

PRYZYSTAWKI

Halloumi crocante	125g	32
chrupiące serki halloumi serwowane ze słodko-pikantnym sosem		
Pão de queijo com goiabada	150g	28
bułeczki z tapioki i sera grana padano serwowane z dżemem z guawy i masłem z orzechami brazylijskimi i nerkowca		
Coxinha de frango	180g	27
brazylijskie krokiety z szarpanym mięsem z kurczaka i autorskim sosem pomidorowym		
Linguixa na cachaça porcja dla 2 os.	150g	42
kiełbasa chorizo przygotowana na płonącej cachasie, serwowana z serem, cebulą i brazylijskim sosem winegret		
Lula crocante empanada em panko	185g	39
krążki kalmara w panko z dodatkiem chili i pietruszki serwowane z sosem limonkowym requeijão		
Pastéis brie	165g	34
smażone brazylijskie pierożki z serem brie i sosem imbirowo-morelowym		
Pastéis camarão	165g	37
smażone brazylijskie pierożki z krewetkami i serkiem requeijão		
Camarão ao coco	150g	39
chrupiące krewetki w panierce ze świeżym kokosem, serwowane z sosem ananasowo-imbrowym		
Bolinho de arroz	175g	25
smażone ryżowe kulki z parmezanem i mozzarellą z dodatkiem chili i pietruszki		
Asas de frango picante	275g	30
skrzydełka z kurczaka marynowane w piri-piri podawane z sosem słodko-oстрыm		

SAŁATKI

Salada ipanema	350g	39
quinoa (komosa ryżowa), mix sałat, szpinak, dynia piżmowa, pomidorki cherry, burak, serce palmy serwowana z sosem miodowo-musztardowym		
Salada copacabana	300g	39
szpinak, rukola, awokado, mandarynka, pomidorki cherry, czerwona cebula, karmelizowane orzechy włoskie, serce palmy z sosem balsamicznym i chipsami z manioku		
└─ DODAJ DO SAŁATEK: grillowane krewetki 70g + 14 chrupiące halloumi 60g + 12		

ZUPY

Sopa de lentilha	300ml	29
kremowa zupa z soczewicy na bazie mleka kokosowego z dodatkiem imbiru, świeżego jabłka, papryczek chili oraz orzechów nerkowca i świeżej kolendry		
Caldinho frutos do mar	300ml	39
zupa rybna na wywarze z ośmiornicy z owocami morza (dorsz, łosoś, małże, krewetki) z mlekiem kokosowym i kolendrą		

DANIA GŁÓWNE

GRILL

- Frango ao peri-peri** 250g 52
udka z kurczaka bez kości marynowane w pikantnym domowym sosie z grillowaną papryką podawane z ziemniaczkami chimichurri i sałatką kukurydzianą z sercem palmy
- Costela ao molho de goiaba** 560g 75
pieczone żeberka marynowane w sosie z guawy podawane z frytkami belgijskimi i grillowanymi warzywami
- Carne de sol com aipim na manteiga** 250g 89
wolnogotowany stek z antrykotu w brazylijskim stylu, serwowany z maniakiem sauté na maśle klarowanym z kolendrą oraz z pieczonym czosnkiem i mixem sałat
- Picanha brasileirinho** 250g 109
cięty stek z długodojrzewającej wołowiny serwowany z ryżem basmati, czarną fasolą z boczkiem, farofą, sosem winegret i sałatką kukurydzianą z sercem palmy
- Bife ancho premium** 400g 149
stek z antrykotu z kością (dojrzewający minimum 50 dni) przyprawiany solą morską, podawany z pieczonym czosnkiem, frytkami z manioku, mixem sałat z quinoą i sosami chimichurri oraz piri-piri
- Churrasco misto** porcja dla 2 os. 900g 179
picanha, kiełbasa chorizo, udka z kurczaka i żeberka, serwowane z ryżem basmati, czarną fasolą z boczkiem, sałatką kukurydzianą z sercem palmy oraz sosami winegret i chimichurri

Brazylijski Specjał

Feijoada brasileirinho

- SERWOWANY WYŁĄCZNIE W SOBOTY -

tradycyjny gulasz brazylijski z solonej wołowiny i wieprzowiny z wędzoną kiełbasą i czarną fasolą, serwowany z ryżem basmati, jarmużem z pomarańczą, farofą oraz frytkami z manioku

porcja dla 1 os.	400g	59
porcja dla 2 os.	800g	109

DODATKI



frytki belgijskie / maniok 11 / 15



chipsy z manioku 15



ryż basmati 6



ryż kokosowy 12



mix sałat 9



sosy 5

requeijão / chimichurri /
pikantny piri-piri /
autorski pomidorowy /
winegret

RYBY	Peixe crocante & castanhas 180g 79
	polędwica z dorsza w panierce z kruszonymi orzechami brazylijskimi i nerkowca, serwowana z ryżem kokosowym, bananem w farofie i sosem mango z dodatkiem kokosa i limonki
OWOCE MORZA	Salmão ao maracujá 180g 85
	grillowany łosoś atlantycki serwowany z sosem z marakui i czarnym ryżem, warzywem sezonowym, brokułami, sercem palmy oraz brazylijskimi słodkimi papryczkami biquinho
VEGE & VEGAN	Moqueca do mar porcja dla 2 os. 800g 179
	gulasz z mlekiem kokosowym i owocami morza (polędwica z dorsza 180g, krewetki 150g, i małże nowozelandzkie 100g) serwowany z cebulą, pomidorami, mixem papryk, ryżem kokosowym, farofą z orzechami brazylijskimi oraz sosem pirão
VEGE & VEGAN	Polvo brasileiro 150g 139
	ośmiornica serwowana z młodymi ziemniakami i brokułem, konfitowanymi pomidorkami cherry, pieczonym czosnkiem oraz dużą ilością oliwy z oliwek
VEGE & VEGAN	Camarão tropical 250g 79
	gulasz z krewetkami i mlekiem kokosowym oraz trawą cytrynową, serwowany z ryżem basmati i bananem w farofie
VEGE & VEGAN	Moqueca de palmito 400g 59
	gulasz z mlekiem kokosowym i sercem palmy, cebulą, pomidorami i mixem papryk, serwowany z ryżem kokosowym, farofą z orzechami brazylijskimi oraz sosem pirão
VEGE & VEGAN	Estrogonofe de cogumelos 320g 49
	kremowy gulasz grzybowy z cieciorką, brokułami, podawany z ryżem basmati, chipsami z ziemniaka i farofą

DLA DZIECI

Franginho lub Peixinho 125g 26
udka z kurczaka bez kości lub polędwica z dorsza w towarzystwie frytek belgijskich, ryżu oraz brokułów

DESERY

Pavê 175g 21
tradycyjny deser brazylijski z biszkoptami, likierem czekoladowym, kremem z mleka skondensowanego i serka mascarpone z czekoladową posypką i migdałami
Creme de abacaxi e canela 175g 23
krem z mascarpone i bitej śmietany z ananasek pieczonym w miodzie i cynamonie na spodzie z kruszonych herbatników