



RESTAURANTE DO

Tênis

Obra da capa



Ronaldo Moraes Rego

Artista plástico. Utiliza gravura, pintura, objetos e fotografia. Tem sua percepção voltada principalmente para elementos da natureza, de onde abastece a sua inspiração e para onde dirige o olhar do espectador.
www.ronaldomoraesrego.com

Menu

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

Café AP

Salgados

Sanduíches

Tira-Gostos

Entradas

Pratos Executivos

Pratos Principais

Monte seu Prato

Menu Kids

Sobremesas

Bebidas

Não aceite conta manuscrita. Exija a nota fiscal eletrônica.
Se beber, não dirija! Taxa de serviço é opcional.

É proibido vender, dar ou servir bebida alcoólica
a pessoas com menos de 18 anos de idade.

Para bebida não adquirida no clube, será cobrada a
taxa de R\$ 50,00, a título de rolha, por garrafa.

É proibida a utilização de copos de vidro no Deck 360° e
nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.

Clique e acesse o site e as redes sociais do clube!





café AP

Disponível durante o funcionamento do restaurante.

Café da Manhã

R\$ 26,00

Café com leite, fatia de mamão ou melão, suco de laranja e queijo ou misto quente.

Omelete

R\$ 11,00

Com queijo muçarela, presunto e tomate.

Pão Careca com Manteiga na Chapa

R\$ 3,00

- Adicionais -

Ovo Frito / Mexido

R\$ 3,00

Presunto

R\$ 3,00

Leite Condensado

R\$ 4,00

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Leite (200ml)

R\$ 4,00

Tapioca com Manteiga

R\$ 6,00

Tapioca Molhada

R\$ 6,50

Recheada com coco ralado e molhada com leite de coco.

Café com Leite (200ml)

R\$ 9,00

Banana (unidade)

R\$ 2,00

Mamão (Fatia)

R\$ 4,00

Melão (Fatia)

R\$ 4,00



Salgados

Bolinho Marajoara **NOVO!**

R\$ 11,00

Massa de macaxeira recheada com carne seca, queijo, jambu e tucupi.

Pastel de Vatapá **NOVO!**

R\$ 8,00

Pastel

R\$ 8,00

Sabores: Carne, Pizza e Queijo.

Unha de Caranguejo

R\$ 12,50

Bolinho de Bacalhau

R\$ 11,00

Coxinha de Galinha

R\$ 9,50

Quibe

R\$ 9,50

Bolinho de Filé

R\$ 13,00

Croquete de Leitão

R\$ 13,00

Imagem meramente ilustrativa

Bolinho
Marajoara



Sanduíches

Joelho de Porco à Pururuca

R\$ 34,00

Pão francês, cebola caramelizada e tiras de joelho de porco (260g*) assado.

Queijo Quente

R\$14,00

Pão de forma e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.

Misto Quente

R\$ 16,00

Pão de forma, presunto e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.

Hambúrguer Artesanal

R\$ 15,00

Pão de hambúrguer e carne artesanal (90g*).
Acompanha batata francesa.

Sanduíche de Frango

R\$ 14,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (100g*)
na chapa. Acompanha batata francesa.

AP Chicken

R\$ 17,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (100g*)
à milanesa. Acompanha batata francesa.

AP Cheddar Burger

R\$ 22,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g*), queijo cheddar cremoso e cebola caramelizada. Acompanha batata francesa.

AP Eggs Bacon

R\$ 25,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g*), queijo muçarela, ovo, tiras de bacon, alface e tomate. Acompanha batata francesa.

*Peso "In Natura".



Clube Sanduíche

R\$ 30,00

Pão de forma, peito de peru, presunto, queijo, ovo, bacon, maionese e salada. Acompanha batata francesa.

Wrap Vegetariano

R\$ 15,00

Pão folha com antepasto de berinjela, tiras de alface americana, tomates laminados, orégano e cebolinha.

Wrap de Frango e Queijo Muçarela

R\$ 20,00

Pão folha com frango desfiado refogado, cebola, alho, vinagrete, tiras de muçarela e orégano.

