



MENU

ENTRADAS

PRATOS

SUSHI BAR

DRINKS

DESTILADOS

ESPUMANTES

VINHOS

SOFT DRINKS

CERVEJAS

ENTRADAS

CAMARÃO BACON CAMELO

-
Camarões envoltos em bacon, grelhados e finalizados com caramelo de açúcar mascavo, shoyu e limão, servidos com ervas e acompanhados de molho aioli de páprica defumada.

-
96

PEIXE AO PESTO

-
Filhote em isca empanado com uma camada crocante de panko, acompanhado de um molho de ervas refrescantes e azeite.

-
78

FILE & FRITAS

-
Tiras de filé com molho gratinado servido com batata frita.

-
80

CARPACCIO

-
Rosbife de filé servido em fina camadas em emulsão de azeite e vinho tinto, coberto com creme de provolone e finalizado com batatas fritas bem fininhas e cocrantes.

-
86

FRITAS PERPPERONI & CHEESE

-
Batatas fritas temperadas com azeite de ervas cobertas com creme de queijos derretidos e pepperoni bem crocante.

-
62

TÁBUAS DE FRIOS

-
Linguiça ao vinho, pepperoni, caponata, coalhada seca, seleção de queijos, brie com mel de limão, fritas e torradas.

-
80

STEAK TARTARE

-
Um prato feito com carne crua picada, temperada com sal, pimenta-do-reino, cebola, alcaparras e pickles picados, além de um toque de ketchup, mostardatipo Dijon, Tabasco e uma gema de ovo crua.

-
87

ENTRADAS

CROQUETE DE COSTELA

-
Costela desfiada com queijo empanada em panko.

-
46

CAMARÃO CREAM

-
Camarão recheado com cream chesse empanado.

-
78

PRATOS

SALMÃO CRUNCH

-
Salmão semi-grelhado, coberto com uma crosta de gergelim e panko, finalizado no forno acompanhado de um purê de batata bem cremoso, servido com molho clássico japonês em uma versão feita com frutas cítricas.

-
102

FILHOTE AO PESTO

-
Filé de filhote grelhado servido com molho pesto de jambu, acompanhado de risoto com queijo do marajó.

-
94

TATAKI DE FILÉ AO TUCUPI

-
Filé semi-grelhado servido em fatias finalizado na manteiga, coberto com molho teriaki de tucupí preto, acompanhado de risoto de parmesão.

-
89

PICANHA GRELHADA

-
Picanha grelhada na manteiga, servida com purê de queijo parmesão e arroz biro-biro.

-
96

COSTELA BOVINA

-
96

CAMUSQUIM DE CAMARÃO

-
Fettuccine coberto com molho e camarões rosa e salgado gratinado com parmesão.

-
95

SUSHI BAR

▪ ENTRADAS ▪

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO

-
92

EDAMAME

-
45

TEMPURÁ DE CAMARÃO

-
80

SHIMEJI NA MANTEIGA

-
54

PIPOCA SPICE

-
61

▪ SASHIMI ▪

SALMÃO (5UND)

-
60

SALMÃO FLAMBADO (5UND)

-
64

SALMÃO FLAMBADO C/ QUEIJO MARAJÓ (5UND)

-
74

ATUM (5UND)

-
60

ATUM FLAMBADO (5UND)

-
74

SUSHI BAR

▪ HURAMAKI ▪

HURAMAKI SALMÃO E CREAM CHEESE (8UND)

52

HURAMAKI SALMÃO ESPECIAL (8UND)

58

HURAMAKI SALMÃO, CREAM CHEESE E MASSAGÔ (8UND)

62

HURAMAKI ATUM E CREAM CHEESE (8UND)

44

HURAMAKI CAMARÃO E CREAM CHEESE (8UND)

52

HURAMAKI KANI E CREAM CHEESE (8UND)

50

▪ TEMAKI ▪

SALMÃO E CREAM CHEESE

53

SALMÃO, CAMARÃO E CREAM CHEESE

52

SALMÃO, CAMARÃO, CREAM CHEESE E KANI

53

CAMARÃO E CREAM CHEESE

53

CAMARÃO, KANI E CREAM CHEESE

41

SUSHI BAR

▪ NIGUIRI ▪

SALMÃO (2UND)

