

“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
- Capelletti 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	32
Suco natural (310 ml)	16
Laranja, Maracujá, Limonada Suíça, Abacaxi ou Uva	
Refrigerantes	10
Cocktail de Frutas sem álcool	32

Taças

Champagne	122
Vinho do Porto	42~112
consulte opções disponíveis	
Sauterne	89

Cervejas

Chopp Heineken na Caneca Congelada	17
Cerveja Heineken Zero	17

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

DURSKI
Desde 1999

Chef Junior Durski
Agosto 2024