

MENU

DRINKS

CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL de cajá com limão e rapadura	40
MOSCOU MULE vodka, açúcar, limão e espuma de gengibre	42
FROZEN DE COCO cachaça, leite condensado, leite de côco e xarope de grenadine	40
BANZEIRO cachaça de amburana, vinho tinto, açúcar, limão e espuma de gengibre	42
PÔR DO SOL cachaça, cajá, limão, açúcar e xarope de hibisco	42
GIN TÔNICA ROSÉ gin, tônica, limão siciliano e xarope de maracujá vermelho	42
GIN TÔNICA DE MARACUJÁ gin, tônica, maracujá e hortelã	42
GIN TÔNICA COM ESPECIARIAS gin, tônica, especiarias e hibisco	42
BLOODY MARY vodka e suco de tomate temperado	42
NEGRONI campari, vermouth e gin	44
SICILIANO lemoncello, espumante, limão siciliano, hortelã e água com gás	43
APEROL SPRITZ aperol, espumante, laranja e água com gás	42

PETISCOS E ENTRADAS

BOLINHO DE ARROZ 6 unidades	39
DADINHO DE TAPIOCA com geléia picante de taperebá	46
PASTEL DE QUEIJO 6 unidades	40
ISCA DE PEIXE com maionese da casa	48
CROSTINI DE BRIE EMPANADO com melado de cajá - 4 unidades	49
COXINHA DE FRANGO 6 unidades	48
CROQUETE DE PORCO feita com o pernil e a pancetta - 6 unid	52
BOLINHO DE ABÓBORA com carne seca - 6 unidades	50
BATATA FRITA NOVO	16
PANCETTA À PASSARINHO NOVO com barbecue de cajá	32
CREME DE TOMATE com bacon, cebolinha e croûtons	39
CREME DE MANDIOQUINHA com bacon, cebolinha e croûtons	41

SODAS

DE HIBISCO COM LIMÃO SICILIANO	20
DA CASA suco de limão, hortelã, extrato de gengibre, xarope de açúcar, gelo de maracujá e água com gás	20
DE MAÇÃ VERDE com suco de limão siciliano, hortelã e água com gás	23

CHÁS E SUCOS

CHÁ GELADO DE MARACUJÁ com capim santo, gengibre e mel	24
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	20
SUCOS NATURAIS consulte o garçom	

MARACUJÁ



POLENTA CREMOSA **NOVO**

COM RAGU DE CARNE e rúcula temperada	69
À BOLONHESA com mussarela e parmesão tostado	68
COM RAGU DE CALABRESA e molho sugo	67
COM COGUMELOS e creme de gorgonzola	69

KIDS

KIDS PICADINHO de mignon com arroz, feijão e batata frita	51
KIDS MACARRÃO ao sugo com mignon picadinho	50
MACARRÃO À BOLONHESA NOVO	47
CARNE MOÍDA DE VÓINHA NOVO purê de mandioquinha, arroz e feijão	48
FRANGUINHO À MILANESA purê de mandioquinha e arroz com brócolis	47
ISCA DE PEIXE À MILANESA com arroz, feijão e batata frita	48

*INDICADO PARA CRIANÇAS ATÉ 5 ANOS

LANCHES

ABOBRINHA GRELHADA com queijo brie, geléia picante de cajá e nozes na ciabata	43
BANANA À MILANESA com brie e rúcula ao molho de mostarda e mel na ciabata	42
FRANGO À MILANESA com brie e rúcula ao molho de mostarda e mel na ciabata	48
CARNE DESFIADA com maionese da casa	46
MIGNON com mussarela derretida e vinagrete na ciabata	54
CALABRESA NOVO com mussarela derretida e vinagrete na ciabata	47

*ACOMPANHAM BATATA FRITA

*** SERVIMOS FEIJOADA ÀS QUARTAS-FEIRAS E AOS SÁBADOS - R\$ 77

* DURANTE A SEMANA SOMENTE NO JANTAR

MONTE SUA SALADA

INGREDIENTES	54
mix de alface - rúcula - 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

