

ENTRADAS

<i>Aipim Frito</i>	R\$ 29,90
<i>Aipim c/Cheddar e Bacon</i>	R\$ 39,90
<i>Batata Frita</i>	R\$ 29,90
<i>Batata Frita c/ Cheddar e Bacon</i>	R\$ 39,90
<i>Polenta Frita</i>	R\$ 29,90
<i>Polenta c/Cheddar e Bacon</i>	R\$ 39,90
<i>Camarão à Milanese</i>	R\$ 129,90
<i>Camarão Alho e Óleo (sem casca)</i>	R\$ 129,90
<i>Camarão Alho e Óleo (com casca)</i>	R\$ 109,90
<i>Camarão Rosa à Milanese</i>	R\$ 189,90
<i>Camarão Rosa ao alho e óleo (sem casca)</i>	R\$ 189,90
<i>Camarão Rosa ao alho e óleo (com casca)</i>	R\$ 159,90
<i>Casquinha de Siri (unidade)</i>	R\$ 15,90
<i>Isca de Carne Acebolada</i>	R\$ 89,90
<i>Isca de Filé Mignon Acebolado</i>	R\$ 129,90
<i>Isca de Peixe</i>	R\$ 69,90
<i>Isca de Congrio</i>	R\$ 99,90
<i>Isca de Linguado</i>	R\$ 99,90
<i>Lula à Milanese</i>	R\$ 89,90
<i>Lula Alho e Óleo</i>	R\$ 89,90



ENTRADAS

<i>Ostras Gratinadas (Dúzia)</i>	R\$ 79,90
<i>Ostras Inatura (Dúzia)</i>	R\$ 69,90
<i>Ostras ao Bafo (Dúzia)</i>	R\$ 69,90
<i>Pastel de Berbigão (unidade)</i>	R\$ 19,90
<i>Pastel de Camarão (unidade)</i>	R\$ 19,90
<i>Pastel de Carne Seca (unidade)</i>	R\$ 19,90
<i>Pastel de Queijo (unidade)</i>	R\$ 13,90
<i>Queijo Coalho (3 unidades)</i>	R\$ 21,90
<i>Salada da Chefe</i>	R\$ 89,90
<i>(camarão ou peixe, alface, rúcula, abacaxi, tomate cereja, palmito, queijo, amêndoas em lasca e o molho da chefe)</i>	
<i>Salada Palmito</i>	R\$ 49,90
<i>(palmito, tomate cereja e azeitona)</i>	
<i>Salada Simples</i>	R\$ 18,90
<i>(alface, rúcula, tomate e cebola)</i>	
<i>Salada Tropical</i>	R\$ 42,90
<i>(Alface, rúcula, tomate, palmito, ovo de codorna, pepino, azeitona, morango e abacaxi)</i>	





PORÇÕES

<i>Porção Canasvieiras</i>	R\$ 149,90
<i>(camarão à milanesa, isca de peixe e batata frita)</i>	
<i>Porção Maricota</i>	R\$ 149,90
<i>(camarão à milanesa, lula à milanesa e isca de peixe)</i>	
<i>Ponta Norte</i>	R\$ 169,90
<i>(camarão, lula, isca de peixe e batata frita)</i>	
<i>Burrata da Paulinha</i>	R\$ 129,90
<i>(camarão e lula salteados na manteiga com alho negro, tomate cereja e temperos da casa)</i>	
<i>Burrata da Betinha</i>	R\$ 149,90
<i>(camarão salteados na manteiga com alho negro, tomate cereja e temperos da casa)</i>	

MASSAS

Serve 2 pessoas

<i>Spaguetti da Julia</i>	R\$ 149,90
<i>(molho Sugo, leite de coco, camarão e tempero da casa)</i>	
<i>Spaguetti à Mariana</i>	R\$ 149,00
<i>(molho Sugo, leite de coco, camarão, lula, ostra, tentáculos e tempero da casa)</i>	
<i>Spaguetti à Marli</i>	R\$ 149,90
<i>(camarão salteados com alho e óleo e temperos da casa)</i>	
<i>Spaguetti à Amabilly</i>	R\$ 149,90
<i>(molho branco, queijos, camarão, brócolis e temperos da casa)</i>	





