

*Antique
Restaurant*
AND COFFEE

CARDÁPIO



COUVERT (c o r t e s i a)

89 - Mini Pães Saborizados servidos com Manteiga Aromatizada e Flor de Sal 24,90
Preparados com fermentação lenta, recheados com linguiça, azeitona ou simples, e assados até dourar.
(Slow-fermented bread rolls, filled with smoked sausage, olives, or plain, served with aromatic butter and sea salt).

ENTRADAS

96 - Carpaccio de Carne ao Molho de Alcaparras 49,90
Filé mignon em fatias finas, servido com rúcula, molho de alcaparras e parmesão.
(Thinly sliced filet mignon served with arugula, caper sauce, and parmesan cheese).

91 - Cevicce de Manga com Salmão 49,90
Cubos de salmão e manga, temperados com limão e pimenta dedo-de-moça, coentro fresco.
(Fresh salmon and mango cubes, seasoned with lime juice, chili pepper, and fresh cilantro).

98 - Steak Tartar 59,90
Filé mignon picado na faca, misturado com pickles, mostarda dijon e alcaparras, acompanhado de torradas.
(Diced tenderloin, hand-chopped, mixed with pickles, Dijon mustard, and capers, served with toast).

94 - Tartar de Camarão com Creme de Abacate 59,90
Camarões picados, temperados com limão e misturados a creme de catupiry, servidos com creme de abacate.
(Chopped shrimp mixed with lime juice and creamy catupiry, served with avocado cream).

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

6 - Bolinho de Bacalhau (05 unidades) servido com Aioli de Limão 69,90
Bolinhos de bacalhau desfiado e batata, temperados e fritos, servidos com molho aioli cítrico.
(Deep-fried codfish and potato balls, served with zesty lemon aioli).

5 - Burrata com Pesto de Manjeriçã e Tomate Cereja Confit 69,90
Burrata servida com pesto e tomates confitados, acompanhada de pão italiano dourado.
(Burrata cheese, served with pesto, confit cherry tomatoes, and toasted Italian bread).

10 - Caponata Servida com Torradas 39,90
Legumes em azeite, com uvas passas e azeitonas, acompanhados de torradas temperadas.
(Marinated vegetables with raisins and olives, served with seasoned toast).

13 - Dadinhos de Polenta com Ragu de Ossobuco finalizado com Queijo Gratinado 49,90
Cubos de polenta fritos, cobertos com ragu de ossobuco e queijo gratinado.
(Crispy polenta cubes topped with ossobuco ragout and melted cheese).



97 - Folhados de Camarão (5 Unidades) Massa folhada assada e recheada com sour cream, finalizada com camarões inteiros dourados. (Golden puff pastry filled with sour cream, topped with whole shrimp).	79,90
16 - Fritas Batatas fritas até dourar. (Crispy golden fries).	39,90
19 - Guacamole Mistura cremosa de abacate, tomate, cebola e coentro, pimento dedo de moça, limservida com nachos crocantes. (Creamy avocado dip with tomato, onion, cilantro, and chili pepper, served with crispy nachos).	49,90
18 - Iscas de Peixe Tirinhas de tilápia empanadas e fritas, acompanhadas de limão taiti. (Crispy breaded tilapia strips, served with lime wedges).	59,90
14 - Mini Pastéis (8 Unidades) Recheados com carne moída bem temperada e fritos até dourar, servidos quentinhos. (Golden-fried empanadas filled with seasoned ground beef, served hot).	39,90
20 - Terrine Servida com Torradas (Sabor do Dia) Mistura de pasta de queijo saborizada, servida com torradas. (Cheese-flavored terrine served with toast).	39,90
17 - Tirinhas de Frango Tiras de frango empanadas em farinha panko e fritas até ficarem crocantes. (Panko-breaded chicken strips, fried to golden perfection).	49,90
12 - Trio de Bruschetta (Tomate, Pera com Parma e Queijo Brie com Figos Frescos) Pão italiano tostado com azeite e coberturas variadas: tomate temperado, pera com parma e brie com figos. (Toasted Italian bread with three toppings: seasoned tomatoes, pear with Parma ham, and brie with fresh figs).	74,90

