MENU

ENTRADAS

Ceviche — **R$ 62**
Peixe marinado no leite de tigre com coentro, milho torrado batata doce e pimenta.
Pescado en leche del tigre con cilantro, maíz torrado, batata y ajíes.

Burrata — **R$ 60**
Burrata com chutney de manga, tomate italiano confit, rúcula, azeitona preta e azeite de aroeira.
Burrata con chutney de mango, tomate italiano confitado, rúcula, aceitunas negras y aceite de masilla.

Homus — **R$ 40**
Homus de cenoura em texturas com chips de batata roxa.
Hummus de zanahoria en texturas con chips de papa morada.

Asinhas de frango estilo coreano — **R$ 49**
Asinhas de frango fritas com molho agridoce apimentado gochujang, gergelim e cebolinha verde.
Alitas de pollo fritas con salsa agriculce picante gochujang, semillas de sésamo y cebollas verdes.

Camarão à milanesa — **R$ 82**
Camarões sem casca empanados e fritos.
Camarones sin cáscaras rebozados y fritos.

Lula à dorê (Rabas) — **R$ 62**
Lulas cortadas em anéis, empanados e fritos.
Anillos de calamar rebozados y fritos.

Isca de peixe — **R$ 55**
Xadrez de peixe empanados e fritos.
Cubos de pescado rebozados y fritos.

Bolinho de peixe (5 unid.) — **R$ 45**
Bolinho de peixe com molho de ostra e teriyaki.
Croqueta de pescado con salsa de ostra y teriyaki.

Mix frutos do mar — **R$ 125**
Lulas, camarões, mexilhões e peixe empanados e fritos.
Calamares, camarones, mejillones y pescado rebozados y fritos.

Camarões com batatas crocantes — **R$ 64**
Batatas crocantes com camarões salteados, aioli e suave molho picante.
Papas crocantes con camarones salteados, aioli y una suave salva picante.

Carpaccio de polvo — **R$ 68**
Carpaccio de polvo com vinagrete de manga, pimenta dedo de moça e creme de abacate com wasabi.
Carpaccio de pulpo, acompañado de vinagreta de mango, ají dedo de moça y crema de palta al wasabi.

SALADAS

Caesar — **R$ 58**
Lâminas de parmesão, frango, alface americana, croutons, sementes de gergelim torradas e molho Caesar.
Láminas de parmesano, pollo, lechuga, croutons, semillas de sésamo tostadas y salsa césar.

Camarões — **R$ 65**
Mix de folhas, camarões, picles de cebola roxa, rabanete, manga, abacate, sementes de gergelim e molho da casa.
Mix de hojas, camarones, cebolla morada encurtida, rábano, mango, aguacate, semillas de sésamo y salsa de la casa.

Salada Caprese — **R$ 52**
Tomate cereja, muçarela de búfala, azeite de oliva, manjericão e redução de balsâmico.
Tomate cherry, mozzarella de búfala, aceite de oliva,albahaca y reducción de aceto balsámico.

MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari

PRINCIPAIS

DO MAR

Peixe do Dia (P|1 pessoa) **R$ 72**
Peixe do dia grelhado com purê da casa, salada fresca de picles e Azeite.
Pescado del día a la plancha con puré casero, ensalada de pepinillos frescos y aceite.

Peixe do Dia com Molho de Camarão (P|1 pessoa) **R$ 110**
Peixe do dia grelhado com molho de camarão e batata rústica.
Pescado del día a la plancha con salsa de camarones y papas rústicas.

Chapa Mista (P|2 pessoas) **R$ 195**
Camarões, lulas, mexilhões, peixe, legumes salteados molho romesco, sementes de gergelim e arroz de brócolis.
Camarones, calamares, mejillones, pescado, verduras salteadas en salsa romesco, semillas de sésamo y arroz con brócoli..

Lagosta (P|1 pessoa) **R$ 220**
Lagosta grelhada na manteiga de ervas com arroz de brócolis, legumes assados e molho romesco.
Langosta en mantequilla de hierbas con arroz con brócoli, verduras asadas y salsa romesco.

Tábua de frutos do mar (P|2 pessoas) **R$ 280**
Lagosta, lulas, camarões, mexilhões, peixe, arroz de brócolis e molho romesco.
Langosta, calamares, camarones, mejillones, arroz de brócoli y salsa romesco.

MOQUECAS

Moqueca de dourado (P|2 pessoas) **R$ 170**
Peixe, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela con pescado, vegetales, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y "pirão".

Moqueca frutos do mar (P|2 pessoas) **R$ 180**
Lulas, peixe, camarões, mexilhões, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela, pescado, calamares, camarones, mejillones, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y "pirão".

Moqueca de camarão (P|2 pessoas) **R$ 200**
Camarões, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela con camarones, vegetales, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y "pirão".