- Adicionais -

Ovo

R\$ 3,00

Presunto

R\$ 3,00

Calabresa

R\$ 5,00

Bacon *(Fatia)*

R\$ 6,00

Peito de Frango *(100g*)*

R\$ 10,00

Frango à Milanesa

R\$ 11,00

Escalope de peito de frango (100g) empanado em farinha crocante temperada e frito.*

Carne Artesanal *(90g*)*

R\$ 10,00

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Queijo Cheddar

R\$ 6,00

Cebola Caramelizada

R\$ 9,00

Salada de Alface e Tomate

R\$ 1,50

BBQ Mayo

R\$ 6,00

Molho com maionese e barbecue.

Maionese de Limão e Alecrim

R\$ 6,00

Molho à base de maionese com alecrim picado, suco e raspas de limão Taiti.



Tira-Gostos

Pastel Tutti AP **NOVO!**

R\$ 22,00

(Releitura do famoso Tutti Pasta)

Massa artesanal com recheio de queijo e orégano. Acompanha molho agri-doce cítrico e barbecue defumado.

Tábua de Frios **NOVO!**

R\$ 98,00

Queijos parmesão, gouda, gorgonzola e provolone, salame italiano, copa suína, blanquet de peru, confit de tomate-cereja, azeitona preta, ovo de codorna, orégano, torradas, alecrim, geleia de pimenta, grissini e creme de alho.

Leitão Acebolado

R\$ 32,00

Pernil suíno (300g*). Acompanha farofa de bacon.

Isca de Carne Seca Acebolada

R\$ 45,00

Carne seca (250g*). Acompanha cebola, banana frita e farofa.

Batata Francesa

R\$ 18,00

Espetinho de Filé

R\$ 39,00

Filé (200g*) em 2 espetos na chapa. Acompanha farofa e vinagrete.

Tábua de Frios



Imagem meramente ilustrativa



Isca de Peixe Crocante NOVO!

R\$ 54,00

Isca de pescada (200g*) empanada com farinha crocante e servida com molho tártaro.



Camarão Crocante

R\$ 69,00

Camarão (250g*) empanado.
Acompanha molho rosé.

Filé Mignon com Parmesão

R\$ 49,00

Cubos de filé mignon (200g*) acompanhados de creme de parmesão com torradas.

Casquinha de Caranguejo

R\$ 31,00

Massa de caranguejo (100g*).
Acompanha farofa.

Farofa Molhada de Camarão com Chicória

R\$ 42,00

Farinha d'água temperada com chicória e salteada com camarão (150g*).

Linguixa com Queijo

R\$ 46,00

Linguixa (500g*) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.

*Peso "In Natura".

Isca de Peixe Crocante (Pescada)



Imagem meramente ilustrativa

Entradas

Salada Tropical

R\$ 38,00

Mix de folhas, queijo minas frescal, manga, tomate-cereja, melão, castanha, cebola roxa e molho cítrico.

Salada Caesar (clássica)*

R\$ 26,00

Alface americana com queijo parmesão ralado, croutons e molho caesar tradicional.

* Com frango (100g*) na chapa.

R\$ 33,00

* Com camarão (150g*) na chapa.

R\$ 43,00

Adicional: Queijo Parmesão 30g (R\$ 8,00);

Caldo de Tucupi com Jambu

R\$ 13,00

Sopa de Legumes com Iscas de Carne (Serve 2 pessoas)

R\$ 28,00

Acompanha torrada.

Sopa de Caranguejo

R\$ 30,00

Acompanha torrada.

*Peso "In Natura".

Salada Tropical



Imagem meramente ilustrativa



Pratos Principais

- Carnes -

Panceta ao Forno (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Panceta (500g) assada. Acompanha salada de batata com ovos cozidos, farofa e vinagrete.*

Pernil Assado (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Pernil (600g) ao molho de cebola e pimentões. Acompanha batatas e arroz.*

Pailard de Filé com Fettuccine **NOVO!** R\$ 79,00

Filé mignon fino (250g), servido com massa grano duro e molho Alfredo.*

Escalope à Moda do Chefe **NOVO!** R\$ 79,00

Filé (250g) ao molho de mostarda dijon, creme de leite, manteiga e molho inglês com champignon. Servido com arroz branco.*

Escalope à Moda do Chefe

**Peso "In Natura".*



Imagem meramente ilustrativa

Filé com Crosta de Castanha **NOVO!**

R\$ 79,00

Filé (250g) ao forno com crosta de castanha. Acompanha batata rústica e arroz com brócolis.*

