



MENU GRUPOWE

brasileirinho

BRAZYLIJSKA KUCHNIA & BAR



Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą skierowaną do grup liczących 12 osób lub więcej. Opiera się ona na daniach serwowanych w środek stołu do podziału, dzięki czemu każdy z gości może spróbować wielu pozycji z menu podczas jednej wizyty. Liczba dań dobierana jest pod każdą grupę indywidualnie, gwarantujemy że nikt nie wyjdzie od nas z uczuciem niedosytu.



Poniższe menu **nie łączą się** i nie podlegają zmianom

Napoje **nie są wliczone** w cenę

Do każdej rezerwacji doliczany jest serwis **w wysokości 10%** wartości rachunku

Wystawiany jest **tylko jeden** rachunek lub faktura



#brasileirinhoszczecin



ul. Sienna 10, 70-542 Szczecin



91 432 92 53



www.brasileirinho.pl

MENU COPACABANA

159zł

PRZYSTAWKI

Pão de queijo goiabada

bułeczki z tapioki i sera grana padano serwowane z dżemem z guawy i masłem z orzechami brazylijskimi i nerkowca

Bolinho de arroz

smażone ryżowe kulki z parmezanem i mozzarellą z dodatkiem chili i pietruszki

Asas de frango picante

skrzydełka z kurczaka marynowane w piri-piri podawane z sosem słodko-ostrym

Camarão ao coco

chrupiące krewetki w panierce ze świeżym kokosem, serwowane z sosem ananasowo-imbrowym

Halloumi crocante

chrupiące serki halloumi serwowane ze słodko-pikantnym sosem

DANIA GŁÓWNE

Churrasco misto

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

Carne de sol com aipim na manteiga

wolnogotowany stek z antrykotu w brazylijskim stylu, serwowany z maniakiem sauté na maśle klarowanym z kolendrą oraz z pieczonym czosnkiem i mixem sałat

Salmão ao maracujá

grillowany łosoś atlantycki serwowany z sosem z marakui i czarnym ryżem, warzywem sezonowym, brokułami, sercem palmy oraz brazylijskimi słodkimi papryczkami biquinho

Estrogonofe de cogumelos

kremowy gulasz grzybowy z cieciorką, brokułami, podawany z ryżem basmati, chipsami z ziemniaka i farofą

Salada copacabana

szpinak, rukola, awokado, mandarynka, pomidorki cherry, czerwona cebula, karmelizowane orzechy włoskie, serce palmy z sosem balsamicznym i chipsami z manioku

DESER

Pavê

tradycyjny deser brazylijski z biszkoptami, likierem czekoladowym, kremem z mleka skondensowanego i serka mascarpone z czekoladową posypką i migdałami

MENU IPANEMA

199zł

PRZYSTAWKI

Pão de queijo goiabada

bułeczki z tapioki i sera grana padano serwowane z dżemem z guawy i masłem z orzechami brazylijskimi i nerkowca

Coxinha de frango

brazylijskie krostki z szarpanym mięsem z kurczaka i autorskim sosem pomidorowym

Bolinho de arroz

smażone ryżowe kulki z parmezanem i mozzarellą z dodatkiem chili i pietruszki

Asas de frango picante

skrzydełka z kurczaka marynowane w piri-piri podawane z sosem słodko-oстрыm

Lula crocante empanada em panko

krążki kalmara w panko z dodatkiem chili i pietruszki serwowane z sosem limonkowym requeijão

Camarão ao coco

chrupiące krewetki w panierce ze świeżym kokosem, serwowane z sosem ananasowo-imbrowym

Halloumi crocante

chrupiące serki halloumi serwowane ze słodko-pikantnym sosem

DANIA GŁÓWNE

Churrasco misto

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

Carne de sol com aipim na manteiga

wolnogotowany stek z antrykotu w brazylijskim stylu, serwowany z maniakiem sauté na maśle klarowanym z kolendrą oraz z pieczonym czosnkiem i mixem sałat

Peixe crocante & castanhas

połudwica 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

Estrogonofe de cogumelos

kremowy gulasz grzybowy z cieciorą, brokułami, podawany z ryżem basmati, chipsami z ziemniaka i farofą

Salada ipanema

quinoa (komosa ryżowa), mix sałat, szpinak, dynia piżmowa, pomidorki cherry, burak, serce palmy serwowana z sosem miodowo-musztardowym