DA TERRA

Parmegiana de frango **R$ 67**
Frango à milanesa com molho de tomate e queijo, acompanha arroz e batatas fritas.
Milanesa de pollo a la napolitana, servido con arroz y papas fritas.

Bife de chorizo **R$ 92**
Bife de chorizo (300 gr) grelhado com batata sautée e molho Chimichurri.
Bife de chorizo (300 gr) a la plancha con con patatas salteadas y salsa de Chimichurri.

Picanha (Tapa de Cuadril) **R$ 100**
Picanha na chapa (250 gr) com chimichurri, farofa, arroz, batatas fritas e vinagrete de manga.
Tapa de Cuadril (250 gr) con chimichurri, farofa, arroz, papas fritas y vinagreta de mango.

Churrasco Misto (P|2 pessoas) **R$ 170**
Bife de chorizo, coxa de frango, linguiça, tomate, cebola, pimentão, arroz e batatas fritas.
Bife de chorizo, muslo de pollo, chorizo de cerdo, tomate, cebolla, morrón, arroz y papas fritas.

Parmegiana de Carne **R$ 80**
Parmegiana de carne, batata frita e aioli
Milanesa de carne napolitana, papa frita y aioli.

RISOTOS

Risoto de camarão **R$ 85**
Arroz arbóreo, camarões, manga, picles de cebola roxa, azeite de cebolete e brotos da horta.
Arroz arbóreo, camarones, mango, cebolla morada encurtida, aceite de cebollín y brotes de la huerta.

Risoto funghi **R$ 75**
Arroz arbóreo, funghi e vinho branco.
Arroz arbóreo, hongos funghi y vino blanco.

MASSAS

•RAVIOLI
(Recheio de espinafre, ricota e nozes)
(Relleno de espinaca, ricotta y nueces)

•SORRENTINOS
(Recheio de presunto e queijo)
(Relleno de jamón y queso)

Escolha o molho | Elija la salsa:

Molho misto, molho de tomate ou branco | *Salsa mixta, fileto o blanca* **R$ 69**
Molho bolonhesa | *Salsa bolognesa* **R$ 79**
Molho de frutos do mar | *Salsa de frutos de mar* **R$ 95**

•FETTUCCINE

Escolha o molho | Elija la salsa:

Molho misto, molho de tomate ou branco | *Salsa mixta, fileto o blanca* **R$ 55**
Molho bolonhesa | *Salsa bolognesa* **R$ 65**
Molho de frutos do mar | *Salsa de frutos de mar* **R$ 82**

Cesto de pão de fermentação natural **R$ 8**
Canasta de pan de masa madre.

FAST FOOD

Hambúrguer Clássico — R$ 58

Hambúrguer de costela 180 gr, tomate confit, rúcula, cebola caramelizada e picles de pepino.

Hamburguesa de costilla 180 gr, tomate confitado, rúcula, cebolla caramelizada y pikles de pepino.

Pizza individual Muzzarella — R$ 52

Molho de tomate com queijo mussarela.

Salsa de tomate con queso muzzarella.

SOBREMESAS

Petit gateau com sorvete de baunilha — R$ 32

Petit Gateau con helado de vainilla.

Brownie com sorvete de baunilha — R$ 34

Brownie con helado de vainilla.

Pudim caseiro de doce de leite com creme de Cointreau — R$ 25

Flan casero de dulce de leche con crema de Cointreau.

*** Consulte a sugestão do dia.** ** Consulte la sugerencia del día.*

Maya Hari Maya Hari Maya Hari Maya Hari
Maya Hari Maya Hari Maya Hari Maya Hari

CERVEJAS

Praya long neck - Lager *Sem glúten* **R$ 14**

Praya long neck - Clássica **R$ 16**

Praya 600ml - Clássica **R$ 20**

Heineken long neck **R$ 15**

Heineken 0,0% long neck - (sem álcool) **R$ 15**

Heineken 600ml **R$ 22**

Heineken Ultimate long neck *Sem glúten* **R$ 16**

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água com ou sem gás | Agua con o sin gas **R$ 6**

Refrigerantes | Gaseosas **R$ 9**

Pepsi, Pepsi Black, Soda, Coca-Cola, Guaraná, Sukita, Citrus e Água Tônica Fys.
Pepsi, Pepsi Black, Soda, Coca-Cola, Guaraná, Sukita, Citrus y Água Tónica Fys.

Red Bull **R$ 22**

DRINKS SEM ÁLCOOL

Soda Mata Hari **R$ 23**
Xarope natural de maracujá, limão tahiti e gengibre, delicadamente gaseificado.
Jarabe natural de maracuyá, lima y jengibre, delicadamente gasificada.

Tangerine **R$ 22**
Xarope de tangerina, limão tahiti, suco de laranja e espuma de gengibre.
Jarabe de mandarina, lima, jugo de naranja y espuma de jengibre.

Refreshing **R$ 22**
Xarope de maçã verde, limão tahiti, pepino e água com gás.
Jarabe de manzana verde, lima, pepino y agua con gas.

