

en
tra
das

PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UND **R\$ 21**

PASTEL DE CARNE DE SOL/UND **R\$ 23**

PASTEL DE CAMARÃO/UND **R\$ 26**

QUICHE DE CARNE DE SOL/IND **R\$ 35**

Quiche de carne de sol desfiada, queijo de coalho, cebola roxa, nata e gratinada com queijo de manteiga.

QUICHE DE CAMARÃO/IND **R\$ 50**

Quiche de camarão com creme de queijos e ervas.

BATATA FRITA/150G **R\$ 15**

BATATA FRITA TRUFADA/150G **R\$ 24**

Com azeite trufado, sal e parmesão. Acompanha maionese caseira.

hambúrgueres

Hambúrguer ou Combo
(batata frita e refrigerante)



HAMBÚRGUER FOLHADO **R\$ 40 | R\$ 57**

Hamburger bovino 150g e queijo prato na massa folhada. Acompanha molho caseiro tipo catchup.



HAMBÚRGUER DE CAMARÃO **R\$ 45 | R\$ 62**

Pão brioche, hamburger de camarão empanado, queijo prato e bacon. Acompanha molho caseiro tipo catchup.



HAMBÚRGUER TRADIÇÃO **R\$ 35 | R\$ 52**

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g, queijo cheddar, bacon ao barbecue e cebola grelhada. Acompanha maionese caseira.



HAMBÚRGUER AO PROVOLONE **R\$ 35 | R\$ 52**

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g e queijo provolone. Acompanha suave geleia agridoce.



HAMBÚRGUER GORGONZOLA **R\$ 38 | R\$ 55**

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g, creme de queijo gorgonzola, bacon e toque de mel.



SMASH SIMPLES **R\$ 28 | R\$ 45**

Pão brioche, smash bovino 90g e queijo do reino. Acompanha geleia de abacaxi.



SMASH DUPLO **R\$ 35 | R\$ 52**

Pão brioche, dois smashes bovinos 90g, queijo coalho e cebola caramelizada. Acompanha maionese artesanal.

Intolerantes e Alérgicos: Dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. Ressaltamos, no entanto, que há traços de glúten, lactose, castanhas e frutos do mar em nossos ambientes. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Sugerimos que solicite a presença de nosso supervisor ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

individuais

NOVAS PORÇÕES

SALADA CAESAR **R\$ 25**
COM CAMARÃO/130G **R\$ 50**
COM FRANGO/100G **R\$ 30**

Alface americana, bacon, parmesão, molho caesar da casa e croutons.

SALADA DE PENNE **R\$ 55**
COM CAMARÃO

Alface americana e penne ao molho cremoso com camarão, tomate seco e manjerição.

ATUM TERIYAKI **R\$ 65**

Atum selado (100g) com crosta de gergelim. Servido com batata ao creme formaggio e salada de alface, tomate cereja, cenoura e cebola roxa. Acompanha molho teryaki.

CAMARÃO INTERNACIONAL **R\$ 58**

Camarão salteado (70g in natura) com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO À GREGA **R\$ 60**

Camarão empanado (70g in natura), servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO DO CHEF **R\$ 60**

Camarão empanado (70g in natura) servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO PARISIENSE **R\$ 58**

Camarão salteado (70g in natura) com vinho branco, champignon e molho branco e manjerição. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO DIJON **R\$ 63**

Camarão salteado (70g in natura) com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda dijon em grãos, servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes e ervilha. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO GRATIN **R\$ 58**

Camarão salteado (70g in natura) com molho branco, vinho branco, cebola roxa, tomate cereja e ervas. Servido sobre arroz cremoso com alho-poró e tomate seco, gratinado com queijos catupiry e parmesão. Acompanha batata frita.

FILÉ À PARMEGIANA **R\$ 60**

Filé mignon em cubos (75g), à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.

RISOTO POMODORO/VEGANO **R\$ 40**

Risoto de cogumelos com tomate fresco, brócolis, molho de tomate e castanha de caju.

sobremesas

INDIVIDUAIS **R\$ 9**

Consulte balcão

REFRIGERANTE **R\$ 9**

SUCO DE LARANJA **R\$ 11**

SUCO DE UVA INTEGRAL **R\$ 18**

ÁGUA MINERAL **R\$ 7,50**

ÁGUA DE COCO **R\$ 8,50**

ÁGUA TÔNICA **R\$ 9,50**

H2OH **R\$ 10,50**

CERVEJA CAMARÕES **R\$ 17**

CERVEJA HEINEKEN **R\$ 18**

VINHO BRANCO/TAÇA **R\$ 21**

VINHO BRANCO/GARRAFA **R\$ 84**

VINHO TINTO/TAÇA **R\$ 29,50**

VINHO TINTO/GARRAFA **R\$ 117**

bebidas