



Bebidas

ÁGUAS, SUCOS E REFRIGERANTES

1- Água sem Gás	R\$ 7,00
2- Água com Gás	R\$ 7,00
3- Café Expresso	R\$ 6,00
4- Citrus	R\$ 8,00
5- Coca Cola	R\$ 8,00
6- Coca Cola Zero	R\$ 8,00
7- Fanta Laranja	R\$ 8,00
8- Fanta Uva	R\$ 8,00
9- Guaraná	R\$ 8,00
10- Guaraná Zero	R\$ 8,00
11- Sprite	R\$ 8,00
12- Sucos Dell Vale Lata	R\$ 8,00
13- Tônica	R\$ 9,00
15- Suco integral de uva (copo 300 ml)	R\$ 18,00
16- Suco natural de laranja (copo 300 ml)	R\$ 18,00
17- Suco natural de limão (copo 300 ml)	R\$ 18,00
18- Suco natural de frutas vermelhas (água com ou sem gás)	R\$ 32,00

CERVEJAS

25 - 26 - Cervejas Long Neck Tipo Lager	R\$ 18,00
28 - 29 - Cerveja Long Neck Tipo Escura	R\$ 18,00
30- Cerveja Heineken - 600 ml	R\$ 24,00
33- Cerveja Eisenbahn Long Neck	R\$ 20,00

CERVEJAS ARTESANAIS

27 - Cerveja Gard 473ml	R\$ 54,00
31 - Cerveja Caras de Malte	R\$ 46,00
32 - Cerveja Campos do Jordão 500 ml	R\$ 46,00
36 - Cerveja Vemaguet 500ml	R\$ 46,00

CACHAÇAS

40- Boazinha ou Seleta	R\$ 9,00
------------------------	----------



Bebidas

DRINKS, CAIPIRINHAS & CAIPIROSKAS

41- Caipirinha de Frutas Vermelhas (cachaça)	R\$ 42,00
42- Caipirinha de Limão (cachaça)	R\$ 38,00
43- Caipiroska de Frutas Vermelhas (saquê / vodka nacional)	R\$ 44,00
44- Caipiroska de Limão (vodka)	R\$ 40,00
45- Caipiroska de Frutas Vermelhas (Absolut)	R\$ 50,00
46- Caipiroska de Limão (Absolut)	R\$ 46,00
67- Gin tônica, frutas vermelhas (Gordon's)	R\$ 54,00
68- Gin tônica, limão (Gordon's)	R\$ 50,00

VERMUTE - dose

47- Campari	R\$ 26,00
-------------	-----------

CONHAQUE - dose

48- Brandy	R\$ 42,00
------------	-----------

WHISKIES - dose

49- Ballantines (08 anos)	R\$ 42,00
50- Chivas (12 anos)	R\$ 46,00
51- Jack Daniel's (08 anos)	R\$ 44,00
59- Johnnie Walker Black Label (12 anos)	R\$ 46,00

LICORES - dose

55- Amarula (África do Sul)	R\$ 30,00
56- Cointreau (França)	R\$ 30,00
57- Limoncello (Itália)	R\$ 30,00
58- Licor 43 (Espanha)	R\$ 38,00
60- Peachtree Kuyper (Holanda)	R\$ 38,00

VODKA - dose

65- Vodka Nacional	R\$ 20,00
66- Vodka Absolut	R\$ 24,00



Almoço

Pratos Individuais

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

DAS 12H00 AS 16H00

ENTRADAS - p/ 02 pessoas

75- Bolinho de bacalhau	R\$ 58,00
76- Isca de truta a dorê	R\$ 52,00
77- Batata Frita	R\$ 44,00
80- Couvert (pão italiano com abobrinha do Chef)	R\$ 32,00
82- Bolinho de truta	R\$ 42,00
83- Croquete de costela	R\$ 46,00
84- Tulipa de frango	R\$ 42,00

SALADAS - p/ 02 pessoas

74- Salada da horta do Chef	R\$ 66,00
Mix de folhas, com presunto cru, lascas de parmesão, tomate cereja e calda de frutas vermelhas	
78- Salada Caprese	R\$ 38,00
Tomate salada, mussarela de búfala e pesto orgânico da horta do Chef	
79- Salada Caprese Especial	R\$ 46,00
Tomate salada, mussarela de búfala, rúcula e pesto orgânico da horta do Chef	

