



menu especial

outono

2026



Siga-nos no Instargam @sissicafesecreto





ÍNDICE

- 3 – Quem Somos...
- 4. – Regras para PETs
- 5. – Opções Veganas, Vegetarianas e Restrições Diversas
- 6 – Café da Manhã – COMBOS
- 7 – Café da Manhã – Comidinhas sem bebidas
- 8 – Café da Manhã – Croissants Recheados
- 9 – Comidinhas Salgadas
- 10 – Almoço – Massas
- 11 – Almoço – Outras Opções
- 12. – Sobremesa – Você conhece o BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO?
- 13. – Sobremesas
- 14. – Sobremesas
- 15 – Extras
- 16. – Bebidas Geladas
- 17. – Chás
- 18. – CAFÉS – Coffee Experienses
- 19. – CAFÉS – espressos, capuccinos e outras bebidas a base de espresso.
- 20. – CAFÉS – Outros Métodos
- 22. – DRINKS

21 – DIAS FRIOS
– Comidinhas (e bebidas)



QUEM SOMOS...

Esse é o projeto de aposentadoria do casal Sissi e André AUR.

Sissi é estilista Slow Fashion e divide o espaço da casa centenária (que é herança e residência do casal), com a cafeteria Slow Food onde o André é o barista.

O projeto é decorado com uma mistura dos estilos "Boho Hipster Afetivo" e o conceito de vida de "Luxo Invisível". Queríamos uma casa que "abraça", que "acolhe" e que seja "viva". Onde o cliente perceba que está em uma residência realmente autêntica, adoramos compartilhar nosso espaço com pessoas que sentem falta da casa da vó" (porque "casa de vó", é o exemplo mais afetivo de nossas infâncias)!

O menu tem carta de bebidas internacionais a base de café e influências regionais da Sissi que é pernambucana e do André, descendente de 4 avós libaneses.

Todo o espaço é decorado com acervo pessoal, "os móveis e decoração fazem parte de nossa história, inclusive a louça que utilizamos é o resultado de herança e garimpo ao longo de 17 anos de casamento".

Sejam bem-vindos!!

COWORKING e Wi-Fi

Você pode utilizar nosso espaço para trabalhar, usar computador, fazer reuniões e/ou usar nossa Wi-Fi, mas pedimos um mínimo de R\$30,00 (por hora) de consumo pelo uso do Wi-Fi. Temos mesas com tomadas próximas para seu conforto e por favor peça a senha para um de nossos colaboradores!

Siga-nos nas redes sociais: Instagram: @sissicafeboutique

Facebook: sissicafeboutique Google: Você pode deixar uma avaliação sobre nosso espaço, isso nos ajuda muito! Você também pode utilizar o Google para geolocalização e vir ao nosso espaço pelo WAZE ou Google Maps.

Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h



REGRAS PARA PET'S

Bem-vindo à nossa cafeteria pet-friendly!

Para garantir que todos desfrutem de um ambiente agradável, pedimos que sigam estas 10 regras de convivência para pets:

1. Mantenha seu pet sempre sob controle e com coleira.
2. Lembre-se de trazer saquinhos para recolher as necessidades do seu pet.
3. Os pets são bem-vindos no jardim, mas por favor, evitem entrar nas áreas da cozinha e do barista e também nas áreas com tapetes.
4. Certifique-se de que seu pet não perturbe outros clientes.
5. Não permitimos que os pets subam nas mesas em hipótese alguma, mas podem ficar em cadeiras que não contenham têxteis ou almofadas.
6. Por favor, solicite água fresca para seu pet, servimos em recipientes adequados.
7. Não é permitido que bebam água dos vasos ou recipientes da cafeteria.
8. Pedimos que tente evitar, mas caso seu pet faça xixi, por favor, avise um funcionário para que possamos limpar imediatamente.
9. Se o seu pet apresentar comportamento agressivo, pedimos que o retire do estabelecimento.
10. Respeite todas as regras e os outros clientes da cafeteria para garantir a convivência harmoniosa de todos. Agradecemos sua compreensão e cooperação para criar um ambiente agradável para todos os nossos clientes, humanos e peludos!

