MARACUJÁ

DRINKS

CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL 42
de cajá com limão e rapadura

MOSCOU MULE 42
vodka, açúcar, limão e espuma de gengibre

FROZEN DE COCO 40
cachaça, leite condensado, leite de côco e xarope de hibisco

BANZEIRO 42
cachaça de amburana, vinho tinto, açúcar, limão e espuma de gengibre

PÔR DO SOL 42
cachaça, cajá, limão, açúcar e xarope de hibisco

GIN TÔNICA ROSÉ 42
gin, tônica, limão siciliano e xarope de maracujá vermelho

GIN TÔNICA DE MARACUJÁ 42
gin, tônica, maracujá e hortelã

GIN TÔNICA COM ESPECIARIAS 42
gin, tônica, especiarias e hibisco

BLOODY MARY 42
vodka e suco de tomate temperado

NEGRONI 44
campari, vermuth e gin

SICILIANO 43
lemoncello, espumante, limão siciliano, hortelã e água com gás

APEROL SPRITZ 42
aperol, espumante, laranja e água com gás

PETISCOS E ENTRADAS

BOLINHO DE ARROZ 39
6 unidades

DADINHO DE TAPIOCA 46
com geléia picante de taperebá

PASTEL DE QUEIJO 40
6 unidades

ISCA DE PEIXE 48
com maionese da casa

BOLINHO DE AIPIM NOVO 49
com queijo e molho de tomate- 6 unid

CROSTINI DE BRIE EMPANADO 49
com melado de cajá - 4 unidades

COXINHA DE FRANGO 48
6 unidades

CROQUETE DE PORCO 52
feita com o pernil e a pancetta - 6 unid

BOLINHO DE ABÓBORA 50
com carne seca - 6 unidades

PANCETTA À PASSARINHO 35
com barbecue de cajá

BATATA FRITA 20

SODAS

DE HIBISCO COM LIMÃO SICILIANO 20

DA CASA 20
suco de limão, hortelã, extrato de gengibre, xarope de açúcar, gelo de maracujá e água com gás

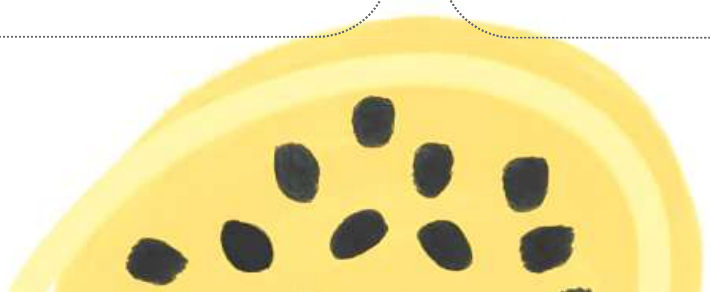
DE MAÇÃ VERDE 23
com suco de limão siciliano, hortelã e água com gás

