

**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

**BRUNCH**

**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*

13/06/2024



## COUVERT

**Cesta de Pães Artesanais - Geléias, Mel e Manteiga**  
Homemade Basket Breads - Jelly, Honey, and Butter

-  **Hummus de Beterraba com Linhaça Dourada**  
Beet Hummus with Golden Linseed
-  **Tartelete Quatro Queijos**  
Four Cheeses Tartlet
-  **Arancini de Tomate Assado**  
Roasted Tomato Arancini
-  **Ceviche de Robalo com Avocado e Toranja**  
Sea Bass Ceviche with Avocado and Grapefruit
-  **Chips de Raízes com Páprica**  
Root Chips with Paprika




## CAFÉ DA MANHÃ

### BREAKFAST

-  **Açaí com Banana e Granola**  
Açaí with Banana and Granola
- Croque Monsieur - Presunto, Queijo Gruyere e Molho Bechamel**  
Croque Monsieur - Ham, Gruyere Cheese and Béchamel Sauce
- Croque Madame - Presunto, Queijo Gruyere, Molho Bechamel e Ovo Frito**  
Croque Madame - Ham, Cheese, Béchamel Sauce and Fried Egg
- Ovo Beditino - Ovo Pochê, Muffin Inglês, Presunto, Queijo e Zabaione**  
Egg Benedict - Poched Egg, English Muffin, Ham, Cheese and Zabaione
- Royal Beditno - Ovo Pochê, Muffin Inglês, Salmão Defumado e Zabaione**  
Benedict Royal - Poched Egg, English Muffin, Smoked Salmon and Zabaione
- Waffle com Mel ou Calda de Chocolate**  
Waffle with Honey and 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

-  **Quinoa com Abóbora, Tomate, Rúcula e Pistache**  
Quinoa with Pumpkin, Tomato, Arugula and Pistachio
-  **Mix de Folhas com Aipo, Maçã Verde e Nozes Caramelizadas**  
Mix of Leaves with Celery, Green Apple and Caramelized Nuts
-  **Brócolis com Grana Padano, Gema Curada e Emulsão Verde**  
Broccoli with Grana Padano, Egg Yolk and Green Emulsion

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

-  **Paccheri com Molho Pesto e Burrata**  
Paccheri Pasta with Pesto Sauce and Burrata
- Rigatoni a Carbonara e Queijo Canastra**  
Rigatoni Pasta Alla Carbonara and Canastra Cheese
-  **Coelho com Purê de Batata, Ervilha Torta e Molho de Bacon**  
Rabbit with Potato Puree, Pie Pea and Bacon Sauce
-  **Salmão Grelhado, Cogumelos e Consome de Porco**  
Grilled Salmon, Mushrooms and Pork Consommé
- Pesca do Dia com Purê de Banana e Beurre Blanc**  
Catch of the Day with Banana Puree and Beurre Blanc
- Entrecote, Cebola Caramelada no Vinho e Farofa de Guanciale**  
Entrecote, Caramelized Onion on Wine and Guanciale Farofa





## SOBREMESAS

### DESSERTS

- Torta Frasier**  
Frasier Pie
- Saint Honoré de Chocolate Tostado e Caramelo**  
Toasted Chocolate and Caramel Saint Honoré
- Entremet Cítrica com Capim Limão**  
Citrus Entremet with Lemon Grass
- Mini Alfajor**  
Mini Alfajor
- Brigadeiro de Pistache**  
Pistachio Brigadeiro
- R\$ 386 por pessoa + 15% de taxa de serviço**  
BRL 386 per person + 15% service charge

**Inclusos 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.