



ESPAÇO BISTRÔ

A união da arte com
a boa gastronomia.

Reservas: 22 999-997-306/ 997-766-899/3512-1368
Estrada Hans Garlipp, km 12,5 - *Amadamata*, Refúgio Ecológico
Macaé de Cima - Nova Friburgo/RJ
contato@espacobistro.com.br - **Facebook.com/espacobistro**
<http://www.espacobistro.com.br>

Não vendemos ou servimos bebidas alcoólicas a menores de 18 anos

Nossa cozinha é franqueada à sua visita

Aceitamos cartões de crédito e de débito

Taxa de rolha R\$25,00

Os 10% são opcionais

Entradas

1. Pasta de truta defumada com cesta de pães
2. Caponata de berinjela com cesta de pães
3. Mix de salsichas alemãs c/ mostarda escura
4. Frikadellen com mostarda escura (8 unidades)

Pratos Quentes

CREMES

Consulte-nos sobre os sabores do dia

PEIXES

1. Filé de truta com molho de ervas ou molho Viking servido com arroz e salada
2. Panelinha de bacalhau ao forno com arroz e salada

CARNES VERMELHAS

3. Mignon com molho de gorgonzola ou de champignon servido com arroz e salada
4. Cordeiro com geléia de jabuticaba, servido com couscous marroquino e salada
5. Eisbein - Joelho suíno cozido e “pururucado” servido com choucroute e salada de batatas
6. Goulash (guisado de carne com páprica picante servido com massa curta italiana
7. Magret du canard (peito de pato) com molho de vinho ou au poivre servido com batata röstie

MASSAS

8. Taglioline tradicional (massa fininha, tipo fideline)
Molhos: Bolognese, cogumelos frescos ou gorgonzola

VEGANO

Consulte-nos sobre os sabores do dia

FONDUE de Queijos (para 2 pessoas)

Acompanham salsichas alemães, maçã e pão

Sobremesas

1. Crepe da Vovó - deliciosa panqueca doce recheada com sorvete de creme calda de chocolate
2. Juliet & Romeo - sorvete de queijo calda quente de goiabada cascão
3. Apfelstrudel - tradicional sobremesa alemã de maçã e passas, servido com creme Chantilly
4. Doce em compota - consulte-nos sobre os sabores
5. Sorvete - consulte-nos sobre os sabores

Bebidas

SEM ÁLCOOL

1. Água sem gás
2. Água com gás
3. Matte Leão/ IceTea / Nestea
4. Suco de frutas naturais
5. Jarra de suco (4 copos)
6. Refrigerantes, Schweppes Tônica ou Citrus
7. Cerveja sem álcool

CAFÉ e AFINS

8. Espresso
9. Capuccino
10. Chocolate quente
11. Chás diversos

LICORES

1. Frangélico / Cointreau
2. Amaretto / Amarula

3. Tia Maria / Vinho do Porto
4. Drambuie/ Cuarenta Y Tres
5. Tokaji (Vinho de sobremesa húngaro)

CERVEJAS NACIONAIS

1. Bohemia (5%) ou Petra(4,4%) 355ml
2. Stella Artois (5,2%) 275ml
3. Heineken Lager Premium (5%) 355ml
4. Therezópolis Gold (Puro Malte 5%) 600ml
5. Therezópolis Weiss (5,5%) 600ml
6. Baden Baden (C. Jordão) 600ml

CERVEJAS ARTESANAIS

Consulte-nos sobre marcas e sabores

CERVEJAS ALEMÃS

1. Paulaner (Consulte tipos) 500ml
2. Erdinger (Consulte tipos) 500ml

AGUARDENTE E OUTROS

1. Cachaças artesanais (Consulte marcas)
2. Grappa Nacional / Salinas / MC da Boa Vista
3. Vereda Tropical e Sinhá Brasil Extra Premium
4. Gin nacional / Conhaque Domecq
5. Gin Beefeater London/ Steinhäger Alemão
6. Tequila / Saquê importados
7. Rum Oro /Martini Bianco e Dry /Campari
8. Absinto /Rum/Bagaceira/Grappa Importados
9. Torres 10 Gran Reserva (Imperial Brandy Espanhol)
10. Aquavit Nurueguês

VODKA

1. Smirnoff
2. Absolut, Stolichnaya ou Wyborowa

WHISKY

1. Bell's / Teacher's (4 anos)

2. Red Label (8 anos)
3. Black Label / Logan (12 anos)
4. J&B Reserva (15 anos)

DRINKS

1. Kir (vinho branco com licor de cassis)
2. Caipirinha (cachaça comum)
3. Caipirinha especial (com cachaça especial)
4. Caipiríssima (rum nacional)
5. Caipivodka (vodka Smirnoff)
6. Caipivodka importada (vodka Absolut, Stolichnaya ou Wyborowa)
7. Caipisaquê (Saquê com limão, lima, laranja, abacaxi ou maracujá)
8. Hi-Fi (vodka nacional com suco de laranja)
9. Hi-Fi importado (vodka Absolut, Stolichnaya ou Wyborowa com suco de laranja)
10. Margarita (Cointreau, Tequila e suco de limão)
11. Gin Tônica ou Gin Soda (nacional)
12. Gin Tônica ou Gin Soda (importado)

Vinhos

CHILENOS

Tintos (C. Sauvignon/ Carmenère/ Merlot/ Pinot Noir/Syrah)

1. Casillero Del Diablo
2. Dona Dominga / Ventisqueiro / Carmen
(Reserva)
3. Novas Emiliana (uvas orgânicas)/Dona Dominga
(Gran Reserva)
4. Ventisqueiro Grey

Branco (Chardonnay/ Sauvignon Blanc)

1. Ventisqueiro Reserva

ARGENTINOS

Tintos

1. Finca La Linda (Malbec)
2. Latitud 33 (Malbec)

Branco

1. Latitud 33(Chardonnay)

EUROPEUS

Tintos

1. Periquita/Porca de Murça (Português)
2. Clos de Torribas - Crianza/Tempranillo (Espanhol)
3. Pata Negra Gran Reserva - Tempranillo (Espanhol)
4. Grand Theatre - Bordeaux (Francês)
5. Châteauneuf-du-Pape - Abel Pinchard (Francês)
6. Valpolicella Bolla / Rufino - Chianti (Italiano)

NACIONAIS

Tintos

1. Fausto de Pizzato (Merlot)

2. Casa Valduga Naturelle (Suave)

Branco

1. Pizzato Legno (Chardonay)
2. Casa Valduga (Demi-Sec ou Brut)
3. Punto Nero (Brut)