

BURRATA

INGREDIENTES SELECIONADOS

Victtorio
PIZZARIA & FORNERIA

ANTIPASTI

649 SPUNTINI DI GRANA PADANO
QUEIJO GRANA PADANO

R\$32,80

650 MEZZO MISTO DI ANTIPASTI
BERINGELA, ABOBRINHA, SALAME, BATATA
CALABRESA E CEBOLA EM CONSERVA

R\$62,80

655 MISTO DI ANTIPASTI
SPUNTINI DI GRANA PADANO E MEZZO MISTO
DI ANTIPASTI

R\$78,80

BRUSCHETTA BAR

656 ROSSA
TOMATE CEREJA, BASÍLICO, ALHO E AZEITE

R\$26,80

657 BIANCA
RÚCULA, ALICI, CEBOLA, AZEITONA E AZEITE

R\$26,80

658 ROSSA COM MOZZARELLA
TOMATE CEREJA, ALHO, BASÍLICO, AZEITE,
MOZZARELLA E RÚCULA

R\$26,80

FOCACCIA ROMANE

659 BIANCA
AZEITE EXTRA-VIRGEM E ALECRIM

R\$32,80

660 DI GRANA PADANO
PARMESÃO EM LASCAS

R\$58,80

661 DI PROSCIUTTO
MOZZARELLA ARTESANAL, RÚCULA E PARMA

R\$72,80

ENTRADAS E SALADAS

662 INSALATA CAPRESE
MOZZARELA DI BUFALA, TOMATE E BASÍLICO

R\$62,80

663 INSALATA DEL PIZZAIOLO
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, MISTO DE FOLHAS VERDES
COM RÚCULA SELVAGEM, ATUM FRESCO COM CEBOLA E TOMATE

R\$74,80

652 BURRATA
QUEIJO BURRATA, RÚCULA, TOMATE CEREJA E FOCACCIA

R\$66,80

653 PROSCIUTTO DI PARMA
PRESUNTO DE PARMA E FOCACCIA

R\$67,80

654 SHITAKE AL FORNO A LENHA
SHITAKE, ALHO, AZEITE EXTRA VIRGEM E FOCACCIA

R\$78,80

651 SALMÃO DEFUMADO
SALMÃO DEFUMADO E FOCACCIA

R\$72,80

Victtorio
PIZZARIA & FORNERIA

PIZZA ROSSE COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DI BUFALA

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA		INDIVIDUAL	FAMIGLIA
MARGHERITA COM TOMATE E BASÍLICO	664 68,80	665 92,80	DIAVOLA SALAME PICANTE	688 77,80	689 106,80
PEPERONATA PIMENTÕES, CEBOLA, PIMENTA DO REINO E SALSA	666 78,80	667 98,80	VICTÓRIO PRESUNTO, ALCACHOFRA, FUNGHI, BACON E OVO	690 78,80	691 107,80
CALABRESE LINGUIÇA, CEBOLA, AZEITONA E ORÉGANO	668 78,80	669 98,80	4 FORMAGGI MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA, PARMESÃO, GRUYERÉ	692 78,80	693 107,80
PARMIGIANA BERINGELA E LASCAS DE PARMESÃO	670 74,80	671 104,80	DI BURRATA MOZZARELLA, PRESUNTO E STRACCIATELLA	694 82,80	695 114,80
NAPOLETANA COM ALICI	672 72,80	673 102,80	IMPERIALE BURRATA, MISTO DE FUNGHI SELVAGENS FRESCOS, SALSA E ALHO	696 84,80	697 116,80
AMATRICIANA PANCETTA, BACON, CEBOLA E PECORINO	674 74,80	675 104,80	MEDITERRANEA ATUM FRESCO, AZEITONA, CEBOLA, AIPO E TOMATE CEREJA	698 84,80	699 116,80
ROMANA ALICI, AZEITONA, ALCAPARRA E ORÉGANO	676 74,80	677 104,80	ORTOLANA PIMENTÕES, ABOBRINHA, BERINJELA, CEBOLA, TOMATE CEREJA E RÚCULA	700 72,80	701 99,80
PORTOGHESE TOMATE, MOZZARELLA, CALABRESA, PRESUNTO, PIMENTÃO, CEBOLA, OVOS COZIDO, RODELA DE TOMATE E AZEITONA PRETA	678 74,80	679 104,80	ELEGANTE PARMA, RÚCULA SELVAGEM E PARMESÃO	702 78,80	703 107,80
CATUPIRY MOZZARELLA, QUEIJO CATUPIRY E ORÉGANO	680 72,80	681 102,80	VEGETARIANA MOZZARELLA, BERINGELA, ABOBRINHA, BRÓCOLIS, ALHO PORÓ, TOMATE CEREJA E RÚCULA	704 82,80	705 114,80
PEPPERONI PEPERONI E PIMENTA CALABRESA SECA	682 74,80	683 104,80	AL MARE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRUTOS DO MAR, TOMATE E SALSINHA	706 84,80	707 116,80
PROSCIUTTO COM PRESUNTO	684 74,80	685 104,80	PORTO FINO MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, FRANGO, CATUPIRY, MILHO E ORÉGANO	708 74,80	709 104,80
BOSCAIOLA FUNGHI E SALSINHA	686 78,80	687 107,80	CAMARÃO COM CATUPIRY MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE, CATUPIRY E CAMARÃO	000 79,80	000 114,80