S A L A D A S

21 - Caeser Salad Folhas nobres, croutons, frango grelhado e molho Caesar feito com anchovas. (Crisp lettuce, croutons, grilled chicken, and Caesar dressing made with anchovies).	49,90
22 - Salada de Folhas com Camarão, Palmito e Manga com Crostas de Parmesão Mix de folhas frescas com camarão grelhado, manga e palmito, decorada com crocantes de parmesão. (Fresh greens with grilled shrimp, mango, and palm heart, topped with parmesan crisp).	69,90
23 - Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala e Pesto de Manjericão) Tomates cereja, mussarela de búfala e pesto, servidos em camadas com folhas de manjericão. (Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, and basil pesto, layered with fresh basil leaves).	59,90
24 - Salada de Folhas com Peras, Gorgonzola, Nozes e Crispy de Parma Folhas frescas com fatias de pera, gorgonzola, nozes e chips crocantes de presunto parma. (Fresh greens topped with pear slices, gorgonzola, walnuts, and crunchy Parma ham).	59,90
25 - Salada de Folhas com Parma, Mussarela de Búfala, Figos Frescos com Redução de Balsâmico Mix de folhas, presunto parma, mussarela de búfala e figos, finalizados com balsâmico reduzido. (A mix of greens with Parma ham, buffalo mozzarella, and fresh figs, drizzled with balsamic reduction).	64,90
26 - Salada de Quinoa com Salmão Grelhado Quinoa cozida misturada com pepino, cebola roxa e tomate, finalizada com salmão grelhado, limão e azeite. (Quinoa with cucumber, red onion, and tomato, topped with grilled salmon and finished with lime and olive oil).	59,90





Principais

30 - Conchiglioni de Ossobuco ao Molho de Queijo Gruyere Massa conchiglioni recheada com ossobuco desfiado, servida sobre molho branco cremoso. (Conchiglioni pasta stuffed with shredded ossobuco served with creamy white sauce).	89,90
32 - Gnocchi de Mandioquinha com Fonduta de Parmesão, Medalhão de Filé Mignon ao Molho Roti Gnocchi de mandioquinha acompanhado de filé mignon grelhado servido com molho roti (molho reduzido lentamente por dois dias até chegar ao ponto de demi-glace) (Creamy parsnip gnocchi served with grilled filet mignon and rôti sauce. {A sauce slowly reduced over two days to achieve a demi-glace consistency}).	119,90
31 - Goulash com Gnocchi de Batata Enopado de carne bovina, servido com gnocchi de batata dourado na manteiga. (Hearty beef stew served with butter-toasted potato gnocchi).	99,90
27- Linguini Alho e Óleo com Peito de Frango Grelhado ao Molho Pesto Massa linguini com alho dourado em azeite e frango grelhado, servido com molho pesto. (Al dente linguine tossed with garlic-infused olive oil served with grilled chicken and pesto sauce).	79,90
28- Pasta a Pomodoro (Penne, Farfalle ou Spaghetti) Massa al dente com molho de tomate caseiro, manjeriço fresco e parmesão. (Choice of penne, farfalle, or spaghetti served with homemade tomato sauce, fresh basil, and parmesan).	69,90
29 - Spaghetti al Mare (Camarão, Lula e Marisco) Massa com frutos do mar refogados em vinho branco e creme de leite, finalizada com queijo parmesão. (Spaghetti with shrimp, squid, and mussels, sautéed in white wine and cream, finished with parmesan cheese).	119,90
34 - Risoto de Alho Poró e Shimeji Risoto cremoso com alho-poró refogado e shimeji salteado, temperado com vinho branco. (Creamy risotto with sautéed leeks and shimeji mushrooms, seasoned with white wine).	74,90
38 - Risoto Caprese Arroz para risoto cozido com molho de tomate, decorado com mussarela de búfala derretida e manjeriço. (Tomato-based risotto with melted buffalo mozzarella and fresh basil).	79,90
35 - Risoto de Camarão Arroz de risoto cozido com caldo de camarão e creme, finalizado com camarões grelhados. (Rich shrimp broth risotto, finished with grilled shrimp).	129,90
36 - Risoto de Filé Mignon com Funghi Risoto preparado com funghi hidratado e filé mignon em tiras, incorporados ao caldo de legumes. (Risotto with hydrated mushrooms and sliced filet mignon in a vegetable broth).	109,90
39 - Arroz de Pato Arroz cozido em caldo de pato com bacon, calabresa e especiarias, acompanhado de carne desfiada. (Duck confit and rice cooked in a rich broth with bacon, sausage, and spices).	114,90
49 - Carré de Cordeiro com Arroz Caldoso Carré grelhado, servido com arroz cremoso ao vinho branco, queijo mussarela e lâminas de amêndoas. (Grilled lamb chops served with creamy rice cooked in white wine and almonds).	149,90
33 - Galinhada Pedaços de sobrecoxa dourados com cebola e cozidos com arroz e temperos frescos. (Braised chicken thighs with onions, cooked with rice and fresh herbs).	69,90
51 - Filé Mignon Grelhado com Aligot Filé mignon grelhado servido com purê de batata e queijos cremosos. (Grilled filet mignon served with creamy potato and cheese puree).	119,90