Salada copacabana

szpinak, rukola, awokado, mandarynka, pomidorki cherry, czerwona cebula, karmelizowane orzechy włoskie, serce palmy z sosem balsamicznym i chipsami z manioku

DESER

Creme de abacaxi e canela

krem z mascarpone i bitej śmietany z ananasem pieczonym w miodzie i cynamonie na spodzie z kruszonymi herbatnikami

GORĄCE NAPOJE

HERBATA

Herbata richmont 300ml 14
english breakfast / earl grey / biała / jaśmin / zielona ryżowa / cynamon / mięta / melon-mięta / brzoskwinia z cytryną / malina / mango / imbir

KAWA

Espresso 40ml 10
Cafézinho 60ml 10
Podwójne espresso 80ml 14
Czarna kawa 150ml 13
Biała kawa 150ml 14
Cappuccino 150ml 15
Latte 350ml 16
Czarna mrożona 250ml 15
Biała mrożona 250ml 17

ZIMNE NAPOJE

Soki / Napoje owocowe 250ml 11
jabłko / pomarańcza / porzeczka / multiwitamina

Świeży sok wyciskany 330ml 18
pomarańcza / grejfrut / mieszany

Napoje gazowane 250ml 11
coca-cola / coca-cola zero / sprite / fanta / kinley

Woda kokosowa Coconaut® 320ml 15
klasyczna / ananas / arbuz

Fanta / Sumol maracujá 330ml 16
napój gazowany z marakujá

Guaraná antarctica 330ml 16
brazylijski napój gazowany z guarany

Woda Kropla Beskidu 330ml 8 750ml 16
niegazowana / gazowana

WINA

CZERWONE

CC Central Valley 150ml 19 750ml 89
cabernet sauvignon, kalifornia, USA

Penedo do lexim 150ml 21 750ml 99
aragonez, touriga nacional, lisboa, Portugalia

In situ reserva 150ml 23 750ml 119
carménère, do valle de aconcagua, Chile

Primitivo di manduria 750ml 139
primitivo, puglia, Włochy

Terrazul 750ml 149
tannat, canelones, Urugwaj

El uru bodega terrazul 750ml 179
tannat, ubertado, Urugwaj

Hermanidad 750ml 199
malbec, mendoza, Argentyna

Miolo reserva 750ml 139
merlot, campanha, gaucha, Brazylia

BIAŁE

CC Central Valley 150ml 19 750ml 89
chardonnay, kalifornia, USA

Dom diogo 150ml 21 750ml 99
arinto, vinho verde, Portugalia

Faustino Rivero 150ml 23 750ml 119
albariño, ulecia, Hiszpania

Mount Olympus 750ml 139
sauvignon blanc, marlborough, Nowa Zelandia

Miolo reserva 750ml 139
chardonnay, campanha, caucha, Brazylia

MUSUJĄCE

Perla Bianca Prosecco 125ml 19 750ml 99
glera, veneto, Włochy

Miolo Millesime brut d.o. 750ml 189
chardonnay, vale dos vinhedos, Brazylia

RÓŻOWE

Dom diogo 150ml 19 750ml 89
padeiro, vinho verde, Portugalia

PIWA

Skol / Brahma 350ml 20
brazylijskie piwo jasne

Super bock lager / stout 330ml 13
portugalskie piwo jasne lub ciemne

Super Bock Seleção 1927 330ml 22
portugalskie piwo premium

Super bock free 330ml 13
portugalskie piwo bezalkoholowe

KOKTAJLE

BRASILEIRINHO

Classic Caipirinha	23
tradycyjny, najbardziej rozpoznawalny brazylijski koktajl, przygotowywany z Cachaça, cukru i limonki	
└─ zmień smak na kiwi	25
└─ zamów podwójną!	36
Passion Fruit Fizz	29
egzotyczna wariacja ginu z owocem świeżej marakui, syropu z czarnego bzu, soku z limonki i wody gazowanej	
Brazilian Old Fashioned	34
brazylijska wersja kultowego koktajlu, w której znajdziemy starzoną Cachaça, miód oraz dym z cynamonu	
Guaava Collins	29
brazylijska odmiana klasycznego Collinsa, połączenie ginu, soku z cytryny i dżemu z guawy, bardzo orzeźwiający i lekki koktajl	
Batida de Coco	25
jeden z ulubionych koktajli Brazylijczyków, przygotowywany z Cachaça, mleczka skondensowanego i mleka kokosowego z dodatkiem wiórków kokosowych	