Bonus: Todos os nossos clientes pets ganham petiscos, caso seu bichinho tenha restrição, por favor avise quem está lhe atendendo;)



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique





OPÇÕES VEGANAS, VEGETARIANAS E RESTRIÇÕES DIVERSAS

COMIDINHAS

Barquinha Manteiga Vegana – 13

Queijo VEGANO Quente – 34,90

Parfait VEGANO(frutas, granola e melado de cana) – 19,90

Cuscuz VEGANO Nordestino (acompanha manteiga vegana) – 34,90

Trouxinha VEGANA de Palmito –34,90

PARA ADOÇAR A VIDA

Banana Bread – 27,90

(Vegano e sem glúten, acompanha geléia de morango caseira)

Brownie Triple Zero – 19,90

(zero glúten, lactose e açúcar)

Trouxinha de Maçã Vegana – 36

(Vegana, massa fina e muuuuito recheio de maçã pedaçada)

BEBIDAS

Todas as bebidas do cardápio a base de leite podem ser substituídas por leite vegetal

EXTRAS

Manteiga Vegetal (porção) –
4,5

Melaço de Cana (porção) – 4,5

Leite Vegetal – 6

CAFÉ DA MANHÃ



COMBOS

(serve 1 pessoa)

"Os combos foram pensados com muito carinho para oferecer a melhor experiência. Por isso, não fazemos alterações nos itens. Qualquer mudança será considerada como pedido avulso, seguindo os valores individuais do cardápio."

Misto Quente/Queijo Quente + Bebida – 39,90

(Espresso 30ml, coado do dia individual, espresso macchiato, chocolate quente ou gelado, latte quente ou gelado, capuccino italiano ou brasileiro)

Proteína da Mamãe + Bebida

R\$ 39,90

2 ovos mexidos com gosto de infância

2 fatias Pão de fermentação lenta

Bebida - escolha uma das opções abaixo: (Espresso, coado do dia individual, espresso macchiato, chocolate quente ou gelado, latte quente ou gelado, capuccino italiano ou brasileiro).

Breakfast AUR + Bebida – 49

Parfait (Frutas picadas, iogurte natural, granola, mel ou melaço)

Pão francês canoa com manteiga

Potinho requeijão

Suco laranja integral

Bebida - escolha uma das opções abaixo: (Espresso, coado do dia individual, espresso macchiato, chocolate quente ou gelado, latte quente ou gelado, capuccino italiano ou brasileiro).

Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h

CAFÉ DA MANHÃ



COMIDINHAS SEM BEBIDA

(serve 1 pessoa)

Waffle de Pão de Queijo

(1unid) – 17,90

(igual ao pão de queijo, só que mais gostoso)

Queijo Quente – 33

(Pão de Cenoura, requeijão, queijo muçarela e por ultimo uma crostinha de muçarela maçaricada)

Toast do DEDÉ – 29

Fatia generosa de pão de fermentação natural com cama de cream cheese temperado, ovos mexidos e queijo parmesão em lascas maçaricado.

Croissant Sem Recheio – 24,90

(escolha um acompanhamento (manteiga, requeijão ou geléia caseira de morango)

Parfait – 19,90

(Frutas picadas, iogurte natural sem açúcar, granola caseira, mel ou melaço de cana)

Misto Quente – 32

(Pão de Cenoura, requeijão, queijo muçarela e presunto magro, por último uma crostinha de muçarela maçaricada).

Pão Francês "canoas" – 12,90

(com manteiga)

Somente Proteína – 29,90

(3 ovos mexidos com "gosto de infância")
SEM PÃO.

Pão Fermentação Natural – 15,90

(manteiga ou requeijão)
2 Fatias.



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h





CROISSANT FRANCÊS

Croissant SEM RECHEIO – 24,90

escolha um acompanhamento (manteiga, geléia ou requeijão).