Chapa Mista (Serve 4 pessoas) **NOVO!**

R\$ 194,00

Frango (300g), fraldinha (200g*), maminha (200g*), linguiça toscana (200g*) e picanha suína (200g*). Acompanha saladinha refogada, vinagrete, batata frita, arroz biro-biro e farofa.*

Parmegiana de Filé **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 194,00

Filé (750g) à milanesa, regado ao molho de tomate e gratinado com queijo muçarela. Acompanha arroz e batata frita.*



Filé Mirim



R\$ 68,00

Filé mignon (300g) em cubos na manteiga. Acompanha arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*



Simplesmente AP

R\$ 58,00

Picadinho de carne bovina e bacon (300g). Acompanha farofa de ovo, batata francesa, banana à milanesa e arroz branco.*

Arroz de Rabada (Serve 2 pessoas)

R\$ 67,00

*Peso "In Natura".

- Aves -

Frango à Kiev do Pará

NOVO!

R\$ 64,00

(Serve 2 pessoas)

Peito de frango (500g) recheado com manteiga de ervas paraenses, queijo e presunto, empanado e assado no forno. Acompanha arroz à grega e macaxeira frita.*

Galeto ao Forno com Salada Tropical

NOVO!

R\$ 59,00

Pedaços de galeto (400g) assados, servidos com salada tropical.*

Frango com Legumes

R\$ 49,00

Escalope (300g) na chapa com manteiga e ervas, servido com legumes sauté e arroz branco.*

Frango Mirim

R\$ 49,00

Pedaços de frango na chapa (300g) servidos com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

Frango à Cleveland



R\$ 59,00

Filé de frango (300g) à milanesa com queijo gratinado. Servido com um acompanhamento à sua escolha:*

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piamontese e batata francesa.

**Peso "In Natura".*



- Peixes -

Robalo Passion **NOVO!**

R\$ 98,00

Filé de robalo (300g*) na chapa com molho de maracujá, batata sauté e arroz à primavera.

Salmão com Tarê **NOVO!**

R\$ 89,00

Filé de salmão (300g*) na chapa ao molho tarê. Acompanha arroz à piemontese a moda do chef.

Bacalhoadada Lisboaeta **NOVO!**

R\$ 89,00

Bacalhau em lascas (300g*), com batatas, ovos cozidos, azeitonas pretas e verdes, pimentões, cebola, e confit de tomate. Acompanha arroz branco.

Filhote ou Pescada ao Confit **NOVO!** de Tomates e Azeitonas

R\$ 86,00

Filhote (300g*) ou pescada (300g*) na chapa, com confit de tomate e azeitona. Acompanha arroz cremoso com amêndoas e batata rústica.

Chapa Mista Paraense **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 239,00

Pescada (200g*), filhote (200g*), pirarucu (200g*), pescada gó (200g*), camarão (250g*). Acompanha saladinha refogada, arroz com tucupi, farofa e vinagrete.

*Peso "In Natura".

Bacalhoadada Lisboaeta



imagem meramente ilustrativa

Bacalhau à Lagareiro (Serve 2 pessoas)

R\$ 182,00

Lombo (500g) frito no azeite, alho, batatas, brócolis, azeitonas pretas, cebola e tomate-cereja. Acompanha arroz branco.*



Caldeirada de Pescada ou Filhote (Serve 2 pessoas)

R\$ 116,00

Pescada (400g) ou filhote (400g*) cozido com batata, ovo, tomate, cebola, pimentão e cenoura. Acompanha arroz branco e pirão.*

Opção de modo de preparo:

Com tucupi e jambu (R\$ 39,00).

Adicional: Camarão (75g*) (R\$ 20,00).

Peixe Mirim

R\$ 59,00

Pedaços de pescada (300g) empanados, servidos com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

Filé de Peixe à Tapajós

R\$ 98,00

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa, servido com purê de macaxeira, refogado de jambu, alho, farofa de banana, vinagrete de feijão manteiguinha e arroz branco.*

Pescada ou Filhote Fogo de Chão

R\$ 112,00

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa, com camarão (150g*). Servido com um arroz de jambu e batata sauté.*

**Peso "In Natura".*

- Frutos do Mar -

Camarão Mediterrâneo **NOVO!**

R\$ 76,00

Camarão (250g*) salteado com manteiga de ervas ao molho de limão siciliano. Acompanha arroz com amêndoas e batata sauté.