PIZZAS DELICIOSAS
INGREDIENTES ESPECIAIS



PIZZAS GOURMET

INGREDIENTES ESPECIAIS

PIZZA GOURMET

NOSSAS RECEITAS ESPECIAIS, COM MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL EXCLUSIVA

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA
MARCHERITA GOURMET	710 78,80	711 112,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, PACHINO (TOMATINHO ITALIANO), LASCAS DE PARMIGIANO E BASILICO		
AL PESTO	712 84,80	713 116,80
MOLHO DE PESTO, MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, FILET DE TOMATE E PECORINO		
BUZIANA	714 94,80	715 128,80
MOZZARELLA DI BUFALA ARTESANAL, CAMARÃO DA ILHA, PARMESÃO, PECORINO, RÚCULA, FILET DE TOMATE E ABOBRINHA		

INDIVIDUAL 30CM / FAMIGLIA 35CM

BAGUETE

722 LA BAGUETTE DI PARMA	57,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO DE PARMA, TOMATE SECO E RÚCULA	

PIZZAS DOCES

	INDIVIDUAL	FAMIGLIA
BANANA	716 72,80	717 94,80
MOZZARELLA, BANANA, AÇÚCAR E CANELA		
CHOCOLATE BRANCO COM MORANGO	718 72,80	719 94,80
CREME DE LEITE, CHOCOLATE BRANCO E MORANGO		
CHOCOLATE PRETO COM BANANA	720 72,80	721 94,80
CREME LEITE, CHOCOLATE PRETO E BANANA		

CALZONE

723 CALZONI TOSCANO	69,80
MOZZARELLA DI BUFALA, PRESUNTO, FUNGHI, ALCACHOFRA, OVOS E MOLHO DE TOMATE	

TRATTORIA

727 SPAGHETTI POMODORO E BASÍLICO	59,80
MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E TOMATE CEREJA	
742 SPAGHETTI AO FRUTOS DO MAR	104,80
742 SPAGHETTI À BOLOGNESA	67,80
728 RAVIOLI DI "MOZZARELLA"	69,80
MASSA FRESCA RECHEADA COM MOZZARELLA E MOLHO DE TOMATE	
729 MELANZANA ALLA PARMEGIANA	78,80
BERINJELA À PARMEGIANA	
730 GNOCCHI ALLA 4 FORMAGGI	77,80
MOZZARELLA, GORGONZOLA, REQUEIJÃO E PARMESÃO	
733 GNOCCHI AL RAGÚ	78,80
GNOCCHI DE BATATA E RAGÚ DE FILET MIGNON	
743 GNOCCHI AO MOLHO DE CAMARÃO	89,80
731 FETTUCCINE ALLA VICTTORIO	84,80
CREME DE LEITE, PARMA, COGUMELO, PARMESÃO E ERVILHA	
750 FETTUCCINE	98,80
COM CREME DE MORANGA E CAMARÃO	
732 LASAGNA DI CARNE	79,80
RECHEIO DE VITELA, PARMA, SHITAKE, FUNGHI SECO	
734 RISOTTO DI CAMARÃO	92,80
ARROZ ARBÓRIO, CAMARÃO E RÚCULA	
735 PAILLARD CON FETTUCINE ALFREDO	89,80
MANTEIGA, PARMESÃO, CREME DE LEITE, FILET MIGNON	
744 CAMARÃO AO CATUPIRY	98,80
COM CREME DE CATUPIRY, CAMARÃO E AÇAFRÃO	

GRELHADOS

736 FILE MIGNON C/ RISOTO DE FUNGHI	98,80
746 FILE MIGNON AO QUEIJO BRIE	98,80
C/ RISOTO DE ASPARGO	
737 SALMÃO GRELHADO C/ ARROZ LIMÃO	116,80
C/ RISOTO DE LIMÃO SICILIANO	
738 SALMÃO GRELHADO C/ LEGUMES SALTEADOS	112,80
COGUMELOS, ABOBRINHA, CENOURA, BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA	
739 FILET NAMORADO GRELHADO	109,80
C/ ARROZ PIAMONTESE E MOLHO A BELLE MEUNIERE	
740 CAMARÃO VG COM ARROZ NEGRO	148,80
741 SCALOPINHO SALTIMBOCCA	92,80
C/ RISOTO DE PUPUNHA	
SCALOPINHO DE FILÉ MIGNON, ENVOLTO EM PRESUNTO DE PARMA, SÁLVIA E RISOTO DE PUPUNHA	
748 LOMBO DE BACALHAU COM ARROZ DE BRÓCOLIS	124,80
749 POLVO	121,80
GRELHADO COM SALADA DE FEIJÃO AZUKI, PESTO DE RÚCULA E VINAGRETE DE TANGERINA	

