

- COUVERT -

PÃES, PASTINHA DO DIA E MANTEIGA // R\$ 16,00
bread, paté of the day and butter

- ENTRADAS FRIAS -

COLD STARTERS

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON MESCLA DE FOLHAS, PARMESÃO // R\$ 40,00
vinagrete de pimenta biquinho e cesta de torradas
filet mignon carpaccio, mixed green salad, parmesan cheese,
biquinho pepper vinaigrette and a basket of toast

TARTAR DE SALMÃO COM GERGELIM TOSTADO // R\$ 55,00
picles de semente de mostarda, mescla de folhas, creme azedo e cesta de torrada
salmon tartar with toasted sesame, mustard seed pickle,
mixed green salad, sour cream and basket of toast

MOZZARELLA DE BÚFALA // R\$ 45,00
com tomates cereja assados, pesto de manjericão e cesta de torrada
buffalo mozzarella with roast cherry tomatoes, basil pesto and toast basket

SALADA CAESAR COM SUPREMO DE FRANGO // R\$ 45,00
caesar salad with chicken breast

- ENTRADAS QUENTES -

WARM STARTERS

CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA // R\$ 42,00
cream of pumpkin with gorgonzola

CREME DE ERVILHAS FRESCAS // R\$ 42,00
cream of fresh peas

CREME DE ASPARGOS VERDES // R\$ 42,00
cream of green asparagus

ARANCINI RECHEADO // R\$ 45,00
com queijo brie e geleia de damasco apimentada
arancini stuffed with brie cheese and spicy apricot jam

- MASSAS E RISOTOS -

PASTAS AND RISOTTO

LINGUINE AO MOLHO ALFREDO COM CAMARÕES E COGUMELOS // R\$ 95,00
linguine in alfredo sauce with prawns and mushrooms

RAVIOLI DE RICOTA NOZES E ALECRIM AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO // R\$ 60,00
ricotta, walnut and rosemary ravioli with sicilian lemon sauce

RISOTO DE COGUMELOS FINALIZADO COM AZEITE TRUFADO // R\$ 75,00
mushroom risotto, drizzled with truffled olive oil

RISOTO DE CAMARÃO // R\$ 75,00
shrimp risotto

RISOTO PRIMAVERA // R\$ 60,00
com palmito e aspargos grelhados com tomate cereja confitado
spring risotto with palm heart and grilled asparagus with cherry tomato confit

- PEIXES E FRUTOS DO MAR -

FISH AND SEAFOOD

LOMBO DE BACALHAU // R\$ 90,00
com purê de baroa, tomate cereja, azeitonas pretas,
brócoli tostado e regado em azeite extra virgem
loin of cod with arracacha purée, cherry tomatoes, black olives
and toasted broccoli drizzled with extra virgin olive oil

MOQUECA DE PALMITO COM ARROZ DE COCO E FAROFA DE PANKO COM ERVAS (VEG) R\$ 55,00
heart of palm moqueca with coconut rice and panko farofa with herbs (veg)

TENTÁCULOS DE POLVO // R\$ 75,00
com batatas novas, tomates cereja, azeitonas pretas e ervas
octopus tentacles with new potatoes, cherry tomatoes, black olives and herbs

SALMÃO GRELHADO // R\$ 75,00
com risoto de limão siciliano e farofa de panko com ervas
grilled salmon with sicilian lemon risotto and panko farofa with herbs

CAMARÕES E LEGUMES SALTEADOS // R\$ 95,00
ao molho curry e arroz de coco
prawns and vegetables sautéed in curry sauce and coconut rice



- MENU KIDS -

FILÉ COM FRITAS ACOMPANHA ARROZ E FEIJÃO // R\$ 45,00
steak and fries with rice and beans

- CARNES E AVES -

MEAT AND POULTRY

ESCALOPE DE FILÉ AO MOLHO ROTÍ // R\$ 70,00
com aligot de batata baroa aspargos tostados e pickles de cebola roxa
fillet steak escalope with roti sauce, arracacha aligot, toasted asparagus and red onion pickle

FILÉ MIGNON GRELHADO // R\$ 70,00
com batatas à portuguesa, molho rotí e presunto parma crocante
grilled filet mignon with portuguese potatoes, roti sauce and crispy parma ham

