

Horário de abertura / Opening hours

Café da manhã / Breakfast

Diariamente, 6h - 11h
Daily, 6am - 11am

Almoço / Lunch

Seg - Sex 12h - 15h
Mon - Fri, 12pm - 3pm

Jantar / Dinner

Diariamente 19h - 23h - Emile
Daily, 7pm - 11pm

Qua à Sáb- 19h - 23h - Rooftop
Wed - Sat, 7pm - 11pm

Brunch / Brunch

Sáb, Dom e Feriados 12h - 16h
Sat, Sun and Holidays, 12pm - 4pm

emile

RIO DE JANEIRO

Todos nossos preços estão sujeitos a 15% de taxa de serviço

All our prices are in Brazilian Real and subject to 15% of service charge

N.Procon 151 - N.Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!
Don't drink and drive

03/01/2023



COUVERT

Cesta de pães artesanais - geléias, mel e manteiga

Homemade basket breads - jelly, honey and butter

Ceviche de Pirarucu com Tortilhas de Milho

Arapaima Ceviche with Corn Tortillas

✓ **Hummus de Abóbora**
Pumpkin Hummus

Bolinho de Feijoada com Gel de Pimenta

Feijoada croquete with Pepper Gel

✓ **Croquete de Abobrinha com Geleia de Cupuaçu**

Zucchini with Cupuaçu Jelly

Brandade de Bacalhau

Cod Brandade

CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

✓ **Açaí com banana e granola Emile**

Juçaí with banana and granola

Croque Monsieur - presunto, queijo gruyere e molho bechamel

Croque monsieur - ham, cheese and béchamel sauce

Croque Madame - presunto, queijo gruyere, molho bechamel e ovo frito

Croque monsieur - ham, cheese, béchamel sauce and fried egg

Ovo Beneditino - Ovo pochê, muffin inglês, zabaione, presunto e queijo

Egg Benedict - Poached egg, muffin inglês, zabaglione sauce, ham and cheese

Royal Beneditno - Ovo pochê, muffin inglês, zabaione e salmão defumado

Benedict Royal - Poached egg, muffin inglês, zabaglione sauce and smoked salmon

Waffle com mel ou calda de chocolate

Waffle with honey or chocolate syrup

✓ **Pudim de chia com banana caramelizada**

Chia pudding with caramelized banana

🌱 **Tapioca com gojiberry e creme de ricota**

Tapioca with gojiberry and ricotta cream

ENTRADAS

STARTERS

🌱 **Mix de Folhas com Vinagrete de Romã e Lascas de Parmesão**

Green Salad with Pomegranate Vinaigrette and Permesan Shavings

Wrap de Costelinha Suína com Molho

Barbecue de Goiabada

Pork Rib Wrap with Barbecue Guava Sauce

🌱 **Veloutte de Cenoura com Gorgonzola e Brotos Orgânicos**

Carrot Veloutte with Gorgonzola Cheese and Organic Sprouts

Bruschetta de Robalo com Creme Monte e

Ovas de Peixe Voador

Sea Bass Bruschetta with Monte Cream and Roes

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

🌱 **Spaghetti com Gremolata de Espinafre e Tomates Confit**

Spaghetti with Spinach Gremolata Sauce and Confit Tomatoes

Bacalhau Confitado com Arroz Negro, Molho de Champagne e Caviar

Confit Cod with Black Rice, Champagne Sauce and Caviar

Entrecote com Mousseline de Abóbora, Molho Glaceado e Pickles de Legumes

Entrecote with Pumpkin Mousseline, Glazed Sauce and Pickled Vegetables

Bobo de Frutos do Mar, Arroz de Amêndoas e Bootarga

Sea Food Stew, Almonds Rice and Botarga

Risoto de Cupim com Crispy de Couve e Aioli de Manteiga de Garrafa

Termite Risotto with Cauli Crispy and Bottled Butter Aioli

SOBREMESAS

DESSERTS

Semifreddo Frutas Vermelhas

Redfruits semifreddo

Torta de Chocolate Crocante com Chantilly de Mascarpone e Flor de Sal

Crunch Chocolate Pie with Mscarpone Whipped Cream and Salted Flower

Paris Brest de Caramelo e Avelã

Caramel and Hazelnut Paris Brest

Brigadeiro de Pistache

Pistacchio Brigadeiro

Giandua de Milho

Corn Candy

R\$ 386 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 386 PER per person + 15% service charge

Incluso bebidas não alcoólicas, Espumante Chandon brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehue

Includes non-alcoholic drinks, sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue

🌱 Pratos sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes

🌱 Pratos sem glúten / Gluten free dishes

✓ Pratos Veganos / Vegan dishes

🌱 Vegetarianos/Vegetarian dishes

* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços.

These dishes are prepared with gluten-free ingredients; however they may contain gluten traces.