CHÁS E SUCOS

CHÁ GELADO DE MARACUJÁ 24
com capim santo, gengibre e mel

SUCO DE TOMATE TEMPERADO 20

SUCOS NATURAIS
consulte o garçom



MARACUJÁ

CREMES

CREME DE TOMATE 41
com bacon, cebolinha e croûtons

CREME DE MANDIOQUINHA 42
com bacon, cebolinha e croûtons

POLENTA CREMOSA

COM RAGU DE CARNE 69
e rúcula temperada

COM COGUMELOS 69
e molho pomodoro

KIDS

*INDICADO PARA CRIANÇAS DE ATÉ 5 ANOS

KIDS PICADINHO 52
de mignon com arroz, feijão e batata frita

KIDS MACARRÃO 51
ao sugo com mignon picadinho

MACARRÃO À BOLONHESA 48

CARNE MOÍDA DE VÓINHA 49
purê de mandioquinha, arroz e feijão

ISCA DE PEIXE À MILANESA 49
com arroz, feijão e batata frita

TOSTADAS

ABOBRINHA GRELHADA 36
com queijo brie, geléia picante de cajá e farofa de nozes

CREME DE ABACATE 35
com tomatinho temperado, cogumelos e ovo frito com gema mole

QUEIJO DE CABRA 37
com peras caramelizadas, redução de balsâmico e nozes

DE COALHADA FRESCA 32
com parmesão gratinado e alho frito

* SOMENTE APÓS AS 15HS

MONTE SUA SALADA

INGREDIENTES 54

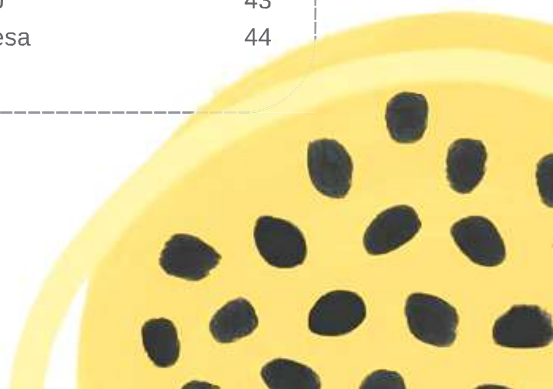
mix de folhas - tomate - cenoura - pepino - cebola roxa - beterraba - manga - grão de bico - palmito - parmesão -amêndoas - nozes - sementes - croûtons - batata palha - bacon - alho frito

MOLHOS

mostarda e mel - limão e azeite - aceto balsâmico

ESCOLHA SUA PROTEÍNA

Mignon grelhado	45
Mignon à milanesa	44
Frango grelhado	38
Salmão grelhado	47
Salmão empanado em quinoa	48
St peter grelhado	43
St Peter à milanesa	44



BOVINO

MINEIRINHO 79
mignon picado acebolado com arroz, feijão, pastel de queijo, couve e farofa de banana com bacon

MEXIDINHO 76
arroz, feijão, picadinho, couve, queijo coalho, farinha de milho, pimenta biquinho e ovo frito (opção vegetariana)

CARNE DE PANELA DO CHICO 76
arroz, feijão, farofa e batata gratinada

PICADINHO 75
de filet mignon com arroz, farofa, couve, banana à milanesa e ovo frito gema mole

ESTROGONOFE DE MIGNON NOVO 78
com arroz e batata palha

MIGNON AO MOLHO ROTI 92
com risoto de rúcula e tomate

BIFE À ROLÉ 74
com purê de mandioquinha e couve crisp

VACA ATOLADA NOVO 77
com bolinho de aipim, arroz, farofa, couve e vinagrete

MIGNON À MILANESA 76
com maionese de batatas, rúcula e vinagrete

MIGNON COM BRIE EMPANADO 95
e risoto de cogumelos

MIGNON AO MOLHO DE NOZES 94
com risoto de gorgonzola e peras caramelizadas

MIGNON AO MOLHO MOSTARDA 79
com champignon, arroz com brócolis e batata frita

OSWALDO ARANHA 85
mignon grelhado com alho frito, arroz biro-biro, farofa, espinafre e banana à milanesa

MIGNON À PARMEGIANA 79
com catupiry, arroz e batata frita

PAILLARD COM MACARRÃO 78
ao molho rosé

CARNE MOÍDA DA VÓ MARIA 69
com purê de mandioquinha, arroz, feijão e couve

MACARRÃO À BOLONHESA 68

SUÍNO

CANJIQUINHA 70
quirera de milho cozida com costelinha de porco

BAIÃO DE DOIS 77
arroz, feijão de corda, jerimum, carne seca, calabresa, bacon, queijo coalho, coentro, manteiga de garrafa e farofinha de torresmo

FEIJOADA 79
todas às quartas e sábados

PEIXES

SALMÃO DA CASA 93
grelhado com caramelo de hortelã e risoto de gorgonzola e maracujá

SALMÃO EMPANADO EM QUINOA 97
com risoto de brie e damasco

ST PETER AMÊNDOAS 77
acompanha arroz com brócolis

ST PETER AO MOLHO POMODORO 78
com purê de mandioquinha e abobrinha grelhada

ST PETER AO MOLHO DE PALMITO 79
com batata gratinada e crisp de couve

FRANGO

GRELHADO COM CREME DE MILHO 73
arroz e batata frita

METIDO À BESTA 74
fricassé de frango, arroz e batata palha

AO MOLHO CURRY 74
em cubos com cebolas e uvas passas, arroz e batata frita

VEGANO

MOQUECA DE BANANA DA TERRA 77
com palmito, arroz, farofa e couve crisp

MEXIDINHO VEGANO 75
arroz, feijão, banana, couve, farinha de milho e pimenta biquinho