MENU BAMBINI

724 SPAGHETTI AO SUGO	54,80
725 SPAGHETTI NA MANTEIGA	54,80
726 SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO	54,80
751 FILET MIGNON/PEITO DE FRANGO	58,80
C/ ARROZ BRANCO OU ARROZ COLORIDO OU SPAGHETTI NA MANTEIGA	



SOBREMESAS

742 PETIT GATEAU 36,80

743 TIRAMISÚ 36,80

LICOR BAYLES, CREAM CHEESE, AÇÚCAR E CAFÉ SOLÚVEL

114 CREME DE PAPAYA
C/ LICOR DE CASSIS 36,80

745 BANANA SPLIT 36,80

BANANA, CHANTILLY, SORVETES (CHOCOLATE, MORANGO E
CREME), CASTANHA E CALDA DE CHOCOLATE

113 BANANA CAMELADA
COM SORVETE DE CREME 36,80

115 TAÇA BARDOT 36,80

116 HARUMAKI DE DOCE DE LEITE
(2 UNIDS) 34,80

SORVETE (2 BOLAS) 29,80

CHOCOLATE, MORANGO E CREME



SOBREMESAS

INGREDIENTES ESPECIAIS



丹尼尹

PODEMOS NOS ENCONTRAR

SUSHI BARDOT

WWW.SUSHIBARDOT.COM.BR

ORLA BARDOT, 500 - BÚZIOS

 (22) 98809-7552

 SUSHI_BARDOT

 SUSHIBARDOT

ESPECIAIS DO CHEF

EDAMAME TRUFADO	\$34
KATSU SANDO	\$39
TEMAKI SUSHI	\$47
CHIRASHI SUSHI	\$79
TARTAR DE ATUM	\$44
TARTAR DE SALMÃO	\$46
TAMAGO TRUFADO	\$38
TRIO DE OSTRAS	\$66
URAMAKI SALMÃO CROCANTE	\$56
TIRADITO DE PEIXE BRANCO	\$69
CEVICHE PERUANO	\$62
URAMAKI EBI CRISPY	\$52
KINOKO	\$39
TSUKEMONO	\$24

TEPPANYAKI

ATUM	\$ 98,80
CAMARÃO	\$108,80
FRUTOS DO MAR	\$108,80
POLVO	\$109,80



KATSU SANDO



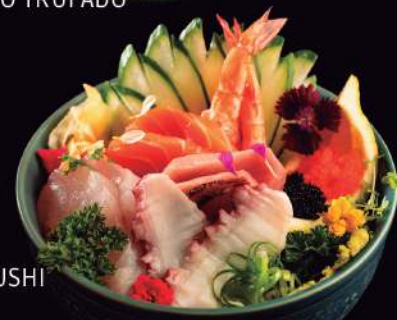
URAMAKI SALMÃO CROCANTE



TRIO DE OSTRAS



TAMAGO TRUFADO



CHIRASHI SUSHI

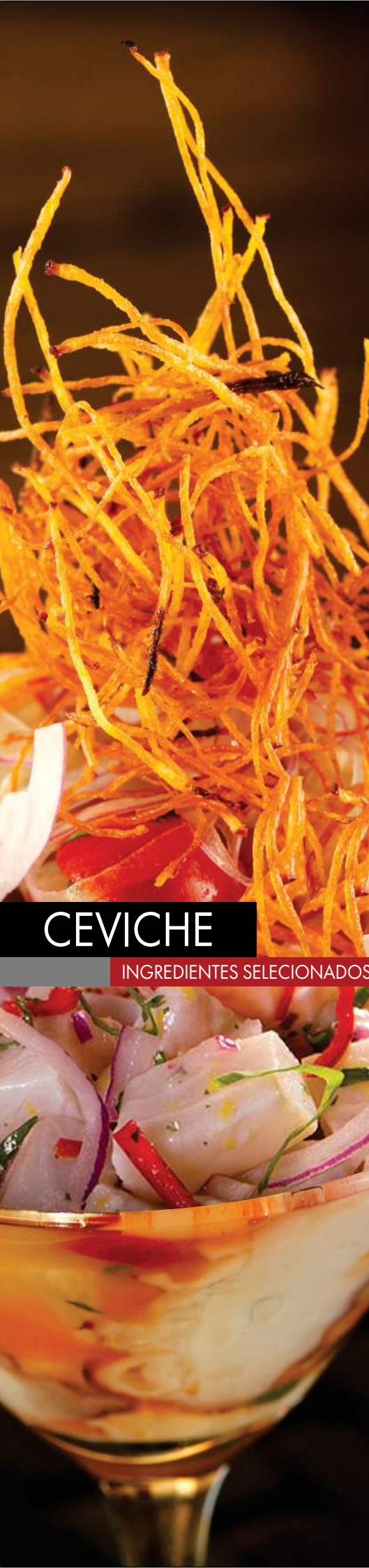
BABY BEEF

\$128.00

TEPPANYAKI SALMÃO

\$108.80





CEVICHE

INGREDIENTES SELECIONADOS

ENTRADAS

USSUZUKURI DE SALMÃO R\$69,80

FATIAS FINAS DE SALMÃO COM ALCAPARRAS, CRISPY DE BATATA DOCE, CEBOLETE, GERGELIM TORRADO E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

