

SKY  
reSto

## Entradas Individuais *Individual Starters*

**Croquete de Bacalhau** (3 und / acompanha aioli).....**R\$ 32**

*Tradicional codfish croquettes served with cream aioli.*

**Croquete de Costela** (6 und).....**R\$ 45**

*Beef Rib Croquette*

**Pastel de Carne de Sol na Nata** (3 und / acompanha goiabada apimentada)....**R\$ 35**

*Pastry Filled with sun dried meat in a creamy sauce, served with spicy guava paste.*

**Pastel de Queijo do Reino** (3 und / acompanha goiabada apimentada).....**R\$ 33**

*Pastry Filled with traditional "queijo do reino" (edam cheese), served with spicy guava paste.*

**Dadinhos de Tapioca**.....**R\$ 37**

*Preparado em um mix de queijo coalho e provolone. Finalizado com fios de molho tarê de rapadura.*

*Acompanha geleia picante de frutas amarelas.*

*Tapioca Cubes: Prepared with a mix of curd cheese and provolone. Finished with threads of tarê sauce made with rapadura. Served with spicy yellow fruit jam.*

**Ceviche**.....**R\$ 69**

*Filé de peixe branco, atum e salmão marinado no suco de limão com cebola roxa e coentro, com toque de vinho branco. Servido com chips de batata doce e milho crocante.*

*White fish fillet, tuna and salmon marinated in lemon juice with red onion and cilantro, with a touch of white wine. Served with sweet potato chips and crispy corn.*

**Tartare do Chef**.....**R\$ 67**

*Filé mignon cortado na ponta da faca, com picles e ervas frescas. Acompanha fatias de pão da casa.*

*Filet mignon, sliced with a knife, with pickles and fresh herbs. Served with slices of homemade bread.*

**Lâminas de Atum**.....**R\$ 57**

*Atum fresco levemente selado e fatiado em lâminas. Servido com molho delicadamente apimentado com alcaparras, cebola roxa, picles e tomate. Finalizado com raspas de gema curada e folhas frescas.*

*Fresh tuna, lightly seared and thinly sliced. Served with a mildly spicy sauce, capers, red onion, pickles, and tomato, finished with cured egg yolk shavings and fresh greens.*

## Entradas para Compartilhar *Starters to share*

**Brie com Uvas Verdes**.....**R\$ 67**

*Queijo Brie gratinado com uvas verdes e mel, finalizado com crocante castanha de caju. Servido com fatias de pão da casa.*

*Gratinated Brie cheese with green grapes and regional honey, topped with crushed cashew nuts.*

*Served with house-made bread.*

**Camarão Crocante**.....**R\$ 69**

*Filé de camarão temperado, com catupiry e empanado na farinha panko e frito, servido com molho pesto (08 unidades).*

*Seasoned shrimp fillets with catupiry cheese, breaded in panko and deep-fried. Served with pesto sauce. (8units).*

**Carpaccio**.....**R\$ 70**

*Carpaccio de carne, alcaparras, rúcula, azeite e leve toque de dijon, finalizado com parmesão, chips de batata doce e fatias de pão da casa.*

*Beef carpaccio with capers, arugula, olive oil, and a light touch of dijon, finished with Parmesan cheese, sweet potato chips, and slices of house-made bread.*

**Burrata**.....**R\$ 78**

*Com pesto, castanhas de caju, rúcula, tomates cereja confit, presunto parma, pães artesanais finalizados no azeite.*

*With pesto, cashew nuts, arugula, confit cherry tomatoes, parma ham, and artisan bread. Finished with olive oil.*

**Couvert de Frios**.....**R\$ 98**

*Pão, mix de queijos, embutidos, presunto parma, uva, tomate confit e mel.*

*Bread, cheese mix, cold cuts, Parma ham, grapes, confit tomatoes, and honey.*

**Filet com Gorgonzola**.....**R\$ 78**

*Isclas de filé mignon com molho cremoso de queijo gorgonzola. Acompanha fatias de pão.*