KLASYCZNE

Lynchburg Lemonade	28
orzeźwiający koktajl, przygotowywany z Jacka Danielsa, Cointreau, limonki, pomarańczy, cytryny i Sprite'a z dodatkiem brązowego cukru	
Gin Basil Smash	26
klasyczny koktajl na bazie ginu, świeżych liści bazylii oraz odrobiny cukru i soku z cytryny	
Hugo Spritz	28
orzeźwiający spritz w delikatnym wydaniu, połączenie Prosecco, syropu z czarnego bzu, wody gazowanej oraz świeżej mięty	
Daiquiri	25
najbardziej klasyczny, idealnie orzeźwiający koktajl na bazie rumu. Prosta ale jak fantastyczna kombinacja rumu, cukru i soku z limonki	
Whiskey Sour	27
jeden z najbardziej popularnych koktajli słodkowskich, połączenie bourbonu Wild Turkey, syropu cukrowego, soku z cytryny oraz złotowego bittersa	
Aperol Spritz	28
niekwestionowany król kategorii spritz, wytrawny drink powstający dzięki połączeniu likieru złotowego, Prosecco oraz wody gazowanej i świeżej pomarańczy	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Caipirinha Virgin	16
limonka, cukier, woda gazowana lub Sprite	
└─ zmień smak na kiwi	18
Lynchburg Virgin	18
cytryna, limonka, pomarańcza, cukier trzcinowy, woda gazowana lub Sprite	

ALKOHOLE MOCNE

CACHAÇA

Cachaça 51	40ml 13
Cachaça Reserva Soleira 10 yo	40ml 36

WHISKY

Jack Daniel's	40ml 17	700ml 220
Chivas 12 yo	40ml 18	700ml 250
Glenmorangie 10 yo	40ml 28	
Ardbeg 10 yo	40ml 36	
Aberlour 16 yo	40ml 46	

BOURBON

Wild Turkey 81	40ml 14
Buffalo Trace	40ml 19

COGNAC

Hennessy	40ml 29
Remy Martin 1738	40ml 49

RUM

Angostura	40ml 14
Kraken	40ml 22
Botucal 9 yo	40ml 28
Plantation X.O Barbados 12 yo	40ml 38

WÓDKA

Ostoya	40ml 13	500ml 130	700ml 170
Belvedere	40ml 21	700ml 290	

GIN

Beefeater	40ml 14
Tanqueray no.10	40ml 24

PORTO

Porto 10 yo	50ml 19
Porto 20 yo	50ml 39
Porto 30 yo	50ml 54



GROUP MENU

brasileirinho

BRAZYLIJSKA KUCHNIA & BAR



We would like to invite you to check our offer addressed to groups of 12 or more people. Both menu are based on dishes served in middle of the table and easy to share. This way everybody can try a lot positions from our menu during one visit. The number of dishes is selected individually for each group, we guarantee that no one will leave us feeling unsatisfied.



The following menus **cannot be changed**

Drinks are **not included**

10% of service will be added to the bill

Only one bill or invoice is issued



#brasileirinhoszczecin



ul. Sienna 10, 70-542 Szczecin



91 432 92 53



www.brasileirinho.pl

MENU COPACABANA

159zt

STARTERS

Pão de queijo goiabada

artisan warm cheese bread served with guava jam and brazilian and cashew nuts butter

Bolinho de arroz

rice balls with parmesan, mozzarella, chili and parsley

Asas de frango picante

chicken wings marinated in piri-iri served with sweet and spicy sauce

Camarão ao coco

crispy prawns crumbed with a fresh coconut served with homemade pineapple and ginger tartar sauce

Halloumi crocante

crispy halloumi cheese served with homemade molasses chili sauce

MAIN COURSES

Churrasco misto

picanha, chorizo sausage, chicken thighs and roasted ribs served with basmati rice, black beans with bacon, farofa, corn salad with palm heart and brazilian vinaigrette and chimichurri sauces

Carne de sol com aipim na manteiga

slow-cooked cure brazilian style grilled entrecote steak, served with cooked cassava sauté in clarified butter with coriander, backed garlic and salad mix