CROISSANTS RECHEADOS

Duo – 33,90

Dois recheios: Nutella e geléia de morango criando uma combinação equilibrada entre o doce da Nutella e o azedinho da geléia, finalizando com a crocância do croissant...nosso preferido!!!

Geléia de Morango – 34,90

Nutella – 34,90

Requeijão – 29,00

Misto – 34,90

(requeijão, presunto e queijo
maçaricado)

Queijo – 35,90

(requeijão e muito queijo
maçaricado)



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique





COMIDINHAS SALGADAS

Waffle de Pão de Queijo
(1unid) – 17,90

(igual ao pão de queijo, só que mais
gostoso)

Cuscuz Nordestino – 37,90

(cuscuz bem fofinho recheado
com ovo

e requeijão, servido com
manteiga de garrafa)

Torta tipo Trouxinha – 34,90

Palmito ou frango com requeijão
(massa fina crocante com
recheio), 300gr de pura delícia!

Danish Salgado – 23,90

(recheio de gorgonzola com tomatinho)

CURIOSIDADE

Nossa torta Trouxinha
deveria ser
chamada de Trouxona!!



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique



ALMOÇO



ENTRADAS

Salada SISSI – 19,90

Alface, pepino, tomate, uva, castanhas

Tábua de Queijos – 99

4 tipos de queijos amarelos , morangos, tâmaras, uvas-passas e castanhas temperados com pimenta rosa e azeite.

Brie com Mel ao forno – 69

Brie e mel derretidos com pão especial sueco.

Burrata com tapenade – 69

Burrata com tapenade de azeitona e azeite com pão especial sueco.

MASSAS

Sorrentino Mussarela Búfala

Ravioli de vitelo

Sorrentino de Ábóbora

MOLHOS

Tomate Pedaçudo –
molho de tomate caseiro, sem
pele, com temperos naturais e
finalizado com Manjeriçã de
nossa horta.

Alfredo com toque de limão –
molho branco, queijos, noz moscada
e gotinhas de limão.

Manteiga e Sálvia –
sálvia frita na manteiga temperada.

MASSA + MOLHO R\$ 68

MINI SALADA SISSI + MASSA + MOLHO R\$ 75



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h



ALMOÇO



TROUXINHA + MINI SALADA SISSI – 49

Frango (só trouxinha) – 34,90

desfiado, temperos caseiros e cream cheese em uma massa fina assada. 300gr.

Palmito (só trouxinha) – 34,90

Creme Pedaçudo com tempero suave e vegano em massa vegana fina e assada. 300gr.

CUSCUZ - 49

Cuscuz Nordestino, com ovo e requeijão
+ saladinha Sissi

MEXIDINHO - 59

Cuscuz Nordestino +
Frango desfiado temperado +
saladinha Sissi

BEBIDAS Tudo junto e misturado como tem que ser!!!

Para acompanhar seu almoço que tal
uma SODA ITALIANA artesanal?

Também temos sucos de Tangerina,
Laranja e Uva, todos integrais!



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h



SOBREMESA

Você conhece

bolo de Noiva Pernambucano?

Nos casamentos pernambucanos, há um protagonista silencioso e inesquecível: um bolo de cor intensa, quase misteriosa, profundamente diferente de tudo que se vê no restante do país. O tradicional bolo de noiva de Pernambuco nasce de uma travessia cultural. Sua origem remonta ao bolo britânico, trazido pelos ingleses — uma massa clara, enriquecida com frutas cristalizadas e vinho. Nas cozinhas dos antigos senhores de engenho, porém, essa receita encontrou novos caminhos. Ingredientes locais, memórias de família e a abundância da terra nordestina transformaram sua essência. As frutas europeias foram reinterpretadas: a cereja deu lugar à ameixa, e as uvas-passas passaram a se unir às frutas cristalizadas. Em algumas cidades, o vinho do Porto foi substituído pelo vinho moscatel. Dessa fusão nasceu um bolo de sabor profundo e marcante, onde frutas e vinho se entrelaçam, criando uma textura única e um paladar que permanece na memória. Essa releitura ganhou identidade própria e tornou-se um verdadeiro patrimônio cultural e imaterial da gastronomia pernambucana. Hoje, não há casamento em Pernambuco sem o seu bolo de noiva na mesa principal. Sua presença, no entanto, vai além das celebrações matrimoniais: ele também marca aniversários, batizados e encontros especiais. Há ainda um ritual carregado de simbolismo: guardar um pedaço do bolo para ser degustado um ano após o casamento. Alguns vão além — conservam-no por décadas. Mantido no congelador, o bolo permanece intacto, graças ao vinho que contribui para sua preservação ao longo do tempo.

