



Transforme
sua noite em
uma experiência
inesquecível.

JANTAR

Cobramos 10% taxa de serviço

Sugestões do Chef



A partir das 19h

SEGUNDA → RISOTO DE LIMÃO C/ FRANGO de ~~59~~

Risoto de limão com frango por 49
grelhado e salada de rúcula
com tomate cereja.

TERÇA → AMERICAN PULLED PORK de ~~59~~

Pulled pork (carne de porco Moura), servido com porco 51
repolho roxo, maçã grelhada
e cenoura baby salteados,
acompanha purê misto de batata
e saladinha de rúcula.

QUARTA → GRATINADOS/MASSAS de ~~54~~

- Penne gratinado com porco 43
Bolonhesa de Porco Moura
- Penne gratinado com
Ragu de Ossobuco
- Penne gratinado com
Molho 3 Queijos

QUINTA → GNOCHI & COSTELA de ~~85~~

Costela bovina, servido porco 72
com gnocchi de batata salsa
selado na manteiga,
finalizado com molho
demi glace, crispy de
couve e salsa de
pimenta doce.

SEXTA → HAMBÚRGUER

Ao pedir qualquer opção de
nossos hambúrgueres, **A BEBIDA
É UM PRESENTE DA CASA.**
Confira disponibilidades de bebidas

**SÁBADO → SALADA
+ PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA**

Confira disponibilidades e valores



A partir das 19h

COUVERT

Pães de fermentação natural produzidos na casa, acompanhados de manteiga de ervas e patê do dia. 14

ENTRADAS

Hackepeter Mignon batido na ponta da faca, condimentado com cebola roxa, alcaparras, aioli de aceto balsâmico, finalizado com pickles agri-doce de pepino, gema de ovo, tuilles de páprica defumada, acompanhado de pães de fermentação natural da casa. 51

Croquetas Moura
(6 UNIDADES) Croquetes de porco moura de lenta cocção, finalizados com coalhada seca e vinagrete de pimenta biquinho. 44

Crudo de Peixe Crudo de peixe branco, temperado ao estilo ceviche com letche de tigre, servido sobre crocante de batata doce e lemon pepper, finalizado com calda de maracujá e salsinha fresca. 29

Salada com Salmão Curado

Salada de folhas, salmão curado, manga, ervilhas, finalizada com molho de mostarda e ervas frescas.

65

Salada Caesar

Salada de folhas de alface americana, servida com molho cremoso de parmesão, cubos de peito de frango douradinhos, croutons e parmesão ralado.

39

Salada do Chef

Mix de folhas temperadas com limão, calda de maracujá, castanhas caramelizadas, queijo parmesão e compota de melão.

25

Spring Salad

Mix de folhas, rúcula, tomate confit, cebola roxa branqueada, manteiga ervas finas e queijo coalho.

19

Fresh Salad

Ceviche de manga com salada de folhas e torrada, finalizada com limão Pepper.

19



A partir das 19h

Salmão & Risoto Milanês

Salmão em crosta de castanhas,
risoto milanês e legumes. 99

Mignon com Purê

Purê de batata, mignon grelhado,
molho demi glace e salada
de rúcula. 89

Gnochi & Costela

Costela bovina, servido com
gnhochi de batata salsa selado
na manteiga, finalizado com
molho demi glace,
crispy de couve e salsa
de pimenta doce. 85

American Pulled Pork

Pulled pork, purê misto
de batata, repolho roxo,
salada de rúcula, maçã
grelhada e cenoura baby. 59

Bobó de Salmão

Bobó de salmão com aipim,
pimentão, leite de coco
e azeite de dendê, acompanhado
de arroz branco
e farofa de dendê. 53

Tilápia com Purê

Filé de tilápia, arroz, legumes
salteados e purê misto de batata. 55

Polenta com Costela

Polenta cremosa com muito
queijo parmesão, costela desfiada
e saladinha cítrica de rúcula. 49

Pratos Principais



A partir das 19h

Risoto de Cogumelos com Mignon

Risoto de cogumelos frescos, mignon grelado e molho demi glace

95

Risoto de Porco Moura

Risoto de porco moura de criação própria, assado lentamente e desfiado, creme de abóbora e parmesão, finalizado com saladinha cítrica de rúcula.

69

Risoto de Ossobuco

Risoto feito com ossobuco cozido lentamente, finalizado com muito queijo parmesão e manteiga.

65

Risoto de Limão com Frango

Risoto de limão com frango e salada de rúcula com tomate cereja.

59



VEGETARIANO

Churrasco na Horta

Legumes selados na grelha acompanhados de purê de couve flor refogada, demi glace de legumes e crocante de raízes.

39

GRATINADOS

Penne gratinado com Bolonesa de Porco Moura

Massa tipo penne, molho bolonesa de carne porco moura, gratinados com queijo parmesão.

54

Penne gratinado com Ragu de Ossobuco

Massa tipo penne, molho de ragu de ossobuco, gratinados com queijo parmesão.

54

Penne gratinado com Molho 3 Queijos

Massa tipo penne, molho 3 queijos (gouda, gorgonzola e parmesão), gratinados com queijo parmesão.