MARACUJÁ



BOVINO

MINEIRINHO mignon picado acebolado com arroz, feijão, pastel de queijo, couve e farofa de banana com bacon	78
MEXIDINHO arroz, feijão, picadinho, couve, queijo coalho, farinha de milho, pimenta biquinho e ovo frito (opção vegetariana)	75
CARNE DE PANELA DO CHICO arroz, feijão, farofa e batata gratinada	75
PICADINHO puxado no próprio molho, arroz, farofa, couve, banana à milanesa e ovo frito gema mole	74
MIGNON AO MOLHO ROTI com risoto de rúcula e tomate	90
BIFE À ROLÉ com purê de mandioquinha e couve crisp	73
MIGNON À MILANESA com maionese de batatas, rúcula e vinagrete	75
MIGNON À MILANESA com risoto de limão siciliano	78
MIGNON COM BRIE EMPANADO NOVO e risoto de cogumelos	94
MIGNON AO MOLHO DE NOZES com risoto de gorgonzola e peras caramelizadas	93
MIGNON AO MOLHO MOSTARDA com champignon, arroz com brócolis e batata frita	78
OSWALDO ARANHA mignon grelhado com alho frito, arroz biro-biro, farofa, espinafre e banana à milanesa	84
MIGNON À PARMEGIANA com catupiry, arroz e batata frita	78
PAILLARD COM MACARRÃO ao molho rosé	78
CARNE MOÍDA DA VÓ NOVO com purê de mandioquinha, arroz, feijão e couve	69
MACARRÃO À BOLONHESA NOVO	68

SUÍNO

FEIJÃO TROPEIRO NOVO com costelinha	77
BAIÃO DE DOIS arroz, feijão de corda, jerimum, carne seca, calabresa, bacon, queijo coalho, coentro, manteiga de garrafa e farofinha de torresmo	76
CANJIQUINHA VOLTOU quirera de milho cozida com costelinha de porco	70

PEIXES

SALMÃO DA CASA grelhado com caramelo de hortelã e risoto de gorgonzola e maracujá	92
SALMÃO EMPANADO EM QUINOA com risoto de brie e damasco	96
ST PETER AMÊNDOAS acompanha arroz com brócolis	76
ST PETER AO MOLHO POMODORO com purê de mandioquinha e abobrinha grelhada	77
ST PETER AO MOLHO DE PALMITO com batata gratinada e crisp de couve	79
ST PETER À MILANESA NOVO com pirão e arroz	77

FRANGO

GRELHADO COM CREME DE MILHO NOVO arroz e batata rústica	72
METIDO À BESTA fricassé de frango, arroz e batata palha	73
AO MOLHO CURRY em cubos com cebolas e uvas passas, arroz e batata rústica	74

VEGANO

MOQUECA DE BANANA DA TERRA com palmito, arroz, farofa e couve crisp	75
MEXIDINHO VEGANO arroz, feijão, banana, couve, farinha de milho e pimenta biquinho	74

MARACUJÁ



SOBREMESAS

PAVÊ DA TIA KISA	27
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	19
servido no tachinho, cremoso, para comer de colher	
BOLO DE COCO GELADO	20
embalado no alumínio como nas festinhas	
MOUSSE DE CHOCOLATE	29
com geléia de taperebá e pimenta dedo-de-moça	
ABACAXI GRELHADO	19
com caramelo de hortelã, farofa de nozes e sorvete de creme	
PUDIM DO ALÊ	22
de leite condensado	
ALFAJOR DE MARACUJÁ	27
doce de leite e frutas amarelas	

MARACUJÁ



SOBREMESAS

PAVÊ DA TIA KISA	27
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	19
servido no tachinho, cremoso, para comer de colher	
BOLO DE COCO GELADO	20
embalado no alumínio como nas festinhas	
MOUSSE DE CHOCOLATE	29
com geléia de taperebá e pimenta dedo-de-moça	
ABACAXI GRELHADO	19
com caramelo de hortelã, farofa de nozes e sorvete de creme	
PUDIM DO ALÊ	22
de leite condensado	
ALFAJOR DE MARACUJÁ	27
doce de leite e frutas amarelas	

MARACUJÁ



ENGLISH MENU

DRINKS

CAIPIRINHAS

SPECIAL CACHAÇA	40
SMIRNOFF VODKA	38
ABSOLUT VODKA	43
SAKÊ	38

SOFT DRINKS

CHÁ GELADO DE MARACUJÁ	24
passion fruit iced tea with ginger, honey, and lemongrass	
SODA DE HIBISCO	20
hibiscus soda with sicilian lime	
SODA DA CASA	20
lemon juice, mint, ginger extract, sugar syrup, passion fruit ice and soda water	
SODA DE MAÇÃ VERDE	23
green apple syrup, Sicilian lemon juice, mint and carbonated water	
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	20
spiced tomato juice	
NATURAL JUICES	
Limão - lemon	
Limão com capim santo - lemon with lemongrass	
Maracujá - passion fruit	
Maracujá com capim santo - passion fruit with lemongrass	
Melancia - watermelon	
Melancia com gengibre - watermelon with ginger	
Abacaxi - pineapple	
Abacaxi com gengibre e mel - pineapple with ginger and honey	
Abacaxi com hortelã - pineapple with mint	
Laranja - orange	