*Strips of beef tenderloin in a creamy gorgonzola cheese sauce. Served with artisan bread.*

**Polvo na Cachaça**.....**R\$ 82**

*Tentáculos de polvo grelhados na manteiga da terra, flambado na cachaça. Acompanhado de vinagrete paraibano com abacaxi e maracujá.*

*Grilled octopus tentacles in regional butter, flambeed in cachaça. Served with a northeastern-style vinaigrette with pineapple and passion fruit.*

**Tábua de Frutos do Mar**.....**R\$ 199**

*Lagostim, polvo, camarão e lula grelhados na chapa, com legumes salteados. Acompanha manteiga temperada e geleia de pimenta. (Indicado para até quatro pessoas).*

*Grilled lobster tails, octopus, shrimp, and squid, with sautéed vegetables. Served with herbed butter and pepper jelly. (Serves up to four people).*

## Pratos principais Main courses

### Do Mar / From the sea

#### **Peixe Grelhado**.....R\$ 85

Filé de peixe grelhado, purê de banana da terra assada e farofa crocante cítrica.  
*Grilled fish fillet served with roasted plantain purée and crispy citrus farofa.*

#### **Parmeggiana Camarão**.....R\$ 82 (individual).....R\$ 158 (para 2 pessoas)

Filés de camarões temperados, empanados na farinha panko e frito, coberto com queijo muçarela gratinado, molho de tomate com massa de grano duro.  
*Seasoned shrimp fillets, breaded in panko flour and fried, topped with gratinéed mozzarella cheese, tomato sauce, and durum wheat pasta.*

#### **Lasanha de Camarão** .....R\$ 89

Lasanha recheada com creme de camarão. Finalizada com fonduta de queijos.  
*Lasagna filled with shrimp cream. Finished with cheese fondue.*

#### **Risoto de Camarão Tropical**.....R\$ 89

Camarões salteados com abacaxi, finalizado com aioli.  
*Tropical Shrimp risotto: shrimp sautéed with pineapple in regional butter, finished aioli.*

#### **Camarão Alfredo**.....R\$ 92

Filé de camarão salteado na manteiga, com massa de grano duro no molho Alfredo, finalizado com azeite trufado.  
*Shrimp fillet sautéed in butter, served with grano duro pasta in Alfredo sauce, finished with truffle oil.*

#### **Moqueca Sky**.....R\$ 89 (individual).....R\$ 170 (para 2 pessoas)

Preparada com camarão, polvo e filé de peixe branco no molho de coco natural com pimentões. Acompanha arroz branco e farofa.  
*Prepared with shrimp, octopus, and white fish fillet in a natural coconut sauce with bell peppers. Served with white rice and farofa (toasted cassava flour).*

#### **Polvo Frito**.....R\$ 92

Risoto de pesto com polvo frito, finalizado com tomate cereja confitado e aioli.  
*Pesto risotto with crispy fried octopus, finished with confit cherry tomatoes and aioli.*

#### **Oceania**.....R\$ 92

Filé de salmão grelhado com legumes salteados. Acompanhado de molho de maracujá artesanal.  
*Grilled salmon fillet with sautéed vegetables. Served with a handcrafted passion fruit sauce.*

#### **Salmão ao Forno**.....R\$ 95

Massa de grano duro com molho cremoso com bacon e alho-poró. Acompanha farofa cítrica crocante.  
*Durum wheat pasta with a creamy sauce featuring bacon and leeks. Served with a crunchy citrus farofa.*

#### **Lagosta Sky**.....R\$ 115

Massa de grano duro na manteiga com limão. Acompanhado de redução de maracujá. (indisponível durante período de proibição, Portaria SAP/MAPA nº 221/2021 / Ibama, do 1º de novembro a 30 de abril)  
*Sky Lobster Tail: grano duro with lemon, accompanied by passion fruit reduction.*