PICANHA BRASILEIRA // R\$ 88,00
com arroz branco, feijão, batata frita, farofa, vinagrete de biquinho com coentro
brazilian picanha with white rice, beans, fried potatoes, farofa, biquinho vinaigrette with coriander

SUPREMO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE VINHO E MANTEIGA // R\$ 55,00
com creme de milho, aspargos tostados e cebola crocante
grilled chicken supreme in a wine and butter sauce
with cream of corn, toasted asparagus and crispy onions

- SOBREMESAS -

DESSERTS

BROWNIE COM NOZES E SORVETE DE CREME // R\$ 25,00
brownie with walnuts and cream sorbet

CHEESECAKE COM CALDA DE MORANGO ARTESANAL // R\$ 25,00
cheesecake with homemade strawberry jam

- BEBIDAS -

DRINKS

ÁGUA DE COCO . coconut water // R\$ 11,00
ÁGUA MINERAL . mineral water // R\$ 7,00
ÁGUA TÔNICA . tonic water // R\$ 11,00
CAFÉ NESPRESSO . nespresso // R\$ 9,00
CAPPUCCINO . assorted teas // R\$ 13,00
CHÁS VARIADOS // R\$ 7,00
ENERGÉTICO . energy drink // R\$ 24,00
REFRIGERANTE . soft drink // R\$ 11,00
SUCO DA ESTAÇÃO . fruit juice // R\$ 17,00

- CERVEJAS -

BEER

BOHEMIA // R\$ 15,00
BRAHMA // R\$ 15,00
ANTÁRTICA // R\$ 15,00
BOHEMIA LONG NECK (premium) // R\$ 20,00
BUDWEISER LONG NECK (premium) // R\$ 20,00
CORONA LONG NECK (premium) // R\$ 20,00
HEINEKEN LONG NECK (premium) // R\$ 20,00
STELLA ARTOIS LONG NECK (premium) // R\$ 20,00

- CAIPIRINHAS & CAIPIVODKAS -

CAIPIRINHA PREMIUM // R\$ 35,00
CAIPIRINHA TRADICIONAL . traditional // R\$ 28,00
CAIPIVODKA TRADICIONAL . traditional // R\$ 31,00
CAIPVODKA IMPORTADA . absolut // R\$ 33,00



- WHISKY -

JOHNNIE WALKER RED LABEL, JB, WHITE HORSE, CUTTY SARK // R\$ 33,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, CHIVAS REGAL, JAMESON, BLACK & WHITE // R\$ 41,00
BUCHANNAN'S, GLENFIDDICH // R\$ 60,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL // R\$ 104,00

- DESTILADOS SHOT - SPIRITS

CACHAÇA MAGNIFICA, CACHAÇA YAGUARA // R\$ 38,00
VODKA SKYY, JOSE CUERVO // R\$ 33,00
VODKA ABSOLUT, ABSINTO, SAKE KUROMATSU, GIN MARE // R\$ 33,00
JÄGERMEISTER, RUM APPLETON ESTATE // R\$ 33,00

- LICORES - LIQUEURS

AMARETTO, AMARULA, DRAMBUIE // R\$ 33,00
BAILEY'S, TIA MARIA // R\$ 33,00
FRANGELICO, MOZART // R\$ 33,00

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS E OPÇÕES SEM GLÚTEN,
CONSULTE A NOSSA EQUIPE ANTES DE EFETUAR O PEDIDO. NOSSA COZINHA NÃO É SEGURA PARA CELÍACOS.
for more information on special menus for allergies, intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order. our kitchen is not celiac safe.

É PROIBIDA A VENDA, OFERTA, ENTREGA E PERMISSÃO DE CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA,
AINDA QUE GRATUITAMENTE, AOS MENORES DE 18 ANOS. SE BEBER NÃO DIRIJA.
the sale, supply, delivery and consumption of alcohol, even without charge,
to persons under 18 years old is prohibited. if you drink, don't drive.

Procon - Tel: 151 - Av. Rio Branco, 25 - 5º andar - Centro, Rio de Janeiro
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária - IVISA Rio
Ligue 1746 ou (21) 3460-1746
Disque segurança alimentar - ALERJ (0800 282 0376)