



RIO DE JANEIRO

SIGNATURE COCKTAILS

35

CARLOTA

AMARETTO, MORANGO, HIBISCUS, CANELA E CREME DE LIMAO

Em homenagem a Maria Carlota Costallat de Macedo Soares, chamada por todos de "Lota" que sem ter frequentado a Universidade, foi reconhecida como arquiteta autodidata e paisagista emérita sendo convidada por Carlos Lacerda a construir o que hoje chamamos de parque do Flamengo.

ORLA

GIN MALFY, MAÇA VERDE, SWITCHEL, PEPINO E LIMÃO SICILIANO

Trouxemos a ideia do Gin Malfy, produzido nas costas malfitanas, para criar um cocktail que assim como ele tem na sua identidade o mar, misturando a ideia da costa malfitana com a nossa Orla carioca onde cada elemento tem como lembrança todo o espírito carioca e suas cores.

CHATÔ

WOODFORD RESERVE BOURBON, HOMEMADE ALL SPICE DRAM

releitura do clássico Godfather, utilizando elementos nacionais e trazendo em sua história o nome de Assis Chateaubriand, poderoso magnata do jornalismo brasileiro da década de cinquenta sendo o nosso "Godfather brasileiro".

CANARIUM

CACHAÇA YAGUARA OURO, SIRIGUELA, MARACUJA, HOMEMADE FALERNUM

Um mistura atípica entre a brasilidade da siriguela e o sabor único caribenho do Falernum que trás a tona toda a tropicalidade de ambos os lados.

DILL TONIC

GIN TANQUERAY, FUNCHO/DILL, LIMÃO SICILIANO, TONICA

Uma releitura do clássico Gin & Tonic, utilizando elementos refrescantes e saudáveis como o funcho, refletindo a vida do carioca sempre em forma.

XABLAU

HAVANA 7, VANILLA HOMEMADE SYRUP, MARACUJA, LIMÃO SICILIANO, HOMEMADE GINGER SYRUP, INFUSÃO DE BAULINHA

Cocktail que é o resultado dos cinco bartenders pensando juntos em um sabor que tem a assinatura de cada um em seus elementos.

DUNHOLM

BELVEDERE CITRUS, CHANDON, VERBENA, MIRTILIO, ESTRAGÃO, HORTELÃ, ANGUSTURA E XAROPE DE AMORA

Remetendo a Tradição antiga de distribuir ramos e flores de Verbena entre os Guerreiros Saxões da Antiga Grã Bretanha que antes das batalhas as guardavam em suas armaduras, sendo a Batalha de Dunholm uma das mais icônicas desta época.

IAIÁ

YAGUARA BRANCA E OURO, AMARETTO, MARACUJA, DRAM, INFUSÃO DE BAULINHA E TABASCO

Símbolo do Folclore Brasileiro, a lara, também conhecida como a "mãe das águas", é uma sereia que passa grande parte do tempo admirando a sua beleza no reflexo das águas, brincando com os peixes e penteando os seus cabelos com um pente de ouro enquanto, seja na lenda ou no cocktail, encanta enfeitiça aqueles que a buscam.

NINA

WOODFORD RESERVE BOURBON, MAPLE SYRUP, TINTURA DE LAPSANG SOUCHONG, LARANJA E CEREJA

Uma das grandes cantoras de Jazz da década de cinquenta, Nina Simone mostra em suas musicas a sofisticação, complexidade e sutileza de seu estilo, assim como este cocktail.