Na Casa Sissi, esse bolo é mais do que uma receita — é memória viva.

Pernambucana de origem, Sissi faz questão de trazer esse tesouro para São Paulo, sendo pioneira ao oferecer, no SISSI CAFÉ SECRETO, o autêntico bolo de noiva pernambucano, fiel às suas raízes.

Um pedaço de história.
Um sabor que atravessa o tempo.





SOBREMESAS

Bolo de Noiva Pernambucano – 33

(Massa de ameixa, vinho do porto e glacê mármore com limão)

Bolo Chocolate Caldaloso – 35,90

(massa chocolate meio amargo com recheio de ganache de chocolate e uma deliciosa calda de chocolate quente)

Brownie Triple Zero – 19,90

(zero açúcar, lactose e gluten)

Banana Bread – 27,90

(Servido com geléia caseira)

Bolo de Coco Gelado – 29,90

Aquele dos Anos 80!

(Enrolado no papel alumínio)

Bolo de Temporada – 29,90

(pergunte sobre o sabor da semana)

Bolête da Isa – 35,90

(Bolo de chocolate hidratado com café, cobertura de ganache de chocolate 70% , finalizado com uma bola de sorvete artesanal, servido em uma linda xícara da vovó.

Cartola no Copo – 36

(banana flambada com manteiga e melaço de cana, cream cheese e biscoito crocante de croissant francês.)

Nossa versão da tradicional sobremesa nordestina.

Pain au Chocolat – 24,90

Quindim na lata – 23,90

Você vai se apaixonar!

Trouxinha de Maçã – 36

(massa fina crocante e muuuuito recheio de maçã pedaçada)



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique



SOBREMESAS



Affogato – 24,90

(Sorvete com espresso)

Sabores: cambuci, uvaia (frutas nativas brasileiras) ou o clássico sorvete de creme.

Taça de Sorvete – 19,90

Cambuci, Uvaia ou Creme.

Cookies – 22,90

(baunilha com gotas de chocolate, chocolate com gotas de chocolate)

Pergunte sobre + sabores.

Pedacinhos do Oriente – 29

(6 tâmaras com gorgonzola)

sobremes libanesa e um acompanhamento perfeito para café.

Brigadeiro de Colher – 16

Creme de chocolate 70% servido em nossas mini taças de licor.

Você vai se apaixonar!

FONDUE CHOCOLATE

Feito com chocolate 50%, bem cremoso e delicado. Servido com frutas da estação.

Serve duas pessoas - 49

CURIOSIDADE

90% do Menu é produzido aqui no SISSI CAFÉ, somos slow food, de "cozinha limpa" (utilizamos temperos naturais, sem fritura e tudo produzido de forma artesanal) e gostamos de utilizar fornecedores da nossa própria região. Assim podemos nos ajudar e criar uma rede de incentivo.



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h





EXTRAS

Requeijão, Manteiga – 4,50

Geléia caseira – 5,50

Leite – 4,50

Nutella – 7

SUBSTITUIÇÕES

Leite Vegetal – 6
(Veja opções com atendente)

Os cafés e bebidas a base de leite se encontram nas próximas páginas, mas pedimos atenção à informação abaixo.