40

SALMÃO FLAMBADO (2UND)

46

SALMÃO E QUEIJO (2UND)

48

NIGUIRI ATUM (2UND)

40

NIGUIRI CAMARÃO (2UND)

31

NIGUIRI ANCHOVA (2UND)

30

NIGUIRI KANI (2UND)

34

▪ HOSSOMAKI ▪

SALMÃO E CREAM CHEESE (8UND)

45

SALMÃO COM OVA DE MASSAGÔ (8UND)

62

ATUM E CREAM CHEESE (8UND)

50

CAMARÃO E CREAM CHEESE (8UND)

48

KANI E CREAM CHEESE (8UND)

37

SALMÃO, CREAM CHEESE E ABACATE (8UND)

42

SUSHI BAR

▪ GUNKAN ▪

SALMÃO COM SALMÃO (02 UND)

44

SALMÃO E OVA DE MASSAGÔ (02 UND)

60

SALMÃO, GEMA DE CODORNA FLAMBADA (02 UND)

51

SALMÃO COM SALMÃO MAÇARICADO (02 UND)

48

GUNKAN SALMÃO E CAMARÃO (02 UND)

44

SALMÃO E CAMARÃO EMPANADO (02 UND)

48

SALMÃO E ATUM (02 UND)

48

▪ HOT ROLL ▪

SALMÃO E CREAM CHEESE (8UND)

46

SALMÃO, CAMARÃO E CREAM CHEESE (8UND)

52

SALMÃO, KANI E CREAM CHEESE (8UND)

50

MASSA HARUMAKI COM SALMÃO (8UND)

56

MASSA HARUMAKI, SALMÃO, CAMARÃO E
CREAM CHEESE (8UND)

56

DRINKS AUTORAIS

GOLD CRUSH

Whisky Bourbon, mel, limão siciliano e licor 43.

-

40

CLOVER COOL

Gin, vermouth dry, limão siciliano, xarope framboesa e cumaru.

-

40

ROSE NEGRONI

Gin pink, campari, vermouth rosato, xarope frutas vermelhas e cítricos.

-

40

PINK HIBISCO

Gin pink, purê morango e pitaya, xarope morango e Red Bull melancia.

-

46

CUPUAÇU SOUR

Vodka, limão Tahiti, blue curaçal e espuma de cupuaçu.

-

42

BALAUINHOS (4 SHOTS)

Mix licor 43 original, 43 baristo, limão siciliano e espuma de gengibre.

-

156

MOSCOW MULE

Vodka, limão Tahiti, xarope de gengibre, angostura bitter e espuma cítrica gengibre.

-

45

MAÇÃ VERDE MULE

Vodka, limão Tahiti, xarope maçã verde, xarope gengibre, espuma de gengibre e maçã verde.

-

45

RED MULE

Vodka, limão Tahiti, xarope pink, frutas vermelhas, gengibre, espuma de gengibre e frutas vermelhas

-

45

DRINKS AUTORAIS

PINEAPPLE FRESH

Rum branco, xarope de maracujá, limão tahiti, abacaxi e manjerição.

-
39

COCO LOUCO

Gin de jambu amz, rum malibu, limão siciliano e xarope de maracujá.

-
40

XEQUE - MATE

Rum, limão tahiti, caramelo salgado e mate.

-
35

CHICLETE DO BALACO

Vodka, limão siciliano, xarope blue e xarope de morango.

-
43

DISCOLADO

Gin, limão tahiti, xarope simples, abacaxi e manjerição.

-
40

SALT

Gin, fiu-fiu abacaxi, maçã verde, limão siciliano e flor de sal.

-
41

RED COOL

Bourbon bullet, aperol, hibisco, limão siciliano e maracujá.

-
39

DRINKS CLÁSSICOS

NEGRONI

Gin, vermouth rosso, campari e laranja Bahia.

-
42

CAIPIROSKA IMPORTADA

Vodka, xarope simples e frutas da estação
(consultar o bar a disponibilidade de frutas).

-
42

CAIPIROSKA NACIONAL

Vodka, xarope simples e frutas da estação
(consultar o bar a disponibilidade de frutas).

