

menu & drinks

restaurante
Solaris



ENTRADAS

Batatas Fritas 28,00

Batatas palito acompanhadas de molho. 350g.

Batatas Rústicas 28,00

Batatas cortadas em metades, temperadas com óregano e salsinha, acompanhadas de molho. 350g.

Bolinho de Bacalhau 40,00

Acompanhado de molho de pimenta e limão. 10 unidades.

Pães e Queijos 82,00

Travessa com pães, queijos Gran Mestri, manteiga, pastas e pickles.

Camarões ao pesto 62,00

Refogados ao pesto de manjeriçã, queijo grana e pão da casa.

MENU KIDS

Massa na Manteiga 22,00

Massa al dente na manteiga Gran Mestri.

Salmão Kids 36,00

Cubos de salmão grelhado e legumes na manteiga.

Brasileirinho 34,00

Bife grelhado em cubos, arroz e fritas.

SALADAS

Contemporânea 26,00

Mix de folhas verdes, tomates e palmito.

Mista 39,00

Mix de folhas verdes, tomates, queijo Gran mestri e legumes da estação.

Caprese 39,00

Folhas verdes, tomates, azeitonas negras, mussarela de búfala e manjeriçã.

Legumes na Manteiga 25,00

Legumes grelhados na manteiga. Cenoura, brócolis, vagem, abobrinha e batata.

CREMES E SOPAS

Canja 49,00

Arroz, caldo e carne de galinha, legumes, torrada, manteiga e parmesão.

Capeletti 54,00

Caldo e carne de galinha, acompanhadas de torradas, manteiga e parmesão.

CARNES

Costelinha Barbecue 44,00

Costelinha suína à moda creole, molho barbecue e batatas rústicas.

*a taxa de serviço de 10% é opcional, não obrigatória



Frango do Chef 44,00

Peito de frango grelhado, molho do chef, legumes na manteiga e arroz.

Frango Cremoso 44,00

Sobrecoxa de frango grelhada, molho cremoso, purê de batata e vagem refogada.

Farrapos 49,00

Alcatra grelhada, ovos fritos, batata frita, arroz e salada da estação.

Dijon 50,00

Lascas de alcatra grelhada, molho do chef, risoto de palmito e batatas na mostarda.

Filé de Nata 64,00

Filé mignon grelhado ao molho de nata, arroz e batatas fritas

Filé à Parmegiana 69,00

Filé mignon empanado e frito, mussarela, gratinado em molho sugo, arroz e batatas fritas.

Entrecot 76,00

350g de carne de Angus grelhada com sal, batatas coradas e cebolas na manteiga.

Gran Paillard 64,00

Risotto de parmesiano Gran Mestri sobre paillard de mignon grelhado e lascas de parmesão.

Parmegiana Quatro Queijos 72,00

Filé mignon empanado e frito, mussarela, gratinado em molho quatro queijos, spaguetti na manteiga e salsinha.

PEIXES

Tilápia ao Pesto 49,00

Tilápia na farinha de milho, legumes na manteiga, pesto de rúcula e arroz.

Peixe com Legumes 72,00

Linguado ou Salmão grelhado acompanhado de legumes na manteiga.

Peixe à Espanhola 74,00

Linguado ou Salmão em azeite de oliva, molho de queijo, pimentão, tomate, alcaparras, azeitonas negras e arroz.

Peixe em Castanhas 77,00

Linguado ou Salmão passado em castanhas de caju e risotto de palmito.

Peixe Tropical 77,00

Linguado ou Salmão passado em castanhas de caju, molho de maracujá, caju e gengibre e abacaxi flambado.

Peixe em Alcaparras 72,00

Linguado ou Salmão alcaparras douradas na manteiga, palmito e batata em rodelas.

Camarões à Dumont 82,00

Refogados com cebola, tomate, champignon, molho de tomate e requeijão, arroz.

Bacalhau à Portugal 88,00

Em azeite de oliva, vinho branco, batatas, cebolas, azeitonas verdes.

*a taxa de serviço de 10% é opcional, não obrigatória



MASSAS

Massa com Salmão à Italiana 56,00
Salmão desfiado, manjericão, tomates secos e requeijão cremoso.

Massa 4 Queijos com Filé 56,00
Molho quatro queijos e filé grelhado em cubos.

Massa Navegantes 64,00
Camarões, molho sugo, requeijão e salsinha.