#### **Sinfonia do Mar**.....R\$ 133

Frutos do mar salteados na manteiga da terra (lagosta, camarão, polvo e lula) com couscous marroquino refogado com bacon. (A lagosta será substituída por acréscimo de camarão. durante período de proibição, Portaria SAP/MAPA nº 221/2021 / Ibama, do 1º de novembro a 30 de abril)  
*Seafood Symphony: seafood sautéed in regional butter (lobster, shrimp, octopus, and squid), served with Moroccan couscous sautéed with bacon.*

### Da Terra / From the land

#### **Parmeggiana Mignon**.....R\$ 82 (individual).....R\$ 155 (Para 2 pessoas)

Corte de filé mignon temperado, empanado na farinha panko e frito, coberto com queijo gratinado, molho de tomate artesanal com massa grano duro.  
*Seasoned filet mignon cutlet, breaded in panko flour and fried, topped with gratin cheese, homemade tomato sauce, and served with durum wheat pasta.*

#### **Carne de Sol Arretada**.....R\$ 85

Medalhões de carne de sol de filet mignon preparados na chapa com manteiga da terra, com massa de grano duro no molho de pesto e geleia de tomate levemente picante.  
*Griddled filet mignon sun-dried beef medallions with regional butter. Served with grano duro pasta with pesto sauce, and a mildly spicy tomato jam.*

#### **Risoto de Mignon e Cogumelo**.....R\$ 79

Isclas de filé mignon temperadas e grelhadas com cogumelos salteados. Finalizado com azeite e farofa de rapadura.  
*Seasoned and grilled filet mignon strips with sautéed mushrooms, served over creamy risotto. Finished with olive oil and sugarcane farofa (rapadura crumble).*

**Filet Alfredo.....R\$ 95**

Medalhões de filet mignon na manteiga com molho rôti e massa grano duro no molho Alfredo.  
*Filet mignon medallions sautéed in butter with rôti sauce, served with grano duro pasta in Alfredo sauce, finished with truffle oil.*

**Picanha Importada.....R\$ 95**

Picanha grelhada na chapa com manteiga da terra, acompanhado de um delicioso rubacão de feijão verde, arroz de terra com nata.  
*Grilled picanha on a griddle with clarified butter, accompanied by a delicious rubacão (a traditional Brazilian dish) of green beans and rice with cream.*

**Ancho.....R\$ 90**

Corte nobre e suculento. Nosso ancho é grelhado na manteiga, acompanhado de aligot de batata com blend de queijos e finalizado com redução de frutas vermelhas.  
*A premium and juicy cut. Our ribeye is grilled in butter, served with creamy potato aligot made with a cheese blend, and finished with a red fruit reduction.*

**Vegetarianos/ Vegetarians**

**Moqueca Vegetariana.....R\$ 72 (individual).....R\$ 132 (para 2 pessoas)**

Preparada com banana da terra e queijo coalho, no molho de coco natural com pimentões. Acompanha arroz branco e farofa.  
*Prepared with plantain and curd cheese, in a natural coconut sauce with bell peppers. Served with white rice and farofa (toasted cassava flour).*

**Risoto de Cogumelos e Muçarela de Búfala.....R\$ 89**

Risoto de funghi salteados, finalizado com azeite de ervas e mini muçarela de búfala.  
*Risotto with sautéed mushrooms, finished with herb-infused olive oil and mini buffalo mozzarella.*

**Saladas / Salads**

**Salmão.....R\$ 70**

Mix de folhas, cubos de salmão grelhado no azeite de ervas, tomates frescos e finalizada com tarê de rapadura. Acompanha croutons.  
*Mixed greens with grilled salmon cubes in herb oil, fresh tomatoes, and finished with sugarcane tare sauce. Served with croutons.*