CEVICHE R\$68,80

PEIXE BRANCO MARINADO COM LIMÃO SICILIANO, CEBOLA ROXA, PIMENTA SRIRACHA, COENTRO, CRISPY DE BATATA DOCE E SOBORÔ

MISSOSHIRO R\$26,80

SOPA DE SOJA COM TOFU E CEBOLETE

NIRÁ ITAME R\$58,80

BROTO DE ALHO SALTEADO COM MANTEIGA, ÓLEO DE GERGELIM E SHOYU

SHITAKE E SHIMEJI R\$59,80

NA MANTEIGA COM LARANJA

SUNOMONO R\$34,80

VINAGRETE DE PEPINO JAPONÊS COM KANI E GERGELIM TORRADO

TARTAR PEIXE BRANCO R\$49,80

PEIXE BRANCO DO DIA BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

TARTAR SALMÃO R\$46,00

SALMÃO BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

TARTAR ATUM R\$44,00

ATUM BATIDO NA FACA COM ALCAPARRAS, CEBOLA ROXA, ALICHE, COENTRO, SOBORÔ, CRISPY DE BATATA DOCE E MOLHO PONZU (LARANJA, LIMÃO E PIMENTA SRIRACHA)

GUIOZA CARNE (4 UNIDS) R\$43,80

PASTELZINHO DE CARNE DE PORCO FEITO NO VAPOR E MOLHO ESPECIAL

EDAMAME R\$39,80

FAVO DE SOJA COM PITADA DE FLOR DE SAL

PIPOCA DE CAMARÃO R\$39,80

CUBINHOS DE CAMARÃO TEMPURÁ COM MOLHO SPICY DA CASA

YAKITORI

ESPETINHOS (4 UNIDS)

CAMARÃO R\$43,80

LULA R\$38,80

SALMÃO R\$38,80

FILÉ DE FRANGO R\$28,80

FILÉ MIGNON R\$32,80

YAKITORI MISTO (10 UNIDADES) R\$74,80

(02) CAMARÃO (02) LULA (02) SALMÃO (02) FILÉ DE FRANGO (02) FILÉ MIGNON

HOT ROLLS

(8 UNIDS)

HARUMAKI HOT ROLL R\$54,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

HARUMAKI EBI HOT R\$58,80

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA NA MASSA DO HARUMAKI FRITA E GELÉIA DE PIMENTA

HOT FILADÉLFIA R\$47,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

HOT EBI R\$54,80

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

HOT TUNA R\$48,80

ENROLADO DE ATUM COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E FRITO

MONTE EVEREST (12 UNIDS) R\$79,80

SKIN DE SALMÃO, ATUM, KANI, CREAM CHEESE E FRUTA CÍTRICA

JOU JOU

(4 UNIDS)

JOU JOU FILADÉLFIA R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E GELÉIA DE PIMENTA

JOU JOU ICE R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

JOU JOU BARDOT R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E REDUÇÃO DE MARACUJÁ

JOU JOU MAÇARICADO R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE, MOLHO TERIAKI E MAÇARICADO

JOU JOU CITRUS R\$49,80

ENROLADO DE SALMÃO COM ARROZ, TARTAR DE SALMÃO, LIMÃO SICILIANO, FLOR DE SAL E AZEITE TRUFADO

TEMAKIS

(CONES)

SALMÃO R\$34,80**ATUM** R\$32,80**PEIXE BRANCO** R\$32,80**SALMÃO SKIN** R\$32,80**HOT** R\$34,80**EBI HOT** R\$41,80**CALIFÓRNIA** R\$36,80**SPICE** R\$36,80**FILADÉLFIA** R\$42,80**CAMARÃO** R\$44,80**POLVO** R\$47,80**NIGUIRI SUSHI**

(DUPLAS)

SALMÃO COM OVAS DE MASSAGO R\$39,80**SALMÃO** R\$32,80**ATUM** R\$28,80**POLVO** R\$32,80**PEIXE BRANCO** R\$29,80**CAMARÃO** R\$33,80**SALMÃO SKIN** R\$29,80**SEREIA MAKI** R\$44,80

ENROLADO DE SALMÃO MAÇARICADO COM CAMARÃO, CREAM CHEESE, CEBOLINHA, PIMENTA SRIRACHA, CRISPY DE BATATA DOCE E OVAS DE MASSAGO

**JOU JOU****OS MELHORES INGREDIENTES**

COMBOS

COMBINADO SALMÃO 20 PEÇAS R\$98,80

SASHIMI: (10) SALMÃO
NIGUIRI: (5) SALMÃO
MAKIMONO: (5) HOT FILADÉLFIA

COMBINADO SALMÃO TUNA 20 PEÇAS R\$96,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM
NIGUIRI: (3) SALMÃO (2) ATUM
MAKIMONO: (5) FILADÉLFIA

COMBINADO ORLA 31 PEÇAS R\$144,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO
NIGUIRI: (4) SALMÃO (2) ATUM (2) PEIXE BRANCO
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) SPICE TUNA

COMBINADO BRIGITTE 42 PEÇAS R\$220,80

SASHIMI: (5) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) POLVO (2) SKIN (2) CAMARÃO
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (4) HOT FILADÉLFIA