Salmão ao maracujá

grilled salmon served with passion fruit sauce, black rice, seasonal vegetable, broccoli, palm heart and brazilian sweet peppers biquinho

Estrogonofe de cogumelos

creamy mushroom and chickpeas stew made with broccoli served with basmati rice, potato chips and farofa

Salada copacabana

baby spinach, rucola, avocado, mandarin pieces, cherry tomatoes, red onion, caramelized walnuts, palm heart in balsamic sauce served with cassava chips

DESSERT

Pavê

no baked layered dessert made with lady fingers biscuits moistened in chocolate liqueur, condensed milk, cream and mascarpone cheese

MENU IPANEMA

1992

STARTERS

Pão de queijo goiabada

artisan warm cheese bread served with guava jam and brazilian and cashew nuts butter

Coxinha de frango

brazilian chicken croquettes served with homemade tomato sauce

Bolinho de arroz

rice balls with parmesan, mozzarella, chili and parsley

Asas de frango picante

chicken wings marinated in piri-piri served with sweet and spicy sauce

Lula crocante empanada em panko

squid rings in panko with chili and parsley served with lime requeijão sauce

Camarão ao coco

crispy prawns crumbed with a fresh coconut served with homemade pineapple and ginger tartar

Halloumi crocante

crispy halloumi cheese served with homemade molasses chili sauce

MAIN COURSES

Churrasco misto

picanha, chorizo sausage, chicken thighs and roasted ribs served with basmati rice, black beans with bacon, farofa, corn salad with palm heart and brazilian vinaigrette and chimichurri sauces

Carne de sol com aipim na manteiga

slow-cooked cure brazilian style grilled entrecote steak, served with cooked cassava sauté in clarified butter with coriander, backed garlic and salad mix

Peixe crocante & castanhas

brazilian and cashew nuts crusted cod fish loin served with coconut rice, banana in farofa and mango sauce with the addition of coconut and lime

Estrogonofe de cogumelos

creamy mushroom and chickpeas stew made with broccoli served with basmati rice, potato chips and farofa

Salada ipanema

quinoa mix, salad mix, baby spinach, roasted butternut squash, cherry tomatoes, beetroot and palm heart served with honey and mustard sauce

Salada copacabana

baby spinach, rucola, avocado, mandarin pieces, cherry tomatoes, red onion, caramelized walnuts, palm heart in balsamic sauce served with cassava chips

DESSERT

Creme de abacaxi e canela

combination of mascarpone and whipped cream, crushed biscuits and pineapple baked in cinnamon and honey

HOT DRINKS

TEA

Richmont tea	▪ 300ml	14
english breakfast / earl grey / white / ginger / roasted rice / cinnamon / jasmine / peppermint / peach-lemon / raspberry / melon mint / mango		

COFFEE

Espresso	▪ 40ml	10
Cafézinho	▪ 60ml	10
Double espresso	▪ 80ml	14
Black coffee	▪ 150ml	13
White coffee	▪ 150ml	14
Cappuccino	▪ 150ml	15
Latte	▪ 350ml	16
Black ice coffee	▪ 250ml	15
White ice coffee	▪ 250ml	17

