Limão
	Limão siciliano
	Dois limões
	Para adoçar: açúcar ou mel

NÃO ALCOÓLICOS

Água > 6,00
Com e sem gás

Red Bull > 12,00

Refrigerante > 6,50

Coca-Cola /
Coca-Cola Zero

Guaraná /
Guaraná Zero

Tônica Schweppes

Uvita Perón > 12,00

Suco de uva sem conservantes

Mentirinha > ?

Suco de fruta e ginger ale

Suco de tomate > 18,00

Ginger ale > ?
Produzido no Dró!

Suco de laranja > 9,50

Limonada Suíça > 9,50

VINHOS E ESPUMANTES

TINTOS

Nederburg Pinotage > 89,00

Corbelli Primitivo > 89,00

Vina Casa Blanca Céfiro Carmenere > 115,00

Fran Cabernet Sauvignon > 89,00



ROSÉ

Nederburg Rosé > 89,00

BRANCO

Nederburg Sauvignon Blanc > 89,00

ESPUMANTES

Adolfo Lona Brut Nature > 120,00

Adolfo Lona Brut Branco > 94,00

Adolfo Lona Brut Rose > 120,00

A dense, vintage-style illustration in black and white. The background is filled with various items: a large barrel labeled 'SUGAR' and 'BRANDY', a bottle of 'VIOLET TOILET WATER', a woman at a typewriter, a large ornate mug, a bottle of 'PASTEURIZED DEATH THE MICROBIC' by 'SEARS ROEBUCK & CO.', a woman in a suit, a bottle of 'RUM', a woman in a corset, a bottle of 'GRAND VIN DE CHATEAU SUDOU 1893', a bottle of 'CORALINE AND HEALTH CORSETS', a bottle of 'CRAB-APPLE BLOSSOMS', a woman in a corset, and a man in a suit. The overall aesthetic is that of a late 19th or early 20th-century advertisement.

DROSO PHYLA

Madame Lili

Você sabia que é possível
alugar a casa do Dró para
eventos corporativos e
mini weddings?

Vem conhecer!



/casadrosophyla

VEM CASAR AQUI!

Aproveita e segue a gente nas
nossas outras redes sociais!



/drosophylabar

THE
WHK & S