

MENU DE SUGESTÃO DA CHEF

DRINKS

Moscow mule - **R\$ 29 | R\$ 35**

Margarita - **R\$ 32**

Negroni - **R\$ 38 | R\$ 44**

SANDUÍCHE

Sanduíche de salmão gravlax - **R\$ 47**

(ciabatta com cream cheese e rúcula)

Cheeseburger - **R\$ 37**

(180 gramas de blend do chef, mix de queijos, cebola no shoyu e molho barbecue)

ENTRADAS

Pastel de camarão ou misto 6 un. | 12 un. - **R\$ 15 | R\$ 33**

Lula empanada com aioli (180 gr) - **R\$ 35**

Bolinho de feijoada 6 un. | 12 un. - **R\$13 | R\$ 28,80**

Sopa do dia com torradas - **R\$ 20**

Mini tábua de queijos - **R\$ 58**

(brie, gorgonzola, parmesão, provolone (200 gr no total) – acompanha torradas)

PRATOS PRINCIPAIS

Coxa e sobrecoxa com molho de ervas - **R\$ 38**

(com arroz à grega)

Linguado com molho de alcaparras - **R\$ 89**

(com creme de espinafre e batata torneadas)

Namorado noisette - **R\$ 65**

(com purê de baroa e banana grelhada)

PRATOS PARA COMPARTILHAR

Salpicão de frango com batata palha - **R\$ 50**

Filé mignon à parmegiana - **R\$ 100**

(com purê batata)

Frango à Kiev - **R\$ 102**

(com arroz a piamontese e batata noisette)

Rondelle de queijo com presunto e molho bechamel - **R\$ 72**

SOBREMESAS

Pudim de doce de leite com creme fraiche - **R\$ 25**

Pão de mel com ganache de caramelo - **R\$ 30**

(crumble de especiarias e sorvete de creme)

Mousse de chocolate com amêndoa - **R\$25**