COCKTAILS

MOSCOU MULE	42
vodka, sugar syrup, lemon and ginger foam	
FROZEN DE CÔCO	40
cachaça, condensed milk, coconut milk and grenadine syrup	
BANZEIRO	42
amburana cachaça, red wine, sugar lemon and ginger foam	
PÔR DO SOL	42
cachaça, cajá fruit, lemon, sugar and hibiscus syrup	
GIN TÔNICA ROSÉ	42
gin, tonic, sicilian lemon and red passion fruit syrup	
GIN TÔNICA DE MARACUJÁ	42
gin, tonic, passion fruit and mint	
GIN TÔNICA COM ESPECIARIAS	42
gin, tonic, spices and hibiscus	
BLOODY MARY	42
vodka and spiced tomato juice	
NEGRONI	44
campari, vermouth and gin	
SICILIANO	43
lemoncello, sparkling wine, sicilian lemon, mint and sparkling water	
APEROL SPRITZ	42
aperol, sparkling wine, orange and sparkling water	

BEERS

HEINEKEN	20
STELLA ARTOIS	20
MALZBIER	20

MARACUJÁ



STARTERS

BOLINHO DE ARROZ 39 fried rice balls - 6 units	DADINHO DE TAPIOCA 46 fried tapioca cubes with spicy jelly
PASTEL DE QUEIJO 40 fried cheese pastries - 6 units	ISCA DE PEIXE 48 fried fish strips with homemade mayonnaise
CROSTINI DE BRIE 49 breaded brie crostini with spicy jelly - 4 units	COXINHA DE FRANGO 48 chicken drumstick - 6 units
BATATA FRITA 16 french fries	CROQUETE DE PORCO 52 pork croquettes - 6 units
PANCETTA A PASSARINHO 32 fried pork belly bites	BOLINHO DE ABÓBORA 50 fried pumpkin balls with dried beef - 6 units
CREME DE MANDIOQUINHA 41 creamy cassava soup with bacon, scallion and croutons	CREME DE TOMATE 39 tomato soup with bacon, scallion and croutons

SANDWICHES

ABOBRINHA GRELHADA 43 grilled zucchini, brie cheese, spicy cashew jam and walnuts on ciabatta, served with french fries	
BANANA À MILANESA 42 milanese banana with brie and arugula in honey mustard sauce on ciabatta, served with french fries	
FRANGO À MILANESA 48 Breaded breast chicken with brie and arugula in honey mustard sauce on ciabatta, served with french fries	
CARNE DESFIADA 46 shredded meat with homemade mayonnaise. served with french fries	
MIGNON 54 mignon with melted mozzarella and vinaigrette on ciabatta, served with french fries	
CALABRESA 47 brazilian sausage, cheese and vinaigrette. served with french fries	

*SERVED JUST AT DINNER TIME

POLENTAS

COM RAGU DE CARNE 69 Creamy polenta topped with a rich, slow-cooked beef ragu and fresh arugula	
À BOLONHESA 68 creamy polenta with bolognese sauce	
COM RAGU DE CALABRESA 67 creamy polenta with slice of tradicional brazilian smoked sausage in a tomato sauce	
COM COGUMELOS 69 creamy polenta with a rich mushroom ragu and gorgonzola cheese cream	

KIDS

KIDS PICADINHO 51 chopped mignon with rice, beans and potato chips	
KIDS MACARRÃO 50 pasta in tomato sauce with chopped mignon	
MACARRÃO À BOLOGNESE 49 pasta à bolognese	
FRANGUINHO À MILANESA 47 breaded chicken strips with mashed manioc and rice with broccoli	
ISCA DE PEIXE À MILANESA 48 breaded fish with rice, beans and potato chips	

*RECOMMENDED FOR CHILDREN UP TO 5 YEARS OLD

MAKE YOUR OWN SALAD

INGREDIENTES 54	
mix de alface (lettuce mix) - rúcula (arugula) - tomate (tomato) - cenoura (carrot) - pepino (cucumber) - cebola roxa (red onion) - beterraba (beetroot)- manga (mango) - grão de bico (beak grain) - palmito (heart of palm) - parmesão (parmesan) - amêndoas (almonds) - nozes (walnuts) - sementes (seeds) - croûtons - batata palha (straw potato) - bacon - alho frito (fried garlic)	
MOLHOS: mostarda e mel (mustard and honey) limão e azeite (lemon and olive oil) aceto balsâmico (balsamic vinager)	

CHOOSE YOUR PROTEIN

Grilled mignon 45	
Milanese mignon 44	
Grilled chicken 38	
Grilled salmon 47	
Milanese salmon in quinoa crust 48	
Grilled St Peter 43	
Milanese St Peter 44	