RELEITURA DOS CLASSICOS / CLASSICS WITH TWIST

35

BETWEEN THE SHEETS

RUM BACARDI GOLD, COINTEAU AMARELO, COGNAC, SUCO DE LIMA PERSIA, TORANJA, BITTER CUMAR

GIMLET

TANQUERAY GIN, LIMÃO SICILIANO, GENGIBRE, ALECRIM

GOSWELL ROAD

TANQUERAY GIN, MARTINI ROSSO, APEROL, BITTER DE LARANJA, CANELA, TORANJA

BLOODY MARY

BELVEDERE VODKA, SUCO DE TOMATE, TABASCO, SAL, PIMENTA, TUCUPI, MOLHO WORCHEISTERE, TOMATE CEREJA

COSMOPOLITAN

BELVEDERE, CRANBERRY, MANDARINETTO, LIMÃO TAHITI, COINTREAU

RUSSIAN TEA

BELVEDERE, MAÇÃ VERMELHA, CHÁ LIMÃO SICILIANO, LIMA DA PÉRSIA, HORTELÃ, XAROPE DE CANELA

MINT JULEP

WOODFORD BOURBON, DRAM, HORTELÃ, ÁGUA COM GÁS

ESPRESSO MARTINI

BELVEDERE VODKA, CAFÉ EXPRESSO, TIA MARIA, BAUNILHA SYRUP

PERFECT MANHATAN

WOODFORD BOURBON, SWEET E DRY VERMOUTH, BITTER DE CAPIM LIMÃO

LYCHEE MARTINI

HAVANA CLUB 3, XAROPE LICHIA, LICHIA, LIMÃO THAHITI E SWEET VERMUTH

CERVEJAS / BEERS

TRÓPICA - 300ml, 4,8% abv - RJ, Brasil Blonde Ale 24

REFRESCANTE MISTURA ENTRE A BASE DE MALTES DE UMA BLONDE ALE AMERICANA E AS ESPECIARIA DE UMA WITBIER. AROMAS DE TANGERINA E SEMENTE DE COENTRO

3 MONKEYS - 355ml, 7,5% abv - RJ, Brasil Golden ale 24

CERVEJA, DE ALTA FERMENTAÇÃO, APRESENTA UMA COLORAÇÃO DOURADA E UMA GENEROSA CAMADA DE ESPUMA CREMOSA

JEFFREY NIÑA - 300ml, 5,3% abv - RJ, Brasil Witbier 24

CERVEJA JEFFREY NIÑA, UMA WITBIER, RECEITA TÍPICAMENTE BELGA ADAPTADA PARA O CALOR DO BRASIL, ELABORADA A PARTIR DE UM BLEND DE 3 CEREAIS (CEVADA, TRIGO E AVEIA). SABOR CÍTRICO, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E SEMENTE DE COENTRO, QUE REALÇA AINDA MAIS O FRESCOR DESTA CERVEJA

PRAYA - 355ml, 5% abv - RJ, Brasil Witbier 24

UMA MISTURA DE MALTES DE CEVADA E TRIGO, AVEIA EM FLOCOS E LÚPULOS ESLOVENOS, TOQUES DE LIMÃO SICILIANO E SEMENTES DE COENTRO

HEINEKEN - 330ml, 4,5% abv - Holand Lager 22

“CAFÉZINHO DA MANHÃ” / MORNING TREATS

Disponível desde / Available from 6:30 to 11:30

FRUTAS FRESCAS <i>Fresh fruits</i>	20
SALADA DE FRUTAS COM GRANOLA E IOGURTE <i>Fruit salad with granola and yoghurt</i>	28
AÇAÍ COM BANANA E GRANOLA <i>Açaí with banana and granola</i>	24
CESTA DE PÃES EMILIANO FRANCÊS, CROISSANT, “PAIN AU CHOCOLAT”, DANISH, BRIOCHE, FOLHADOS E GELEIAS, MEL, MANTEIGA E CREAM CHEESE <i>Emiliano bread basket: mini baguette, croissant, pain au chocolat, brioche, mixed pastries, jams, honey, butter and cream cheese</i>	25
CESTA DE PÃES DE QUEIJO <i>Brazilian cheese bread basket</i>	21
CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU DANISH <i>Croissant, pain au chocolat or danish</i>	8
CEREAIS / CEREALS SUCRILHOS / CORN FLAKES / ALL BRAN / GRANOLA / MUESLI SERVIDOS COM IOGURTE OU LEITE <i>Frosted / corn flakes / all bran / granola / muesli Served with milk or yoghurt</i>	21

SANDWICHES

SANDWICH DE SIRI MOLE EMPANADO	55
SALADA DE ABACATE, TOMATE E AIOLI NO PÃO DE BRIOCHE Deep fried breaded soft shell crab, guacamole, tomato and aioli sauce; brioche bread	
BLACK ANGUS COSTELA BURGER	58
QUEIJO CURADO, CHUTNEY DE BACON E TOMATES., BABY ALFACE , TEMPURA DE CEBOLA <i>Farmhouse cured cheese, tomatoes, baby lettuce, onions rings and bacon chutney</i>	
CLUB SANDWICH	
FRANGO / Organic chicken breast	55
SALMÃO DEFUMADO / Smoked salmon	68
CROC MONSIEUR	45
QUEIJO GRUYÈRE, PRESUNTO COZIDO, MOLHO BÉCHAMEL. SALADA VERDE Gruyère cheese, ham, béchamel sauce; green salad	

