



telaranha

livraria • café • editora

A Telaranha, localizada no coração de Curitiba, é uma combinação única de livraria, café e editora. Situada em um charmoso prédio histórico, é um ponto de encontro para amantes da literatura e da boa gastronomia.

Começamos nossa história em 2022 com a Telaranha Edições, uma editora de literatura, artes visuais e ciências humanas. No início de 2024, demos mais um passo em prol da invenção: inauguramos nossa livraria de rua — com café — no centro histórico de Curitiba, abrindo espaço para outras produções independentes.

A Telaranha Livraria & Café busca oferecer um ambiente acolhedor, onde os clientes possam desfrutar suas leituras e encontros acompanhados de um bom café. Nossos livreiros realizam uma curadoria literária cuidadosa e diferenciada, priorizando livros e edições independentes, todos organizados de forma única nas estantes.

Nosso espaço também é ponto de encontros culturais no centro da cidade, recebendo e organizando lançamentos de livros, rodas de conversa, clubes de leitura, contações de história e oficinas sobre escrita e mercado editorial.

LEGENDA DE ÍCONES



opção vegana



sem glúten



bebida quente



bebida fria

HORÁRIOS

segunda	10h — 19h
terça	10h — 19h
quarta	10h — 19h
quinta	10h — 19h
sexta	10h — 19h
sábado	9h — 18h
domingo	fechados

*abrimos no último domingo de todo mês!



cafecomlivros2026



@livraria.telaranha



(41) 3220-7365

contato@livrariatelaranha.com.br

check the english
version here:



R. Ébano Pereira, 269 — Centro — Curitiba, PR

GYOZAS SANDUÍCHES & PORÇÕES

gyozas **servidos o dia todo!**

gyozas de massa fina e delicada, cozidos no vapor e levemente grelhados. acompanham molho da casa.

6 unidades (1 sabor) 38,

12 unidades (2 sabores) 68,

especial com asas (6 un./até 6 sabores) 42,

grelhados em uma massa crocante, com um toque de óleo de gergelim. no Japão, é conhecido como hanetsuki gyoza.



- clássico: mignon suíno e legumes, massa branca

- vegan: cogumelos e legumes, massa de espinafre 🌱

- niku: carne bovina e legumes, massa de beterraba

- chicken: frango e legumes, massa de cenoura

- shake: salmão e legumes, massa à base de tomate

- ebi curry: camarão e legumes, massa à base de curry

sanduíches & porções

katsu sando 42,

pão de forma recheado com mignon suíno empanado, repolho, maionese e molho tonkatsu

nasu sando 🌱 38,

pão de forma recheado com berinjela empanada, repolho, maionese vegana e molho tonkatsu

tamago sando 26,

clássica receita japonesa de sanduíche frio no pão de forma recheado com pastinha cremosa de ovos cozidos

bolinho de salmão (6 un.) 38,

porção de bolinhos fritos de salmão com um toque de cream cheese. acompanha molho tarê

gohan queen 16,

porção de arroz japonês temperado com legumes e ovos mexidos

sunomono 🌱 15,

saladinha agridoce de pepino japonês



katsu sando

saudades do gyoza queen

6 gyozas + gohan queen + sunomono 62,
combo perfeito para o almoço

COMIDINHAS

doces

bolinho do dia 13,
consulte os sabores disponíveis!

brownie 18,
com sorvete de matcha: 32,

croissant queen 28,
bowl de mini croissants com morangos, uvas e mirtilos frescos com creme de baunilha e calda de frutas vermelhas

croissant de chocolate com morango 28,

cinnamon roll 16,
rolinho folhado de açúcar e canela

cookie 15,
consulte os sabores disponíveis!

salgados

pãozinho caseiro na chapa 10,
experimente com mel: 11,5

queijudinho 26,
duas fatias do nosso pãozinho, recheado com queijos colonial e prato derretidos e tomate-cereja

pão de queijo (1 un.)  8,

cestinha de pão de queijo (3 un.)  14,

focaccia  16,
com tomate-cereja, azeitona e alecrim

croissant 16,
acompanha manteiga ou geleia

mini croissants recheados (3 un.) 20,
queijo e presunto ou creme de avelã

empadinha 16,
consulte os sabores disponíveis!