Principais

52 - Picanha ao Alho e Óleo com Arroz e Fritas Picanha grelhada no azeite com alho dourado, acompanhada de arroz branco e batatas fritas. (Grilled picanha (rump cap) steak with garlic and olive oil, served with white rice and fries).	119,90
40 - Polenta com Ragu de Linguíça Polenta cremosa coberta com ragu de linguiça toscana ao molho de tomate. (Smooth polenta topped with Tuscan sausage ragu in a tomato sauce).	59,90
50 - Steak Au Poivre com Crocante de Aipim Medalhão de filé mignon ao molho de grãos de pimenta, acompanhado de crocantes de aipim. (Filet mignon in peppercorn sauce served with crispy cassava).	139,90
48 - Bacalhau a Gomes de Sá Bacalhau desfiado com batatas, azeitonas e cebola, decorado com ovos cozidos. (Shredded cod with potatoes, olives, onions, and boiled eggs).	169,90
47 - Filé de Salmão com Purê de Mandioquinha e Aspargos Frescos Salmão grelhado acompanhado de purê de mandioquinha cremoso e aspargos dourados na manteiga. (Grilled salmon, served with creamy parsnip puree and sautéed asparagus).	89,90
41 - Filé de Tilápia a Belle Muniere Tilápia grelhada em azeite, acompanhada de molho de alcaparras, champignon e camarão. (Pan-seared tilapia in olive oil served with caper, mushroom, and shrimp sauce).	79,90
44 - Fish and Chips (Filé de Peixe com Batata Rústica) Filé de bacalhau fresco empanado em massa de cerveja, acompanhado de batatas rústicas douradas. (Beer-battered cod served with rustic fries).	109,90
46 - Polvo a Lagareiro Polvo cozido e grelhado, servido com batatas ao murro e pimentões assados no azeite. (Boiled and grilled octopus, served with mashed potatoes and roasted peppers in olive oil).	179,90
58- Hambúrguer de Costela Servido no Pão Roseta e Batata Rústica Pão artesanal recheado com hambúrguer suculento de costela, acompanhado de batatas rústicas. (Artisan bread stuffed with a juicy rib burger, served with rustic potatoes)	59,90
59- Hambúrguer de Sobrecoxa Servido no Pão de Brioche Sobrecoxa desossada e grelhada, servida no pão brioche macio, com molho e acompanhamentos. (Boneless grilled chicken thigh, served on a soft brioche bun with sauce and toppings)	54,90
Pizza Individual (Parma com Brie, Cebola Caramelizada, Calabresa e Chocolate com Morango) Massa fina pré-assada e recheada conforme sabor escolhido, finalizada no forno. (Thin crust, pre-baked, topped with: parm ham and brie, steak with caramelized onions, calabrese sausage and chocolate with strawberries)	69,90
55- Schnitzel de Porco Filé de porco empanado e frito, acompanhado de salada de batatas com molho de maionese. (Breaded and fried pork fillet, served with potato salad in a mayonnaise dressing)	89,90
54- Yakissoba de Frango com Carne Macarrão japonês com tiras de frango e carne bovina, refogado com legumes e molho shoyu. (Japanese noodles with chicken strips and beef, stir-fried with vegetables and soy sauce)	69,90