PEIXES

- Congrio à Carmem* R\$ 229,90
(Congrio grelhado ao molho de camarão, champignon, alcaparras, tomate cereja coberto com lascas de amêndoas)
- Congrio à Elzamar* R\$ 239,90
(Congrio grelhado coberto com camarão, champignon, palmitos refogados na manteiga)
- Congrio à Letícia* R\$ 229,90
(Congrio grelhado ao molho de lula, camarão, polvo, cebola e pimentões e temperos da casa, acompanhada de arroz e batata soubé)
- Congrio à Suzana* R\$ 229,90
(Congrio à milanesa ou grelhado ao molho de camarão, acompanhado de arroz e batata frita)
- Congrio do Chef* R\$ 229,90
(Congrio grelhado com molho de lula, alcaparras, champignon, acompanhado de arroz e batata soubé)
- Filé de Peixe à Nadir* R\$ 174,90
(Filé de peixe à milanesa ou grelhado com molho de camarão, acompanhado de arroz e batata frita)
- Filé de Peixe à Regina* R\$ 159,90
(Filé de peixe à milanesa ou grelhado acompanhado de arroz, pirão e batata frita)
- Filé de Peixe Grelhado à Ana Julia* R\$ 174,90
(Filé de peixe grelhado, camarão, champignon, alcaparras e temperos, coberto com lascas de amêndoas, acompanhado de arroz e batata frita)
- Linguado à Isadora* R\$ 189,90
(Linguado à milanesa ou grelhado, com molho de camarões, acompanhado de arroz e batata frita)
- Linguado à Rose* R\$ 189,90
(Linguado grelhado, gratinado ao forno com batatas, molho branco e queijo, acompanhado de arroz)
- Linguado à Chris Meditsch* R\$ 189,90
(Linguado grelhado, coberto ao molho de camarão, champignon, alcaparras e temperos, coberto com lascas de amêndoas, acompanhado de arroz e batata fritas)
- Salmão à Camila* R\$ 189,90
(Salmão grelhado ao molho de maracujá, acompanhado de arroz e batata frita)

PEIXES

Salmão à Juliana R\$ 199,90
(Salmão grelhado, coberto com camarão, champignon, palmito na manteiga, acompanhado de arroz, pirão e batata souté)

Salmão à Daniela R\$ 189,90
(Salmão grelhado acompanhado de arroz e batata frita)

Consulte o valor de cada prato com os nossos garçons.

Peixe Escalado à Chefe
(Peixe da estação grelhado com molho da chefe - lula, champignon, alcaparras, tomate cereja - acompanhado de arroz, pirão e batata rústica)

Peixe Escalado à Chay
(Peixe da estação grelhado, molho de camarão, champignon, alcaparras e temperos, coberto com lascas com amêndoas, acompanhado de arroz, batata frita e pirão)

Peixe Escalado à Tabata
(Peixe da estação grelhado, molho de camarão, acompanhado de arroz, batata rústica e pirão)

Peixe à Morgana
(Peixe da estação grelhado, acompanhado arroz, pirão, legumes, batata souté)

Peixe à Lúcia
(Peixe da estação frito, acompanhado de arroz, batata rústica e pirão)

Peixe à Miriam
(Peixe da estação assado inteiro, acompanhado de arroz, batata rústica e pirão)

Peixe à Isabel
(Peixe da estação frito em postas)





FRUTOS DO MAR

Serve 2 pessoas

Sequência à Karen R\$ 249,90
(Sequência de camarão com casca, camarão à milanesa, camarão alho e óleo c/casca, camarão ao bafo c/ casca, peixe ao molho de camarão, casquinha de siri, batata frita, arroz e pirão)

Sequência à Joana R\$ 289,90
(Sequência de camarão sem casca à milanesa, camarão alho e óleo sem casca, camarão ao bafo sem casca, peixe ao molho de camarão, casquinha de siri, batata frita, arroz e pirão)

