



**RAW: adjetivo. 1) bruto. 2) cru.  
3) em estado natural. 4) puro.  
5) verdadeiro.**

Desde a estética do ambiente, que abusa dos elementos rústicos e industriais, passando pela apresentação dos pratos e estilo de serviço, até a elaboração do cardápio e carta do bar, tudo aqui é curto e grosso, bruto, bem como manda o figurino.

Prepare-se, nas próximas páginas você irá encontrar burgers e snacks de verdade, feitos para comer com as mãos e se lambuzar, onde a combinação pão + carne + queijo tem sua essência respeitada e preservada ao máximo, além de uma seleção de drinks e cervejas escolhidos cuidadosamente para garantir o que costumamos chamar de "experiência RAW".

COME HUNGRY.LEAVE DRUNK

 @raw.burger

 Raw Burger N Bar

 rawburger.com.br



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## SÃO PAULO 463 ANOS

### RAW SAMPA BURGER **\*NOVO\***

R\$ 35,00

Pra homenagear a cidade de São Paulo e os seus 463 anos de garoa, criamos o Raw Sampa Burger, um Burger exclusivo, inspirado no Virado a Paulista, prato típico da cidade.

Essa delicia leva pão de hamburger artesanal, Burger de bisteca suína, Tutu de Feijão, crispy de couve, ovo e maionese de tabasco. Acompanha rodela de calabresa crocante de tira gosto.



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## HANDCRAFTED BURGERS

### RAW "EL PATRON" BURGER

Pão de Hambúrguer Tradicional / Burger Duplo / Cheddar Inglês  
Bacon Crocante / Jalapeño / Tomate Italiano / Alface picado  
Maionese de alho e Molho Barbecue de Cerveja

R\$ 35,00

### The Raw Burger

Pão de Cerveja Stout / Burger Duplo / Cheddar Inglês  
Crispy de Bacon e Cebola Roxa / Maionese de Jack Daniels

R\$ 35,00

### Don Capo Burger

Pão de Brioche com Amêndoas / Burger Duplo / Queijo Mussarela / Molho de Tomates Frescos  
Crosta de Parmesão Crocante / Maionese de Limão Siciliano

R\$ 35,00

### Raw Bacon Burger

Pão Australiano / Burger Duplo / Cheddar Inglês / Picles / Bacon Crocante / Maionese Raw

R\$ 35,00

### Raw Onion Burger

Pão Australiano / Burger Duplo / Cheddar Inglês / Cebola Roxa Tostada / Maionese de Tabasco

R\$ 31,00

### Raw Chimi Burger

Pão Semi-italiano / Burger Duplo / Queijo Prato / Maionese Raw / Chimichurri Raw

R\$ 29,00

### Raw Salad Burger

Pão de Hamburguer / Burger Duplo / Queijo Prato / Alface / Tomate / Maionese Raw

R\$ 27,00

### The Rooster

Pão Semi-italiano / Novo Blend de Frango / Queijo Prato / Alface Picado / Vinagrete Pedaçudo  
Honey Mustard / Maionese de Limão Siciliano / (Opção de Pão Integral + R\$ 2,00)

R\$ 25,00

### The Bad Hunter

Pão de Hambúrguer tradicional / Burger Vegetariano Raw / Queijo Prato / Espinafre Grelhado  
Tomate Tostado/ Maionese Raw / (Opção de Pão Integral + R\$ 2,00)

R\$ 25,00

### Raw Cheese Burger

Pão de Hamburger / Burger Duplo / Queijo Prato / Maionese Raw

R\$ 22,00

### Raw Single Burger

Pão de Hamburger / Burger Simples / Queijo Prato / Maionese Raw

R\$ 19,00

## SNACKS

#### Batata Raw

R\$ 12,00

Batatas crocantes temperadas com alho, alecrim e lemon pepper / Acompanha Maionese Raw / Porção Individual

#### Zucchini Fries Hungry Drunk

R\$ 29,00

400 grs. de Zucchini Fries / Acompanha Maionese Raw de Tabasco / Para compartilhar

#### Batata Hungry Drunk Raw

R\$ 24,00

400 grs. Batata Raw / Acompanha Maionese Raw / Para compartilhar

#### Mozzarella Stick

R\$ 22,00

Queijo Mussarela Empanado com farinha especial / Acompanha Chutney de Pimenta/ Porção Individual

#### Chilli Fries Raw

R\$ 29,00

400 grs. Batata Raw / Servidas com nosso molho Chilli Especial / Para compartilhar