CURIOSIDADE

Por padrão, servimos o leite de todas as bebidas a 65° para preservar as características do sabor adocicado do leite.

Se preferir as bebidas mais quentes, peça ao nosso atendente.



BEBIDAS GELADAS

Latte Gelado – 15,90

Espresso Soda – 17,90

(espresso duplo, água com gás e xarope de limão)

Caramelo Latte
Vanilla Latte
Mocha Gelado } 19,90

Chocolate Gelado
300ml – 19,90

Espresso Tônica – 17,90

Soda Italiana 300ml – 18,90

Espresso Fizz – 14,50

(espresso duplo, gelo, água com gás)

Suco Laranja ou Uva
(integral) 200ml – 12,90

Lactobacilos Loucos – 17,50

(espresso duplo sobre Yakult, gelo e água com gás)

Suco de Tangerina PIVA
(integral) 200ML – 16,90

Latte Gelado – 15,90

Água com Gás Jarra – 9

Café Coado Gelado - 26

Água sem Gás (cortesia)

CURIOSIDADE

A água com gás utilizada na casa é feita por nós. Ela é mais saudável porque não contém sódio. É servida em garrafas de vidro de 350ml.

A água sem gás também é servida em garrafas de 350ml e é extraída de nosso filtro.



Siga-nos no Facebook [sissicafesecreto](#)



CHÁS



CHÁS QUENTES

Chá em Bule 300ml – 22,00

(Herbal - Blend Exclusivo (flor de Jasmim, Hortelã e Capim Cidreira))

Chá em Sachê Xícara – 10,90
(Escolha o Sabor)

Chocolate Quente – 18,90
180ml

Chai Latte – 26,90
180ml

Matcha Latte – 20,90
180ml

CHÁS GELADOS

Chá Mate ou Preto
300ml – 14,00

Chá Mate ou Preto – 19,90
(com xarope de Limão, Tangerina ou Maracujá)

Red Matchá – 23,90
Com geleia de morango caseira.

CHÁ EXCLUSIVO E REFRESCANTE

Chá da Sissi 300ml – 21,90
(Cáscara do café, espuma gelificada de limão siciliano e muito gelo)



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h



CAFÉS



COFFEE EXPERIENCE **R\$59**

No Coffee Experience trazemos um pouco mais de proximidade entre o café especial e a sua xícara.

Você vai vivenciar experiências sensoriais com 2 métodos diferentes percebendo as diferenças de aroma, corpo, dulçor e acidez

Você pode escolher um único café ou café diferentes para degustar.

Se você estiver preparado (a) essa é uma verdadeira jornada de descobertas e sensações!
A experiência vem acompanhada de água com gás para limpar o paladar e 300ml de café (150ml de cada grão ou método).

ARABIAN COFFEE EXPERIENCE **R\$59** para quem desejar conhecer os sabores do oriente!

Permita-se experimentar um café muito diferente com uma especiaria amada pelos libaneses, o cardamomo.

O Café Árabe Libanês vem no Raquï (bule árabe) e é servido da forma tradicional em xícaras tipo Finjan, acompanhados de tâmaras com gorgonzola.

O André, nosso barista, é descendente de libaneses e para honrar sua origem servimos o café árabe de forma tradicional libanesa.



Siga-nos no Instagram @sissicafesecreto

CAFÉS



ESPRESSOS

Espresso 30ml – 10,90

Espresso Duplo 60ml – 14,50

Espresso Macchiato – 11,50

(espresso + espuma de leite)

Espresso Macchiato Duplo – 15,9

Cortado 120ml – 15,90

Espresso com leite (50% café, 50% leite)

Cortadinho 60ml – 11,50

Microlote Espresso 30ml – 26

Fale com o barista sobre opções
disponíveis de grão.