Sequência à Elena R\$ 399,90
(Sequência de camarão rosa com casca, camarão à milanesa, camarão alho e óleo c/ casca, camarão ao bafo c/ casca, peixe ao molho de camarão, casquinha de siri, batata frita, arroz e pirão)

Sequência à Fabíola R\$ 419,90
(Sequência de camarão sem casca, camarão à milanesa, camarão alho e óleo sem casca, camarão ao bafo sem casca, peixe ao molho de camarão, casquinha de siri, batata frita, arroz e pirão). *Serve 4 pessoas.*

Camarão à Cristina R\$ 189,90
(Camarão na Moranga, acompanhado de arroz e batata frita)

Camarão à Jurema R\$ 159,90
(Camarão à milanesa, acompanhado de arroz e batata frita)

Camarão à Gisele R\$ 189,90
(Camarão no abacaxi, acompanhado de arroz e batata frita)



FRUTOS DO MAR

Serve 2 pessoas

Camarão à Madalena R\$ 189,90
(Camarão internacional, camarões salteados na manteiga, leite de coco, creme de leite, ervilha, presunto, queijo, arroz gratinado ao forno coberto com batata palha)

Camarão à Renata R\$ 179,90
(Camarão à milanesa coberto com molho sugo e queijo gratinado ao forno, acompanhado de arroz e batata frita)

Camarão à Michele R\$ 209,90
(Camarão grelhado, gratinado ao forno com molho de queijos e palmito, coberto com batata palha e camarão a milanesa, acompanhado de arroz e batata soubé)

Camarão à Naty R\$ 299,90
(Camarão rosa pistola, 08 a 10 camarões assados no espeto, servidos sobre o abacaxi com canela, acompanhado de pirão, arroz e batata rústica)

Lagosta à Olinda R\$ 299,90
(Lagosta gratinada com queijos, acompanhada de arroz e legumes)

Lagosta à Rejane R\$ 299,90
(Lagosta grelhada ou a milanesa, gratinada ao forno com molho sugo e queijos, acompanhada de arroz e legumes)

Moqueca à Paulinha R\$ 209,90
(Caldo de moqueca com camarão, pimentão e cebola, acompanhada de arroz e batata rústica)

Moqueca à Sandra R\$ 189,90
(Caldo de moqueca com peixe, camarão, lula, pimentão e cebola acompanhado de arroz e batata rústica)

Moqueca à Liane R\$ 169,90
(Caldo de moqueca com peixe, pimentão e cebola, acompanhada de arroz e batata rústica)

Polvo à Antônia R\$ 249,90
(Polvo grelhado acompanhado de batata ao murro assadas e arroz)

Polvo à Luisa R\$ 249,90
(Risoto de polvo com arroz arbóreo, polvo e temperos da casa)

Risoto à Viviane R\$ 169,90
(Risoto de camarão com arroz arbóreo, camarão e temperos)

Risoto à Eduarda R\$ 169,90
(Risoto de frutos do mar com arroz arbóreo, camarão, lula, ostra e peixe)



CARNES

Serve 2 pessoas

Bife de Chorizo R\$ 139,90
(acompanhado de arroz e batata frita)

Filé Mignon ao Molho Madeira R\$ 169,90
(acompanhado de arroz e batata frita)

Filé Mignon Grelhado R\$ 169,90
(acompanhado de arroz e batata frita)

Filé Mignon à Parmegiana R\$ 169,90
(filé mignon à milanesa recheado com presunto e queijo, com molho sugo, ervilhas e acompanhado de arroz e batata frita)

Frango à Milanesa R\$ 134,90
(acompanhado de arroz e batata frita)

Frango à Parmegiana R\$ 134,90
(acompanhado de arroz e batata frita)

Risoto de Mignon c/ Funghi R\$ 159,90
(Filé mignon em tiras, funghi, arroz arbóreo, temperos e queijo)