SALADAS / SALADS

SALADA COBB	56
FRANGO ORGÂNICO GRELHADO, ABACATE, GORGONZOLA, TOMATES DEBORAH, OVO COZIDO, BACON, FEIJÃO SANTARÉM, ALFACE AMERICANA CROCANTE E VINAGRETE DE MOSTARDA Grilled organic chicken, avocado, gorgonzola, tomatoes, eggs, bacon, Santarém beans, lettuce, mustard vinaigrette	
SALADA CAPRESE	56
TOMATES DEBORAH, MOZZARELLA DE BÚFALA, TAPENADE, CEBOLA ROXA, PESTO Debora tomatoes, buffalo mozzarella, tapenade, red onion, pesto sauce	
SALADA CAESAR	
CORAÇÃO DE ALFACE ICEBERG, GRANA PADANO, BACON, CROUTONS; MOLHO CAESAR DEGUSTE A SUA SALADA CAESAR COM:	
PEITO DE FRANGO ORGÂNICO / Organic chicken breast	58
ATUM / Tuna	64
SALMÃO / Salmon	68
CAMARÃO VG / Giant prawn	88

Caesar salad, Iceberg lettuce's hearts, spring onions, Grana Padano cheese, bacon, croutons; Caesar dressing

CAVIAR Gavieri

Blinis, creme de ervas e geleia de taperebá /
Fresh blinis and herbal cream, taperebá fruit gel

OSSETRA

15 gr / 30 gr 390 / 720

BELUGA

15 gr / 30 gr 470 / 760

SIBERIAN BAERII

30 gr / 50 gr 520 / 740

OSTRAS / SANTA CATARINA BAY OYSTERS 6units 42
COM GRANITE DE MANGA E MARACUJÁ / passionfruit and mango granité

FOIS GRÃS / FOIE GRAS 72
FOIS GRAS DE PATO PRENSADO COM CUPUAÇU
Duck liver terrine, confit Cupuassu

TARTARE

ATUM / TUNA 54
SALMÃO / SALMON 54

TARTARE DE FILE MIGNON BLACK ANGUS 48
Black Angus tartar, truffled quail egg yolk

TARTINE DE SAUMON DEFUMADO E ERVAS 55
Smoked salmon and herbs on toasted brioche

PASTEIS DE QUEIJO MINAS CURADO E MEL TRUFADO 6units 36
Brazilian pastel filled with Minas cheese and truffle honey

LULA "ALLÁ ROMAINE" 48
Deep fried calamari, tartar sauce

SIRI MOLE EM CROSTA DE PANKO, MOLHO TÁRTARO 45
Crunchy soft shell crab, tartar sauce

TEMPURA DE VIEIRAS 4 units 75
COM PARMA E GELEIA DE CUPUAÇU
Parma ham and sea scallops tempura with cupuassu jam

FURAI DE MIGNON A LA MILANAISE 55
Bread crumbed tenderloin with lemon mayonnaise

POLVO GRELHADO NO SHOYU E MEL 72
Grilled octopus in a soy and honey sauce

DESTILLADOS & SPIRITS & LIQUORS

RUM	50 ml
HAVANA 3	30
HAVANA 7	35
KRAKEN	45
BACARDI	30
BACARDI 8	40
ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVA	55
COGNAC	50 ml
HENNESSY VS	45
HENNESSY VSOP	65
LIQUORES & APERITIF	50 ml
CAMPARI, APEROL	30
RICARD, PERNOD	30
AMARETTO DISARONNO, SAMBUCA, AVERNA, CYNAR, FRANGELICO, MANDARINETTO	30
COINTREAU, GRAND MARNIER, SOUTHERN CONFORT, DRAMBUIE	
BAILEYS, MOZART BLACK, MALIBU	30
GIN	50 ml
BEEFEATER, BOMBAY SAPHIRE	35
BULLDOG	40
HENDRIKS	55
MALFY	45
MONKEY 47	65
TANQUERAY N°10	40
TANQUERAY	35
TEQUILA	50 ml
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	30
1800 ÑEJO	35
1800 REPOSADO	45
1800 PRATA	35
PATRON CAFÉ	45
WHISKEY	50 ml
DALMORE 12	55
CHIVAS 12	35
GLENMORANGIE	55
BUCHANAN'S 12	45
GLENFIDDICH 15	65
WOODFORD	45
JACK DANIELS	35
JACK DANIELS SINGLE BARREL	45
J.W. RED LABEL	35
J.W. BLACK LABEL	45
J.W. BLUE LABEL	122
VODKA	50 ml
ABSOLUT	30
ABSOLUT ELIX	35
GREY GOOSE	35
BELVEDERE	35
CIROC	35