**Camarão Sky.....R\$ 75**

Camarões grelhados, abacaxi e manga em cubos, com mix de legumes e folhas. Acompanha molho de mostarda e mel e croutons.  
*Grilled shrimp, diced pineapple and mango, with a mix of vegetables and greens. Served with honey mustard dressing and croutons.*

**Filé Mignon Muçarela de Búfala.....R\$ 75**

Medalhão de filé mignon grelhado, cogumelos salteados e mussarela de búfala, misturados com um mix de legumes, folhas verdes e cebola roxa. Acompanha croutons e azeite de ervas.  
*Grilled filet mignon medallion, sautéed mushrooms, and buffalo mozzarella combined with mixed vegetables, leafy greens and red onion. Served with croutons and herb oil.*

**Menu kids**

Pratos acompanham arroz branco e batata frita.  
*All dishes are served with white rice and french fries.*

**Galinha Pintadinha (Frango em cubos / Chicken cubes).....R\$ 45**

**Procurando Nemo (Peixe em iscas empanadas / Breaded fish strips).....R\$ 50**

**Porções**

**Arroz Branco.....R\$ 12**

White rice.

**Risoto Simples.....R\$ 35**

Plain Risotto.

**Farofa de Panko.....R\$ 10**

Toasted panko farofa.

**Porção de Pães.....R\$ 12**

Bread basket.

**Molho Alfredo.....R\$ 15**

Alfredo sauce

**Molho de Tomate.....R\$ 12**

Tomato sauce.

**Porção de Legumes.....R\$ 22**

Sautéed vegetables.

**Batata Frita.....R\$ 32**

French fries.

**Mix de Folhas.....R\$ 15**

Mixed greens.

## Sobremesas Desserts

### **Bolo de Coco Gelado**.....R\$ 38

Com calda quente de chocolate. / *Served with warm chocolate sauce.*

### **Brownie**.....R\$ 38

Bolo de chocolate meio amargo com textura macia, finalizado com praliné de castanhas e caramelo salgado. Acompanha bola de sorvete. / *Soft dark chocolate cake topped with praline cashews and salted caramel. Served with a scoop of ice cream.*

### **Cheesecake**.....R\$ 42

Com calda de frutas amarelas. / *Served with yellow fruit compote.*

### **Petit Gâteau**.....R\$ 45

Bolo com recheio cremoso de chocolate meio amargo e sorvete de creme. / *Warm dark chocolate cake with a cream center, served with vanilla ice cream.*

### **Crème Brûlée de Pistache**.....R\$ 45

Creme suave e delicadamente aromatizado com pistache, finalizado com uma crosta de açúcar caramelizado. / *Silky cream delicately flavored with pistachio, finished with a caramelized sugar crust.*

### **Taça de Brigadeiro**.....R\$ 52

Perfeita para compartilhar. Taça coberta de brigadeiro Belga, com sorvete de creme e chantilly. / *Perfect for sharing. Layered with Belgian brigadeiro, vanilla ice cream, and whipped cream.*

## Drinks Exclusivos

### **Sky Bar**.....R\$ 43

Vodka, limão, curaçao blue e refrigerante de limão - com algodão doce. / *Vodka, lime, blue curaçao, and lemon soda - with cotton candy.*

### **Sky Love**.....R\$ 43

Vodka, limão, fragola piu, refrigerante de limão - com algodão doce. / *Vodka, lime, fragola piu, and lemon soda - with cotton candy.*

### **Sky Robin Hood**.....R\$ 43

Vodka, limão, green apple e refrigerante de limão - com algodão doce. / *Vodka, lime, green apple, and lemon soda - with cotton candy.*

### **Sunset**.....R\$ 43

Gin, mix de Laranja e maracujá, xarope de açúcar sobre cama de frutas vermelhas maceradas. / *Gin, orange and passion fruit mix, sugar syrup over a bed of macerated red fruits.*

### **Água Que Passarinho Não Bebe!**.....R\$ 43

Vodka, gin, bacardi, licor de pêssego, toranja, laranja e limão siciliano. / *Vodka, gin, Bacardi, peach liqueur, grapefruit, orange, and Sicilian lemon.*