Camarão AP **NOVO!**

R\$ 76,00

Camarão (250g*) refogado no azeite, envolvido com arroz, creme de leite, leite de coco, tomate, açafrão e cebolinha.



Arroz Society (Serve 2 pessoas)



R\$ 98,00

Tradicional prato de arroz cremoso com carne de caranguejo (200g*) e camarão rosa (150g*), leite de coco e creme de leite. Finalizado com patas de caranguejo (80g*) e batata palha.



Sinfonia do Mar (Serve 2 pessoas)

R\$ 124,00

Filhote (300g*) na chapa, anéis de lula (100g*) e camarão rosa (150g*). Acompanha arroz branco e legumes à julienne.

Camarão Crocante



R\$ 84,00

Camarão (250g*) empanado e frito.

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piamontese e batata francesa;

Fettuccine com Camarões

R\$ 89,00

Fettuccine salteado com camarão (250g*), envolvido em requeijão, ervilha, manjeriço, bacon, creme de leite e queijo parmesão.

*Peso "In Natura".



- Massas -

Lasanha à Bolonhesa **NOVO!**
(Serve 4 pessoas)

R\$ 179,00

Camadas de massa recheada com molho à bolonhesa (480g), queijo muçarela (200g*) e molho branco.*

Nhoque ao Molho Quatro Queijos **NOVO!**

R\$ 54,00

Nhoque de batata (200g) ao molho quatro queijos e rúcula.*

Massa ao Molho Funghi **NOVO!**
com Filezinho

R\$ 79,00

Massa rigatoni (150g) ao molho funghi, com filezinho (200g*) em cubos.*

Espaguete à Bolonhesa

R\$ 39,00

Lasanha à Bolonhesa

R\$ 54,00

Monte seu Prato

- Chapas -

Filé de frango (300g*)

R\$ 36,00

Filé de pescada (300g*)

R\$ 66,00

Filé de filhote (300g*)

R\$ 69,00

Camarão (250g*)

R\$ 58,00

Filé mignon (250g*)

R\$ 56,00

Picanha (400g*)

R\$ 78,00

*Peso "In Natura".





- Arroz -

Branco	R\$ 7,00
À Grega	R\$ 12,00
Biro-Biro	R\$ 12,00
À Piamontese	R\$ 15,00
De Jambu	R\$ 16,00

- Batatas -

Sauté	R\$ 15,00
Purê	R\$ 15,00
Rústica	R\$ 15,00
Frita	R\$ 12,00

- Farofas -

Simples	R\$ 7,00
De Ovo	R\$ 11,00

- Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 4,00
Legumes Sauté	R\$ 13,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 8,00
Vinagrete	R\$ 8,00

Cortes Especiais

Beef Ancho*

Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

Beef Chorizo*

Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

Raquete*

Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

Picanha Suína*

Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

* Peças vendidas separadamente, os valores serão de acordo com o peso (kg). Verificar o preço no expositor.





Pratos Executivos

Servidos no almoço de segunda a sexta-feira.

Filhote Grelhado ao Molho **NOVO!** de Moqueca

R\$ 59,00

Filhote (200g*) grelhado, regado ao molho de moqueca (Leite de coco, dendê, pimentões, cebola e tomate). Acompanha pirão de peixe e arroz branco.

Filé de Peixe na Manteiga de Ervas **NOVO!**

R\$ 52,00

Pescada branca (200g*) na chapa, com manteiga de ervas, azeitona preta e molho de alcaparras. Acompanha arroz branco e legumes salteados.

Cubos de Filé Acebolados

R\$ 45,00

Filé (200g*) na chapa com arroz biro-biro e batata rústica.

Estrogonofe de Carne

R\$ 45,00

Maminha (200g*) flambada com cognac, creme de leite, champignon e ketchup. Acompanha arroz branco e batata palha.

Frango à Parmegiana com Espaguete

R\$ 45,00

Filé de frango (125g*) à milanesa com queijo gratinado e molho de tomate, acompanhado de espaguete ao alho e óleo.

Língua ao Molho Roti

R\$ 45,00

Língua bovina (180g*). Acompanha arroz biro-biro, batata rústica e feijão tropeiro.

*Peso "In Natura".

Frango à
Parmegiana
com Espaguete



Menu Kids

Curupira

R\$ 39,00

Almôndegas (120g*) servidas com Mac'n Cheese (massa com molho cheddar).

