

Mestiço do seu Jeito

Nossos famosos grelhados da casa com a sua
escolha de acompanhamento

Filé de frango marinado grelhado 180g R\$ 65

Frango de criação natural, sem antibióticos ou promotores de crescimento

Steak de filtet mignon 200g R\$ 80

Baby beef black angus 200g R\$ 82

Bife de chorizo black angus 300g R\$ 105

Salmão grelhado com molho teriyaki 200g R\$ 95

Atum grelhado com manteiga de ervas 200g R\$ 92

Shiitake R\$ 47 

Acompanhamentos

Legumes grelhados com shiitake R\$ 45

Legumes ao pesto de salsinha R\$ 35

Palmito à parmegiana R\$ 45

Salada da casa R\$ 25

Batata sauté R\$ 28

Batata gratinada R\$ 40

Empadinha de alho-poró R\$ 55 (3 uni)

Arroz branco R\$ 15

Arroz jasmim ou indiano R\$ 31

Feijão preto da casa R\$ 32

Farofa de dendê R\$ 17

Banana grelhada R\$ 15

Spaghetтини na manteiga e sálvia R\$ 48

Moqueca R\$ 169

Suave de camarão, com arroz branco e
farofa de dendê.

Disponível às terças-feiras e aos sábados

Entradas

Queijo cremoso R\$ 54 

Temperado com azeite, ervas e pimenta rosa, com pão ciabatta quente

Empadinhas de alho-poró (3 uni)  R\$ 55

Nobú R\$ 63 

Shiitake e champignon refogados, rúcula, parmesão, castanhas de caju e torradas

Krathong - Thong R\$ 69

Cestinhas tailandesas de massa crocante, recheadas com frango, milho e especiarias

Crostini R\$ 69 

Pão ciabatta com queijo de cabra e compota de tomate

Acarajé R\$ 66 | R\$ 86 (2 uni | 4 uni)

(disponível: sexta, sábado e domingo)

Mix de entradas R\$ 130

Seleção de entradas da casa

Saladas

Mexicana R\$ 70

Alface americana, rúcula, cenoura, pepino, tomate cereja, frango grelhado, abacate, azeitonas e nozes

Opção com Shitake R\$ 74 

Opção sem Proteína R\$ 60 

Cubana R\$ 80

Lula, palmito, banana grelhada, bacon frito, alface frisée e alface americana

Carmel R\$ 90

Salmão com crosta de gergelim, abacaxi grelhado, alface, rúcula e tomate cereja

Sopas

Sukhotai R\$ 75

Caldo tailandês de frango, leite de coco, erva-cidreira e cogumelos shimeji

Mandioquinha com cenoura R\$ 60

Pratos Tailandeses

Todos os pratos acompanham
arroz de jasmim

Paad Thai R\$ 125

Massa de arroz com frango, ovo, broto feijão, amendoim, temperado com especiarias e camarão seco

Paad Thai (Meio) R\$ 87

Opção com Shiitake R\$ 110 | R\$ 77 🌿

Bangkok R\$ 98

Frango com manjeriço estilo tailandês

Chiang Mai R\$ 110

Curry tailandês com leite de coco, frango e abóbora

Samui R\$ 115

Frango tailandês empanado com castanhas de caju

Hua Hin R\$ 120

Frango com shiitake ao molho de gengibre estilo tailandês

Petchburi R\$ 130 🌶️

Curry verde tailandês de filé mignon fatiado com abobrinha e leite de coco

Ásia R\$ 130

Filé mignon fatiado ao estilo tailandês com cogumelos paris e cebolinha

Ko Phai R\$ 149

Namorado em cubos ao curry tailandês vermelho com aspargos, leite de coco e especiarias

Panang R\$ 150 🌶️

Curry tailandês, corte especial de camarão, leite de coco, vagem e especiarias com erva cidreira, folha de limão e gengibre

Phuket R\$ 162

Camarão ao molho tailandês de manjeriço

Clássicos do Mestiço

Mestiço R\$ 165

Prato favorito da Chef

Camarão grelhado com risoni ao pesto de salsinha, acompanha molho tailandês agri-doce com amendoim

Delhi R\$ 105

Arroz indiano com filé de frango e banana grelhada

Metrópole R\$ 130

Steak de filé mignon grelhado com batatas assadas em fatias temperadas e salada de rúcula

Guanabara R\$ 130

Baby beef black angus grelhado, empadinhas de alho poró e arroz, acompanha feijão preto

Provence R\$ 153

Steak de filé mignon ao molho de vinho branco com champignons, aspargos e batatas grelhadas

Paulista R\$ 150

Bife de chorizo black angus grelhado, palmito pupunha à parmegiana, acompanha fritas

Monterey R\$ 128

Salmão grelhado com legumes ao pesto de salsinha e maçã grelhada

Maui R\$ 147

Namorado grelhado ao molho de coco e limão, arroz e ervilhas

Ipanema R\$ 147

Namorado ao molho de laranja com gengibre, espinafre e palmito punha grelhado

Variados

Bowl Vegano R\$ 95 🌿

Shiitake, feijão fradinho, tomate, arroz integral, brócolis, couve flor, cenoura, rúcula, alface e broto de feijão temperado ao estilo da casa

Néctar R\$ 97 🌿

Crepe de espinafre com ricota ao molho de tomate, gratinado com queijo, acompanha salada

Spaghetтини com frutos do mar R\$ 115

Opção sem glúten ou integral disponível

Bacalhau (Gadus morhua) R\$ 170

Gratinado à Gomes de Sá com leite de coco fresco, batatas laminadas, tomate, azeite, cebola e coentro *(Tempo de preparo 30 min)*