

Mata Hari

STARTERS

Ceviche

R\$ 62

Fish marinated in lime with coriander and chili pepper.

Peixe marinado em limão com coentro e pimenta dedo de moça.



Burrata

R\$ 60

Burrata with mango chutney, confit Italian tomato, arugula, black olives, and Brazilian pepper oil.

Burrata com chutney de manga, tomate italiano confit, rúcula, azeitona preta e azeite de aroeira.



Hummus

R\$ 40

Carrot hummus with purple potato chips.

Homus de cenoura em texturas com chips de batata roxa.

Korean Style Chicken Wings

R\$ 49

Chicken wings with gochujang sauce and sesame seeds.

Tulipas de frango com molho gochujang e gergelim.

Breaded Shrimp

R\$ 82

Breaded and fried peeled shrimp.

Camarões sem casca empanados e fritos.

Breaded Squid (Calamari)

R\$ 62

Squid rings, breaded and fried.

Lulas cortadas em anéis, empanados e fritos.

Fish Sticks

R\$ 55

Breaded and fried fish cubes.

Xadrez de peixe empanados e fritos.

Fish Croquettes (5 pcs)

R\$ 39

Fish croquettes with oyster sauce and teriyaki.

Bolinho de peixe com molho de ostras e teriyaki.

Mixed Seafood

R\$ 125

Breaded and fried squid, shrimp, mussels, and fish.

Lulas, camarões, mexilhões e peixe empanados e fritos.

Crispy Potatoes

R\$ 64

Crispy Potatoes with Sautéed Shrimp, Aioli, and a Mild Spicy Sauce.

Batatas crocantes com camarões salteados, aioli e suave molho picante.

Artisan Curd

R\$ 40

Artisan Curd with Smoked Vegetables and Crispy Rice

Coalhada Artesanal com vegetais defumados e crocante de arroz.

SALADS

Caesar

R\$ 58

Parmesan shavings, chicken, iceberg lettuce, croutons, toasted sesame seeds, and Caesar dressing.

Lâminas de parmesão, frango, alface americana, croutons, sementes de gergelim torradas e molho Caesar.

Shrimp

R\$ 65

Mixed greens, shrimp, pickled red onion, radish, mango, avocado, sesame seeds, and house dressing.

Mix de folhas, camarão, pickles de cebola roxa, rabanete, manga, abacate, sementes de gergelim e molho da casa.

FAST FOOD

Classic Burger

R\$ 58

180g rib burger, confit tomato, arugula, caramelized onion, and pickled cucumber.

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



Individual Mozzarella Pizza

R\$ 52

Tomato sauce with mozzarella cheese.

Molho de tomate com queijo mussarela.

Mata Hari

MAIN COURSES

FROM THE SEA

- Fish of the day (P|1 person) R\$ 72**
Grilled Fish of the day with homemade mash, fresh pickles salad and olive.
Peixe do dia grelhado com purê da casa, salada fresca de picles e Azeite..
- Fish of the day with shrimp sauce (P|1 person) R\$ 105**
Grilled Fish of the day with shrimp sauce and rustic potatoes.
Peixe do dia grelhado com molho de camarões e batata rústica.
- Mixed Grill (P|2 people) R\$ 185**
Shrimp, squid, mussels, fish, sautéed vegetables with romesco sauce, sesame seeds, and broccoli rice.
Camarões, lulas, mexilhões, peixe, legumes salteados, molho romesco, sementes de gergelim e arroz de brócolis.
- Lobster (P|1 person) R\$ 220**
Grilled lobster with herb butter, broccoli rice, roasted vegetables and romesco sauce.
Lagosta grelhada na manteiga de ervas com arroz de brócolis, legumes assados e molho romesco.
- Seafood Platter (P|2 people) R\$ 280**
Lobster, squid, shrimp, mussels, fish, broccoli rice and romesco sauce.
Lagosta, lulas, camarões, mexilhões, peixe, arroz de brócolis e molho romesco.

FROM THE LAND

- Chicken Parmesan R\$ 67**
Breaded chicken with tomato sauce and cheese, served with rice and French fries.
Frango à milanesa com molho de tomate e queijo, acompanha arroz e batatas fritas.
- Chorizo Steak R\$ 85**
300g grilled chorizo steak with sautéed potatoes and sage sauce.
Bife de chorizo (300 gr) grelhado com batata sauté e molho de sálvia.
- Rump Cap (Tapa de Cuadril) R\$ 105**
250g grilled rump cap with chimichurri, farofa, rice, French fries, and mango vinaigrette.
Picanha na chapa (250 gr) com chimichurri, farofa, arroz, batatas fritas e vinagrete de manga.
- Mixed Grill (P|2 people) R\$ 150**
Chorizo steak, chicken drumstick, sausage, tomato, onion, bell pepper, rice, and French fries.
Bife de chorizo, coxa de frango, linguiça, tomate, cebola, pimentão, arroz e batatas fritas.
- Meat Milanese R\$ 62**
Breaded meat, fries, fried egg and aioli.
Carne à milanesa, batata frita, ovo frito e aioli.