Boitatá

R\$ 29,00

Escalopinho de filé mignon (120g*) na chapa. Acompanha arroz branco e farofa de ovo.

Iara

R\$ 29,00

Peito de frango empanado (120g*), servido com espaguete ao molho de tomate.

Veropinha

R\$ 29,00

Tiras de peixe empanado (120g*), servidas com espaguete ao molho de tomate.

Uirapuru

R\$ 29,00

Cubinhos de filé mignon (120g*). Servido com penne ao molho de tomate.

Pororoca

R\$ 29,00

Estrogonofe de frango (120g*), arroz branco e batata frita.

Botinho

R\$ 9,00

Papinha de legumes (cenoura, batata e chuchu).

Monte Seu Prato Kids

Proteínas

Bifinho Grelhado (120g*)

R\$ 22,00

Estrogonofe de Frango (120g*)

R\$ 18,00

Cubinhos de Peixe (120g*)

R\$ 20,00

Guarnições

Arroz com Farofa simples

R\$ 5,00

Batata Frita (100g*)

R\$ 7,00

Purê de Batata

R\$ 7,00

Macarrão ao Molho de Tomate (50g*)

R\$ 9,00

Macarrão Mac'n Cheese

R\$ 24,00

Macarrão tipo cotovelo/caracol (70g*). com molho de queijo cheddar e creme de leite.



Sobremesas

Creme de Papaia Clássico

NOVO!

R\$ 16,00

Mamão batido com sorvete de creme e licor de Cassis.

Strudel de Maçã com Sorvete Carimbó

NOVO!

R\$ 16,00

Massa folhada assada com recheio de maçã e canela. Servida com a redução de creme de maçã e sorvete.

Banana Flambada com Sorvete de Açaí

NOVO!

R\$ 18,00

Banana flambada e caramelizada, servida com sorvete e farofa de castanha-do-Pará.

Salada de Frutas

R\$ 17,00

Pudim de Leite (Fatia)



R\$ 11,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa

R\$ 16,00

Banoffee

R\$ 16,00

Torta Prestígio Diet

R\$ 16,00

Cheesecake de Morango Diet

R\$ 18,00

Petit Gateau

R\$ 30,00

Bolinho de chocolate com calda quente interna (120g*), servido com uma bola de sorvete de creme.

Brownie com Sorvete

R\$ 32,00

Bolo de chocolate (120g*) com castanhas, servido com uma bola de sorvete de creme.

Docinhos (Unidade)

R\$ 7,00

Casadinho; brigadeiro; quadradinho de maracujá; bombom de cupuaçu.



- Sorvetes -

Taça	R\$ 23,00
Sundae	R\$ 26,00

- Milkshakes -

	300ml	500ml
Açaí 	R\$ 22,00	R\$ 34,00
Chocolate	R\$ 22,00	R\$ 34,00
Morango	R\$ 22,00	R\$ 34,00

Bebidas

- Águas -

Nossa Água <i>Sem gás (500ml)</i>	R\$ 4,00
Bioleve Prime <i>Sem gás (510ml)</i>	R\$ 7,00
Bioleve Prime <i>Com gás (310ml)</i>	R\$ 7,00
Prata <i>Com gás (370ml)</i>	R\$ 9,00
De Coco <i>(300ml)</i>	R\$ 9,50

- Sucos -

Natural (300ml)

Acerola | Limão | Goiaba.

R\$ 9,00

Cupuaçu | Maracujá | Abacaxi | Graviola.

R\$ 11,00

Adicional: Leite (R\$ 4,00)

Suco de Laranja Natural

R\$ 14,00

Limonada Suíça

R\$ 9,00

Caldo de Cana-de-Açúcar (Garrafa)

R\$ 11,00

Uva Integral (Garrafa 300ml)

R\$ 16,00

Shot de Limão

R\$ 4,00

- Refrigerantes -

Água Tônica

R\$ 9,50

KS

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar.

R\$ 9,00

Guaraná Garoto.

R\$ 8,00

Lata

R\$ 8,00

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar | Fanta Laranja |
Fanta Uva | Guaraná Antarctica | Guaraná Antarctica
sem Açúcar | Soda Limonada | Pepsi Cola |
FYS Guaraná | FYS Guaraná Zero | FYS Laranja |
FYS Limão Siciliano | FYS Limão Siciliano Zero.

H2OH

R\$ 11,00

Limão | Limoneto.