### **Perfume de Marquesa**.....R\$ 43

Vodka, xarope de morango, xarope de açúcar, limão siciliano, espuma de limão e gengibre. / *Vodka, strawberry syrup, sugar syrup, Sicilian lemon, lemon foam, and ginger-smoked with cinnamon.*

### **Dos Males, o Menor**.....R\$ 42

Gin, xarope de maracujá, e laranja, limão siciliano e espuma de limões e gengibre. / *Gin, orange and passion fruit mix, Sicilian lemon syrup, and lemon-ginger foam.*

### **Lousã**.....R\$ 42

Licor Português Beirão, sumo de limão, maracujá e cordial de gengibre. / *Portuguese Beirão liqueur, lemon juice, passion fruit, and ginger cordial.*

### **Breeze**.....R\$ 39

Whisky, xarope de açúcar, suco de limão siciliano, hortelã e compota de abacaxi. / *Whisky, sugar syrup, Sicilian lemon juice, mint, and pineapple jam.*

### **Tropical**.....R\$ 39

Vodka, licor de pêssego, xarope de gengibre, pimenta tabasco e suco de manga. / *Vodka, peach liqueur, ginger syrup, Tabasco pepper, and mango juice*

### **ZeroOitoTrês**.....R\$ 36

Cachaça, compota de caju, suco de limão, suco de laranja e xarope de açúcar. / *Cachaça, cashew compote, lime juice, orange juice, and sugar syrup.*

## Drinks Especiais

- Tropical Gin**.....R\$ 43  
Dose de gin, rodela de laranja, Red Bull Tropical. (Acompanha lata para completar o drink) /  
*Shot of gin, lime slices, Red Bull SugarFree (comes with a can to complement the drink).*
- Meia Sete**.....R\$ 43  
Dose de gin, rodela de limão, Red Bull Sugar Free. (Acompanha lata para completar o drink) /  
*Shot of gin, lime slices, Red Bull SugarFree (comes with a can to complement the drink).*
- Vodka + Red Bull**.....R\$ 43  
Dose de vodka, Red Bull - Escolha seu sabor. (Acompanha lata para completar o drink)  
*Shot of vodka and Red Bull | Choose your flavor (comes with a can to complement the drink).*

## Drinks Clássicos

- Caipirinha (Copo Long)**.....R\$ 29  
Cachaça com fruta da estação - consulte sabores. *Cachaça with seasonal fruits - ask for available flavors.*
- Caipiroska (Copo Long)**.....R\$ 29 (Nacional).....R\$ 39 (Importada)  
Vodka com fruta da estação - consulte sabores. *Vodka with seasonal fruits - ask for available flavors.*
- Mojito**.....R\$ 29  
Rum Bacardi Carta Blanca, limão taiti, xarope de açúcar, hortelã e água com gás. / *Bacardi Carta Blanca rum, lime juice, sugar syrup, mint, and sparkling water.*
- Gin Tônica**.....R\$ 32  
Gin, água tônica e especiarias. *Gin, tonic water, and spices.*
- Margarita**.....R\$ 33  
Tequila Prata, licor de laranja, e sumo de limão. *Silver tequila, orange liqueur, and lime juice.*
- Piña Colada**.....R\$ 33  
Rum Bacardi Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e xarope de açúcar. / *Carta Blanca rum, pineapple juice, coconut milk, and sugar syrup.*
- Cosmopolitan**.....R\$ 33  
Vodka, licor de laranja, limão taiti e xarope de cranberry. / *Vodka, orange liqueur, lime juice, and cranberry syrup.*
- Sex On The Beach**.....R\$ 33  
Vodka, licor de pêsego, suco de laranja, xarope de cranberry. / *Vodka, peach liqueur, orange juice, and cranberry syrup.*
- Aperol Spritz**.....R\$ 35  
Aperol, espumante brut, água gaseificada e laranja. / *Aperol, brut sparkling wine, sparkling water, and orange.*
- Gin Red Fruits**.....R\$ 35  
Gin e frutas vermelhas. *Gin, red fruits.*
- Gin Ice Tea Citrus**.....R\$ 35  
Gin tônica com chá de laranja ou limão. *Gin tonic with orange or lemon tea.*
- Lillet**.....R\$ 35  
É um aperitivo premium, uma sutil combinação de vinhos franceses e licor de laranja e casca de laranja quinada, com descanso de oito a doze meses em barris de carvalho, feita artesanalmente no sul de Bordeaux.  
*It is a premium aperitif, a subtle combination of French wines, orange liqueur, and quinine orange peel, rested for eight to twelve months in oak barrels, handcrafted in the south of Bordeaux.*
- New York Sour**.....R\$ 36  
Bourbon, vinho tinto, sumo de limão e xarope de limão siciliano. / *Bourbon, red wine, lemon juice, and Sicilian lemon syrup.*
- Negroni**.....R\$ 38  
Campari, London Dry Gin, Vermouth Rosso. *Campari, London Dry Gin, Vermouth Rosso.*
- Whisky Sour**.....R\$ 38  
Whisky, limão siciliano, xarope de açúcar, clara de ovo e rodela de laranja. / *Whisky, Sicilian lemon, sugar syrup, egg white, and orange slice.*
- Moscow Mule**.....R\$ 38  
Vodka, limão taiti, xarope de gengibre, espuma de limão e gengibre. / *Vodka, lime juice, ginger syrup, lemon foam, ginger and sparkling water.*

## Drinks Sem Álcool Without Alcohol

- Coquetel**.....R\$ 25  
Frutas da estação, leite condensado, creme de leite e calda de morango. /  
*Seasonal fruits, condensed milk, cream, and strawberry syrup.*
- SkyBar**.....R\$ 33  
Limão, curaçao blueerefrigerantedelimão com algodão doce. / *Lemon, bluecuraçao, and lemon soda with cotton candy.*
- Sky Love**.....R\$ 33  
Limão, fragola piu e refrigerante de limão - com algodão doce em formato decoração. /  
*Lemon, fragola piu and lemon soda - with heart s-shaped cotton candy.*
- Sky Robin Hood**.....R\$ 33  
Limão, xarope de maçã verde e refrigerante de limão com algodão doce. / *Vodka, lime, green apple, and lemon soda with cotton candy.*

## Destilados

### Gin

	DOSE	GARRAFA
Beefeater.....	R\$ 22	R\$ 220
Bombay.....	R\$ 22	R\$ 220
Tanqueray.....	R\$ 24	R\$ 240
Tanqueray Flor de Sevilla..	R\$ 26	R\$ 260

### Vodka

	DOSE	GARRAFA
Absolut.....	R\$ 20	R\$ 200
Grey Goose.....	R\$ 25	R\$ 300
Ciroc.....	R\$ 25	R\$ 300

### Scotch / Bourbon

	DOSE	GARRAFA
Jhonnie Walker Red.....	R\$ 22	R\$ 220
Old Par.....	R\$ 35	R\$ 350
Jhonnie Walker Black.....	R\$ 37	R\$ 450
Jhonnie Walker Gold.....		R\$ 599
Jhonnie Walker Blue Label..		R\$ 2.060
Royal Salute.....		R\$ 1.800
Jack Daniel´s.....	R\$ 35	R\$ 300
Jack Daniel´s Fire.....	R\$ 37	R\$ 330
Jack Daniel´s Honney.....	R\$ 37	R\$ 330

## Clube do Whisky

### Regras do Clube do Whisky

1. Participando do Clube, você tem acesso livre ao espaço, independente do consumo.
2. O prazo máximo para manter a garrafa armazenada é de 45 dias.
3. As garrafas serão etiquetadas com nome completo do cliente e 3 últimos dígitos do CPF.

## Digestivo Digestive

Amarula.....	R\$ 25
Licor 43.....	R\$ 26
Contreau.....	R\$ 28

### Cachaça

Matuta Cristal 250ml.....	R\$ 32
Matuta Umburana 250ml.....	R\$ 36
Mel e Limão 250ml.....	R\$ 38

### Tequila

	DOSE
Prata.....	R\$ 25

### Rum

Bacardi.....	R\$ 20
--------------	--------

## Cervejas Long Neck

Heineken (Long Neck).....	R\$ 16
Heineken 00 (Long Neck / sem álcool).....	R\$ 16
Corona (Long Neck).....	R\$ 16
Corona Zero (Long Neck / Sem álcool).....	R\$ 16
Sol (Long Neck).....	R\$ 14
Stella Pure Gold.....	R\$ 15
(Long Neck / Menos calorias e sem glúten)	
Stella Artois (Long Neck).....	R\$ 15
Budweiser (Long Neck).....	R\$ 14
Baden Baden 600ml.....	R\$ 24
(Cristal, Witbier, Gold e IPA)	

## Soft

Água/Water (300ml).....	R\$ 8
Água Com Gás/Sparkling Water (300ml).....	R\$ 8
Água De Coco/Coconut Water (250ml).....	R\$ 10
H2O.....	R\$ 10
Água Tônica/Tonic Water (250ml).....	R\$ 9
Coca-Cola.....	R\$ 9
Coca Zero.....	R\$ 9
Sprite.....	R\$ 9
Fanta.....	R\$ 9
Guaraná Antarctica.....	R\$ 9
Guaraná Antarctica Zero.....	R\$ 9
suco de Polpa.....	R\$ 12
Suco de Fruta.....	R\$ 14
Red Bull Energy Drink.....	R\$ 18
Red Bull Sugarfree.....	R\$ 18
Red Bull Editions.....	R\$ 18
(Tropical, Melancia, e Summer Morango e Pêssego)	
(Tropical, Watermelon, Pitaya, and Summer Strawberry and Peach).	

### Café

Café Pequeno.....	R\$ 8
Expresso Duplo.....	R\$ 14
Cappuccino.....	R\$ 10



· ACEITAMOS CARTÕES DE CRÉDITO (VISA, MASTER, ELO, HIPER E AMERICAN) · NÃO ACEITAMOS CHEQUES · 10% OPCIONAL · NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PERTENCES DEIXADOS NO LOCAL  
 · PROIBIDA A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS  
 · SE FOR DIRIGIR, NÃO BEBA · PRIORIDADE NO ATENDIMENTO À PESSOAS COM DEFICIÊNCIA, IDOSOS A PARTIR DOS 60 ANOS, GESTANTES, LACTANTES, PESSOAS COM CRIANÇAS DE COLO, AUTISTAS E PESSOAS OBESAS. · É ASSÉDIO? DENUNCIE: DISQUE 100

AO ADENTRAR O RESTAURANTE, VOCÊ AFIRMA ESTAR DE ACORDO COM A UTILIZAÇÃO GRATUITA DA SUA IMAGEM PARA DIVULGAÇÃO DA EMPRESA EM MÍDIAS ONLINE E OFFLINE, SEJA ELA FOTO OU VÍDEO, CAPTADA FORTUITAMENTE OU SOLICITADA PELA NOSSA EQUIPE. TAXA DE ACESSO R\$ 70,00 - ACESSO AMIGO 50% DE DESCONTO R\$ 35,00. CONSUMINDO ACIMA DE R\$ 80,00 TERÁ A ISENÇÃO DA TAXA DE ACESSO.



CARTA DE  
**VIN  
HOS**

SKY  
reStò

CLASSICI  
VINI



## Vinhos Brancos

Chilano Moscato – <b>Chile</b> .....	R\$ 95,00
Morande Gran Reserva Sauv. Blanc – <b>Chile</b> .....	R\$ 250,00
Esporão Pé Branco – <b>Portugal</b> .....	R\$ 100,00
Confidencial – <b>Portugal</b> .....	R\$ 140,00
Esteban Martin Chardonnay – <b>Espanha</b> .....	R\$ 130,00
Corbelli Pinot Grigio (Sicília) – <b>Itália</b> .....	R\$ 160,00
Freixenet Moscato (Sicília) – <b>Itália</b> .....	R\$ 240,00
La Linda Torrontés – <b>Argentina</b> .....	R\$ 160,00

## Vinhos Rosé

Chilano – <b>Chile</b> .....	R\$ 95,00
Le Petit Cochonnet Grenache - <b>França</b> .....	R\$ 140,00
Claude Val – <b>França</b> .....	R\$ 220,00
Confidencial Rosé – <b>Portugal</b> .....	R\$ 140,00

## Vinhos Tinto

### Chile

Santa Loreto Cabernet Sauvignon.....	R\$ 90,00
Chilano Carménère.....	R\$ 90,00
Foye Reserva Pinot Noir.....	R\$ 110,00
Foye Reserva Cabernet Sauvignon.....	R\$ 110,00
Foye Reserva Carménère.....	R\$ 110,00
Tarapacá Biodiversidad Red Blend.....	R\$ 130,00
Morandé Gran Reserva Cabernet.....	R\$ 150,00
Petirrojo Reserva Carménère.....	R\$ 150,00
Morandé Pinot Noir.....	R\$ 160,00
Ventisquero Clássico Cabernet.....	R\$ 160,00

### Argentina

Callia Malbec.....	R\$ 120,00
Norton Reserva Malbec.....	R\$ 210,00

### Espanha

Esteban Martin Garnacha / Syrah.....	R\$ 120,00
Legado Munoz Garnacha.....	R\$ 250,00
Artero Tempranillo.....	R\$ 250,00

### Itália

Giacondi.....	R\$ 120,00
Corbelli Primitivo IGT - Puglia.....	R\$ 150,00
Freixenet Primitivo - Puglia.....	R\$ 240,00

### Portugal

Mar Salgado.....	R\$ 130,00
Confidencial.....	R\$ 140,00
JP Azeitão.....	R\$ 160,00
Artisanal.....	R\$ 250,00

### Brasil

Naturelle.....	R\$ 130,00
----------------	------------

### França

Le Petit Cochonnet Pinot Noir.....	R\$ 160,00
Arrogant Tutti Frutti.....	R\$ 220,00
Arrogant Cabernet.....	R\$ 270,00

### Vinho - Meia Garrafa - Branco

Bons Ventos Branco - <b>Portugal</b> .....	R\$ 50,00
--	-----------

### Vinho - Meia Garrafa - Tinto

Bons Ventos Tinto - <b>Portugal</b> .....	R\$ 50,00
---	-----------

### Vinho - Taça

Chilano Blanc.....	R\$ 25,00
Chilano Tinto.....	R\$ 25,00

## Champagnes & Espumantes

### Champagnes

Moët & Chandon – <b>França</b> .....	R\$ 900,00
Veuve Clicquot – <b>França</b> .....	R\$ 950,00

### Espumantes Brancos

Garibaldi Prosecco – <b>Brasil</b> .....	R\$ 145,00
Chandon Reserva Brut – <b>Brasil</b> .....	R\$ 280,00
Freixenet Cordon Negro – <b>Espanha</b> .....	R\$ 250,00

### Espumantes Rosé

Garibaldi Rosé – <b>Brasil</b> .....	R\$ 127,00
Casa Perini Aquarela Rosé – <b>Brasil</b> .....	R\$ 150,00
Chandon Brut Rosé – <b>Brasil</b> .....	R\$ 280,00
Chandon Passion Rosé – <b>Brasil</b> .....	R\$ 280,00