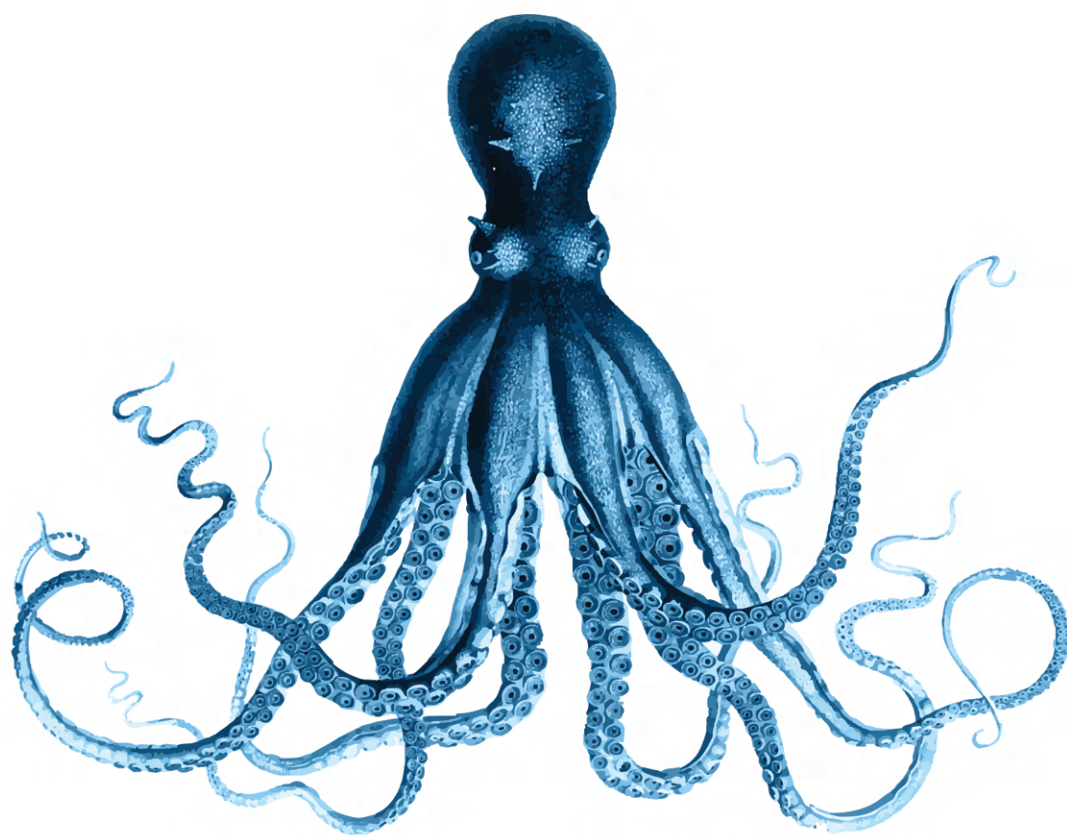
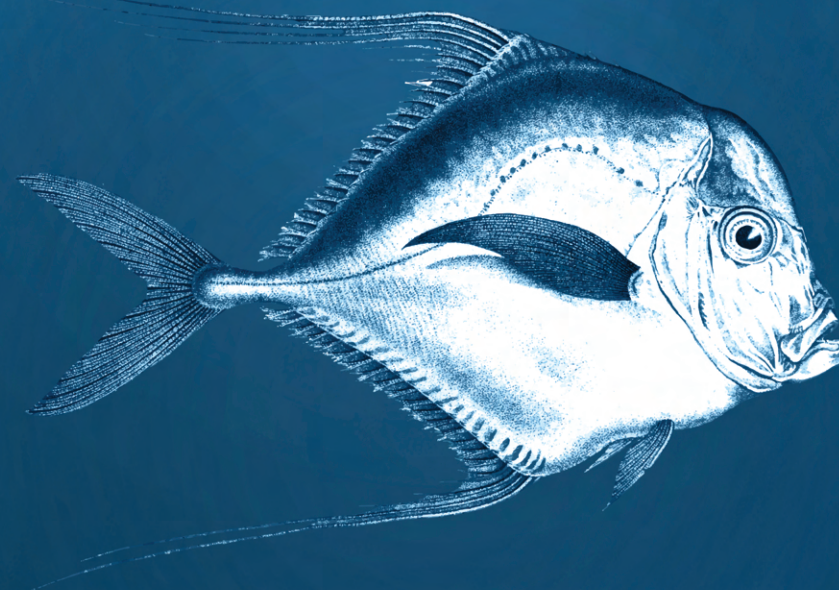




Quando o último sabor se despede,
fica o tempero na boca,
e o mar — quieto — dentro da memória.



Aqui, o mar sussurra receitas antigas.
Os ventos trazem memórias de cozinhas caiçaras,
e cada prato é servido com o cuidado de quem sabe que
comer também é sentir

Bem-vindo ao Convés: onde o sabor tem maré própria.

ENTRADAS FRIAS

SALADA DE BATATA COM CAMARÃO 84

Camarão médio, batata, cenoura ralada, maionese, ovo, alcaparras e cheiro-verde. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

SALADA DE FRANGO DEFUMADO 48

Mix de folhas, frango defumado, molho com iogurte natural, suco de laranja e torradas. **(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)**

SALADA CAPRESE 45

Rúcula, tomate-cereja, queijo colonial, redução de aceto balsâmico e pó de azeitona preta. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

SALADA DE PALMITO 82

Mix de folhas, palmito, tomate-cereja e cheiro-verde. **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

SALADA MISTA 45

Mix de folhas, legumes, ovos de codorna, tomate, pepino em conserva e azeitonas. **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

FOLHOSOS AO VINAGRETE DE POLVO 99

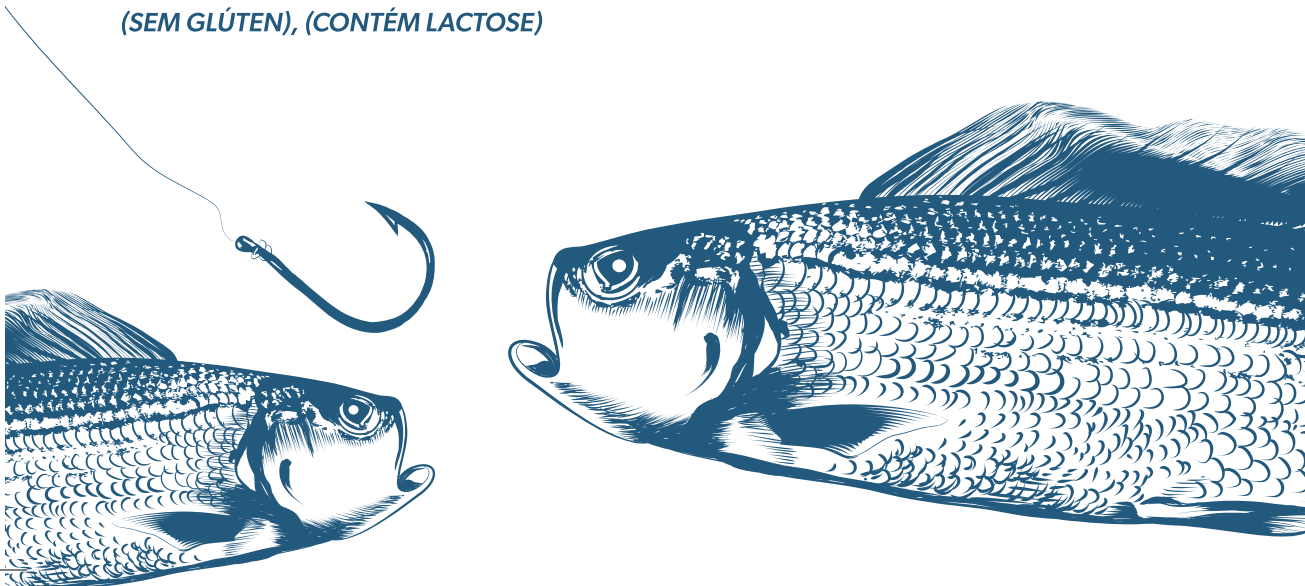
Mix de folhas, polvo, cebola, pimentões coloridos, vinagre, limão e cheiro-verde. **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

SALMÃO AO VINAGRETE DE MANGA 79

Tiras de salmão grelhadas, mix de folhas, vinagrete de manga e sementes salgadas. **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

FOLHOSOS AO PESTO E QUEIJO BRANCO 49

Mix de folhas, queijo colonial, molho pesto da casa e sementes salgadas. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**



BEBIDAS

Aquarius Fresh (limão) 10

Refrigerante 10

Água Mineral com ou Sem Gás 7

Chá Gelado (limão e pêssego) 10

SUCO NATURAL

Laranja 15

Abacaxi 14

Limão 14

Sucos de polpa 14

(Morango, Acerola, Abacaxi com Hortelã, Manga ou Uva)

DIVERSOS

Vitaminas 22

Leite (bule) 11

Chocolate Quente 18

Café (bule) 14

Chá Simples 8

Chá com bolo 18

CAFÉ CONTINENTAL 88

Café, leite, chá, suco, torradas, variedade de pães, bolo, geleia, mel, ovos, manteiga, frios e frutas. Serve duas pessoas.

Café Expresso Pequeno 9

Café Expresso Grande 14



WHISKIES (DOSES)

Jack Daniel's Tennessee 38
Jack Daniel's Honey 40
Johnnie Walker Black Label 38
Johnnie Walker Red Label 29

CERVEJAS ARTESANAIS

Cerveja Colorado Appia 600 ml 32
Opa Bier Pilsen 600 ml 36
Cerveja Blumenau Weisse 600 ml 46
Cerveja Blumenau Pêssego 600 ml 49
Cerveja Blumenau IPA 600 ml 55

CERVEJAS TRADICIONAIS

Cerveja sem álcool 14
Heineken long neck 15
Corona long neck 14
Cerveja Original 600ml 20
Cerveja Spaten 600ml 20
Cerveja Heineken 600ml 22

CAIPIRINHAS

TRADICIONAIS: Caipira de limão | Caipira de abacaxi | Caipira de maracuja

Caipirinha (Ypióca ou Sagatiba) 28
Caipiroska (vodka Smirnoff) 32
Caipiríssima (Bacardi) 32

ESPECIAIS: Caipira de banana | Caipira de vinho | Caipira de morango | Caipira de limão e maracujá | Caipira de frutas vermelhas com pimenta

Caipirinha (Ypióca ou Sagatiba) 28
Caipiroska (vodka Smirnoff) 32
Caipiríssima (Bacardi) 32

ENTRADAS QUENTES

CASQUINHA DE SIRI NA CERÂMICA 29

Carne de siri temperada com cebola, alho, pimentões, azeite de dendê, leite-de-coco, cheiro-verde e gratinada com queijo parmesão.
(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)

CASQUINHA DE SIRI FRITA 25

Carne de siri temperada com cebola, alho, azeite de dendê, leite-de-coco e cheiro-verde empanada em farinha de rosca.
(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA GRATINADO 39

Camadas com purê de aipim, carne seca temperada com cebola, alho, cheiro-verde e gratinado com queijo parmesão. *(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)*

BRUSCHETTA DE QUEIJO COLONIAL 49

Pão, queijo colonial, tomate-cereja e molho pesto da casa.
(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)

BRUSCHETTA DE GORGONZOLA 49

Pão, gorgonzola, geleia de damasco e mel.
(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)

CREME DE ERVILHA FRESCA 55

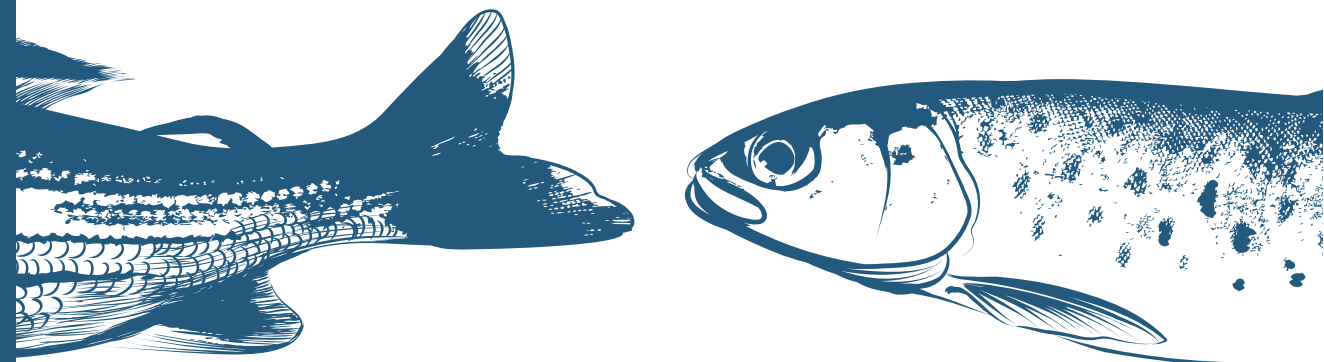
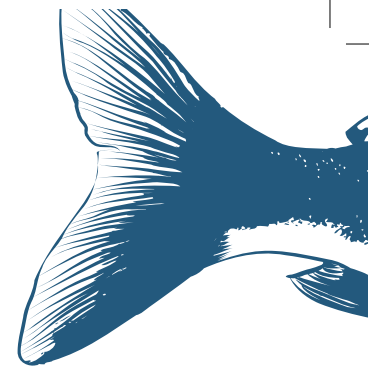
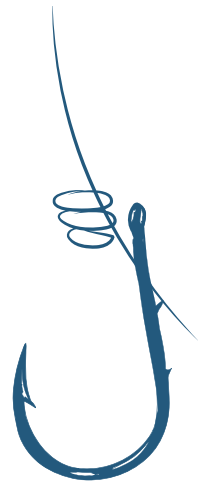
Ervilhas, cebola, alho, molho branco da casa, nata, bacon e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado e torradas à parte.
(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)

SOPA LEÃO VELOSO 109

Peixe, camarão médio, marisco, lula, cebola, alho, ervilhas, batata, molho sugo da casa, leite-de-coco, azeite de dendê e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado e torradas à parte.
(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)

CANJA BRASILEIRA 59

Frango, cebola, alho, batata salsa, batata rosa, cenoura, arroz, spaghetti e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado e torradas à parte.
(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)



RISOTOS E VEGETARIANOS •

RISOTO DE CAMARÃO 109

Camarão médio, arroz arbório, vinho branco, cebola, alho, abóbora, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

RISOTO RÓSEO COM LÂMINAS DE SALMÃO 89

Lâminas de salmão, arroz arbório, vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

RISOTO DE CARNE SECA COM ABÓBORA 69

Carne seca, arroz arbório, vinho branco, abóbora, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)**

RISOTO DE BANANA COM CAMARÃO DA ILHA 129

(Prato criado para o Festival Gastronômico São Chico em Sabores – Ano 2018). Com o equilíbrio perfeito entre esses ingredientes, este prato compõe de camarões grelhados com tomate-cereja e temperos frescos e acompanha um risoto de banana temperado com vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU 79

Linguiça Blumenau, rúcula, arroz arbório, vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

RISOTO FUNGHI 59

Funghi, arroz arbório, vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(VEGETARIANO), (SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

BERINJELA À PARMEGIANA 59

Berinjela empanada, molho sugo da casa, queijo muçarela, tomate, orégano, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha batata soute e arroz branco. **(VEGETARIANO), (CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)**

RISOTO DE LEGUMES 49

Mix de legumes, arroz arbório, vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(VEGETARIANO), (SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**



DRINKS TROPICAIS & REFRESCANTES

PIÑA COLADA 36

Rum branco, suco de abacaxi, leite-de-coco e leite condensado.

SEX ON THE BEACH 37

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha.

BLUE SKY 36

Vodka, curaçu blue e refrigerante tipo Sprite. (Leite condensado opcional).

MOSCOW MULE 39

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre.

ALBARICOQUE FRESCO 38

Doce e aveludado. A combinação dos sucos de abacaxi e laranja trazem um frescor inicial na boca, que depois se transformam em notas aveludadas do licor de damasco e vodka.

TROPICAL GIM 39

Gin, xarope de frutas vermelhas e tônica.

MELON LIGHT 42

Licor de melão, vodka, água com gás e rodela de limão.

DRINKS SEM ÁLCOOL

MOJITO SEM ÁLCOOL 26

Hortelã, suco de limão, açúcar, água com gás ou sprite.

PIÑA DESCOLADA 29

Suco de abacaxi, leite-de-coco e leite condensado.

SPRITZ CÍTRICO SEM ÁLCOOL 28

Suco de laranja, suco de limão, água tônica e xarope cítrico.

SEX AND CITY 24

Mix de suco de limão, suco de laranja e xarope de frutas vermelhas.

COQUETEL DE MELANCIA 22

Água com gás, melancia, limão e gelo.

CHÁ GELADO DE HIBISCO COM LIMÃO 29

Chá de hibisco gelado, suco de limão, mel e gelo.



DRINKS CLÁSSICOS E AUTÊNTICOS

GIN TÔNICA 36
Gin, água tônica, fatia de limão ou pepino.

CUBA LIBRE 29
Rum, refrigerante de cola e suco de limão.

DRY MARTINI 32
Vermouth dry, gin, azeitona, limão e gelo.

MOJITO 36
Rum branco, hortelã, açúcar, suco de limão e água com gás.

NEGRONI 44
Gin, vermute rosso e Campari.

MARGARITA 44
Tequila, licor de laranja e suco de limão.

COSMOPOLITAN 49
Vodka, licor de laranja, suco de cranberry e limão.

ALEXANDER 38
Conhaque, creme de cacau e creme de leite.

APEROL SPRITZ 49
Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás.

BELLINI SPRITZ 39
Uma releitura do clássico coquetel de Giuseppe Cipriani do Harry's Bar, em Veneza. Espumante brut, suco de pêssego e um toque de licor de tangerina, servidos com muito gelo.

SANGRIA 42
Escolha a sua base: Espumante Brut, Vinho Tinto ou Vinho Branco. Servida em uma taça com muito gelo frutas frescas como morango, laranja, abacaxi, maracujá e suco de pêssego.

ESPECIAIS DA CASA

BEIJO DE CACAU 39
Vodka, cacau em pó, leite condensado e licor de chocolate.

BATIDAS TROPICAIS 32
Vodka, leite condensado, fruta (coco, maracujá, abacaxi ou morango).

COQUETELVILLA REAL 36
Rum branco, suco de abacaxi, leite condensado e xarope de frutas vermelhas.



MASSAS

Massa grano duro à sua escolha: nhoque, spaghetti, talharim.

MOLHOS SIMPLES

LINGUIÇA BLUMENAU E MOLHO SUGO 49
Linguiça Blumenau, cebola, alho, tomate, molho sugo da casa e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

BOLONHESA 59
Mignon em cubos, cebola, alho, tomate, molho sugo da casa e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

ALHO E ÓLEO COM PARMESÃO 49
Cebola, alho, óleo, queijo parmesão e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

QUATRO QUEIJOS 59
Cebola, alho, molho branco da casa, queijo gorgonzola, queijo parmesão, queijo muçarela, queijo provolone e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

CARBONARA 59
(Prato releitura da inauguração do Kowalsky Marine Hotel em 1993)
Delicioso molho branco da casa temperado com bacon, cebola, alho, cheiro-verde, queijo parmesão e gema de ovo. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

MOLHOS ESPECIAIS

CAMARÃO NATA E LIMÃO SICILIANO 79
Camarão médio, cebola, alho, nata, molho branco da casa, cheiro-verde e limão siciliano. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

EMINCÉ DE MIGNON, NATA E GORGONZOLA 79
Isclas de Mignon, cebola, alho, nata, molho branco da casa, queijo gorgonzola e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

VILLAREAL 89
Camarão médio, marisco, lula, cebola, alho, molho sugo da casa e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM GLÚTEN), (SEM LACTOSE)**

POLVO BIANCO 119
Polvo em pedaços, molho branco da casa, vinho branco e gremolata. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

CAMARÕES E FRUTOS DO MAR

**CAMARÃO IMPERIAL EVALDO KOWALSKY 299 € 435 €€
560 €€€ 690 €€€€**

Um prato completo de cores e sabores, temperado com ingredientes frescos e que faz parte da nossa História! Acompanha camarões grandes, cômrio, empanados ou grelhados à sua escolha, pirão de peixe, arroz à grega, fritas, banana empanada, frutas em calda, palmito real e molho tártaro. Vivencie essa experiência combinada à vista surpreendente e encantos do Restaurante Convés! **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

CAMARÃO CONVÉS 169 € 289 €€

Camarões grandes grelhados. Acompanha um delicioso arroz com vôngole, marisco, lula, polvo, cebola, alho, pimentões, açafrão, cheiro-verde e queijo parmesão. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

MIX DE CAMARÃO E LULA À MILANESA 159 € 279 €€

Majestosos camarões grandes e anéis de lula à milanesa. Acompanha arroz cremoso com molho pomodoro artesanal, palmito, creme de leite e cheiro-verde. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR 169 € 289 €€

A explosão de sabores de um delicioso ensopado de camarões grandes, polvo, lula, marisco, temperado com cebola, alho, cheiro-verde, molho sugo da casa e raspas de limão. Acompanha cuscuz com banana grelhada e arroz branco. **(CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE)**

MIX DE FRUTOS DO MAR 189 € 299 €€

Uma deliciosa seleção de camarões grandes e lulas à milanesa, peixe à dorê, camarões grandes cozidos em caldo de legumes, arroz de carne de siri, temperado com leite-de-coco, azeite de dendê e pimentões, molho sugo da casa com mexilhões, casquinha de siri, salada de folhas com tomate e palmito. Tudo preparado com temperos frescos e sabores surpreendentes! **(CONTÉM GLÚTEN), (SEM LACTOSE)**

CAMARÃO PRAIEIRO 149

(Prato criado especialmente para o Festival Gastronômico São Chico em Sabores – Ano 2012)
Camarão grande empanado no coco, trazendo uma textura e sabor surpreendente!
Acompanha purê de mandioca, redução de shoyu com gengibre e arroz branco. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

CAMARÃO À MARINA HOTEL 149 € 269 €€

(Prato releitura da inauguração do Kowalsky Marine Hotel em 1993)
Camarões grandes grelhados em manteiga de ervas aromáticas.
Acompanha arroz à grega e batata soute. **(SEM GLÚTEN), (CONTÉM LACTOSE)**

POLVO À GALEGA 180

Tentáculos de polvo grelhados ao azeite de ervas, batatas ao murro, molho de tomate com páprica defumada e brócolis tostados. Acompanha arroz branco. **(SEM GLÚTEN), (SEM LACTOSE)**

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE 24

Com aquela textura que derrete na boca, nosso pudim vai te conquistar! **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

MOUSSE DE CHOCOLATE 20

Clássico, delicado e super aerado com muito sabor de chocolate! **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

SALADA DE FRUTAS 39

Salada de frutas frescas do dia. **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

CREME DE PAPAIA COM CASSIS 29

Uma surpreendente mistura de sorvete com mamão finalizado com Licor Cassis. **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

FRUTAS DA ESTAÇÃO 24

Refrescante, fresco e colorido! **(SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)**

MORANGOS FLAMBADOS 44

Morangos no vinho tinto, sorvete de creme e raspas de chocolate meio amargo **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

BANANA SPLIT 39

Banana, sorvete de creme, chocolate e morango. **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

CHEESECAKE 39

Cheesecake aromatizado com licor de cacau e calda de frutas vermelhas. **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

BOLA DE SORVETE 13

Creme, chocolate preto ou morango. **(CONTÉM LACTOSE), (SEM GLÚTEN)**

PETIT GATEAU 39

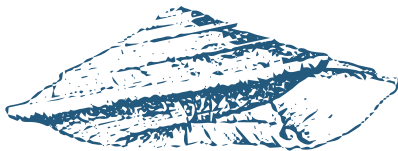
Pequeno bolo servido quente com recheio cremoso! Acompanha sorvete e calda de chocolate! **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

BANOFFE DESCONSTRUÍDA 34

Com uma apresentação surpreendente, essa sobremesa acompanha uma deliciosa banana caramelizada, doce de leite, chantilly, farofa de cuca artesanal e chocolate! **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

AÇAÍ NA TIGELA 28

Polpa de açaí, banana e granola. **(CONTÉM GLÚTEN), (SEM LACTOSE)**



AVES

FRANGO CARAMELIZADO 69 119

Filé de frango grelhado, finalizado com molho de laranja da casa.
Acompanha palmito grelhado e um saboroso arroz de ervilhas, temperado com cebola, alho e cheiro-verde. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

FRANGO À PARMEGIANA 79 135

Filé de frango empanado e gratinado ao molho sugo da casa, presunto, queijo muçarela, tomate, queijo parmesão, orégano e cheiro-verde. Acompanha fritas e arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

FRANGO AO MOLHO DE ALHO PORÓ 79 135

Filé de frango grelhado, finalizado com molho branco da casa e alho poró, temperado com cebola e cheiro-verde.
Acompanha spaghetti na manteiga de ervas e farofa. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

FRANGO COM PALMITO AO PERFUME DE LIMÃO 79 135

Filé de frango grelhado, finalizado com molho branco da casa ao perfume de limão e temperado com cebola, alho e cheiro-verde.
Acompanha palmito grelhado, batata soute e arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

FRANGO LIGHT 59 99

Filé de frango grelhado com vegetais frescos do dia.
Acompanha arroz branco. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

PRATOS KIDS

BIFE COM FRITAS 39

Tiras de alcatra grelhadas, arroz, feijão e fritas.
(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)

FRANGO COM FRITAS 34

Filé de frango grelhado, acompanha arroz ou spaghetti na manteiga à escolha, fritas e feijão. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

LINGUADINHO À DORÊ 49

Filé de linguado à dorê, purê de batata, feijão e arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

PICADINHO DE MIGNON 49

Picadinho de mignon com spaghetti ao molho branco da casa e nata temperado com cebola, alho e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**



PESCADOS

SALMÃO COM RISOTO DE PALMITO REAL E TELHA DE PARMESÃO 149 269

(Prato criado especialmente para o Festival Gastronômico São Chico em Sabores – Ano 2017)
Para os amantes de salmão, esse prato é surpreendente, ele é grelhado e acompanhado de um cremoso risoto de palmito real e tomate, temperado com vinho branco, cebola, alho, tomate-cereja, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Uma crocante telha de parmesão traz modernidade ao prato e é finalizado com nosso refrescante molho pesto da casa!
Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

CÔNGRIO GRELHADO E LEGUMES 149 269

Côngrio grelhado, legumes refogados com cebola, alho e cheiro-verde.
Finalizado com molho pesto da casa e pó de azeitonas. Acompanha arroz branco. **(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)**