SOBREMESAS

PAVÊ DA TIA KISA — 28
receita de família, bem caseira, uma camada de creme branco a base de leite condensado, bolacha maisena, uma fina camada de chocolate e uma de merengue, finalizada com farofinha de nozes

BRIGADEIRO — 20
servido no tachinho, cremoso, para comer de colher

BOLO DE COCO GELADO — 22
embalado no alumínio como nas festinhas

MOUSSE DE CHOCOLATE — 32
com geléia de taperebá e pimenta dedo-de-moça

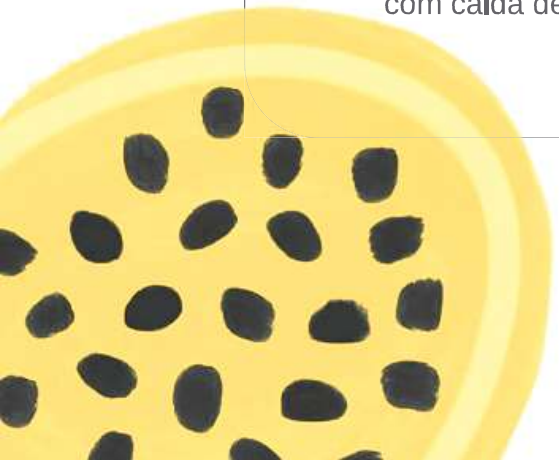
ABACAXI GRELHADO — 22
com caramelo de hortelã, farofa de nozes e sorvete de creme

PUDIM DO ALÊ — 22
de leite condensado

ALFAJOR DE GOIABADA — 28
e doce de leite. Produzido em Minas Gerais

SORVETE DE CREME — 24
com calda de chocolate e farofa de nozes

SORBET DE MARACUJÁ COM MANGA — 24
com calda de chocolate (VEGANO)



SOBREMESAS

PAVÊ DA TIA KISA — 28
receita de família, bem caseira, uma camada de creme branco a base de leite condensado, bolacha maisena, uma fina camada de chocolate e uma de merengue, finalizada com farofinha de nozes

BRIGADEIRO — 20
servido no tachinho, cremoso, para comer de colher

BOLO DE COCO GELADO — 22
embalado no alumínio como nas festinhas

MOUSSE DE CHOCOLATE — 32
com geléia de taperebá e pimenta dedo-de-moça

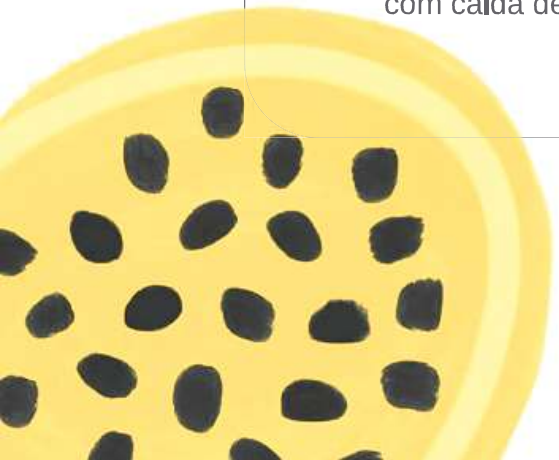
ABACAXI GRELHADO — 22
com caramelo de hortelã, farofa de nozes e sorvete de creme

PUDIM DO ALÊ — 22
de leite condensado

ALFAJOR DE GOIABADA — 28
e doce de leite. Produzido em Minas Gerais

SORVETE DE CREME — 24
com calda de chocolate e farofa de nozes

SORBET DE MARACUJÁ COM MANGA — 24
com calda de chocolate (VEGANO)



CARTA DE VINHOS

TAÇA 180 ml

MAYOS - CABERNET SAUVIGNON - BRASIL 40
Tinto - Aromas de frutas passas, especiarias e caramelo. Paladar equilibrado, intenso e com taninos maduros. Harmoniza bem com carnes e assados suculentos, molho vermelho e queijos fortes