MARACUTÁ



MEAT

MINEIRINHO	78
chopped mignon with onions, rice, beans, cheese pastry, kale and banana farofa with bacon	
MEXIDINHO	75
rice, beans, chopped mignon, kale and coalho cheese with corn flour, biquinho pepper and fried egg (vegetarian or vegan option)	
CARNE DE PANELA DO CHICO	75
pot roast, rice, beans, farofa and gratin potatoes	
PICADINHO	74
chopped mignon cooked in its own sauce, rice, farofa, kale, breaded banana and fried egg	
MIGNON AO MOLHO ROTI	90
mignon in roti sauce with arugula and tomato risotto	
BIFE À ROLÉ	73
beef roulades with mashed manioc and crispy kale	
MIGNON À MILANESA	75
breaded mignon with potato mayonnaise, arugula and vinaigrette	
MIGNON À MILANESA	75
breaded mignon and sicilian lemon risotto	
MIGNON COM BRIE EMPANADO	94
mignon with breaded brie and mushroom risotto	
MIGNON AO MOLHO DE NOZES	93
mignon in walnut sauce with gorgonzola risotto and caramelized pears	
MIGNON AO MOLHO MOSTARDA	78
mignon with mustard sauce with mushrooms, rice with broccoli and french fries	
OSWALDO ARANHA	84
grilled mignon with fried garlic, biro-biro rice, farofa, spinach and breaded banana	
MIGNON À PARMEGIANA	78
mignon in tomato sauce with cheese and catupiry, rice and french fries	
PAILLARD COM MACARRÃO	78
mignon paillard with pasta in rosé sauce	
CARNE MOÍDA DA VÓ MARIA	69
ground beef with mashed cassava, rice, beans, and kale	
MACARRÃO À BOLONHESA	68
spaghetti bolognese	

* FEIJOADA DAYS: EVERY
WEDNESDAY AND SATURDAY

77

PORK

FEIJÃO TROPEIRO	77
traditional brazilian dish with beans, cassava flour, sausage, bacon, eggs and pork ribs	
BAIÃO DE DOIS	76
rice, string beans, pumpkin, dried meat, calabresa sausage, bacon, curd cheese, coriander, ghee and pork rind farofa	
CANJIQUEINHA	70
boiled corn grits with pork ribs	

FISH

SALMÃO DA CASA	92
grilled salmon with mint caramel and gorgonzola and passion fruit risotto	
SALMÃO EMPANADO EM QUINOA	96
breaded salmon in quinoa with brie and apricot risotto	
ST PETER AMÊNDOAS	76
st Peter almonds with broccoli rice	
ST PETER AO MOLHO POMODORO	77
st. Peter in tomato sauce with mashed cassava and grilled zucchini	
ST PETER COM MOLHO DE PALMITO	79
st Peter with heart of palm sauce, gratin potatoes and kale crisps	
ST PETER À MILANESA	77
breaded tilapia with pirão, a traditional brazilian fish cream, and rice	

CHICKEN

COM CREME DE MILHO	72
grilled chicken breast with creamed corn and rice	
METIDO A BESTA	73
creamy chicken fricassé with cheese, rice and straw potatoes	
AO MOLHO CURRY	74
diced chicken in curry sauce with onions and raisins, rice and french fries	

VEGAN

MOQUECA DE BANANA DA TERRA	75
plantain moqueca with hearts of palm, rice, farofa and crispy kale	

MARACUJÁ



DESSERTS



PAVÊ DA TIA KISA	27
family recipe, very homemade, a layer of white cream made with condensed milk, cornstarch biscuits, a thin layer of chocolate and a layer of meringue, finished with walnut crumbs	
BRIGADEIRO	19
traditional brazilian chocolat sweet	
BOLO DE COCO GELADO	20
cold coconut cake	
MOUSSE DE CHOCOLATE	29
chocolate mousse with spicy jam	
ABACAXI GRELHADO	19
grilled pineapple with mint caramel, walnut crumble and vanilla ice cream	
PUDIM DE LEITE CONDENSADO	22
condensed milk caramel flan	
ALFAJOR DE MARACUJÁ	27
dulce de leche cookie with yellow fruits	

MARACUJÁ



DESSERTS



PAVÊ DA TIA KISA	27
family recipe, very homemade, a layer of white cream made with condensed milk, cornstarch biscuits, a thin layer of chocolate and a layer of meringue, finished with walnut crumbs	
BRIGADEIRO	19
traditional brazilian chocolat sweet	
BOLO DE COCO GELADO	20
cold coconut cake	
MOUSSE DE CHOCOLATE	29
chocolate mousse with spicy jam	
ABACAXI GRELHADO	19
grilled pineapple with mint caramel, walnut crumble and vanilla ice cream	
PUDIM DE LEITE CONDENSADO	22
condensed milk caramel flan	
ALFAJOR DE MARACUJÁ	27
dulce de leche cookie with yellow fruits	

MARACUJÁ