#### Bacon Caramelizado

R\$ 22,00

(Sujeito a disponibilidade. Consulte nosso staff)

Bacon caramelizado com cerveja escura e açúcar mascavo / Porção Individual

#### Zucchini Fries

R\$ 16,00

Abobrinhas crocantes empanadas com farinha especial e cerveja / Acompanha Maionese Raw de Tabasco / Porção Individual

#### Winnie Bacon

R\$ 19,00

Mini salsichas em conserva enroladas em tiras crocantes de bacon/ Acompanha melão de açúcar mascavo /Para compartilhar

## SAUCES

Maionese Raw R\$ 5,00 Maionese Jack Daniels R\$ 8,00  
Chilli Especial R\$ 6,00 Chutney de Pimenta R\$ 6,00

## SWEETIES

Bolo no pote R\$ 15,00



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## RAW Gin Tonica

### GINS

Beefeater / Tanqueray / Bombay /  
Gordon's / Barrymore / Bulldog /  
Virga / Gin Aarapuru

#### Grapefruit GT R\$ 29,00

Dry Gin + Grapppfruit desidratado + Essência de Cardamano

#### Laranja GT R\$ 29,00

Dry Gin + Laranja desidratada + Sementes de Zimbros

#### Tea Tonica GT R\$ 29,00

Dry Gin + Limão + Earl Grey + Alecrim

#### Honey Lemonade GT R\$ 29,00

Dry Gin + Limão Cravo + Mel + Flor de Hibisco

#### Lemongrass GT R\$ 29,00

Dry Gin + Xarope de Capim Santo + Limao Siciliano

#### Ervas GT R\$ 29,00

Dry Gin + Mix de Ervas + Azeitona + Limão Siciliano

#### Berry GT R\$ 29,00

Dry Gin + Xarope de Framboesa + Hortelã + Framboesas Frescas

#### Vanilla GT R\$ 29,00

Dry Gin + Xarope de Baunilha + Twist de Grapefruit + Anis

#### Ginger GT R\$ 29,00

Dry Gin + Xarope de Gengibre + Hortelã + Fatia de Gengibre

#### Hendrick's GT Old School R\$ 42,00

Gin Hendrick's + Fatia de Pepino + Fatia de Limão

#### Hendrick's GT \*NOVO\* R\$ 42,00

Gin Hendrick's + Fatias de Morango + Twist de Limão Tahiti

#### Botanist GT R\$ 42,00

Gin The Botanist + Twist de Limão Tahiti + Twist de Laranja Bahia + Angostura Bitter