P A R A A Q U E C E R

134 - Caldo de Carne com Legumes Carne bovina desfiada e batida com legumes em caldo cremoso, finalizado com massa folhada dourada (Shredded beef blended with vegetables in a creamy broth, topped with golden puff pastry).	34,90
8 - Canja de Galinha Frango desfiado cozido com arroz, cenoura e batata, servido com torradas crocantes. (Shredded chicken cooked with rice, carrots, and potatoes, served with crispy toast).	39,90
135 - Creme de Aipim com Bacon Aipim batido com caldo de legumes, servido com cubos de bacon crocantes. (Blended cassava in a vegetable broth, served with crispy bacon cubes).	39,90

K I D S

56 - Filé Mignon Grelhado com Arroz e Fritas Filé mignon grelhado, acompanhado de arroz branco e batatas fritas crocantes. (Grilled filet mignon, served with white rice and crispy fries)	59,90
57 - Spaghetti com Peito de Frango Grelhado Massa al dente com frango grelhado ao molho leve de tomate ou alho e óleo. (Al dente pasta served with grilled chicken in a light tomato sauce or garlic and oil).	49,90







S O B R E M E S A

73 - Banana Flambada em Leito de Creme Inglês Bananas caramelizadas com conhaque, servidas com creme inglês. (Caramelized bananas flambéed with cognac, served with a light custard sauce).	29,90
70 - Cheesecake de Frutas Vermelhas Base de biscoito com recheio cremoso e cobertura de frutas vermelhas. (Classic cheesecake with a biscuit base and red berry topping).	34,90
133 - Crème brûlée Creme de baunilha clássico com crosta de açúcar caramelizado. (Classic vanilla custard with a caramelized sugar crust).	34,90
67 - Creme de Papaia com Licor de Cassis Papaia batido com sorvete de creme e servido com licor de cassis. (Fresh papaya blended with cream ice cream, topped with cassis liqueur).	29,90
69 - Peras ao Vinho em Leito de Chantilly (Pera Bebada) Peras cozidas lentamente em vinho tinto com especiarias, servidas em leito de chantilly caseiro. (Pears slow-cooked in red wine with spices, served with homemade whipped cream).	39,90
71 - Petit Gateau com Sorvete de Creme e Farofa de Paçoca Bolo quente de chocolate com interior cremoso, servido com sorvete e paçoca. (Warm chocolate cake with a gooey center served with ice cream and peanut crumble).	39,90
68 - Pudim de Leite Clássico pudim de leite condensado com calda caramelizada. (Traditional caramel flan).	24,90
72 - Sagú de Vinho com Molho Branco Sagú de vinho tinto, acompanhado de creme de baunilha suave. (Pearls of red wine sago served with a smooth vanilla cream).	24,90





Bebidas

N Ã O A L C O Ó L I C A S

Água com gás 500ml	8,90	Soda Limonada Antarctica Lata 350ml	9,90
Água sem gás 500ml	7,90	Sprite Lata 350ml	9,90
Água de coco	12,00	Schweppes Lata 350ml	9,90
Coca-Cola Lata 350ml	9,90	Sucos (consulte sabores)	12,00
Coca-Cola zero Lata 350ml	9,90	Energético Baly Zero Açúcar 473ml	14,90
Fanta Laranja Lata 350ml	9,90	Energético Baly 250ml (Tradicional, Champagne, Frutas Tropicais, Maçã Verde e Melancia)	14,90
Guaraná Antarctica Lata 350ml	9,90	Red Bull Lata 250ml	19,90
Pepsi Cola Lata 350ml	9,90	Red Bull Sem Açúcar Lata 250ml	19,90
Pepsi Zero Lata 350ml	9,90		