54

MODULAR

Espaguete na manteiga 23
(160g)

Nhoque na manteiga 26
(160g)

+ Adicional de um molho

- Sugo	16
- Pesto	16
- Alfredo	20
- 3 queijos	20
- Bolonesa Tradicional	20
- Carbonara	25
- Cogumelos com demiglace	25
- Bolonesa de Porco Moura	25
- Molho ragu de ossobuco	25

ADICIONAL (PROTEÍNA)

Mignon 69

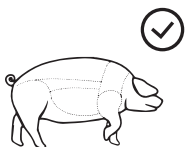
Salmão 61
(Curado / Salmão frio - Gravlax)
(Grelhado) 69

Ancho 59

Pulled Pork 39
(Porco Moura c/ molho bbq artesanal)

Linguiça suína 20
(Açougue do Adi / 4 unidades)

Frango grelhado 22



O Porco Moura é uma das raças de melhor qualidade de suínos do mundo. Sua carne tem sabor, suculência e marmoreio. É um produto regional do Paraná e muito utilizado por chefs renomados.

Parmegiana de Moura

Parmegiana de porco moura, acompanhado de creme de batata com queijo parmesão e couve refogada e finalizado com batata chips e queijo mussarela de bufala.

79

Risoto de Porco Moura

Risoto de porco moura de criação própria, assado lentamente e desfiado, creme de abóbora e parmesão, finalizado com saladinha cítrica de rúcula.

69

American Pulled Pork

Pulled pork, purê misto de batata, repolho roxo, salada de rúcula, maçã grelhada e cenoura baby.

59

Penne gratinado com Bolonhesa de Porco Moura

Massa tipo penne, molho bolonhesa de carne porco moura, gratinados com queijo parmesão.

54

Moura Sandwich

Sanduiche de porco moura de lenta cocção, no nosso pão de fermentação natural, finalizado com molho bbq artesanal, salada de repolho roxo, acompanhado de porção de fritas.

54

1º Escolha sua **PROTEÍNA**

Mignon			69
Salmão	(Opções)		
	Curado (Salmão frio - Gravlax)		61
	Grelhado		69
Ancho			59
Pulled Pork	Porco Moura	c/ molho barbecue artesanal	39
Linguiça suína	Açougue do Adi	(4 Unidades)	27
Costela desfiada			33
Frango grelhado			22
Parmegiana		(Opções de carne)	
Queijo mussarela, molho sugo	Mignon		79
	Frango		49
Strogonoff		(Opções de carne)	
Isclas de carne ao molho com champignon	Carne Bovina		33
	Frango		28

2º Escolha os **ACOMPANHAMENTOS**

Arroz			5
Feijão			5
Farofa			7
Salada	(Porção pequena)	Mix de alfaces, tomate cereja e cenoura.	8
Salada Lumen		Mix de folhas, tomate cereja, cenoura, parmesão ralado, manga, e molho vinagrete.	25
Ovo frito			(1 ovo) 5
Batata frita			8
Batata palha			4
Purê Especial	Batata inglesa, batata salsa e parmesão		15
Legumes	Salteados	Brócolis, couve-flor e cenoura.	7
Cogumelos	Salteados		28



Pequenos pratos, grandes sabores - porções ideais para as crianças curtirem a gastronomia tanto quanto você.

Franguinho pomodoro

Franguinho grelhado,
purê de batatas, molho
pomodoro e fritas. 33

Massa Kids

Espaguete ao molho
de sua escolha, pomodoro,
branco ou manteiga. 25

Prato Kids ***(Frango ou Linguixa)***

Arroz, feijão, batata frita,
frango ou linguixa. 32

Burger KIDS

Pão brioche
+ hambúrguer de 90g
+ queijo mussarela
+ porção de fritas 31

Burger
ROTA 01



Saiba mais sobre
ROTA 01

Pão brioche + 2 hambúrgueres
de 90g + cheddar cremoso
+ molho tártaro
+ cebola crispy
+ picles + porção de fritas 46

Bacon
BBQ

Pão brioche + 2 hambúrgueres
de 90g + bacon + queijo cheddar
+ salada + molho barbecue
artesanal + porção de fritas 54

Salad
Burger

Pão brioche + 2 hambúrgueres
de 90g + salada + queijo cheddar
+ cebola roxa
+ maionese caseira
+ porção de fritas 47

Burger
N' Cheese

Pão brioche + 2 hambúrgueres
de 90g + queijo mussarela
+ porção de fritas 34

Burger
KIDS

Pão brioche + hambúrguer de 90g
+ queijo mussarela
+ porção de fritas 31



Adicional de **BURGER** (90g) 10

Adicional de **BACON** 6

SOPAS

Feijão 39

Canja

Legumes c/ Carne 35

Creme de Mandioquinha (com bacon)

ACOMPANHA torradas e queijo parmesão.

TINTOS

	Alma Negra M Blend	299
	La Linda Malbec	145
	Norton Doc	139
	EA Cartuxa	129
	Sexy Fish Malbec	95
	Ventisquero Clássico Carménère	89
	Concha y Toro Reservado Cabernet Sauvignon	89
	Cosecha tarapaca CS	65

MEIA
GARRAFA

	Santa Carolina Reservado Cabernet Sauvignon	55
---	---	----

TINTOS
SUAVES

	Olaria	69
--	--------	----

ROSÉ

	Porta 6	115
---	---------	-----

BRANCO

	Anubis Chardonnay	99
	Kalfu Sauvignon	115

ESPUMANTE

	Terra Nova Moscatel	89
	La Roche Brut Rosé	79

Espumante sem Álcool	85
----------------------	----

Taça (150ml)	15
--------------	----