ADICIONAIS

Arroz R\$ 9,90

Batata Sauté R\$ 9,90

Farofa da Casa R\$ 9,90

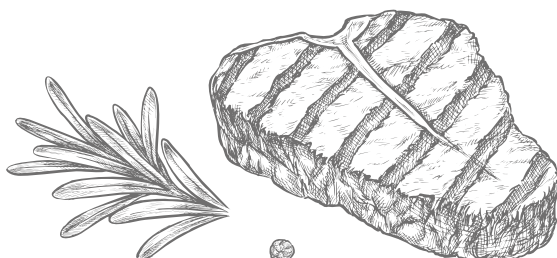
Feijão R\$ 9,90

Legumes R\$ 9,90

Pirão R\$ 9,90

Queijo ralado R\$ 9,90

Almôndegas veganas R\$ 39,90
com sugo



SUCOS

<i>Abacaxi</i>	R\$ 10,90
<i>Abacaxi com Hortelã</i>	R\$ 10,90
<i>Limão</i>	R\$ 10,90
<i>Laranja</i>	R\$ 10,90
<i>Maracujá</i>	R\$ 10,90
<i>Morango</i>	R\$ 10,90
<i>Tangerina</i>	R\$ 10,90
<i>Uva integral</i>	R\$ 10,90
<i>Adicional de fruta (valor por fruta).....</i>	R\$ 6,90

BEBIDAS

<i>Água com ou sem Gás</i>	R\$ 6,00
<i>Coco Verde</i>	R\$ 15,90
<i>Energético</i>	R\$ 15,90
<i>Refrigerantes (lata 350 ml)</i>	R\$ 8,90
<i>(coca-cola, coca-cola zero, fanta laranja, fanta uva, guaraná, guaraná zero e sprite)</i>	
<i>Refrigerante Ks (garrafinha)</i>	R\$ 8,00
<i>(coca-cola, coca-cola zero)</i>	
<i>Tônica Antartica Lata</i>	R\$ 8,90
<i>Tônica Especiais Long Neck</i>	R\$ 12,90





CERVEJAS

<i>Stella Artois 600ml</i>	R\$ 20,00
<i>Spaten 600ml</i>	R\$ 19,00
<i>Original 600ml</i>	R\$ 19,00
<i>Brahma 600ml</i>	R\$ 18,00
<i>Brahma Duplo Malte 600ml</i>	R\$ 18,00
<i>Amstel 600ml</i>	R\$ 18,00
<i>Eisenbahn 600ml</i>	R\$ 18,00
<i>Therezópolis 600ml</i>	R\$ 18,00
<i>Estrella Galicia 600ml</i>	R\$ 19,00
<i>Heineken 600ml</i>	R\$ 21,00

CERVEJAS LONG NECK

<i>Corona</i>	R\$ 14,00
<i>Stella Artois</i>	R\$ 13,00
<i>Stella Artois sem glúten</i>	R\$ 13,00
<i>Budweiser</i>	R\$ 13,00
<i>Budweiser Zero</i>	R\$ 13,00
<i>Maizbier</i>	R\$ 13,00
<i>Heineken</i>	R\$ 15,00
<i>Heineken Zero</i>	R\$ 15,00

CERVEJAS ESPECIAIS

<i>Colorado Ribeirão 600ml</i>	R\$ 21,00
<i>Patagonia IPA 600ml</i>	R\$ 20,00
<i>Patagonia Amber Lager 600ml</i>	R\$ 20,00
<i>Therezópolis Bock 500ml</i>	R\$ 19,00
<i>Therezópolis Dunkel 500ml</i>	R\$ 19,00
<i>Therezópolis Ipa 500ml</i>	R\$ 19,00
<i>Therezópolis Weissbier 500ml</i>	R\$ 19,00

DRINKS

Batida de Vodka R\$ 22,90
(vodka, gelo, fruta e leite condensado)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Cachaça Velho Barreiro R\$ 17,90
(cachaça, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Cachaça Envelhecida..... R\$ 20,90
(cachaça, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Vodka Smirnoff..... R\$ 21,90
(vodka, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Vodka Absolut R\$ 29,90
(vodka, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Vodka Kalvelage Premium..... R\$ 22,90
(vodka, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Saquê R\$ 22,90
(Saquê, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Caipirinha de Steinhaeger R\$ 23,90
(Steinhaeger, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Daiquiri de Rum Bacardi R\$ 23,90
(rum, gelo, fruta e açúcar)
Abacaxi - maracujá - morango - limão