RISOTTOS

-  **Shrimp Risotto R\$ 78**
Arborio rice, shrimp, mango, pickled red onion, chive oil, and garden sprouts.
Arroz arbóreo, camarões, manga, picles de cebola roxa, azeite de ceboleto e brotos da horta.
-  **Mushroom Risotto R\$ 68**
Arborio rice, mushrooms, and white wine.
Arroz arbóreo, funghi e vinho branco.

MOQUECAS (Brazilian Stew)

- Fish Moqueca (P|2 people) R\$ 164**
Fish, vegetables, dendê oil, and coconut milk, served with rice and pirão.
Moqueca de peixe (P|2 pessoas) Peixe, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
- Seafood Moqueca (P|2 people) R\$ 178**
Fish, Squid, shrimp, mussels, dendê oil, and coconut milk, served with rice and pirão.
Moqueca de frutos do mar (P|2 pessoas) Peixe, lulas, camarões, mexilhões, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
- Shrimp Moqueca (P|2 people) R\$ 190**
Shrimp, vegetables, dendê oil, and coconut milk, served with rice and pirão.
Moqueca de camarão (P|2 pessoas) Camarões, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.

PASTAS

- RAVIOLI** (Filled with spinach, ricotta, and walnuts) *(Recheio de espinafre, ricota e nozes)*
- SORRENTINOS** (Filled with ham and cheese) *(Recheio de presunto e queijo)*

Choose the sauce | Escolha o molho:

- Mixed sauce, filetto or white | *Molho misto, fileto ou branco* **R\$ 69**
- Bolognese sauce | *Molho bolognesa* **R\$ 79**
- Seafood sauce | *Molho de frutos do mar* **R\$ 95**

 **•FETTUCCINE**

Choose the sauce | Escolha o molho:

- Mixed sauce, filetto or white | *Molho misto, fileto ou branco* **R\$ 55**
- Bolognese sauce | *Molho bolognesa* **R\$ 65**
- Seafood sauce | *Molho de frutos do mar* **R\$ 82**

- Sourdough bread basket R\$ 8**
Cesto de pão de fermentação natural

DESSERTS

- Petit Gateau with vanilla ice cream R\$ 30**
Petit Gateau com sorvete de baunilha.
- Brownie with vanilla ice cream R\$ 30**
Brownie com sorvete de baunilha.
- Homemade dulce de leche flan with Cointreau cream R\$ 25**
Flan caseiro de doce de leite com creme de Cointreau.

• Consult the suggestion of the day. • Consulte a sugestão do dia.

BEERS

Praya long neck - Lager		R\$ 14
Praya long neck - Classic		R\$ 16
Praya 600ml - Lager or Classic		R\$ 20
Heineken long neck		R\$ 15
Heineken 0,0% long neck - (non-alcoholic)		R\$ 15
Heineken 600ml		R\$ 22

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Sparkling or Still Water **R\$ 6**

Soft Drinks **R\$ 9**

Pepsi, Pepsi Black, Soda, Coca-Cola, Guaraná, Sukita, Citrus and Tonic Water.

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

Red Bull **R\$ 22**

MOCKTAILS

Soda Mata Hari **R\$ 23**

Passion fruit, passion fruit syrup, lime delicately carbonated.

Maracujá, xarope de maracujá, limão tahiti delicadamente gaseificado.

Tangerine **R\$ 22**

Tangerine syrup, lime, orange juice, and ginger foam.

Xarope de tangerina, limão tahiti, suco de laranja e espuma de gengibre.

Refreshing **R\$ 22**

Green apple syrup, lime, cucumber, and sparkling water.

Xarope de maçã verde, limão tahiti, pepino e água com gás.

NATURAL JUICES | SUCOS NATURAIS

Juices **R\$ 14**

Lime, pineapple, orange or passion fruit.

Limão tahiti, abacaxi, laranja ou maracujá.

Mixed Juices **R\$ 18**

Choose two fruit options. | Escolher duas opções de fruta.

COFFEE



Espresso | Café expresso **R\$ 9**

Double Espresso | Café duplo **R\$ 12**

Latte | Café com leite **R\$ 14**

Hot Chocolate | Achocolatado **R\$ 18**

Tea | Chá **R\$ 9**

Mata Hari

CLASSIC COCKTAILS

Caipirinha **R\$ 24**

Cachaça Sagatiba, *passion fruit, strawberry, pineapple or lime and sugar.