A L C O Ó L I C A S

Antarctica Pilsen Lata 350ml	12,90	Heineken sem álcool Long Neck 330ml	17,00
Brahma Chopp Lata 350ml	12,90	Original Lata 350ml	13,90
Budweiser Ow 330ml	15,90	Skol Lata 350ml	12,90
Corona Extra N Long Neck 330ml	16,90	Stella Long Neck 330ml	15,90
Heineken Long Neck 330ml	17,00		

Tempo de preparo de 45 a 60 minutos



Taxa de serviço: 10%

D R I N K S

<i>Antique Blue</i> (Espumante Brut, Xarope Curacao, Soda de Limão e Leite Fermentado)	39,90
<i>Aperol Spritz</i> (Espumante, Aperol, Água com Gás ou Tônica e Rodela de Laranja)	34,90
<i>Apple Cider Antique</i> (Suco de Maçã, Soda Limonada e Whiskey de Maçã)	44,90
<i>Blue Love</i> (Xarope de Tangerina, Espumante Brut e Soda de Limão)	49,90
<i>Caipirinha Vodka/Cachaça</i> (Limão, Morango, Maracujá, Abacaxi ou Frutas Vermelhas)	25,90
<i>Cosmopolitan</i> (Vodka, Xarope de Cramberry, Licor de Laranja, Suco de Limão e Casca de Laranja)	39,90
<i>Dry Martini</i> (Gin, Martini e Azeitona)	29,90
<i>Experiência Antique</i> (3 Mini Drinks a Escolha do Cliente)	59,90
<i>Gengimentol Antique</i> (Gin, Xarope de Menta, Soda Limonada, Espuma de Gengibre e Hortelã)	44,90
<i>Gin Tônica</i> (Gin, Água Tônica e Limão Taiti ou Siciliano)	29,90
<i>Gin Tropical</i> (Gin e Energético Tropical)	34,90
<i>Lemon Spritz</i> (Lemoncello, Espumante, Limão Siciliano e Espuma de Limão Siciliano)	39,90
<i>Negroni</i> (Gin Beefeater, Vermute, Campari e Casca de Laranja)	29,90
<i>Piña Colada</i> (Abacaxi, Rum, Leite de Coco, Xarope de Açúcar e Hortelã)	39,90
<i>Vanilla Antique</i> (Absolut, Xarope de Baunilha, Halls preto, limão e Schweppes)	39,90



D O S E S

<i>Absolut</i>	25,00	<i>Tequila Tequileiro Repousado Ouro</i>	15,00
<i>Aperitivo Bitter Campari</i>	20,00	<i>Tequila Tequileiro Silver</i>	15,00
<i>Aperitivo Natu Nobilis</i>	10,00	<i>Whiskey Ballantines 10 anos</i>	20,00
<i>Aperitivo Lillet Blanc</i>	20,00	<i>Whiskey Ballantines Finest</i>	20,00
<i>Aperitivo Lillet Rose</i>	20,00	<i>Whiskey Chivas 12 anos</i>	25,00
<i>Conhaque Domecq</i>	10,00	<i>Whiskey Chivas 15 anos</i>	50,00
<i>Conhaque Dreher</i>	8,00	<i>Whiskey Chivas 18 anos</i>	75,00
<i>Gin Beefeater Dry</i>	20,00	<i>Whiskey Drurys</i>	10,00
<i>Gin Rocks</i>	10,00	<i>Whiskey Jameson</i>	20,00
<i>Licor Amarula Cream</i>	20,00	<i>Whiskey Passport Honey</i>	15,00
<i>Licor Jagermeister</i>	25,00	<i>Whiskey Passport Selection</i>	15,00
<i>Licor Villa Massa Limoncello</i>	25,00	<i>Whiskey Royal Salute 21 anos</i>	160,00
<i>Licor 43 Diego Zamora</i>	35,00	<i>Whiskey Royal Salute Malted</i>	160,00
<i>Rum Havana Club 3 anos</i>	20,00	<i>Whiskey Royal Salute Miami</i>	160,00
<i>Rum Malibu</i>	18,00	<i>Whiskey Jack Daniel's</i>	25,00
<i>Smirnoff</i>	20,00	<i>Whiskey Jack Daniel's Apple</i>	25,00
<i>Tequila José Cuervo Gold</i>	25,00	<i>Whiskey Johnnie Walker Red Label</i>	22,00
<i>Tequila José Cuervo Silver</i>	25,00	<i>Whiskey Johnnie Walker Black Label</i>	30,00





