



CARDÁPIO DE BEBIDAS

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

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

CARDÁPIO DE BEBIDAS

COQUETÉIS

Gin Tradicional

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

Gin Rose

(Gin, vinho rose, amora, morangos, chá de frutas vermelhas, gelo e água tônica)

Gin Tropical

(Gin, laranja, limão siciliano, alecrim gelo e Red Bull tropical)

Gin Tangerina

(Gin, tangerina, Monin tangerina, pimenta rosa, alecrim)

Gin Glamour

(Maracujá, limão siciliano, hortelã e espumante)

Aperol Spritz

(Aperol, espumante e fatia de laranja)

Negroni

(Gin, Vermute e Campari)

Mojito

(Rum, hortelã, limão e açúcar)

Cosmopolitan

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

Kir Royal

(Licor de cassis e espumante)

Moscow Mule

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

Alexander

(Domeq, licor de cacau, creme de leite, noz-moscada)

Bloody Mary

(Vodka, suco de tomate, alecrim, molho inglês, pimenta do reino preta, pimenta tabasco e limão)

Doce Kiss

(Amarula, vodka, creme de leite fresco)

Atomic

(Jack Daniels, mel, limão siciliano e hortelã)

Lê Fruit Pêssego

(Monin pêssego, gin, limão, espumante e tônica)

Lê Fruit Mirtilo

(Monin mirtilo, gin, limão, espumante e tônica)

BEBIDAS QUENTES

Expresso

Chás Diversos



ENTRADAS, BELISCOS E PETISCOS

Couvert

(Pães, manteiga, patês 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, manjerição e micro verdes)

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

CARNES E AVES

Steak aos 2 Funghis

(Nhoque com molho 4 queijos)

Steak à Gorgonzola

(Purê rústico de batata baroa)

Steak ao Molho de Pimenta Verde

(Batata canoa)

Bife de Tiras com Manteiga Café Paris, Arroz Piamontese 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 Camarão e Alcaparras, Risoto de Polvo com Brócolis

Peixe em Crosta de Limão Siciliano

(Couscous com camarão e vegetais grelhados)

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)

ESPECIALIDADES DO CHEF

Bacalhau à Moda do Porto

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

Mignon Recheado

(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 de Frutos do Mar

Risoto de Alho Poró e Salmão Defumado

MASSAS

Tagliatelle com Frutos do Mar e Pesto de Manjeriço

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)

Frutos do Mar à Roberto Beck

(Salteados, em cama de espaguete de legumes, com molho branco)

PRATOS VEGANO

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

Risoto Vegano

(Com cogumelos frescos e vegetais da época, azeite trufado)

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

Semi Fredo de Doce de Leite com Praliné de Nozes

Brasileirinho

(Cocada, pudim de leite e brigadeiro)

Creme Brulee Catalan

(Com limão siciliano)

Creme de Papaia com Cassis

Petit Gateau de Chocolate

Gelato de Coco Queimado com Calda de Baunilha

Tartelete de Maçã, Crumble de Amêndoas e Sorvete de Creme

FLAVOR AND JOY

www.jonnis.com.br @jonnisoficial