Adicional de fruta: R\$6,90

CAFÉS

Nescafé Dolce Gusto..... R\$ 6,90
(Cortado, Espresso, Longo)

**DRINKS
SEM ÁLCOOL**

*Soda Italiana R\$ 19,90
(suco de limão, xarope de fruta e água com gás)*

*Sabores: framboesa - jabuticaba - maçã verde -
melancia - blue curação - tangerina*

**GIN E TÔNICA
CLÁSSICA**

*Gin Tônica Clássica R\$ 32,90
(gin, gelo, limão e tônica Antarctica)*

Gins: Kalvelage - Beefeater - Tanqueray

**GIN E TÔNICAS
ESPECIAIS**

*Gin Tônica Esp. Kalvelage e Wewi R\$ 36,90
(gin Kalvelage Premium, gelo, suco de limão,
fruta e garrafinha de tônica orgânica Wei
saborizada)*

*Sabor: Frutas vermelhas / Morango
Tônica Wewi: Rose*

*Sabor: Maçã Verde/ Abacaxi
Tônica Wewi: Lemon Sour*

*Sabor: Tangerina/ Maracujá
Tônica Wewi: Tangerina*

**DRINKS ESPECIAIS
DE VODKA**

*Caipiroska Vodka Kalvelage Premium R\$ 22,90
(vodka premium Kalvelage, gelo, fruta e açúcar)
Frutas: Abacaxi - maracujá - morango - limão*

*Fuxiqueira Kalvelage R\$ 36,90
(vodka premium Kalvelage, tangerina, manje-
ricão, gengibre, gelo e açúcar)*

*Soft drink uva R\$ 36,90
(vodka premium Kalvelage, uva, limão e hortelã)*

**DRINKS COM
ESPUMANTE**

*Aperol Spritz R\$ 39,90
(aperol, água com gás e mini espumante brut,
rodela de laranja para decoração)*

*Mimosa Spritz R\$ 39,90
(suco de laranja, água com gás e mini espumante
brut)*

*Morango Spritz R\$ 39,90
(gin, purê de morango, toque de limão, laranja
e mini espumante brut - manjeriçã para
decoração)*



SOBREMESAS

- Petit Gateau* R\$ 34,80
(bolo de chocolate com recheio de chocolate acompanhado de 2 bolas de sorvete de creme com cobertura de chocolate)
- Brownie* R\$ 32,90
(bolo de chocolate, com 2 bolas de sorvete, coberto com calda de chocolate)
- Brownie Marias* R\$ 32,90
(bolo de chocolate, coberto com ganache branco e preto quente)
- Buono Chocolate* R\$ 22,90
(sorvete de creme com chocolate receita da casa, coberto com calda de chocolate e pedaços de amendoim)
- Buono Frutas Vermelhas* R\$ 22,90
(sorvete de creme receita da casa, coberto com calda de frutas vermelhas)
- Torta Tiramisù* R\$ 27,90
(fina camada de pão de ló e delicada mistura de sorvete de mascarpone com café, chocolate e conhaque)
- Torta Praliné* R\$ 27,90
(fina camada de pão de ló a delicada mistura de sorvete de baunilha e chocolate com recheio de crocantes castanhas de cajú)
- Torta Almendrada* R\$ 27,90
(fina camada de pão de ló com sorvete de baunilha e café com recheio crocante de amêndoas torradas)
- Torta Deli Ice* R\$ 27,90
(fina camada de pão de ló com sorvete de morango e nata com recheio de geleia de morango orgânico)
- Açaí na taça 300 ml* R\$ 23,90
(com banana, leite em pó, leite condensado e granola)
- Açaí turma da Mônica* R\$ 21,90
(Açaí com baixo teor de açúcar, e com granola)



