

*Aos finais de semana,  
tudo fica mais gostoso!*

## ENTRADAS

Steak Tartare	R\$65
Carpaccio	R\$39
Bruschettas	R\$39



## SALADAS

**Salada do Chef** R\$35  
Alface, rúcula, tomate, cenoura, ovo cozido, bacon e lascas de parmesão ao molho de mostarda e mel.

**Salada Araçá** R\$40  
Alface, tomate-cereja, cenoura, quinoa, azeitonas pretas, amêndoas e pesto de manjeriçãõ.

**Salada de carpaccio** R\$45  
Alface, rúcula e carpaccio ao molho de alcaparras e lascas de parmesão.



## GRELHADOS

Chorizo	R\$79
Salmão	R\$79

### + acompanhamentos

- Risoto (limão siciliano, palmito ou açafrão)
- Anholines gratinados
- Salada Caprese

**Anholines** R\$58  
Massa caseira recheada e gratinada no forno.

*Consulte as opções de recheios do dia.*

- Mozzarella de búfala com manjeriçãõ
- Mozzarella de búfala com limão
- Zucca com amêndoas
- Brie com geleia de laranja
- Catupiry

*café com os  
amigos é sempre bom!*

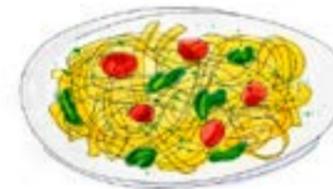


**Risotos** R\$49

- Limão Siciliano
- Palmito
- Açafrão

**Fettuccine Zezos** R\$45  
Fettuccine, confit de tomate-cereja, ervas finas, azeite, rúculas e parmesão.

**Fettuccine Araçá** R\$58  
Fettuccine, tiras de mignon, creme de leite fresco, gorgonzola e salsinha.



## CARNES

**Tornedos de filet com  
fettuccine ao fughi** R\$79  
Tornedos, fettuccine, creme de leite fresco, fughi e parmesão.

**Filet Moraes** R\$79  
Filet chateaubriand ao alho e óleo, batata assada com catupiry e brócolis.

**Filet Mostarda** R\$79  
Tornedos, molho mostarda dijon, arroz branco e batatas duchesse.

**Arroz de Rabada** R\$59  
Arroz branco, rabada em pedaços e ovos fritos.



## PEIXES e FRUTOS DO MAR

**St Peter** R\$59

**Verão**  
Filet de tilápia com uvas, cebolas roxas e alcaparras. Acompanha arroz integral.

**Nize**  
Filet de tilápia ao molho agri-doce de morangos e manjeriçãõ. Acompanha batata assada.

**Ninos**  
Filet de tilápia ao molho pomodoro, com abobrinhas grelhadas e farofinha.

*Não deixe de experimentar nosso cafezinho!*

**Camarão à provençal** R\$125  
Camarões rosas, azeite, confit de tomate-cereja, ervas finas e arroz negro.

**Camarão ao mel** R\$125  
Camarões rosas, creme de leite fresco, pimenta poivre, mostarda dijon e arroz com mini milho.

**Moqueca baiana** R\$69  
Filet de abadejo, pimentão, tomate, leite de coco, alho, cebola, azeite de dendê, cheiro verde, ovo e arroz branco.

**Moqueca thai** R\$69  
Filet de abadejo, pimentão, abacaxi, amendoim, molho de ostra, tomate, leite de coco e arroz branco.

**Polvo à lagareiro** R\$125  
Acompanha batatas, cebolas, azeitonas pretas, pimentões e tomate-cereja.

**Risoto de polvo** R\$125  
Polvo ao pesto e amêndoas com risoto de açafrão.



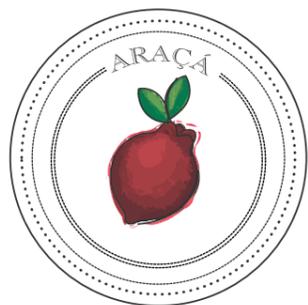
*Sugestões do chef para hoje*

## SOBREMESAS

**Amorino** R\$26  
Sanduíche de brownie e sorvete de creme com fondant de chocolate.

*Mais opções na nossa vitrine*





## CERVEJAS R\$9,90

Budweiser  
Heineken  
Stella Artois  
Sol

Café expresso R\$5

## REFRIGERANTES R\$6

Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Guaraná Antarctica  
Guaraná Antarctica Zero  
Tônica Antarctica  
Tônica Antarctica Zero  
Schweppes Citrus  
Schweppes Tônica  
H2oH Limão  
H2oH Limoneto

## ÁGUA

Água Ibirá Sem Gás R\$4  
Água Ibirá Com Gás R\$4

## DRINKS

Aperol Spritz R\$29  
Gin Tônica R\$30,50  
Negroni R\$30,50  
Caipiroska R\$26

## SUCOS PENSADOS R\$8

- Carpe Diem
- Elixir Verde
- Amor Verde
- Aloha
- Sol de Verão
- Rehab
- Rivotril
- Meli-melão

## SUCOS R\$8

Consulte as opções do dia



## VINHOS

*Os melhores vinhos são aqueles divididos com os amigos...*