#### Saffron GT R\$ 42,00

Gin Gabriel Bourdier Saffron + Laranja Bahia desidratada + Sementes de Zimbros

#### Apostoles GT R\$ 42,00

Gin Principe de Los Apostoles + Xarope de Capim Santo + Limão Siciliano

#### Citadelle GT R\$ 42,00

Gin Citadelle + Xarope de Baunilha + Anis Estrelado + Twist de Grapefruit

#### Bobby's GT \*NOVO\* R\$ 42,00

Bobby's Dry Gin + Laranja + Cravo

#### Beefeater 24 GT R\$ 42,00

Gin Beefeater 24 + Café + Canela

#### Tanqueray N° TEN \*NOVO\* R\$ 42,00

Gin Tanqueray 10 + Punt e Mes + Bitter de Canela

## RAW Summer Spritz R\$ 29,00

#### Aperol Spritz

Aperol + Espumante + Club soda + Laranja

#### Esbagliato Spritz

Campari + Vermute Rosso + Espumante + Laranja

#### Americano

Campari + Vermute Rosso + Club Soda + Ervas e Especiarias

#### Kyr Royal Spritz

Licor de Cassis + Espumante + Club Soda + Cereja

#### Birra Rossa

Campari + Suco de Limão + Cerveja

#### Lemon Breeze Spritz

Vodka Tiiv + Limoncello + Xarope de Capim Santo + Espumante + Club Soda

#### Berry White Spritz

Campari + Xarope de Framboesa + Espumante + Club Soda + Twist de Laranja

#### Ginger Spritz

Vermute + Xarope de Gengibre + Espumante + Club Soda



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## STRONG COCKTAILS

### RAW Julep's R\$ 25,00

#### Mint Julep

Bourbon + Suco de Limão + Hortelã + Açucar

#### Moscow Mule

Vodka + Suco de Limão + Hortelã + Gengibre da casa

#### Mojito RAW

Rum + Limão siciliano + Limoncello + Hortelã + Açucar

#### Mojito

Rum + Limão + Hortelã + Açucar

#### Caipirinha

Cachaça ou Vodka + Limão + Açucar

#### Caipirinha Limão Siciliano

Limão Siciliano + Manjericão + Rapadura + Cachaça

#### Caipirinha Caju

Caju + Canela + Vodka

#### Caipirinha Uva Crimson

Uva Crimson + Chá Verde + Cachaça

#### Caipirinha Carambola

Carambola + Manjericão + Cachaça

#### Caipirinha Blueberry

Licor de Blueberry + Carambola + Vodka

### Raw Classics

#### Jack & Coke

Jack Daniel's + Coca-cola

R\$ 25,00

#### Bloody Mary

Vodka + Suco de Tomate + Especiarias

R\$ 25,00

#### Negroni

Campari + Vermute Rosso + Gin + Laranja

R\$ 29,00

#### Manhatan

Bourbon + Angostura Bitter + Martini Rosso + Cereja

R\$ 29,00

#### Caribbean Negroni

Campari + Vermute Rosso (Martini / Punt e Mes) + Rum Angostura + Laranja

R\$ 29,00

#### Old Fashioned

Bourbon + Angostura Bitter + Açucar

R\$ 29,00

#### Dry Martini

Gin Beefeater + Vermute Dry + Azeitona

R\$ 39,00

### Cachaças

#### Busca Vida

R\$ 12,00

#### Nega Fulô

R\$ 12,00

#### Seleta

R\$ 15,00

#### Yaguara

R\$ 15,00

#### Espírito de Minas

R\$ 15,00

#### Ypioca 160

R\$ 19,00

#### Ypioca 5 Chaves

R\$ 29,00



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## STRONG COCKTAILS

### Single Malt Scotch Whiskey

Glenfiddich 12 anos	R\$ 35,00	Glenfiddich 15 anos	R\$ 49,00
Jura Origin 10 anos	R\$ 39,00	Glenfiddich 18 anos	R\$ 69,00

### Bourbon Whiskey

Jack Daniels	R\$ 19,00	Jim Bean Black	R\$ 25,00
Jack Daniels Honey	R\$ 19,00	Jack Daniels Gentleman Jack	R\$ 39,00
Evan Williams	R\$ 19,00	Jack Daniels Single Barrel	R\$ 39,00
Wild Turkey	R\$ 25,00	Evan Williams 1783	R\$ 39,00
Jim Bean	R\$ 19,00	Woodford Reserve	R\$ 39,00
Bulleit	R\$ 25,00	Maker's Mark	R\$ 39,00

### Blended Scotch Whiskey

Cutty Sark 8 anos	R\$ 19,00	Grand Old Parr 12 anos	R\$ 25,00
The Famous Grouse 8 anos	R\$ 19,00	Johnnie Walker Double Black	R\$ 29,00
Jameson 8 anos	R\$ 19,00		



No Knives and Forks



No Knives and Forks

## FUCKING COLD BEER



Heineken®

R\$ 10,00

Vedett

R\$ 26,00

Miller

R\$ 10,00

Vedett Ipa

R\$ 26,00

Madalena

R\$ 16,00

Maniacs

R\$ 16,00

Madalena IPA

R\$ 26,00

Goose Island

R\$ 26,00

Sierra Nevada

R\$ 26,00

## SOFT DRINKS

Refrigerante

R\$ 6,00

The Lemonator

R\$ 6,00

Itubaína Retrô

R\$ 6,00

Chá Verde

R\$ 6,00

Água

R\$ 5,00

Suco de Laranja

R\$ 7,00

Café

R\$ 5,00

Raw Tea Hibisco

R\$ 8,00

Raw Tea Mate

R\$ 8,00

# COME HUNGRY. LEAVE DRUNK

Todos os itens e combinações do nosso cardápio foram desenvolvidos por profissionais extremamente capacitados e competentes, com o objetivo de proporcionar aos nossos clientes a famosa "experiência RAW". Qualquer alteração das receitas pode e provavelmente irá prejudicar essa experiência e portanto, não será aceita pelo nosso chef e cozinha. Restrições alimentares e dietas específicas obviamente serão respeitadas. Em caso de dúvida, nossas atendentes estarão sempre dispostas e aptas para os esclarecimentos. Agradecemos a compreensão!