CAPUCCINOS

Italiano – 16,90

(espresso, leite vaporizado, leite
cremoso)

Brasileiro – 18,90

(espresso, leite vaporizado, calda
de chocolate, chocolate em pó,
canela)

OUTRAS BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

Latte Macchiato – 16,90

(70% leite, 30% espresso)

Café Bombom – 22,90

(espresso, leite condensado e leite)

Moka – 22,90

(espresso, leite cremoso e
chocolate chips)

CURIOSIDADE

Você sabe a diferença entre
Café com leite e Capuccino?

Eles possuem algumas diferenças, mas a principal está
no modo de preparo: enquanto o café com leite tem
uma proporção igual de café e de leite; no capuccino,
o sabor do leite está mais presente por conter uma
espuma de leite e o leite vaporizado, se tornando mais
denso e cremoso.)



Qua/Qui/Sexta – 12h às 19h
Sábado e Domingo 10h às 19h





CAFÉS – OUTROS MÉTODOS

OPÇÕES DE COADOS

MICROLOTES, CONVIDADOS
E NANO LOTES – R\$23
RARIDADES E
INTERNACIONAIS – R\$26

Individual 140ml
(Consulte o quadro/barista)

DESCAFEINADO OU
LOW CAF – 23
140ML

(realizado pelo método Swiss
Water Process que elimina a
caféina com água e sem produtos
químicos ou Low CAF,
naturalmente produzido com baixa
caféina).

COADO DO DIA – 18
Batch Brew - feito em maior
quantidade. Servido 120ml.

CAFÉ ÁRABE – 36,00
(Servido com ou sem cardamomo)

PRENSA FRANCESA
KALITA, ORIGAMI
HARIO V60
CLEVER OU KOAR

CURIOSIDADE

O método utilizado para o Café Árabe é o decantado. Normalmente o café árabe é confundido com o café turco, mas existem pequenas diferenças.

No Líbano, que faz parte da liga árabe (existem 22 países de língua árabe), fazem o café no Raquï que é um bule com a base mais larga e com bico fino e servimos em uma xícara específica chamada FINJAN ou FINJAL e sua principal diferença é que não tem alça.

O café libanês contém uma especiaria chamada cardamomo e aqui no Sissi Café pode ser servido com Tâmaras recheadas com lascas de gorgonzola.



Siga-nos no Facebook [sissicafesecreto](#)



DIAS FRIOS COMIDINHAS (E BEBIDAS)



COMBO – Vinho + Mini Tábua de Queijos– 199

Vinho a sua escolha + a mini tábua com 30% desconto .

Sopa de Cebola Francesa • 40

Autêntica e saborosa.

Feita com finas fatias de cebola douradas na manteiga bem cremosa. Servida com a clássica casquinha crocante de parmesão e fatias de pão para acompanhar.

Fondue de Queijos • 129

Creme delicioso de queijos servidos com o classico pão italiano.

Serve duas pessoas.

Fondue de Chocolate • 49

Chocolate 50% bem cremoso e delicado, servido com frutas da estação.

Serve duas pessoas.

VINHO

Garrafa – 129

Espumante - Branco - Rosê - Tinto
veja disponibilidade de rótulos.

HARMONIZAÇÃO

Tábua de Queijos • 99

4 tipos de queijos amarelos , morangos, tâmaras, uvas-passas e castanhas temperados com pimenta rosa e azeite.

Brie com Mel ao forno • 69

Brie e mel derretidos com pão especial sueco.

Burrata com tapenade • 69

Burrata com tapenade de azeitona e azeite com pão especial sueco.



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique





DRINKS

Choco Camping – 39

Chocolate Quente, Cognac.

Irish Coffee – 39

Whiskey Irlandês, Espresso,
Creme de Leite.

Espresso Martini – 39

Vodka, Licor de Café e
Espresso.

Gin Tônica Espresso – 39

Gin, Água Tônica, Dose Dupla de
Espresso Ristretto.

Carajillo – 39

Licor 43, Espresso.



Siga-nos no Instagram @sissicafeboutique





Algumas pessoas vêm pelo café.

**Mas ficam por aquilo
que não sabiam que
estavam
procurando.**

@sissicafesecreto