-
36

CAIPIRINHA

Cachaça branca, limão Tahiti e xarope simples.

-
36

TROPICAL GIN

Gin, redbull tropical e laranja Bahia.

-
46

APEROL SPRITZ

Espumante, Aperol e água com gás.

-
39

MOJITO

Rum Carta Blanca, limão, hortelã e água com gás.

-
36

GIN TÔNICA

Gin e água tônica.

-
40

FRITZ GERALD

Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e bitters Angostura.

-
40

GARRAFAS

▪ WHISKY ▪

GOLD LABEL 680
BLACK LABEL 520
RED LABEL 400
OLD PAR 520
ROYAL SALUTE 2500

▪ GIN ▪

TANQUERAY 450
BEEFEATER 440
BEEFEATER PINK 560
BULLDOG 560
NORDÉS 500

▪ VODKA ▪

GREY GOOSE 540
BELVEDERE 540
ABSOLUT 440
KETEL ONE 440

▪ OUTROS ▪

BALENA 550
BALENA CHOCOLATE 600
LICOR43 540
DOM LUIZ 340
CACHAÇA JAMBU 200
CAMPARI 260
JOSE CUERVO OURO 310
JOSE CUERVO PRATA 260

DOSES

▪ WHISKY ▪

GOLD LABEL 56
BLACK LABEL 46
RED LABEL 36
BLONDE 34
OLD PAR 44

▪ GIN ▪

TANQUERAY 44
BEEFEATER 44
BULLDOG 48

▪ VODKA ▪

GREY GOOSE 48
BELVEDERE 48
ABSOLUT 42
KETEL ONE 32

▪ OUTROS ▪

BALENA 48
BALENA CHOCOLATE 52
LICOR43 48
DOM LUIZ 24
CACHAÇA JAMBU 24
CAMPARI 28

ESPUMANTES

CASA PERINI ICE

240

CASA PERINI AQUARELA

240

CASA PERINI BRUT

240

CHANDON BRUT ROSÉ

260

CHANDON RISE DEMI-SEC

360

CHANDON RESERVE BRUT

340

CHANDON RESERVE BRUT 1.5L

740

SALTON BRUT

180

MOËT CHANDON ICE IMPERIAL

1.750,00

MOËT CHANDON IMPERIAL ROSÉ

1.750,00

CHANDON PASSION

400



VINHOS

▪ ESPUMANTES E CHAMPANHES ▪

CASA PERINI BRUT
GARRAFA

240

CASA PERINI ICE
GARRAFA

240

CASA PERINI AQUARELA
GARRAFA

240

▪ VINHOS ▪

ARBO RIESLING
BRANCO / GARRAFA

99

FRAÇÃO ÚNICA, CHARDONNAY
BRANCO / GARRAFA

190

CASA PERINI SOLIDÁRIO, MERLOT
ROSÉ / GARRAFA

169

ARBO, MARSELAN
TINTO / GARRAFA

99

CASA PERINI SOLIDÁRIO, CABERNET C/ MERLOT
TINTO / GARRAFA

169

FRAÇÃO ÚNICA PINOT NOIR
TINTO / GARRAFA

190

BENILDO PERINI, BLEND DE SAFRAS: CABERNET SAUVIGON
2014, TANNAT + ALICANTE BOUSCHET 2018, CABERNET FRANC 2020
TINTO / GARRAFA

1000

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS

-
9

ÁGUA COM GÁS

-
9

REFRIGERANTE

-
13

ÁGUA DE COCO

-
15

SUCO (COPO)

-
18

RED BULL

-
20

ÁGUA DE COCO 1L

-
48

SUCO (JARRA)

-
70

SCHWEPPES

-
14



CERVEJAS

HEINEKEN LONGNECK

-
17

HEINEKEN ZERO LONGNECK

-
17

STELLA LONGNECK

-
17

TIJUCA SILVER LONGNECK

-
15

TIJUCA PILSEN LONGNECK

-
15

CERPA EXPORT LONGNECK

-
16

KRO LAND LONGNECK

-
15

CHOPP BRAHMA

-
17

CHOPP HEINEKEN

-
17

SMIRNOFF ICE

-
22

XEQUE-MATE

-
25