COMBINADO DO CHEF (OMAKASE) 30 PEÇAS R\$159,80

INFORMAR AO GARÇOM SE TEM ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR

COMBINADO BARDOT 54 PEÇAS R\$269,80

SASHIMI: (10) SALMÃO (5) ATUM (5) PEIXE BRANCO (5) POLVO (5) HADDOCK
NIGUIRI: (4) SALMÃO (4) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO
MAKIMONO: (5) HOT FILADÉLFIA (5) EBI HOT

COMBINADO TÓKIO 63 PEÇAS R\$299,80

SASHIMI: (10) SALMÃO (10) ATUM (5) PEIXE BRANCO (3) POLVO (3) HADDOCK
NIGUIRI: (5) SALMÃO (5) ATUM (2) PEIXE BRANCO (2) CAMARÃO (2) POLVO (2) SKIN
MAKIMONO: (4) FILADÉLFIA (8) HOT FILADÉLFIA (2) DUPLAS DE OVAS

COMBINADO HOT 63 PEÇAS R\$332,80

SASHIMI: (10) SALMÃO MAÇARICADO (10) ATUM MAÇARICADO (10) HADDOCK MAÇARICADO
NIGUIRI: (7) SALMÃO MAÇARICADO (6) ATUM MAÇARICADO (10) HOT FILADÉLFIA
(10) EBI HOT

POKE BOWL HAVAIANO R\$107,80

1 PORÇÃO DE GOHAN COM LÂMINAS DE SALMÃO, MANGA, ABACATE, CEBOLA ROXA, COENTRO, SEMENTE DE GERGELIM TORRADO, TOMATE CEREJA, PEPINO JAPONÊS E RABANETES

COMBINADO VEGANO 20 PEÇAS R\$119,80

2 NIGUIRI DE PIMENTÃO VERMELHO, 2 NIGUIRI DE PIMENTÃO AMARELO, 2 NIGUIRI DE ALHO PORÓ, 2 NIGUIRI DE PEPINO, 2 GUNKAN DE SHITAKE, 2 GUNKAN DE TOFU, 4 MAKIMONOS CALIFÓRNIA (ABACATE, MANGA E PEPINO), 4 HARUHOT DE SHITAKE

TEPPANYAKI

LEGUMES E VEGETAIS ACOMPANHADOS DE: OU MACARRÃO OU YAKIMESHI DE ARROZ COLORIDO OU YASSAI

SALMÃO R\$108,80

ATUM R\$98,80

PEIXE BRANCO R\$96,80

CAMARÃO R\$108,80

FRUTOS DO MAR R\$108,80

POLVO R\$109,80

LULA RECHEADA R\$98,80

LULA RECHEADA COM SALMÃO, CEBOLINHA E SOBORÔ

SUGESTÃO DO CHEF

PANCETA BARDOT R\$119,80

PANCETA FRITA (180 GRAMAS), MOLHO AGRIDOCE, VEGETAL SALTEADO, MEL, VINAGRETE DE MAÇÃ, SHOYO E GENGIBRE

SALMÃO TAILANDÊS R\$129,80

POSTA DE SALMÃO (200 GRAMAS), SALSA TAILANDESA (LIMÃO, PASTA DE MANI [AMENDOIM], AZEITE DE COCO, ALHO, GENGIBRE, PIMENTA TOGARASHI), GOHAN

MACARRÃO DE SEPIA R\$89,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E CUBOS DE SALMÃO

PRATOS QUENTES

ESPECIAIS PARA VOCÊ

YAKISOBAS

FRUTOS DO MAR R\$89,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FRUTOS DO MAR

CAMARÃO R\$88,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E CAMARÃO

MIGNON R\$84,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E MIGNON

FRANGO R\$82,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E FILÉ DE FRANGO

VEGETARIANO R\$79,80

MACARRÃO COM LEGUMES, VEGETAIS E SHITAKES

SASHIMI DE SALMÃO

PRODUTOS ESPECIAIS

DIN SAN

ROLINHO PRIMAVERA (2 UNIDS)

HARUMAKI DE LEGUMES	R\$29,80
HARUMAKI DE CAMARÃO C/ CATUPIRY	R\$35,80
HARUMAKI DE FRANGO C/ CATUPIRY	R\$29,80

TEMPURÁ

TEMPURÁ DE LEGUMES	R\$49,80
TEMPURÁ DE CAMARÃO	R\$129,80
TEMPURÁ MASTSU CAMARÃO, LEGUMES E PEIXE BRANCO	R\$129,80
BOLINHO DE PEIXE C/ MOLHO (6 UNIDS) BOLINHO CROCANTE DE PEIXE COM MOLHO ESPECIAL	R\$37,80

SASHIMIS

(10 UNIDS)

SALMÃO	R\$62,80
ATUM	R\$53,80
PEIXE BRANCO DO DIA	R\$56,80
HADDOCK	R\$72,80
POLVO	R\$64,80
SALMÃO MARINADO	R\$62,80
POLVO ESPECIAL MOLHO DE OSTRAS, CEBOLINHA E GENGIBRE BATIDO	R\$74,80
SALMÃO MAÇARICADO C/ OVAS RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, CEBOLINHA E OVAS DE MASSAGO	R\$78,80