SUCOS NATURAIS | JUGOS NATURALES

Sucos **R$ 14**
Limão tahiti, abacaxi, laranja, morango ou maracujá.
Lima, ananá, naranja, frutilla o maracuyá.

Sucos mistos | Jugos mixtos **R$ 18**
Escolher duas opções de fruta | Elegir dos opciones de fruta.

CAFÉ

ORFEU
CAFÉS ESPECIAIS

Café expresso | Expresso **R$ 9**

Café duplo | Café doble **R$ 12**

Café com leite | Latte **R$ 14**

Achocolatado | Chocolate caliente **R$ 18**

Chá | Té **R$ 9**

MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari
MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari

DRINKS CLÁSSICOS

Caipirinha — **R$ 24**
Cachaça Sagatiba, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti,* e açúcar.
*Cachaça Sagatiba, *maracuyá, frutilla, ananá o lima,* y azúcar.*

Caipivodka — **R$ 30**
Vodka Skyy, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti,* e açúcar.
*Vodka Skyy, *maracuyá, frutilla, ananá o lima,* y azúcar.*

Daiquiri — **R$ 38**
Rum Bacardí Prata, xarope simples, morango e limão tahiti.
Ron Bacardí Plata, almíbar, frutilla y lima.

Mojito — **R$ 34**
Rum Bacardí Prata, hotelã, água com gás, limão tahiti, açúcar e Angostura.
Ron Bacardí Plata, menta, agua con gas, lima, azúcar y Angostura.

Margarita — **R$ 36**
Tequila Jose Cuervo Prata, Cointreau e suco de limão tahiti.
Tequila Jose Cuervo Plata, Cointreau y jugo de lima.

Dry Martini — **R$ 36**
Gin clássico, Vermouth Dry e azeitona.
Gin clásico, Vermut y aceituna.

Moscow Mule — **R$ 39**
Vodka Absolut, suco de limão tahiti, espuma de gengibre e açúcar.
Vodka Absolut, jugo de lima, espuma de jengibre y azúcar.

Aperol Spritz — **R$ 38**
Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.
Aperol, espumante, agua con gas y rodaja de naranja.

Campari Tônica — **R$ 32**
Campari, água tônica e limão tahiti ou laranja.
Campari, agua tónica y lima o naranja.

Negroni — **R$ 38**
Gin Bulldog, Campari e Cinzano Rosso.
Gin Bulldog, Campari y Cinzano Rosso.

Gin Tônica — **R$ 36**
Gin Beefeater, água tônica, limão siciliano e alecrim.
Gin Beefeater, agua tónica, limón y romero.

Bloody Mary — **R$ 38**
Vodka Absolut, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal.
Vodka Absolut, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, Tabasco y sal.

Manhattan — **R$ 38**
Whisky Ballantine's, Vermouth Rosso e Dry Vermute.
Whisky Ballantine's, Vermut Rosso e Vermut Seco.

CAMPARI. APEROL SPRITZ SKYY VODKA EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA WILD TURKEY BOURBON ABSOLUT.

DRINKS AUTORAIS

Refresh Pink — R$ 36

Gin infusionado com uva Ruby, suco de abacaxi, limão tahiti, cordial de frutas vermelhas, uvas verdes, espuma de limão tahiti e tomilho.
Gin infusionado con uva Ruby, jugo de ananá, lima, cordial de frutos rojos, uvas verdes, espuma de lima y tomillo.

Suspiro Vermelho — R$ 30

Campari infusionado com especiarias, vodka de abacaxi com cascas de limão e mel vermelho.
Campari con infusión de especias, vodka de ananá con cáscara de limón y miel roja.

Facha Style — R$ 36

Cachaça de banana passa, Aperol, limão e xarope de tangerina.
Cachaça de banana pasa, Aperol, limón y jarabe de mandarina.

Golden Passion — R$ 38

Ballantine's Sunrise, maracujá, mel e espuma de gengibre.
Ballantine's Sunrise, maracuyá, miel y espuma de jenjibre.

VINHOS

GRF DISTRIBUIÇÃO

BRANCOS

Bodegaza Chardonnay - Taça	R$ 24
São Sebastião de Lisboa	R$ 109
Alfredo Roca Chardonnay	R$ 129
Salton Paradoxo Chardonnay	R$ 139
Freixenet Pinot Grigio Branco	R$ 189

ROSÉ

São Sebastião de Lisboa	R$ 115
Freixenet Rosado Seco	R$ 179

TINTOS

Bodegaza Reserva Cabernet - Taça	R$ 26
Norton Sexy Fish Malbec	R$ 119
Bodegaza Gran Reserva Cabernet	R$ 129
Salton Paradoxo Tannat	R$ 139
Giacondi Rosso	R$ 129

ESPUMANTES

Salton Ouro Brut ou Ouro Brut Rosé	R$ 129
Freixenet Cord Neg Brut	R$ 179

MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari
MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari