

Jonni's

ENTRADAS, BELISCOS E PETISCOS

Couvert – Por pessoa
(Pães, manteiga, pâtês e azeitonas)

Tiras de Linguado Crocantes
(servida com Molho aïoli)

Polvo à Provençal
(Picado, salteado com alho, cebola, tomate e manteiga de ervas finas)

Ostras Gratinadas com Limão Siciliano
(6 unidades)

Camarões Salteados com Açafrão

Pupunha Assada com Brie e Damascos

Vieiras na Manteiga Noisette e Salsa

Bolinho de Bacalhau

Bolinho de Cordeiro

SALADAS

Mix de folhas com Mussarela de Búfala, Tomate seco e Aceto Balsâmico Envelhecido

Mix de Folhas com Polvo e Lulas Picantes

Salada Caprese
(Tomate, burrata, manjericão e micro verdes)

Mini Folhas com Salmão Marinado, Molho de Mostarda, Limão e Alcaparras

CARNES E AVES

Steak ao Molho de Ervas Finas
(com purê rústico de batatas)

Steak à Gorgonzola
(Talharim ao molho pomodoro)

Steak ao Molho de Pimenta Verde
(Batata Canoa)

Bife de Tiras com Manteiga Café Paris, Arroz Piemontese e Fritas

Entrecôte ao Molho Rôti, Espaguete de Pupunha à Carbonara

Ossobuco
(Com risoto de rúcula e tomate seco)

Pernil de Cordeiro ao Vinho Tinto e Alecrim
(Purê de batatas com alho assado)

Stinco de Cordeiro Assado à Baixa Temperatura
(Nhoque na manteiga)

Pato ao Molho de Frutas Vermelhas
(Risoto de Damascos e Gorgonzola)

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Bacalhau à Lagareira
(Cebola, azeitonas, brócolis e batata corada)

Bacalhau à Moda do Adriático
(Assado, cebolas, batatas, molho adriático)

Peixe com Alcaparras, Espaguete de Legumes com Camarão e Molho Alfredo

Peixe em Crosta de Ervas Finas
(couscous com polvo e vegetais)

Salmão em Crosta de Amêndoas
(Arroz cremoso com camarão e pupunha)

Camarão Gratinados com Kraeuterkaese
(Purê de batatas)

Camarões Crocantes
(Arroz com brócolis e molho de geleia de pimenta)

Frutos do Mar à Provençal
(Risoto de Açafrão)

Polvo à Lagareira
(cebola, azeitonas, batata, brócolis, alho)

Jonni's

ESPECIALIDADES DO CHEF

Bacalhau à Moda do Porto

(Gadus morhua dessalgada na casa, molho mediterrâneo, couve mineira, batata rústica) – Serve 2 pessoas

Mignon Recheado

(Com Rúcula, tomate seco e blend de mussarelas, gratinado, fetucine verde na manteiga) – Serve 2 pessoas

Polvo à Moda da Galícia

(Polvo inteiro, grelhado, seleção de vegetais, batata corada com páprica) – Serve de 2 a 3 pessoas

Grande Prato de Frutos do Mar

(Peixe branco, ostras, vieiras, lula, polvo e camarão, pupunha grelhada) – Serve de 2 a 3 pessoas

RISOTOS

Risoto de Mignon com Funghi e Cogumelos Frescos

Risoto de Camarão e Limão Siciliano, Polvo Grelhado

Risoto Vegetariano

(com cogumelos frescos e vegetais da época)

Risoto de Vieiras com Kraeutkaese

Risoto de Frutos do Mar

Risoto de Alho Poró e Salmão Defumado

MASSAS

Tagliatelle com Frutos do Mar e Pesto de Manjericão

Fetucine Verde com Frutos do Mar

Nhoque com Cubos de Mignon e Molho 4 Queijos

Nhoque com Camarão e Vieiras, Molho de Catupiry

PRATOS LOW CARB

Longevidade Personalizada

(Peixe Branco ou Salmão grelhado, seleção de legumes e vegetais em azeite extra virgem)

Escalopes de Mignon ou Entrecôte Grelhados

(com pupunha e berinjela à dorê)

Camarões com Ervas Finas

(Com Pupunha, tomate e camembert, gratinado)

PRATO VEGANO

Tofú Empanado na Farinha de Arroz, Abobrinha Grelhada, Cogumelos à Provençal

PRATOS INFANTIS

Mignon Grelhado

(Arroz, fritas ou lámem)

Nhoque ao Molho 4 Queijos

Linguado Grelhado

(Arroz, fritas ou lámem)

SOBREMESA

Banana Flambada com sorvete de tapioca

Terrine de Tangerina e chocolate meio amargo

Brasileirinho

(cocada, pudim de leite e brigadeiro)

Creme Brulle Catalan

(com limão siciliano)

Creme de papaia com cassis

Petit Gateau de Chocolate

Gelato de Coco Queimado com Calda de Baunilha

FLAVOR AND JOY

www.jonnis.com.br   @jonnisoficial

Jonni's

CARDÁPIO DE BEBIDAS

Água – 300ml
Água Perrier
Refrigerante
Suco Integral de Laranja
Suco Integral de Uva
Soda Italiana

CERVEJAS

Heineken Long
Shornstein Pilsen – 500ml
Shornstein Ipa – 500ml

DESTILADOS NACIONAIS

Rum Bacardi
Ketel One
Vodka Smirnoff
Steinhager Doble W
Cachaça Bylaardt
Campari
Underberg

DESTILADOS IMPORTADOS

Johnnie Walker Black
Johnnie Walker Red
Whisky Buchanan's 12 anos
Jack Daniels Single Barrel
Old Parr 12 anos
Glenmorangie
Vodka Absolut
Gin Tanqueray
Gin Gordon's
Vodka Ciroc
Tequila José Cuervo Ouro

LICORES

Contreau
Jagermeister
Licor 43
Limoncello

CAIPIRINHA

(limão ou morango)
Smirnoff
Bacardi
Absolut
Steinhager
Saquê

FLAVOR AND JOY

www.jonnis.com.br   @jonnisoficial

Jonni's

CARDÁPIO DE BEBIDAS

COQUETÉIS

Gin Tradicional

(Gin, limão siciliano, alecrim, gelo e água tônica)

Gin Rose

(Gin, vinho rose, fatia de toranja, gelo e água tônica rose)

Gin Tropical

(Gin, laranja, maracujá, gelo e Red Bull tropical)

Gin Fresh

(Gin, xarope, maçã verde, gelo, hortelã e água tônica)

Aperol Spritz

(Aperol, espumante brut, gelo, água com gás e laranja)

Negroni

(Campari, Martini rosso, gelo, gin e laranja)

Dry Martini

(Gin, Martini dry e azeitona)

Mojito

(Hortelã, limão, açúcar, água com gás e Bacardi)

Cosmopolitan

(Vodka, Monin Cramberry, limão, licor de laranja)

Kir Royal

(Licor de cassis, espumante brut e cereja em calda)

Moscow Mule

(Vodka, suco de limão, redução de gengibre, água com gás e espuma de gengibre)

Alexander

(Conhaque, licor de cacau, creme de leite fresco, noz-moscada ralada na hora)

Bloody Mary

(Vodka, suco de tomate, sal, molho inglês, pimenta do reino preta, suco de limão)

BEBIDAS QUENTES

Expresso

Chás Diversos

FLAVOR AND JOY

www.jonnis.com.br   @jonnisoficial