

*“O difícil é ser simples”*  
*Paul Bocuse*

Chef Junior Durski



---

# BANQUETE ES LAVO

**Servido para a mesa toda 220** (por pessoa)

Platzki

Mini panquecas de batatas raladas com molho de cogumelos

Sopa Borscht

Pierogi com molho de carne e linguiça defumada

Frango Kiev

Holopti

Charutinhos de repolho com costelinha defumada

Filet mignon com cogumelos

Salada Russa

Sobremesa - Torta de maçã caramelizada com creme de canela



## COUVERT 38

### ENTRADAS, SALADAS E SOPAS

Clássico coquetel de camarões da baía de Guaratuba 95

Tartar de salmão selvagem 95

Foie Gras - 120 g 390

Foie Gras - 60 g 200

Platzki 40

Mini panquecas de batatas raladas com molho de cogumelos

Carpaccio de filet mignon com rúcula e parmesão 75

Carne cruda com Stracciatella 85

---

Salada do Chef 48

Alface em finas fatias, molho italiano (maionese e balsâmico),  
bacon crocante, cebola roxa e queijo parmesão

Salada do Chef com camarões da baía de Guaratuba 87

Salada Russa 33

---

Sopa Borscht 55

Capeletti in brodo 55

## MASSAS

- Pierogi com molho de carne e linguiça defumada 110
- Pierogi com molho de cogumelos 110
- Fettuccine com filet mignon e molho de parmesão 130
- Fettuccine com Morilles e cogumelos 230
- Tagliarini com camarões e rúcula 140
- Ravioli de ricota e espinafre com molho de parmesão 95
- Ravioli de ricota e espinafre com molho alla Bolognese 95
- Gnocchi com molho de parmesão e tomates 98
- Capeletti in brodo 105

## FRUTOS DO MAR

- Robalo no caldo de moqueca e farofa de bananas 140
- Robalo e camarões no caldo de moqueca e farofa de bananas 170
- Robalo servido com purê de batatas e legumes assados 140
- Robalo com camarões ao molho de Champagne 165
- Strogonoff de camarões da baía de Guaratuba 140
- Lombo de bacalhau Gadus Morhua com cebola, tomates, azeitonas e batatas 190
- Lagosta à Thermidor 210

## RISOTOS E ARROZ

Risoto de camarões 155

Risoto de parmesão com filet mignon com cogumelos 145

Risoto de açafrão com ossobuco alla Milanese 145

Arroz de pato 130

## CARNES

Filet mignon com cogumelos e purê de batatas 140

Filet mignon à Califórnia com purê de batatas 140

Filet mignon com creme de milho verde 130

Tournedo Rossini 310

Strogonoff de filet mignon 125

Carret de cordeiro grelhado à lenha, farofa de vagem e maionese de batatas 160

Paleta de cordeiro assada servida com Fettuccine na manteiga e sálvia 130

Frango Kiev com molho de cogumelos, purê de batatas e salada de folhas 115

Confit de canard com purê de batatas e maçã caramelizada 140

Pato no seu próprio molho com perfume de framboesa e batata sauté 140

## SOBREMESAS

Petit Gâteau de chocolate 48

Petit Gâteau de doce de leite 48

Mil folhas de baunilha com frutas vermelhas 40

Cocada ao forno com sorvete de baunilha 45

Brigadeiro de colher 40

Tarte aux Pommes 40

Torta de maçã caramelizada com creme de canela

Petit Fours 28

Café Nespresso 10

Chá (sachê) 10

Chá natural de hortelã 15

## BEBIDAS

### Não Alcoólicos

Água mineral Prata 13  
com e sem gás

Água mineral Aqua Panna/San Pellegrino 29

Suco natural 17  
Laranja, Maracujá, Limonada Suíça ou Abacaxi

Suco de uva integral 17

Refrigerantes 10

Cocktail de Frutas sem álcool 27

### Taças

Champagne 122

Vinho do Porto 42~112  
consulte opções disponíveis

Sauterne 89

### Cervejas

Chopp Heineken na Caneca Congelada 16

Cerveja Heineken Zero 16

---

Proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Se beber, não dirija.

TAXA DE ROLHA R\$ 95



**DURSKI**  
Desde 1999

Chef Junior Durski  
Julho 2024