Café

BEBIDAS

Café Preto P	7,00	Capuccino Tradicional Italiano	16,00
		(Com Chantilly)	18,00
Café Preto M	9,00	Chocolate Quente	18,00
Café com Leite P	8,00	(Com Chantilly)	20,00
Café com Leite M	10,00	Chocolate Quente Cremoso	22,00
		(Com Chantilly)	24,00



CAFÉ

78 - Coxinha de Frango com Catupiry 14,90 Massa leve recheada com frango desfiado e catupiry, frita até dourar. (Light dough filled with shredded chicken and Catupiry cheese, fried until golden).	83 - Bolo de Chocolate (fatia) 19,90 Bolo macio com calda de chocolate cremosa. (Soft cake drizzled with creamy chocolate sauce).
80 - Empadinha de Frango 14,90 Massa quebradiça recheada com frango temperado e assada. (Flaky pastry filled with seasoned shredded chicken, baked to perfection).	85 - Bolo Inglês (fatia) 9,90 Clássico bolo de textura leve e sabor delicado. (Classic light-textured cake with a delicate flavor).
81 - Empadinha de Camarão 19,90 Recheio de camarão suculento com temperos, assado em massa amanteigada (Succulent shrimp filling with spices, baked in a buttery crust).	86 - Bolo Gelado de Abacaxi (fatia) 24,90 Bolo recheado com creme de abacaxi, servido gelado. (Cake filled with pineapple cream, served chilled).
77 - Quiche de Alho Poró com Bacon 19,90 Massa amanteigada com recheio cremoso de alho-poró e cubos de bacon. (Buttery crust filled with creamy leek and bacon cubes).	87 - Torta do Dia (fatia) 19,90 Torta com sabores variados, de acordo com a escolha do dia. (A variety of flavors, selected fresh daily).
82 - Risole de Carne 14,90 Recheado com carne moída e temperada, empanado e frito. (Stuffed with seasoned ground beef, breaded, and fried until crispy).	74 - Waffle com Mirtilos e Creme de Avelã 24,90 Waffle macio coberto com creme de avelã e mirtilos frescos. (Soft waffle topped with hazelnut cream and fresh blueberries).



Café

COMBOS

317- Café da Tarde 1 café com leite médio + 1 fatia de bolo inglês (Coffee with milk + a slice of pound cake)	19,90	316- Chá da Tarde Inglês 1 salgado + 1 doce + 1 chá (1 savory snack + 1 sweet treat + 1 tea)	29,90
--	--------------	---	--------------

TOASTS & SANDUÍCHES

60 - Croissant de Salmão Croissant recheado com salmão, cream cheese e erva doce fresca. (Croissant filled with salmon, cream cheese, and fresh fennel)	29,90
65 - Croque Madame Sanduíche de presunto e queijo gratinado, coberto com molho bechamel e ovo frito. (A decadent sandwich with ham, cheese, and béchamel sauce, topped with a fried egg).	44,90
66 - Croque Monsieur Versão clássica com presunto, queijo e molho bechamel gratinados no forno. (The classic version with ham, cheese, and gratinéed béchamel sauce).	39,90
62 - Sanduiche Natural Pão integral recheado com frango desfiado, alface, cenoura, tomate e maionese leve. (Whole wheat bread filled with shredded chicken, lettuce, carrots, tomatoes, and light mayonnaise).	24,90
64 - Misto Quente Pão de forma tostado com presunto e queijo derretido, finalizado com manteiga. (Toasted bread with ham and melted cheese, finished with a buttery crust).	19,90
63 - Toast Avocado e Camarão Pão tostado com abacate cremoso e camarões salteados, temperados com limão. (Toasted bread topped with creamy avocado and sautéed shrimp, seasoned with a touch of lime).	34,90