*Cachaça Sagatiba, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti e açúcar.*

Caipivodka **R\$ 30**

Skyy vodka, *passion fruit, strawberry, pineapple or lime and sugar.

*Vodka Skyy, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti e açúcar*

Daiquiri **R\$ 38**

Bacardi Silver Rum, simple syrup, strawberry and lime.

Rum Bacardí Prata, xarope simples, morango e limão tahiti.

Mojito **R\$ 30**

Bacardi Silver Rum, mint, sparkling water, lime, sugar and Angostura.

Rum Bacardí Prata, hortelã, água com gás, limão tahiti, açúcar e Angostura.

Margarita **R\$ 33**

Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau and lime juice.

Tequila Jose Cuervo Prata, Cointreau e suco de limão tahiti.

Dry Martini **R\$ 35**

Classic gin, Dry Vermouth and olive.

Gin clássico, Vermouth Dry e azeitona.

Moscow Mule **R\$ 39**

Absolut vodka, lime juice, ginger foam and sugar.

Vodka Absolut, suco de limão tahiti, espuma de gengibre e açúcar.

Aperol Spritz **R\$ 36**

Aperol, sparkling wine, sparkling water and orange slice.

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

Campari Tonic **R\$ 28**

Campari, tonic water, and lime or orange.

Campari, água tônica e limão tahiti ou laranja.

Old Fashined **R\$ 32**

Cachaça infused with dried banana, brown sugar and Angostura.

Cachaça infusionada com banana-passa, açúcar mascavo e Angostura.

Negroni **R\$ 34**

Bulldog Gin, Campari and Cinzano Rosso.

Gin Bulldog, Campari e Cinzano Rosso.

Gin Tônica **R\$ 35**

Beefeater Gin, tonic water, lemon and rosemary.

Gin Beefeater, água tônica, limão siciliano e alecrim.

Rabo de galo **R\$ 34**

Sagatiba Cachaça, Rosso Vermouth and Cynar.

Cachaça Sagatiba, Vermouth Rosso e Cynar.

Bloody Mary **R\$ 38**

Absolut Vodka, tomato juice, lemon, Worcestershire sauce, Tabasco and salt.

Vodka Absolut, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal.

Manhattan **R\$ 34**

Bourbon Whiskey, Rosso Vermouth and Dry Vermouth.

Whisky Bourbon, Vermouth Rosso e Dry Vermouth.

CAMPARI

Sagatiba

SKYY
VODKA
EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA

APEROL
SPRITZ

ABSOLUT

SIGNATURE COCKTAILS

Refresh Pink

R\$ 36

Gin infused with Ruby grapes, pineapple juice, lime, red fruit cordial, green grapes, lime foam, and thyme.

Gin infusionado com uva Ruby, suco de abacaxi, limão tahiti, cordial de frutas vermelhas, uvas verdes, espuma de limão tahiti e tomilho.

Red Sigh

R\$ 30

Campari infused with spices, pineapple vodka with lemon peel, and red honey.

Campari infusionado com especiarias, vodka de abacaxi com cascas de limão e mel vermelho.

Tom Collins Revisited

R\$ 30

Pineapple infused gin, simple syrup, lemon, and sparkling water.

Gin infusionado com abacaxi, xarope simples, limão siciliano e água com gás.

Lillet Tonic

R\$ 39

Lillet, citrus vinegar, squeezed lemon, and tonic water.

Lillet, vinagre cítrico, limão espremido e água tônica.



VINHOS



WHITE

Foodkiller - Chardonnay		R\$ 120
Aresti - Chardonnay		R\$ 140
Aresti Cabina 56' - Sauvignon Blanc		R\$ 180
Humberto Canale Denario - Sauvignon Blanc		R\$ 180
Arcaia - Pinot Grigio (Sicília - Itália)		R\$ 185

ROSÉ

Vila Rosa Rosé		R\$ 120
Adèle Rosé - Grenache e Cinsault		R\$ 160
M de Minuty Rosé - Grenache, Cinsault e Syrah		R\$ 250

RED

Foodkiller - Cabernet Sauvignon		R\$ 120
Aresti - Cabernet Sauvignon		R\$ 140
Humberto Canale Denario - Malbec		R\$ 180
Burdizzo - Primitivo (Puglia - Itália)		R\$ 195
Cavas de Oro - Malbec Premiun		R\$ 210

SPARKLING

Alud - Pardina e Eva		R\$ 120
Espumante Villa Rosa Blanc de Blancs - Extra Brut		R\$ 180

CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon Imperial Brut		R\$ 520
Champagne Dom Pérignon Vintage		R\$ 2100