COMBINADO SASHIMI C/ OVAS NO GELO (24 PEÇAS) R\$188,80

(4) SALMÃO, (4) ATUM, (4) POLVO, (4) PEIXE BRANCO, (4) HADDOCK, (4) SALMÃO BLACK

COMBINADO SASHIMI NO GELO (15 PEÇAS) R\$88,80
(5) SALMÃO, (5) ATUM, (5) PEIXE BRANCO

ROLLS

(8 UNIDS)

FILADÉLFIA R\$46,80

ENROLADO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA

FILADÉLFIA ESPECIAL R\$57,80

ENROLADO DE SALMÃO, COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA, GELÉIA DE PIMENTA E SALMÃO POR FORA

CALIFÓRNIA R\$46,80

ENROLADO DE MANGA, KANI E PEPINO

CALIFÓRNIA ESPECIAL R\$62,80

ENROLADO DE MANGA, KANI E PEPINO COM SALMÃO POR FORA

SPICE TUNA R\$46,80

ENROLADO DE ATUM URAMAKI COM GELÉIA DE PIMENTA JAPONESA

EBI URAMAKI R\$56,80

ENROLADO DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE E CEBOLINHA

EBI URAMAKI ESPECIAL R\$65,80

ENROLADO DE CAMARÃO, COM CREAM CHEESE, CEBOLINHA E SALMÃO POR FORA

EBI SUMMER R\$68,80

ENROLADO DE ATUM, ABACATE, CREAM CHEESE, COBERTO COM CAMARÃO COZIDO E MOLHO DE MEL COM MOSTARDA

SALMÃO SKIN R\$54,80

ENROLADO DE PELE DE SALMÃO GRELHADO E CROCANTE COM TERIYAKI

TEKKAMAKI R\$44,80

ENROLADO DE ATUM COM GERGELIM TORRADO

BARDOT VEGANO R\$56,80

ENROLADO NA FOLHA DE COUVE, COM ARROZ, SHITAKE E CONFIT DE MANGA

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$9,50
ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$9,50
REFRIGERANTE	R\$11,00
SUCO NATURAL	R\$17,00
SUCO DE UVA TINTO 300ML	R\$18,00
SUCO DE UVA VERDE 300ML	R\$18,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$9,50
CHÁ DIVERSOS	R\$9,50
RED BULL	R\$23,00
ENERGY DRINK, TROPICAL	

CERVEJAS

CHOPP	R\$17,00
BOHEMIA	R\$15,00
HEINEKEN	R\$18,00
CORONA	R\$21,00
STELLA ARTOIS	R\$18,00
BUDWEISER	R\$18,00

CAIPIS

CAIPIRINHA	R\$33,00
CACHAÇA, LIMÃO E AÇÚCAR	
CAIPIRINHA DE MAGNÍFICA	R\$36,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIVODKA NACIONAL	R\$37,00
VODKA, LIMÃO E AÇÚCAR	
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIVODKA IMPORTADA	R\$42,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPISAQUÊ NACIONAL	R\$42,00
SAQUÊ, LIMÃO E AÇÚCAR	
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPISAQUÊ IMPORTADO	R\$47,00
FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ E KIWI	
CAIPIRÍSSIMA	R\$42,00
RUM, LIMÃO E AÇÚCAR	

COFFEE DRINKS

VICTORIO TROPICAL	R\$38,00
XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LARANJA, CACHAÇA E CAFÉ ESPRESSO	
GIN MEDITERRÂNEA	R\$38,00
GIN, CHÁ DE LARANJA MEDITERRÂNEA E REFRIGERANTE DE GUARANÁ	
CARIBEÑO	R\$41,00
RUM, MATE, XAROPE DE MARACUJÁ, ESPUMA DE MARACUJÁ, CANELA DEFUMADA E CAFÉ ESPRESSO	
CARAJILLO	R\$41,00
LICOR 43 E CAFÉ ESPRESSO	



