

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 manjeriço, 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 manjeriço.

**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 spaguetti

---

## 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**

---

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

---

**CERVEJAS ARTESANAIS**

---

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

---

**DOSES 50 ml**

---

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

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

