MENU

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$ 45**
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.

Octopus Carpaccio — **R$ 68**
Thinly sliced octopus served with mango vinaigrette, fresh red chili peppers, and a creamy avocado wasabi sauce.
Carpaccio de polvo com vinagrete de manga, pimenta dedo de moça e creme de abacate com wasabi.

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, picles de cebola roxa, rabanete, manga, abacate, sementes de gergelim e molho da casa.

Caprese Salad — **R$ 52**
Cherry tomatoes, fresh buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil, and a balsamic reduction.
Tomate cereja, muçarela de búfala, azeite de oliva, manjericão e redução de balsâmico.

MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari

PRINCIPAIS

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$ 110**
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$ 195**
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.

MOQUECAS

Fish Moqueca (P|2 people) — **R$ 170**
Fish, vegetables, dendê oil, and coconut milk, served with rice and pirão.
Peixe, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.

Seafood Moqueca (P|2 people) — **R$ 180**
Fish, Squid, shrimp, mussels, dendê oil, and coconut milk, served with rice and pirão.
Peixe, lulas, camarões, mexilhões, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.

Shrimp Moqueca (P|2 people) — **R$ 200**
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.

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$ 92**
300g grilled chorizo steak with sautéed potatoes and sage sauce.
Bife de chorizo (300 gr) grelhado com batata sautée e molho de sálvia.

Rump Cap (Tapa de Cuadril) — **R$ 100**
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$ 170**
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.

Beef Parmesan — **R$ 75**
Breaded beef topped with marinara sauce and melted mozzarella, served with French fries and aioli.
Parmegiana de carne, batata frita e aioli.

RISOTOS

Shrimp Risotto — **R$ 85**
Arborio rice, shrimp, mango, pickled red onion, chive oil, and garden sprouts.
Arroz arbóreo, camarões, manga, picles de cebola roxa, azeite de cebolete e brotos da horta.

Mushroom Risotto — **R$ 75**
Arborio rice, mushrooms, and white wine.
Arroz arbóreo, funghi e vinho branco.

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, molho de tomate ou branco*	R$ 69
Bolognese sauce | *Molho bolonhesa*	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, molho de tomate ou branco*	R$ 55
Bolognese sauce | *Molho bolonhesa*	R$ 65
Seafood sauce | *Molho de frutos do mar*	R$ 82

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

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 picles de pepino.

Individual Mozzarella Pizza — R$ 52

Tomato sauce with mozzarella cheese.

Molho de tomate com queijo mussarela.

DESSERTS

Petit Gateau with vanilla ice cream — R$ 32

Petit Gateau com sorvete de baunilha.

Brownie with vanilla ice cream — R$ 34

Brownie com sorvete de baunilha.

Homemade dulce de leche flan with Cointreau cream — R$ 25

Pudim caseiro de doce de leite com creme de Cointreau.

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

MataHari MataHari MataHari MataHari
MataHari MataHari MataHari MataHari

BEERS

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**

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

Red Bull **R$ 22**

MOCKTAILS

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.

NATURAL JUICES | SUCOS NATURAIS

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

Mixed juices | Sucos mistos **R$ 18**
Choose two fruit options | Escolher duas opções de frutas.

CAFÉ

ORFEU
CAFÉS ESPECIAIS

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**

MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari
MataHari MataHari MataHari MataHari MataHari

CLASSICS 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$ 34
Bacardi Silver Rum, mint, sparkling water, lime, sugar and Angostura.
Rum Bacardí Prata, hortelã, água com gás, limão tahiti, açúcar e Angostura.

Margarita — R$ 36
Jose Cuervo Silver Tequila, Cointreau and lime juice.
Tequila Jose Cuervo Prata, Cointreau e suco de limão tahiti.

Dry Martini — R$ 36
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$ 38
Aperol, sparkling wine, sparkling water and orange slice.
Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

Campari Tonic — R$ 32
Campari, tonic water, and lime or orange.
Campari, água tônica e limão tahiti ou laranja.

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

Gin Tônica — R$ 36
Beefeater Gin, tonic water, lemon and rosemary.
Gin Beefeater, água tônica, limão siciliano e alecrim.

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$ 38
Bourbon Whiskey, Rosso Vermouth and Dry Vermouth.
Whisky Bourbon, Vermouth Rosso e Dry Vermouth.

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

Facha Style — R$ 36

Aged banana cachaça, Aperol, lime juice, and tangerine syrup.

Cachaça de banana passa, Aperol, limão e xarope de tangerina.

Golden Passion — R$ 38

Ballantine's Sunrise, passion fruit, honey, and ginger foam.

Ballantine’s Sunrise, maracujá, mel e espuma de gengibre.

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

WINES

GRF DISTRIBUIÇÃO

WHITE

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

RED

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

SPARKLING

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