

NOSSO DIA A DIA

EXECUTIVO DO CHEF R\$ 32

Contrafilé, peito de frango ou costelinha suína grelhados, acompanhados por arroz (branco ou integral), feijão e salada.

FETTUCCHINE ARAÇA R\$ 48

Fettuccine, tiras de mignon, creme de leite fresco, gorgonzola e salsinha.

FETTUCCHINE ZEZOS R\$ 38

Fettuccine, confit de tomate cereja, ervas finas, azeite, rúculas e parmesão.

ARROZ DE RABADA R\$ 49

Arroz branco, rabada desfiada e ovos fritos.

ENTRECÔTE DE PARIS R\$ 49

Filé mignon, molho especial do chef, arroz e fritas.

ST PETER VERÃO R\$ 49

Filet de tilápia com uvas, cebolas roxas e alcaparras. Acompanha arroz integral.

ST PETER NIZE R\$ 49

Filet de tilápia ao molho agridoce de morangos e manjeriço. Acompanha batata assada.

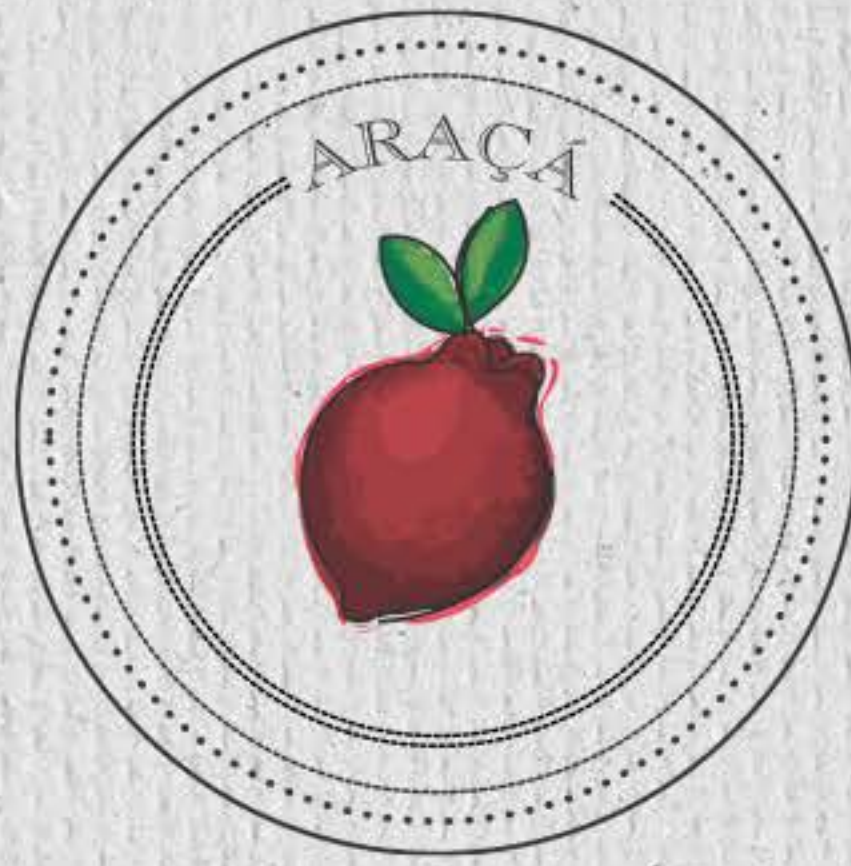
ST PETER NINOS R\$ 49

Filet de tilápia ao molho pomodoro, com abobrinhas grelhadas e farofinha.

ANHOLINES R\$ 49

Massa caseira recheada e gratinada no forno.
*Consulte as opções de recheios do dia.





Saladas

SALADA DO CHEF

Alface, rúcula, cenoura, tomate-cereja, ovo cozido, bacon e lascas de parmesão ao molho de mostarda e mel.

R\$ 35

SALADA ARAÇA

Alface, tomate-cereja, quinoa, amêndoas e manjericão.

R\$ 40

SALADA DE CARPACCIO

Alface, rúcula e carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão ralado.

R\$ 45

***ACRÉSCIMO DE GRELHADOS:**

Contrafilé, peito de frango ou costelinha suína.

R\$ 15

Sobremesa

AMORINO

Sanduíche de brownie e sorvete de creme com fondant de chocolate.

R\$ 26