

Sobremesas

- . Brigadeiro de whisky, sorvete de baunilha, calda de chocolate e crocante de castanha de caju.
\$43
- . Primavera: Brigadeiro de maracujá, frutas vermelhas e sorbet de manga.
\$41
- . Pudim de leite com espuma de capim limão e farofa de castanha do Pará.
\$39
- . Sopa quente de frutas vermelhas, sorvete de Zabaglione e praliné.
\$43
- . Torta quebrada de maçã verde com creme inglês.
\$42
- . Doce de banana com ganache de chocolate 70%, chantilly de doce de leite e farofa de castanha do Pará.
\$39
- . Crème brûlée.
\$39
- . Bola de sorvete (Consultar Sabores)
\$24

Digestivos

- Limoncello Artesanal Jamile \$31
- Licor 43 \$36
- Amaro Di Angostura \$51
- Baileys \$35
- Cointreau \$36
- Southern Comfort \$31
- Tia Maria \$36
- Amaretto Disaronno Originale \$39
- Molinari Sambuca Anis \$39
- Maraschino Luxardo \$39

Drinks Digestivos

- Carajillo \$46
- Licor 43, café expresso e laranja.
- Mooca \$42
- Licor de ervas bizantino, Amaro, café expresso, cumaru e spray de Vodka Ketel One com nibs de cacau.
- Espresso Martini \$43
- Ketel One Vodka, café expresso e xarope de acucar.
- Black Russian \$46
- Licor de café, vodka, café expresso.

VINHOS DE SOBREMESA (Taças)

- Ruby Port | Portugal \$41
Estilo jovial e frutado.
- Tawny Port | Portugal \$48
Aromas de frutas em compota, como ameixas, notas de amêndoas, além de especiarias e caramelo.

CAFÉS E CHÁS

- Café expresso \$10
- Café Descafeinado \$12
- Cappuccino \$14
- Caffé Latte \$12
- Bule de Chá \$17



jamilerestaurante.com.br



chef Henrique Fogaça



jamile_restaurante



@jamilerestaurante



Restaurante Jamile