MAYOS - CHARDONNAY - BRASIL 40
Branco - Aromas que lembram frutas em calda, com um toque de baunilha e amêndoas. Textura um pouco mais cremosa, mas mantém uma ótima acidez que deixa a boca fresca. Harmoniza bem com salmão e carnes suínas

TERRANOVA - MOSCATEL - BRASIL 40
Espumante

TINTO 750 ml

MAYOS - PINOT NOIR - CHILE 97
Aromas intensos de morango, cravo e couro. Taninos macios. Paladar suave e redondo. - Chile. Harmoniza bem com carnes brancas, peixes e queijos suaves

TORO DI PIEDRA- RESERVA MERLOT - CHILE 92
Notas de morangos maduros, chocolate e cacau. Encorpado, acidez equilibrada e taninos suaves. Harmoniza bem com molho vermelho ou de queijo, carne branca grelhada e carne vermelha

FINCA RIVADAVIA - MALBEC - ARGENTINA 84
Elegante e frutado. Notas de cereja, ameixa e floral. Taninos macios e equilibrados. - Argentina
Harmoniza bem com molhos intensos, carnes assadas e frituras.

SALENTEIN - MALBEC - ARGENTINA 220
Acidez viva e notas intensas de ameixa e groselha. Paladar fino. Harmoniza com cortes gordos e nobres e pratos robustos como risoto

EL EMISARIO - CARMENERE - ARGENTINA 136
Elegante e equilibrado. Notas de compota de frutas, café e baunilha. Encorpado, com acidez presente e taninos macios. - Argentina
Harmoniza com carnes com molho e frituras

EL EMISARIO - CABERNET SAUVIGNON - ARG. 138
Textura macia e leve. Aromas vivos de cereja, framboesas e groselhas. - Argentina
Harmoniza com carnes magras e risotos

OSADA - MALBEC - ARGENTINA 142
Notas dominantes de frutas negras como amora e ameixa madura, combinadas com violetas, baunilha e chocolate. Encorpado, mas fresco e untuoso, taninos macios e bem arredondados. Harmoniza bem com carnes vermelhas

ESPUMANTE 750 ml

TERRANOVA - MOSCATEL - BRASIL 80
Aroma intenso de uvas frescas, mel e flores de laranjeira. Paladar equilibra frescor e doçura. Harmonização: O par perfeito para sobremesas ou para um brinde festivo.

½ GARRAFA 375 ml

TORO DI PIEDRA - CABERNET SAUVIGNON 62
Encorpado, média acidez, seco equilibrado. Aromas de baunilha, café e chocolate - Chile
Harmoniza bem com aves e carne vermelha

TORO DI PIEDRA - CHARDONNAY - CHILE 62
Aromas intensos de pêssego e abacaxi, combinados com notas marcantes de mel e avelã tostada.Muito encorpado, denso, aveludado e persistente.Harmoniza bem com moqueca e carnes brancas com molhos mais pesados.

BRANCO 750 ml

DON MELLO - TORRONTÉS 148
Aroma: Extremamente perfumado, lembrando rosas, jasmim e notas de casca de laranja. Seco, jovem e muito marcante.Harmoniza bem com pratos agridoces ou levemente apimentados

FINCA RIVADAVIA - CHARDONNAY 86
Notas puras de frutas tropicais frescas, como abacaxi e melão. Equilibrado, macio, redondo na boca e muito fácil de gostar. Harmoniza com frango grelhado e risotos

CITY NOBLE - SAUVIGNON BLANC 79
Frescor de limão, maracujá e flores brancas. Sabor leve, vibrante e refrescante. Harmonização: Perfeito para abrir o apetite, saladas, peixes grelhados e petiscos fritos

ROSÉ 750 ml

DON MELLO DE UCO - CABERNET FRANC 128
Intensidade de frutos vermelhos frescos como groselha e morango combinados com notas sutis de pimenta preta. Paladar: Seco e muito fresco, com acidez marcada e equilibrada que realça seus taninos elegantes, deixando um final persistente e agradável.Harmoniza bem com entradas leves, peixes, aves e pratos vegetarianos.

MAYOS PINK - MOSCATEL E MERLOT - BRASIL 86
Frisante
Muito aromático, com notas de pêssego, morango e maçã. Levemente adocicado e refrescante. Harmoniza muito bem com dias quentes, conversas descontraídas, canapés e sobremesas

