

menu & drinks

restaurante  
**Solaris**



---

## ENTRADAS

---

### Batatas Fritas 30,00

\*Batatas palito acompanhadas de molho. 350g.

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

### Bolinho de Bacalhau 45,00

Acompanhado de molho de pimenta e limão. 10 unidades.

### Pães e Queijos 85,00

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

---

## MENU KIDS

---

### Massa na Manteiga 20,00

Massa al dente na manteiga Gran Mestri.

### Salmão Kids 35,00

Cubos de salmão grelhado e legumes na manteiga.

### Brasileirinho 35,00

Bife grelhado em cubos, arroz e fritas.

---

## SALADAS

---

### Contemporânea 29,00

Mix de folhas verdes, tomates e palmito.

### Solaris 42,00

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

### Caprese 45,00

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

### Legumes na Manteiga 29,00

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 60,00

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

---

## CARNES

---

### Dijon 55,00

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

### Filé de Nata 65,00

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

### Molho extra 7,00

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



**Filé à Parmegiana** 72,00

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

**Entrecot** 80,00

350g de carne de Angus grelhada com sal, batatas coradas e farofa

**Filé Cacio Pepe** 75,00

Risotto de caccio pepe sobre paillard de mignon grelhado e lascas de parmesão.

**Parmegiana Quatro Queijos** 80,00

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

---

**PEIXES**

---

**Tilápia ao Pesto** 55,00

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

**Peixe com Legumes** 75,00

Linguado ou Salmão acompanhado de legumes na manteiga.

**Peixe à Espanhola** 80,00

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

**Peixe em Castanhas** 85,00

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

**Peixe Tropical** 85,00

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

**Peixe em Alcaparras** 75,00

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

**Bacalhau à Portugal** 98,00

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

---

**MASSAS**

---

**Massa com Salmão à Italiana** 55,00

Salmão desfiado, manjerição, tomates secos e requeijão cremoso.

**Massa 4 Queijos com Filé** 60,00

Molho quatro queijos e filé grelhado em cubos.

**Massa 4 Queijos com Camarão** 75,00

Molho quatro queijos e camarão grelhado.

\*massa italiana, tipo penne, spaguetti

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



---

## RISOTTOS

---

**Risotto Cacio e Pepe** 65,00

Pecorino romano, parmesão e pimenta do reino.

**Risotto Caprese** 58,00

Pesto de manjeriçã, tomatinhos e mussarela de búfala

**Risotto de Camarão** 88,00

Camarão com queijo gruyere.

---

## SANDUÍCHES E CAFÉ

---

**Mini Fritas** 10,00

150g

**Misto Quente** 17,00

Pão de miga, presunto e queijo tostados

**Omelete** 32,00

Ovos, queijo, presunto, acompanhada salada.

**Cheese Low Carb** 35,00

Hambúrguer 170g, queijo duplo, tomate, repolho roxo, molho, envolto em folhas de alface.

**Cheese Burguer** 35,00

Hambúrguer 170g, queijo duplo, tomate e molho.

**Cheese Vegano** 35,00

Hamburguer vegano, Cenoura, repolho, tomate, alface e mostarda.

**Cheese Filé** 42,00

Cubos de filé mignon, queijo duplo, tomate, alface e molho.

**Mega** 42,00

Hambúrguer 170g, bacon, ovo, queijo duplo, tomate, alface, molho, fritas.

**Café ou Chá com Leite** 10,00

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



---

## **SOBREMESAS**

---

**Sorvetes Artesanais** 22,00

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

**Banana Flambada** 24,00

Banana flambada, sorvete de creme e calda de laranja.

**Torta Holandesa** 24,00

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

**Amor Alpino** 26,00

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, amora ou menta e calda de chocolate.

**Papaia com Cassis** 22,00

Mamão batido com sorvete de creme ao licor de cassis.

**Calda extra** 7,00

---

## **DRINKS**

---

**Caipirinha** 18,00

Cachaça, açúcar, gelo e limão

**Caipirinha de vodka** 25,00

Vodka, açúcar, gelo e limão.

**Blue Jeans** 35,00

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

**Margarita** 35,00

Tequila, contreau, suco de limão e sal.

**Negroni** 30,00

Gin, campari, vermute tinto, laranja e gelo.

**Big Apple** 30,00

Espumante, gelo, maçã verde, canela.

**Spice on Ice** 35,00

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

**Spritz** 35,00

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

---

## **VINHOS**

---

**Taça Tinto | 75ml** 18,00

**Taça Branco | 75ml** 18,00

**Taça Espumante | 75ml** 18,00

**\*rolha por pessoa** 25,00

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



---

## BEBIDAS

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Água Mineral</b><br>Com ou sem gás 500ml. | 4,00  |
| <b>Limão espremido</b>                       | 5,00  |
| <b>Água Tônica</b>                           | 7,00  |
| <b>Coca Cola</b><br>Tradicional ou zero.     | 7,00  |
| <b>Guaraná</b><br>Tradicional ou zero.       | 7,00  |
| <b>Fanta</b>                                 | 7,00  |
| <b>Sprite</b>                                | 7,00  |
| <b>Suco Natural</b><br>250 ml                | 14,00 |
| <b>Cerveja Original</b><br>600ml             | 16,00 |
| <b>Cerveja Heineken</b><br>600ml             | 20,00 |

---

## CERVEJAS ARTESANAIS

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Big John Bowler Hat</b><br>American Lager | 20,00 |
| <b>Big John Baseball Cap</b><br>American Ipa | 25,00 |
| <b>Frisanco Partenza</b><br>American Lager   | 22,00 |
| <b>Frisanco Viaggio</b><br>Belgian Blond Ale | 25,00 |

---

## DOSES 50 ml

---

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Cachaça Artesanal</b>    | 8,00  |
| <b>Campari</b>              | 12,00 |
| <b>Vodka Absolut</b>        | 25,00 |
| <b>Martini</b>              | 12,00 |
| <b>Rum Bacardi</b>          | 12,00 |
| <b>Gin Tanqueray</b>        | 25,00 |
| <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>  | 25,00 |
| <b>Jägermeister</b>         | 25,00 |
| <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