MENU BAR

CAIPIRINHA DE LIMÃO



CLASSIC DRINKS

APEROL SPRITZ

GIN GIN, ÁGUA TÔNICA, ZEST (CASCA) DE SICILIANO, ZEST (CASCA) DE TANGERINA E ZIMBRO	R\$44,00	GARIBALDI CAMPARI, SUCO DE LARANJA E RODELAS DE LARANJA	R\$39,00
GIN E TÔNICA SABORIZADO GIN, ÁGUA TÔNICA, XAROPES (CONSULTE SABORES), FATIA DE LARANJA OU LIMÃO SICILIANO E ZIMBRO	R\$44,00	DRY MARTINI COINTREAU, MARTINI DRY E GIN	R\$39,00
LICHIRAKU GIN, CAMPARI, XAROPE DE LICHIA, MARACUJÁ, LIMÃO SICILIANO	R\$46,00	APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS	R\$39,00
PASSION SENSATION GIN, LIMA DA PÉRSIA, XAROPE DE HORTELÃ E ESPUMA DE MARACUJÁ	R\$47,00	BLUE MARGARITA TEQUILA, CURAÇAU BLUE, TRIPLE SEC E SUCO DE LIMÃO	R\$41,00
GRAPEFRUIT TONIC GIN, ÁGUA TÔNICA, TORANJA, ALECRIM E CANELA	R\$44,00	BLOODMARY VODKA, SUCO DE TOMATE, SUCO DE LIMÃO, MOLHO INGLÊS, SAL E PIMENTA TABASCO	R\$42,00
G&T SUSHI BARDOT GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO E CAPIM LIMÃO	R\$44,00	COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO	R\$42,00
GUARÁ GIN, CAMPARI, SUCO DE LARANJA E ÁGUA TÔNICA	R\$44,00	COSMOPOLITAN ESP TRIPLE SEC, SUCO DE CRANBERRY, SUCO DE LIMÃO, ESPUMANTE E AÇÚCAR	R\$45,00
SOUTH SIDE GIN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ, SCHWEPPES CITRUS	R\$44,00	CUBA LIBRE RUM BRANCO, REFRIGERANTE COCA-COLA E RODELAS DE LIMÃO	R\$36,00
TROPICAL GIN GIN, RED BULL TROPICAL E RODELA DE LARANJA	R\$46,00	DAIQUIRI RUM BRANCO, MIX DE LIMÃO E AÇÚCAR	R\$39,00
MEIASETA (67 KCAL) GIN, RED BULL TROPICAL E RODELA DE LIMÃO	R\$46,00	NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO	R\$42,00
VODKA E REDBULL VODKA ABSOLUT, REDBULL ENERGY DRINK	R\$47,00	PIÑA COLADA RUM, ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO	R\$41,00

KIR R\$41,00

VINHO BRANCO, LICOR DE CASSIS E CEREJA

LONG ISLAND ICE TEA R\$41,00

VODKA, GIN, RUM, TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCO DE LIMÃO E COCA-COLA

MOSCOW MULE R\$44,00

VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE

MIMOSA R\$40,00

TRIPLE SEC, SUCO DE LARANJA E ESPUMANTE

TEQUILA SUNRISE R\$41,00

TEQUILA, SUCO DE LARANJA E GRENADINE

ALEXANDER R\$41,00

COGNAC, LICOR DE CACAU, LEITE CONDENSADO E CANELA EM PÓ

KIR ROYALLE R\$42,00

ESPUMANTE, LICOR DE CASSIS E CEREJA

MARGARITA R\$42,00

TEQUILA, TRIPLE SEC E SUCO DE LIMÃO

MOJITO R\$41,00

RUM, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS

SEX ON THE BEACH R\$41,00

VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE

WHISKY SOUR R\$46,00

WHISKY BOURBON, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E CEREJA

GIN TÔNICA R\$41,00

GIN, RODELAS DE LIMÃO E ÁGUA TÔNICA

BLONDE CITRUS R\$45,00

COM JOHNNIE WALKER

CAMPARI TONIC R\$42,00



ESPECIAL COCKTAILS

BLUE MARGARITA FROZEN

TROPICAL LEMONADE R\$43,00

GIN, HORTELÃ, GENGIBRE, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS

VANILLA SKY R\$43,00

GIN, SUCO DE LIMÃO, TRIPLE SEC, HORTELÃ E XAROPE DE BAUNILHA

MOMOKAWA MOJITO R\$43,00

SAQUÊ, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS

COCONUT ICE CREAM R\$43,00

RUM MALIBU, SUCO DE LIMÃO, CAMPARI, SORVETE DE CREME E LEITE DE COCO

BLUE MARGARITA FROZEN R\$43,00

TEQUILA, CURAÇAU BLUE, TRIPLE SEC, SUCO DE LIMÃO, GELO E CEREJA

TROPICAL JULIP R\$45,00

WHISKY BOURBON, HORTELÃ, MARACUJÁ, LIMÃO E XAROPE DE BAUNILHA

BLUE ORCHID R\$39,00

SAQUÊ, CURAÇAU BLUE, GRENADINE, ÁGUA COM GÁS E SODA LIMONADA

CLERICOT (TAÇA 720ML) R\$78,00

VODKA, TRIPLE SEC, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E FRUTAS DA ESTAÇÃO



DOSES E GARRAFAS

ESPECIAIS PARA VOCÊ

DESTILADOS

GIN TANQUERAY	R\$37,00
VODKA GREY GOOSE	R\$49,00
GIN BOMBAY	R\$39,00
VODKA ABSOLUT	R\$37,00
VODKA CIROC	R\$42,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (OURO)	R\$33,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO (PRATA)	R\$31,00
RUM BACARDI PRATA	R\$29,00
RUM BACARDI OURO	R\$31,00
CACHAÇA MAGNÍFICA	R\$30,00
SAQUÊ NACIONAL	R\$142,00 GARRAFA
	R\$37,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)	R\$195,00 GARRAFA
	R\$58,00 DOSE
SAQUÊ IMPORTADO (HAKUSHIKA)	R\$395,00 GARRAFA 1.8LT