adicionais:

mel	1,5	manteiga	2,
geleia	2,	ovo	5,

combos

coado + pãozinho na chapa 18,

coado + 2 mini cinnamon roll 20,

cappuccino + bolinho do dia 27,

matcha salted caramel + cupcake hokkaido 30,



CONFEITARIA YOGASHI

cupcake hokkaido 12,
bolinho de massa branca com morango e creme de baunilha

rocambole de matcha 18,
com uvas verdes e nata

rocambole tropical 16,
com manga, kiwi, morango e nata

rocambole de chocolate 16,
com morango e nata

gyoza gianduia (3 un.) 15,
gyozas fritos de banana e creme de avelã polvilhados de açúcar e canela

harumaki de banana (2 un.) 16,
rolinhos-primavera de banana com doce de leite polvilhados de açúcar e canela

trufa nama (🌿) 18,
quarteto de trufas japonesas de chocolate meio amargo e chocolate branco com matcha

choux cream 24,
sobremesa muito popular no Japão!
• morango, creme de baunilha, nata e calda de frutas vermelhas
• caramelo de missô e creme de baunilha



rocamboles

choux (ice) cream 24,
recheado com sorvete (escolha o sabor)

tempurá de sorvete 22,
bola de sorvete empanada na farinha panko (escolha o sabor)

sorvete na taça 16,
sorvete artesanal na taça (escolha o sabor).
acompanha biscoitinho tradicional japonês



choux cream de morango



sorvete na taça

• sakura: sorvete artesanal de cereja

• meron: sorvete artesanal de melão

• matcha: sorvete artesanal de matcha

consulte mais sabores!

BEBIDAS

cafés

coado do dia nosso cafezinho de todos os dias!	10,	☕ ❄️
pingado cafezinho coado com leite	11,	
espresso espresso puro	9,	
macchiato espresso com espuma de leite	11,	
cappuccino espresso com leite médio	16,	
latte espresso com leite grande	19, 20,	
mocha chocolate espresso, calda de chocolate e leite	18, 20,	
mocha baunilha espresso, xarope de baunilha e leite	18, 20,	
mocha doce de leite espresso, calda de doce de leite e leite	18, 20,	
peanut cinnamon espresso, leite, canela, farofa de amendoim e um toque de doce de leite	18, 20,	
affogato espresso, sorvete de zabaglione ou chocolate, calda de caramelo e farofa de biscoito	28,	
cold brew café filtrado extraído a frio por 12 horas	21,	
fresh coffee café, água de coco, limão e gelo	21,	
espresso tônica espresso, água tônica, limão e gelo	20,	
sakura tônica espresso, água tônica, xarope de cereja e gelo	23,	
espresso orange espresso, suco de laranja e gelo	20,	

filtrado na hora
escolha seu grão!

18, / 26,
250 ml / 500 ml

mocha chocolate



matcha berry



matchas

broto de chá verde 100% puro, importado da plantação em Shizuoka, no Japão



matcha latte tradicional com leite de aveia	20,	22,
matcha salted caramel com xarope de caramelo salgado e leite de aveia	21,	23,
matcha peanut com leite de aveia e farofa de amendoim	21,	23,
chokorêto matcha com leite de aveia e chocolate branco derretido	21,	
matcha berry por Lua Schött com preparo artesanal de blueberry, leite de aveia e gelo		26,
fresh matcha por Callisto com água de coco, limão e gelo		23,
matcha sakura com leite de aveia, xarope de cereja e gelo		23,

Nude.

Todas as bebidas podem ser feitas com leite de aveia Nude!
*adicional R\$ 4

BEBIDAS

especiais da casa

chocolate quente ou gelado
calda de chocolate e leite

pink limãozinho
água com gás, preparo de frutas vermelhas, suco de limão e gelo

pink capinzinho
infusão de capim-limão, preparo de frutas vermelhas, limão, hortelã e gelo

pink hibisco
preparo de frutas vermelhas, hibisco, hortelã e gelo

hibisco tônica
infusão de hibisco, água tônica, laranja e gelo



pink limãozinho



flat white martini

18, 20,



chás & infusões

mate da casa 17,
mate batido com limão e gelo

17, **chá importado japonês** 10, / 18,
• jasmim 200 ml /
• geinmaicha (chá verde com arroz torrado) 400 ml

18, **infusões quentes** 10, / 18,
• hibisco, canela e laranja 200 ml /
• capim-limão, limão e gengibre 400 ml

17, alcoólicos

flat white martini 35,
espresso, vodka e licor irlandês

18, **sakerinha de café** 30,
espresso, sake, limão, açúcar e gelo

pink sake 32,
sake, preparo de frutas vermelhas, suco de limão e gelo

berry bailey's 27,
preparo de mirtilo, leite e licor irlandês

matcha bailey's 27,
matcha, leite e licor irlandês

choco bailey's 24,
calda de chocolate 50%, leite e licor irlandês

cerveja (long neck) 13,

vinho tinto (taça) 19,

soft drinks

refrigerante 7,

suco de laranja natural 12,

água de coco com limão e gelo 12,

água mineral 5,