- Energético e Isotônico -

Gatorade (500ml)

R\$ 12,00

Uva | Frutas Cítricas | Tangerina | Laranja.

Red Bull (269ml)

R\$ 12,00



Bebidas Alcoólicas

- Cervejas -



LONG NECK

Heineken (330ml)	R\$ 13,00
Heineken Zero (330ml)	R\$ 13,00
Cerpa Export (350ml)	R\$ 12,00
Spaten (355ml)	R\$ 12,00
Stella Artois (330ml)	R\$ 12,00
Stella Artois Pure Gold (330ml)	R\$ 12,00
Tijuca Puro Malte (350ml)	R\$ 12,00
Budweiser (330ml)	R\$ 12,00
Beck's (330ml)	R\$ 12,00

600ML

Baden Baden Cristal Pilsen	R\$ 26,00
Heineken	R\$ 19,00
Eisenbahn Pilsen	R\$ 16,00
Amstel Puro Malte	R\$ 14,00
Devassa	R\$ 12,00
Tijuca	R\$ 12,00
Bohemia	R\$ 14,00
Tijuca Puro Malte	R\$ 14,00
Original	R\$ 16,00
Spaten	R\$ 17,00





LITRÃO

Skol

R\$ 17,00

- Aperitivos (dose) -

Martini

Bianco

R\$ 13,00

Campari

R\$ 12,00

- Licores (dose) -

Cointreau (30 ml)

R\$ 25,00

Drambuie (30 ml)

R\$ 24,00

Licor 43 (30 ml)

R\$ 24,00

- Rums e Tequila (dose) -

Rum Bacardí

Carta Ouro ou Carta Blanca.

R\$ 9,00

Tequila Jose Cuervo

R\$ 22,00

- Whiskies (dose) -

J. Walker Red Label

R\$ 15,00

J. Walker Black Label

R\$ 24,00

J. Walker Gold Label

R\$ 26,00

Old Parr

R\$ 20,00





- Whiskies (garrafa) -

J. Walker Red Label	R\$ 180,00
J. Walker Black Label	R\$ 320,00
J. Walker Gold Label	R\$ 390,00
Old Parr	R\$ 280,00

- Gins e Vodkas (dose) -

Gin Seagers	R\$ 10,00
Gin Gordon's	R\$ 15,00
Gin Tanqueray	R\$ 18,00
Vodka Smirnoff	R\$ 8,00
Vodka Absolut	R\$ 17,00

- Gins e Vodkas (garrafa) -

Gin Seagers	R\$ 110,00
Gin Gordon's	R\$ 200,00
Vodka Smirnoff	R\$ 110,00
Vodka Absolut	R\$ 210,00





- Coquetéis e Drinks -

Caipirinha

R\$ 12,00

Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Caninha 5l.

Caipirinha

R\$ 19,00

Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Caninha 5l.

Caipirinha de Jambu

R\$ 13,00

Limão com 100ml de cachaça de jambu.

Caipirinha Sagatiba

R\$ 17,00

Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Sagatiba.

Caipirinha Sagatiba

R\$ 25,00

Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Sagatiba.

Caipirosca

R\$ 19,00

Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.

Caipirosca

R\$ 27,00

Kiwi ou morango com 100ml de vodka nacional.

Caipirosca Absolut

R\$ 29,00

Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.

Caipirosca Absolut

R\$ 35,00

Kiwi com 100ml de vodka Absolut.

Caipirosca Absolut

R\$ 37,00

Morango com 100ml de vodka Absolut.

Coquetel de Frutas

R\$ 19,00

Sem álcool.



Coquetel de Frutas <i>Com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 25,00
Daiquiri <i>Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.</i>	R\$ 17,00
Hi-Fi	R\$ 17,00
Cuba Libre 	R\$ 17,00
Alexander 	R\$ 17,00
Pink Lemonade <i>Hibisco sem álcool.</i>	R\$ 17,00
Gin Fizz <i>Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.</i>	R\$ 18,00
Namoradeira <i>Aperol, vodka, limão e açúcar.</i>	R\$ 17,00
Piña Colada <i>Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.</i>	R\$ 17,00
Chorinho <i>Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.</i>	R\$ 23,00
Gin Tônica <i>Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.</i>	R\$ 29,00
Aperolclube <i>Aperol, água com gás e espumante.</i>	R\$ 35,00
Moscow Mule <i>Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre e gelo.</i>	R\$ 30,00