CARNES - individual

99- Filé grelhado com arroz e fritas	R\$ 92,00
Filé mignon grelhado, acompanha arroz branco e batatas fritas	
100- Filé a Cubana	R\$ 92,00
Filé mignon a milanesa, acompanha arroz branco, seleta de legumas e banana a milanesa	
101- Bife a Parmegiana	R\$ 98,00
Acompanha arroz branco e fritas	
102 - Filé Café Terraço	R\$ 108,00
Filé mignon com molho de queijo e cogumelo Paris fresco, acompanha arroz branco, batatas rústicas e aspargos frescos	
104- Filé ao Porto	R\$ 118,00
Filé mignon, molho mix de cogumelos ao creme de leite e Vinho do Porto, acompanha cenoura, batatas soute gratinadas e arroz com passas	



Almoço

Pratos Individuais

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

DAS 12H00 AS 16H00

FRANGO - individual

105- Filé dos Gnomos ----- R\$ 82,00

Filé de frango, molho de alcaparras, ervas finas e amêndoas assadas no forno a lenha. Acompanha arroz integral, brócolis e cenoura.

106- Filé 4 Estações ----- R\$ 84,00

Filé de frango, cogumelo Paris, creme de queijo, couve frita e batata souté gratinada.

PEIXES - individual

109- Confit de bacalhau norueguês----- R\$ 168,00

Acompanha arroz integral com shitake, confit de tomate cereja e molho de pesto orgânico

110- Bacalhau norueguês grelhado ----- R\$ 168,00

Acompanha arroz branco, tomates e cebolas puxados no azeite, azeitonas pretas, palmito e brócolis no vapor

111- Truta grelhada com molho de laranja -----R\$ 72,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga

112- Truta com molho de alcaparras -----R\$ 72,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga

113- Truta com molho de amêndoas -----R\$ 72,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga

114 - Truta grelhada -----R\$ 62,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga

115- Truta com molho de shitake -----R\$ 82,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga

116- Truta caravellas - palmito, tomate e alcaparras no azeite-----R\$ 82,00

Acompanha arroz branco e legumes na manteiga



VEGANOS/VEGETARIANOS - individual

- 85 - Amantikir - Palmito, brócolis, tomate, cebola, shitake e azapa salteados no azeite.
Acompanha arroz branco -----R\$ 72,00
- 86 - Horto Florestal - Sala Caprese, palmito e aspargos no vapor. Acompanha arroz branco -R\$ 72,00

MASSA - individual

- 119 - Espaguete ao molho pesto com amêndoas e filé mignon grelhado -----R\$ 102,00
- 120- Espaguete ao molho sugo com manjeriço da horta ----- R\$ 66,00
- 121 - Espaguete ao molho sugo com manjeriço da horta do Chef e filé mignon grelhado ---R\$ 98,00
- 122 - Espaguete ao molho pesto com amêndoas -----R\$ 76,00
- 123 - Torteloni artesanal ao molho sugo com manjeriço da horta do Chef e recheio de truta
defumada com pinhão-----R\$ 96,00
- 124 -Espaguete ao molho branco gratinado-----R\$ 96,00

103 - KIDS - individual até 12 anos

- Escalope de filé mignon com arroz e fritas
- Espaguete ao molho sugo
- Espaguete ao molho sugo com filé mignon
- Truta grelhada com arroz e legumes
- Filé de frango com arroz e fritas
- R\$ 42,00

SOBREMESAS - individual

- 70 - Petit Gateau com calda de chocolate e sorvete de creme -----R\$ 32,00
- 71- Pera ao vinho branco com calda de framboesa e sorvete de creme -----R\$ 32,00
- 72 - Apfelstrudel de maçã com sorvete de creme -----R\$ 36,00
- 134- Taça de sorvete de creme.
Opções de caldas: Creme de Avelã, Chocolate ou Frutas Vermelhas -----R\$ 22,00



128- Feijoada do Chef - R\$ 186,00 (para duas pessoas)

125- Feijoada do Chef - R\$ 148,00 (para uma pessoa)

Feijoada (paio, carne seca, linguiça calabresa, bacon, costela suína e muito carinho), arroz, vinagrete, farofa, couve na manteiga, bacon na chapa, torresmo e laranja fresca

Aproveite este momento para relaxar...

Nossos pratos são preparados na hora, com ingredientes frescos e o carinho especial do Chef. Isto leva um certo tempo, mas temos certeza que você irá adorar.

Obrigado por aguardar!

Chef Augusto Berthoud e equipe



UCFZ