SINFONIA DE PEIXES 169 289

A união dos pescados, salmão, linguado e côngrio, grelhados e regados ao molho amanteigado de camarões médios, cebola, alho, alcaparras, manteiga, cheiro-verde e raspas de limão. Acompanha legumes com palmito grelhados, arroz branco e salada de folhas com tomate. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

SALMÃO ENVOLTO NO GERGELIM 149 269

Salmão grelhado e envolto no gergelim. Acompanha risoto de molho pesto da casa e tomate, temperado com cebola, alho, vinho branco, manteiga, queijo parmesão, tomate-cereja e cheiro-verde. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

LINGUADO À LA BELLE MEUNIÈRE 159 279

Linguado grelhado, molho amanteigado de camarões médios refogados com cebola, alho, alcaparras, champignon, manteiga, cheiro-verde e raspas de limão siciliano.
Acompanha batata soute e arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

SALMÃO GRELHADO À FINES HERBES 139 259

Salmão grelhado ao molho branco da casa com finas ervas, temperado com cebola, alho e cheiro-verde. Acompanha arroz branco e legumes na manteiga. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

LINGUADO RECHEADO COM SIRI 149 269

Linguado de forno recheado com carne de siri, temperada com cebola, alho, pimentões, azeite de dendê, leite-de-coco e cheiro-verde. Regado ao molho branco da casa e nata com alho-poró, temperado com cebola, alho e cheiro-verde. Finalizado com tomate-cereja, agrião e molho pesto da casa. Acompanha arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

LINGUADO NA CROSTA COM RISOTO DE LIMÃO 139 259

Linguado grelhado e assado em crosta de farinha de milho. Acompanha risoto de limão, temperado com cebola, alho, vinho branco, manteiga, queijo parmesão e cheiro-verde.
Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

PESCADA À DORÊ 119 189

Pescada grelhada e assada em crosta de farinha de milho com batata, brócolis, azeitona preta, temperados com cebola, alho, cheiro-verde e manteiga.

Acompanha arroz branco.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)

MOQUECA DE PEIXE 99 169

Posta de peixe ensopada em molho sugo da casa temperada com cebola, alho, pimentões, tomate, azeite de dendê, leite-de-coco e cheiro-verde.

Acompanha pirão de peixe, farofa e arroz branco.

(SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN)

PESCADA AO MOLHO DE CAMARÃO 129 199

Pescada grelhada ao molho de camarões pequenos, temperado com cebola, alho, tomate, molho sugo da casa e cheiro-verde.

Acompanha batatas de forno com queijo parmesão e arroz branco.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)