COLD DRINKS

Fruit juices / drinks	▪ 250ml	11
apple / orange / blackcurrant / multivitamin		

Fresh juices	▪ 330ml	18
orange / grapefruit / mix		

Soft drink	▪ 250ml	11
coca-cola / coca-cola zero / sprite / fanta / kinley		

Coconut® water	▪ 320ml	15
classic / pineapple / watermelon		

Fanta / Sumol maracujá	▪ 330ml	16
soft drink with passion fruit		

Guaraná antarctica	▪ 330ml	16
brazilian soft drink with guarana		

Water Kropla Beskidu	330ml 8 ▪ 750ml	16
still / sparkling		

WINES

RED WINES

CC Central Valley	150ml 19 ▪ 750ml	89
cabernet sauvignon, california, USA		

Penedo do lexim	150ml 21 ▪ 750ml	99
aragonez, touriga nacional, lisboa, Portugal		

In situ reserva	150ml 23 ▪ 750ml	119
carménère, do valle de aconcagua, Chile		

Primitivo di manduria	▪ 750ml	139
primitivo, puglia, Italy		

Terrazul	▪ 750ml	149
tannat, canelones, Uruguay		

El uru bodega terrazul	▪ 750ml	179
tannat, ubertado, Uruguay		

Hernandad	▪ 750ml	199
malbec, mendoza, Argentina		

Miolo reserva	▪ 750ml	139
merlot, campanha, gaucha, Brazil		

WHITE WINES

CC Central Valley	150ml 19 ▪ 750ml	89
chardonnay, california, USA		

Dom diogo	150ml 21 ▪ 750ml	99
arinto, vinho verde, Portugal		

Faustino Rivero	150ml 23 ▪ 750ml	119
albariño, ulecia, Spain		

Mount Olympus	▪ 750ml	139
sauvignon blanc, marlborough, New Zealand		

Miolo reserva	▪ 750ml	139
chardonnay, campanha, caucha, Brazil		

SPARKLING WINES

Perla Bianca Prosecco	125ml 19 ▪ 750ml	99
glera, veneto, Italy		

Miolo Millesime brut d.o.	▪ 750ml	189
chardonnay, vale dos vinhedos, Brazil		

ROSÉ WINES

Dom diogo	150ml 19 ▪ 750ml	89
padeiro, vinho verde, Portugal		

BEERS

Skol / Brahma	▪ 350ml	20
brazilian light beer		

Super bock lager / stout	▪ 330ml	13
portuguese light or dark beer		

Super Bock Seleção 1927	▪ 330ml	22
portuguese premium beer		

Super bock free	▪ 330ml	13
portuguese alcohol free beer		

COCTAILS

BRASILEIRINHO

Classic Caipirinha	23
brazil's national cocktail, made on crushed ice with Cachaça, sugar and lime	
└─ change flavor to kiwi	25
└─ make it double!	36
Passion Fruit Fizz	29
exotic variation of gin with fresh passion fruit, elderflower syrup, lime juice and sparkling water	
Brazilian Old Fashioned	34
brazilian version of classic cocktail, where we can find aged Cachaça, honey and smoked cinnamon	
Guava Collins	29
brazilian version of classic Tom Collins, combination of gin, lemon juice and guava jam, very refreshing and light cocktail	
Batida de Coco	25
the most beloved Brazilian cocktail made with Cachaça, condensed and coconut milk, topped with grated coconut	

CLASSIC

Lynchburg Lemonade	28
very refreshing cocktail made with Jack Daniel's, Cointrau, lime, orange, lemon, Sprite and brown sugar	
Gin Basil Smash	26
classic cocktail based on gin, fresh basil leaves and a bit of sugar and lemon juice	
Hugo Spritz	28
refreshing spritz in a delicate edition, a combination of Prosecco, elderflower syrup, sparkling water and fresh mint	
Daiquiri	25
most classic, perfectly refreshing rum based cocktail. Basic, but astonishing variation of rum, sugar and lime juice	
Whiskey Sour	27
one of the most classic sweet and sour cocktails, a combination of Wild Turkey Bourbon, sugar, lemon juice and herbal bitters	
Aperol Spritz	28
the undisputed king in the spritz category, a dry drink made by combining herbal liqueur, Prosecco, sparkling water and fresh orange	

NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Caipirinha Virgin	16	Lynchburg Virgin	18
limes, sugar, sparkling water or Sprite		orange pieces, limes, lemon, brown sugar, sparkling water or Sprite	
└─ change flavor to kiwi	18		

LIQUORS

CACHAÇA

Cachaça 51	40ml	13
Cachaça Reserva Soleira 10 yo	40ml	36

WHISKY

Jack Daniel's	40ml	17	700ml	220
Chivas 12 yo	40ml	18	700ml	250
Glenmorangie 10 yo	40ml	28		
Ardbeg 10 yo	40ml	36		
Aberlour 16 yo	40ml	46		

BOURBON

Wild Turkey 81	40ml	14
Buffalo Trace	40ml	19

COGNAC

Hennessy	40ml	29
Remy Martin 1738	40ml	49

RUM

Angostura	40ml	14
Kraken	40ml	22
Botucal 9 yo	40ml	28
Plantation X.O Barbados 12 yo	40ml	38

VODKA

Ostoya	40ml	13	500ml	130	700ml	170
Belvedere	40ml	21	700ml	290		

GIN

Beefeater	40ml	14
Tanqueray no.10	40ml	24

PORTO

Porto 10 yo	50ml	19
Porto 20 yo	50ml	39
Porto 30 yo	50ml	54