

menu & drinks

restaurante
Solaris



ENTRADAS

Batatas Fritas 34,00

Batatas palito acompanhadas de molho. 350g.

Burrata 95,00

Servida com tomatinhos assados em azeite e torradas.
*harmoniza com sauvignon blanc.

Bolinho de Bacalhau 49,00

Acompanhado de molho de pimenta. 10 unidades.

Travessa de Sabores 80,00

Seleção de queijos e frios, manteiga, mel e pães.
*harmoniza com espumante brut ou pinot noir.

Croquetas de Moqueca 49,00

Acompanhado de molho de pimenta. 6 unidades.
*harmoniza com espumante brut.

MENU KIDS

Massa na Manteiga 23,00

Massa al dente na manteiga.

Salmão Kids 39,00

Cubos de salmão grelhado e legumes na manteiga.

Brasileirinho 39,00

Bife grelhado em cubos, arroz e fritas.

SALADAS

Contemporânea 34,00

Mix de folhas verdes, tomates e palmito.

Solaris 50,00

Mix de folhas verdes, tomates, queijo montanhês, croutons, legumes da estação e cubos de frango grelhado.

Grega 38,00

Tomate cereja, cebola roxa, pepino, pimentão e molho a base de azeite de oliva e orégano.

CREMES E SOPAS

Canja 56,00

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

Capeletti 68,00

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

CARNES

Dijon 58,00

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

Filé de Nata 75,00

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

Molho extra 9,00

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



Filé à Parmegiana 80,00

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

Entrecot 88,00

300g de carne de Angus grelhada com sal e manteiga saborizada, batatas coradas e farofa

Escalope Cacio Pepe 84,00

Escalopes de filé acompanhado de risotto caccio pepe.

Costela com Abacaxi 72,00

Costela suína assada, chutney de abacaxi e maionese de batata.

Tournedos de Pimenta Verde 98,00

Tournedos de filé grelhados, ao molho demi glace com pimenta verde e purê de batata.

PEIXES

Tilápia ao Molho de Alcaparras 59,00

Tilápia na farinha de milho, legumes na manteiga, manteiga de alcaparras e limão e arroz.

Salmão Cítrico 90,00

Salmão crocante, servido com risotto de limão siciliano.

Peixe à Espanhola 95,00

Congrio ou Salmão, molho bechamel, pimentão, tomate, alcaparras, azeitonas negras e arroz.

Peixe em Castanhas 95,00

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

Peixe Tropical 95,00

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

Moqueca 98,00

Congrio ou Camarão em molho de tomate, salsa, pimentão e leite de coco, acompanhado de arroz e farofa.

Bacalhau Mediterrâneo 150,00

Em azeite de oliva, vinho branco, tomate cereja, azeitonas negras e batatas.

MASSAS

Massa com Salmão à Italiana 60,00

Salmão desfiado, manjerição, tomates secos e requeijão cremoso.

Massa 4 Queijos com Filé 68,00

Molho quatro queijos e filé grelhado em cubos.

Massa 4 Queijos com Camarão 84,00

Molho quatro queijos e camarão grelhado.

Lasagna 55,00

Massa recheada com molho bolognesa, bechamel e mussarela.

*massa italiana, tipo fusili ou spaghetti

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



RISOTTOS

Risotto all'Amatriciana 68,00

Arroz arbóreo, guanciale, parmesão, molho de tomate.

Risotto de Camarão 98,00

Camarão com queijo gruyere.

SANDUÍCHES E CAFÉ

Mini Fritas 12,00

120g

Panini de Presunto e Queijo 24,00

Ciabatta, presunto e queijo tostados.

Panini Caprese 32,00

Ciabatta, pesto, mussarela, tomate e manjerição.

Panini de Costela 42,00

Ciabatta, costela assada e desfiada, mussarela e pickles de cebola roxa.

Cheese Burger 38,00

Hambúrguer 150g, queijo duplo, tomate, alface e molho.

Omelete 36,00

Ovos, queijo, presunto, acompanhada salada.

Café ou Chá com Leite 12,00

Café Expresso 10,00

SOBREMESAS

Sorvetes Artesanais 24,00

Menta, baunilha, laranja ou coco natural com calda de chocolate, amora ou laranja.

Banana Flambada 27,00

Banana flambada, sorvete de creme e calda de laranja.

Torta Holandesa 27,00

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

Amor Alpino 27,00

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

Petit Solaris 32,00

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

Papaia com Cassis 24,00

Mamão batido com sorvete de creme ao licor de cassis.

Sorvete de Maracujá 27,00

Sorvete artesanal de maracujá com calda de maracujá.

Calda extra 9,00

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



DRINKS

Caipirinha 20,00
Cachaça, açúcar, gelo e limão.

Caipirinha de vodka 28,00
Vodka, açúcar, gelo e limão.

Negroni 34,00
Gin, campari, vermute tinto, rodela de laranja e gelo.

Basilio 25,00
Drink de espumante, suco de pêssego e gelo.

Limoncello Spritz 37,00
Espumante, gelo, licor de limão siciliano e rodela de limão.

Aperol Spritz 37,00
Espumante, gelo, licor Aperol e rodela de laranja.

VINHOS

Taça Tinto 175ml 20,00

Taça Branco 175ml 20,00

Taça Espumante 175ml 20,00

***rolha por pessoa** 25,00

BEBIDAS

Água Mineral 4,00
Com ou sem gás 500ml.

Limão espremido 5,00

Água Tônica 8,00

Coca Cola 8,00
Tradicional ou zero.

Guaraná 8,00
Tradicional ou zero.

Fanta 8,00

Sprite 8,00

Suco Natural 14,00
250 ml

Cerveja Original 18,00
600ml

Cerveja Heineken 24,00
600ml



CERVEJAS ARTESANAIS

Big John Bowler Hat American Lager	20,00
Big John Baseball Cap American Ipa	25,00
Frisanco Partenza Dortmunder Export	20,00
Frisanco Viaggio Belgian Blond Ale	25,00
Frisanco Limonatta Witbier	20,00
Frisanco Origine Italian Grape Ale	110,00

DOSES 50 ml

Cachaça Artesanal	9,00
Campari	15,00
Vodka Absolut	28,00
Vodka Smirnoff	15,00
Rum Bacardi	15,00
Gin Tanqueray	28,00
Martini	15,00
Whisky Red Label	22,00
Whisky White Horse	22,00
Whisky Black Label	28,00
Whisky Chivas Regal	28,00
Whisky Jack Daniel's	28,00
Brandy	24,00
Amarula/Bayley's	20,00
Tequila Jose Cuervo	28,00
Jägermeister	28,00

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