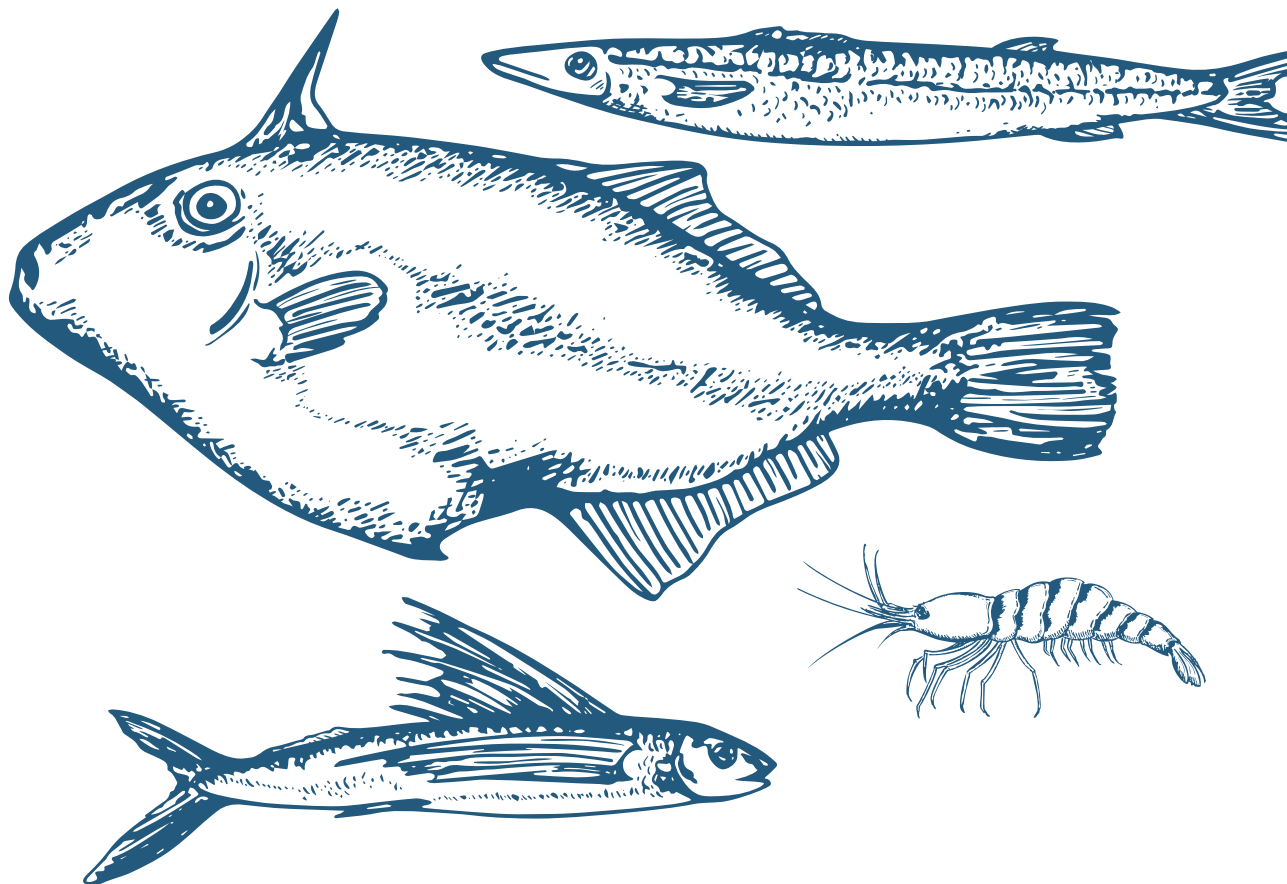
CONGRIO E ERVILHAS 159 279

Congrio grelhado e assado em crosta de amêndoas e parmesão, molho aveludado de ervilhas, temperado com cebola, alho e cheiro-verde.

Finalizado com tomate-cereja e agrião trazendo um toque de frescor ao prato.

Acompanha arroz branco.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)



CARNES

STEAK AU POIVRE VERT 119 189

Medalhão de mignon grelhado, regado ao molho madeira da casa com pimenta verde e temperos frescos. A famosa batata gratinada aparece nesse prato ao molho branco da casa com requeijão e queijo parmesão. Acompanha arroz branco e salada de folhas com tomate.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)

MIGNON AO MOLHO ROTI 119 189

Medalhão de mignon grelhado regado ao delicioso molho roti, uma mistura surpreendente de molho madeira da casa e queijo gorgonzola, com temperos frescos para elevar os sabores.

Acompanha batatas crocantes temperadas com páprica e arroz branco.

Com o toque final de agrião fresco! **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

MIGNON AO CREME DE FUNGHI 119 189

Medalhão de mignon grelhado ao molho branco da casa de funghi temperado com cebola, alho e cheiro-verde com um delicioso talharim na manteiga de ervas frescas e bacon.

Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

ESCALOPINHO DE MIGNON 119 189

Escalope de mignon grelhado com um surpreendente risoto de funghi temperado com vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Finalizado com crumble de queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

BIFE A CAVALO 89 149

Alcatra grelhada com ovo frito. Acompanha arroz branco, fritas e salada de folhas com tomate.

(SEM LACTOSE), (CONTÉM GLÚTEN)

MIGNON À PARMEGIANA 119 189

Mignon empanado e gratinado com molho sugo da casa, presunto, queijo muçarela, tomate, queijo parmesão, orégano e cheiro-verde. Acompanha fritas e arroz branco. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

MIGNON À GARNI 109 179

(Prato releitura da inauguração do Kowalsky Marine Hotel em 1993)

Mignon grelhado. Acompanha legumes refogados na manteiga, arroz branco e salada de folhas com tomate. **(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)**

MIGNON EM CROSTA DE PARMESÃO 129 199

Medalhão de mignon grelhado e gratinado com queijo parmesão, regado ao molho madeira da casa com um surpreendente risoto de Linguiça Blumenau e rúcula temperado com vinho branco, cebola, alho, manteiga, cheiro-verde e queijo parmesão. Acompanha queijo parmesão ralado à parte.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)

BIFE AO MOLHO BOURGUIGNON 99 159

Alcatra grelhada com molho madeira da casa, cenoura e champignon, temperado com cebola, alho e cheiro-verde. Acompanha purê de batata, arroz branco e salada de folhas com tomate.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)

BIFE AO MOLHO URUGUAIO 89 149

Alcatra grelhada ao azeite de ervas, temperado com cebola, alho e cheiro-verde.

Acompanha arroz branco, farofa, vinagrete e salada de folhas com tomate.

(CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN)