

menu & drinks

restaurante  
**Solaris**



---

## ENTRADAS

---

**Isca de Peixe** 40,00  
Com fritas, limão, acompanhado de molho da casa.

**Batatas Fritas** 25,00  
Batatas palito acompanhadas de molho. 350g.

**Batatas Rústicas** 25,00  
Batatas cortadas em metades, temperadas com óregano e salsinha, acompanhadas de molho. 350g.

**Bolinho de Bacalhau** 34,00  
Acompanhado de molho de pimenta e limão. 10 unidades.

**Pães e Queijos** 68,00  
Travessa com pães, queijos Gran Mestri, manteiga, pastas e azeitonas.

**Camarões ao pesto** 55,00  
Refogados ao pesto de manjeriçã, queijo grana e pão da casa.

---

## MENU KIDS

---

**Massa na Manteiga** 18,00  
Massa al dente na manteiga Gran Mestri.

**Massa Bolognesa** 22,00  
Molho de tomate e carne moída.

**Brasileirinho** 30,00  
Bife grelhado em cubos, arroz e fritas.

---

## SALADAS

---

**Contemporânea** 22,00  
Mix de folhas verdes, tomates e palmito.

**Mista** 30,00  
Mix de folhas verdes, tomates, legumes da estação.

**Caprese** 35,00  
Folhas verdes, tomates, azeitonas negras, mussarela de búfala e manjeriçã.

**Legumes na Manteiga** 20,00  
Legumes grelhados na manteiga. Cenoura, brócolis, vagem, abobrinha e batata.

---

## CREMES E SOPAS

---

**Canja** 40,00  
Arroz, caldo e carne de galinha, legumes, torrada, manteiga e parmesão.

**Capeletti** 43,00  
Caldo e carne de galinha, acompanhadas de torradas, manteiga e parmesão.

---

## CARNES

---

**Costelinha Barbecue** 38,00  
Costelinha suína à moda creole, molho barbecue e batatas rústicas.



**Frango do Chef** 36,00

Peito de frango grelhado, molho do chef, legumes na manteiga e arroz.

**Farrapos** 42,00

Alcatra grelhada, ovos, batata frita, arroz e salada da estação.

**Dijon** 42,00

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

**Filé de Nata** 52,00

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

**Filé à Parmegiana** 57,00

Filé mignon à parmegiana, mussarela, gratinado em molho sugo, arroz e batatas fritas.

**Entrecot** 62,00

350g de carne de Angus grelhada com sal, batatas coradas e cebolas na manteiga.

**Gran Paillard** 57,00

Risotto de parmegiano Gran Mestri sobre paillard de mignon grelhado e lascas de parmesão.

**Parmegiana Quatro Queijos** 62,00

Filé mignon à parmegiana, mussarela, gratinado em molho quatro queijos, spaguetti na manteiga e salsinha.

**Filé Rei** 65,00

Filé mignon, lombo defumado, molho do chef, tomate, palmito, mussarela e arroz.

---

**PEIXES**

---

**Peixe com Legumes** 40,00

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

**Peixe à Suiça** 60,00

Linguado ou Salmão, molho de nata, vinho branco, champignon, salsinha e arroz

**Peixe à Espanhola** 60,00

Linguado ou Salmão em azeite de oliva, molho de queijo, pimentão, tomate, alcaparras, azeitonas negras e arroz.

**Peixe em Castanhas** 68,00

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

**Peixe Tropical** 66,00

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

**Peixe em Alcaparras** 60,00

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

**Camarões à Dumont** 72,00

Refogados com cebola, tomate, champignon, molho de tomate e requeijão, arroz.

**Bacalhau à Portugal** 78,00

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



---

## MASSAS

---

**Massa Bolognesa** 35,00  
Molho de tomate e carne moída.

**Massa com Salmão à Italiana** 42,00  
Salmão desfiado, manjericão, tomates secos e requeijão cremoso.

**Massa 4 Queijos com Filé** 45,00  
Molho quatro queijos e filé grelhado em cubos.

**Massa Carbonara** 35,00  
Bacon, ovos e parmesão.

\*massa italiana, tipo penne ou spaguetti

---

## RISOTTOS

---

**Risotto de Parmesão** 36,00  
Parmesão em lascas.

**Risotto de Filé e Funghi** 54,00  
Cubos de filé mignon e funghi.

**Risotto Caprese** 42,00  
Pesto de manjericão, tomatinhos e mussarela de búfala

**Risotto de Camarão** 72,00  
Camarão com queijo gruyere.

**Cesta de Parmesão** 10,00

---

## SANDUÍCHES E CAFÉ

---

**Mini Fritas** 9,00

**Misto Quente** 16,00  
três pães, presunto, queijo, tomate e alface.

**Omelete** 28,00  
Ovos, queijo, presunto, tomate, alface e molho.

**Cheese Low Carb** 26,00  
Hambúrguer, queijo duplo, tomate, repolho roxo, molho, envolto em folhas de alface.

**Cheese Burger** 25,00  
Hambúrguer, queijo duplo, tomate e molho.

**Cheese Vegetariano** 25,00  
Cenoura, repolho, ervilha, queijo duplo, tomate, alface e molho.

**Cheese Filé** 35,00  
Cubos de filé mignon, queijo duplo, tomate, alface e molho.

**Mega** 37,00  
Hambúrguer, bacon, ovo, queijo duplo, tomate, alface, molho, fritas.

**Café ou Chá com Leite** 12,00



---

## **SOBREMESAS**

---

### **Sorvetes Artesanais** 15,00

Uva, menta ou coco natural com calda de chocolate, amora ou laranja.

### **Papaia com Cassi** 17,00

Sorvete de creme batido com papaia ao licor de cassi.

### **Banana Carmelada** 18,00

Com sorvete e calda de laranja.

### **Torta Holandesa** 17,00

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

### **Amor Alpino** 18,00

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

### **Petit Gateau com Sorvete** 22,00

Calda de chocolate.

### **Calda extra** 3,00

---

## **DRINKS**

---

### **Caipirinha** 12,00

Cachaça, açúcar, gelo e limão.

### **Caipirinha de Rum** 15,00

Rum Bacardi, açúcar, gelo e limão.

### **Alexander** 24,00

Creme de cacau, creme de leite, brandy e canela.

### **Southside** 22,00

Gin, suco de limão, hortelã, gelo.

### **Gin Spritz** 24,00

Gin, espumante, Aperol, gelo.

### **Big Apple** 24,00

Espumante, gelo, maçã verde, canela.

### **Spice on Ice** 24,00

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

### **Spritz** 24,00

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

---

## **VINHOS**

---

### **Taça Tinto 150ml** 15,00

### **Taça Branco 150ml** 15,00

### **Taça Espumante 150ml** 15,00



---

**BEBIDAS**

---

<b>Água Mineral</b> Com ou sem gás 500ml.	3,00
<b>Água Tônica</b>	5,00
<b>Coca Cola</b> Tradicional ou zero.	5,00
<b>Guaraná</b> Tradicional ou zero.	5,00
<b>Fanta</b>	5,00
<b>Sprite</b>	5,00
<b>Suco Natural</b> 250 ml	10,00
<b>Cerveja Original</b> 600ml	13,00
<b>Cerveja Heineken</b> 600ml	17,00

---

**CERVEJAS ARTESANAIS**

---

<b>Big John Bowler Hat</b> American Lager	16,00
<b>Big John Baseball Cap</b> American Ipa	23,00
<b>Frisanco Partenza</b> American Lager	16,00
<b>Frisanco Viaggio</b> Belgian Blond Ale	20,00

---

**DOSES 50 ml**

---

<b>Cachaça Artesanal</b>	6,00
<b>Licores 25 ml</b>	7,00
<b>Cachaça Heats</b>	10,00
<b>Campari</b>	9,00
<b>Steinhaeger Doble W</b>	9,00
<b>Martini</b>	10,00
<b>Rum Bacardi</b>	10,00
<b>Underberg</b>	10,00
<b>Vodka Smirnoff</b>	10,00
<b>Whisky Passport</b>	14,00
<b>Whisky Grant's</b>	14,00
<b>Brandy</b>	18,00
<b>Amarula/Bayley's</b>	15,00
<b>Tequila Jose Cuervo</b>	15,00
<b>Jägermeister</b>	20,00
<b>Whisky Red Label</b>	15,00
<b>Whisky White Horse</b>	15,00
<b>Whisky Black Label</b>	20,00
<b>Whisky Chivas Regal</b>	20,00
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	20,00