*massa italiana, tipo penne ou spaghetti

RISOTTOS

Risotto Caccio e Pepe 52,00
Pecorino romano, parmesão e pimenta do reino.

Risotto Caprese 56,00
Pesto de manjericão, tomatinhos e mussarela de búfala

Risotto de Camarão 80,00
Camarão com queijo gruyere.

Cesta de Parmesão 15,00

SANDUÍCHES E CAFÉ

Mini Fritas 12,00

Misto Quente 17,00
três pães, presunto, queijo, tomate e alface.

Omelete 32,00
Ovos, queijo, presunto, tomate, alface e molho.

Cheese Low Carb 32,00
Hambúrguer 150g, queijo duplo, tomate, repolho roxo, molho, envolto em folhas de alface.

Cheese Burger 29,00
Hambúrguer 150g, queijo duplo, tomate e molho.

Cheese Vegetariano 29,00
Cenoura, repolho, ervilha, queijo duplo, tomate, alface e molho.

Cheese Filé 39,00
Cubos de filé mignon, queijo duplo, tomate, alface e molho.

Mega 39,00
Hambúrguer 150g, bacon, ovo, queijo duplo, tomate, alface, molho, fritas.

Café ou Chá com Leite 14,00

*a taxa de serviço de 10% é opcional, não obrigatória



SOBREMESAS

Sorvetes Artesanais 20,00

Uva, menta ou coco natural com calda de chocolate, amora ou laranja.

Tiramisu 24,00

Clássica sobremesa italiana a base de queijo cremoso, e chocolate.

Torta Holandesa 22,00

Torta de sorvete, base de bolo e cobertura de ganache de chocolate meio amargo.

Amor Alpino 24,00

Minitorta de chocolate amargo, doce de leite, calda de chocolate e crocante de nozes.

Petit Solaris 28,00

Releitura de petit gateau com sorvete de coco, creme, uva ou menta e calda de chocolate.

Beijo do Oriente 22,00

Mini torta de chocolate marfim com calda de chocolate, amora ou laranja.

Calda extra 5,00

DRINKS

Caipirinha 18,00

Cachaça, açúcar, gelo e limão

Caipirinha de vodka 24,00

Rum Bacardi, açúcar, gelo e limão.

Blue Jeans 30,00

Gin, suco de uva branca, suco de limão, curaçau blue, espumante e gelo.

Margarita 30,00

Tequila, contreau, suco de limão e sal.

Negroni 28,00

Gin, campari, vermute tinto, laranja e gelo.

Big Apple 30,00

Espumante, gelo, maçã verde, canela.

Spice on Ice 30,00

Espumante, gelo, licor de pêssigo, gengibre e laranja.

Spritz 30,00

Espumante, laranja, água com gás, licor Aperol e gelo.

VINHOS

Taça Tinto 175ml 18,00

Taça Branco 175ml 18,00

Taça Espumante 175ml 18,00

*rolha por pessoa 20,00

*a taxa de serviço de 10% é opcional, não obrigatória



BEBIDAS

Água Mineral Com ou sem gás 500ml.	3,00
Água Tônica	7,00
Coca Cola Tradicional ou zero.	7,00
Guaraná Tradicional ou zero.	7,00
Fanta	7,00
Sprite	7,00
Suco Natural 250 ml	14,00
Cerveja Original 600ml	15,00
Cerveja Heineken 600ml	19,00

CERVEJAS ARTESANAIS

Big John Bowler Hat American Lager	18,00
Big John Baseball Cap American Ipa	25,00
Frisanco Partenza American Lager	18,00
Frisanco Viaggio Belgian Blond Ale	22,00

DOSES 50 ml

Cachaça Artesanal	8,00
Licores 25 ml	9,00
Cachaça Heats	12,00
Campari	11,00
Steinhaeger Doble W	11,00
Martini	12,00
Rum Bacardi	12,00
Underberg	12,00
Vodka Smirnoff	12,00
Whisky Passport	16,00
Whisky Grant's	16,00
Brandy	20,00
Amarula/Bayley's	17,00
Tequila Jose Cuervo	22,00
Jägermeister	22,00
Whisky Red Label	19,00
Whisky White Horse	19,00
Whisky Black Label	25,00
Whisky Chivas Regal	25,00
Whisky Jack Daniel's	25,00

*a taxa de serviço de 10% é opcional,
não obrigatória