LICORES

AMARULA	R\$32,00
AMARETTO	R\$32,00
DRAMBUE	R\$32,00
STEINHAEGER	R\$29,00
LICOR 43	R\$34,00
BAILEYS	R\$31,00
COINTREAU	R\$33,00
GRAND MARNIE	R\$35,00
JAGERMEISTER	R\$35,00
LICOR DE CAFÉ	R\$29,00
FRANGÉLICO	R\$34,00

WHISKYS

CHIVAS REGAL	R\$38,00
JACK DANIEL'S	R\$38,00
BUCHANANS	R\$38,00
BLACK LABEL	R\$39,00
RED LABEL	R\$33,00
BALLANTINES	R\$33,00
BALLANTINES 12 ANOS	R\$39,00



CARTA DE

VINHOS



Carta de Vinhos

Vinhos Tintos

Argentina 750 ml

Alamos Malbec	R\$ 210,00
Alfredo Roca Cabernet Sauvignon	R\$ 117,00
Catena Cabernet Sauvignon	R\$ 269,00
Alfredo Roca Malbec	R\$ 110,00
Alamos Cabernet Sauvignon	R\$ 192,00
Uxmal Malbec/Syrah	R\$ 185,00
Norton Reserva Cabernet Franc	R\$ 158,00
Norton Malbec D.O.C	R\$ 148,00
DV Catena	R\$ 249,00
Angélica Zapata	R\$ 369,00

Argentina 375 ml

Alamos Malbec	R\$ 134,00
Alfredo Roca Malbec	R\$ 78,00
Alfredo Roca Cabernet Sauvignon	R\$ 78,00

Chile 750 ml

Carmen Premiere Pinot Noir	R\$ 213,00
Carmen Carmenere	R\$ 158,00
Santa Carolina Reserva Merlot	R\$ 158,00
Céfiro Reserva Carmenere	R\$ 148,00
Céfiro Reserva Pinot Noir	R\$ 168,00
Santa Carolina Gran Reserva Carmenere	R\$ 218,00
Antares Cabernet Sauvignon	R\$ 99,00
Santa Carolina Reserva Cabernet	R\$ 122,00
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	R\$ 376,00
Montes Merlot Reserva	R\$ 220,00
Santa Alvara Merlot	R\$ 156,00
Casablanca Céfiro Merlot	R\$ 145,00

Chile 375 ml

Carmen Carmenere	R\$ 69,00
------------------	-----------

Espanha 750 ml

Pata Negra Tempranillo	R\$ 110,00
------------------------	------------

Itália 750 ml

Luccarelli Negroamaro Puglia	R\$ 159,00
Luccarelli Primitivo Puglia	R\$ 159,00
Corbelli Primitivo Puglia	R\$ 129,00
Corbelli Chianti	R\$ 129,00
Montepulciano D'Abruzzo D.O.C	R\$ 158,00
Nero D'avola I.G.T	R\$ 176,00

Uruguai 750 ml

Montes Toscanini Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 118,00
Montes Toscanini Reserva Tannat	R\$ 118,00



Carta de Vinhos

Vinhos Brancos

Argentina 750 ml

Alamos Chardonnay	R\$ 210,00
Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 110,00
Tilia Chardonnay	R\$ 159,00

Chile 750 ml

Céfiro Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 149,00
Céfiro Reserva Chardonnay	R\$ 149,00
Carmen Insigne Sauvignon Blanc	R\$ 159,00
Santa Carolina Reservado Chardonnay	R\$ 99,00
Carmen Insigne Chardonnay	R\$ 159,00
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	R\$ 99,00

Chile 375 ml

Céfiro Reserva Chardonnay	R\$ 93,00
Céfiro Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 93,00

África do Sul 750 ml

Nederburg Sauvignon Blanc	R\$ 110,00
---------------------------	------------

Itália 750 ml

Corbelli Pinot Grigio	R\$ 122,00
-----------------------	------------

Portugal 750 ml

Varanda do Conde Alvarinho	R\$ 152,00
----------------------------	------------



Carta de Vinhos

Vinhos Rosé

África do Sul 750 ml

Nederburg Rosé R\$ 110,00

Argentina 750 ml

Alfredo Roca Rosé R\$ 110,00

Chile 750 ml

Céfiro Rosé R\$ 152,00

Taça Vinho - Argentina

Tinto - Norton Porteño Cabernet Sauvignon R\$ 28,00

Branco - Norton Porteño Chardonnay R\$ 28,00

Espumante 750 ml

Chandon Brut R\$ 198,00

Chandon Brut Rosé R\$ 220,00

Búzios Brut R\$ 129,00

Búzios Brut Rosé R\$ 129,00

Moet Chandon Brut R\$ 649,00

Veuve Clicquot Brut R\$ 669,00

Veuve Clicquot Rosé R\$ 699,00

Veuve Vernay Brut (França) R\$ 148,00

Veuve Vernay Rosé (França) R\$ 152,00

Espumante Baby 187 ml

Chandon Brut Baby R\$ 84,00

Chandon Brut Rosé Baby R\$ 94,00

Veuve Vernay Brut Baby (França) R\$ 74,00

Espumantes

Vermouth

Martini Bianco R\$ 29,00

Martini Rosso R\$ 29,00

Martini Dry R\$ 31,00

Martini Rosé R\$ 31,00

