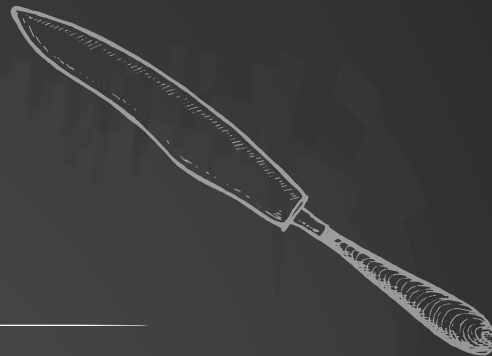




STARTERS

- MINI BURGER, FRENCH FRIES & BREAD CHEESE
- BRAZILIAN GARLIC BREAD

EAT ALL YOU CAN MEAT SELECTION



- BABY BEEF RUMP STEAK
- STEAK ROLL WITH CHIMICHURRI SAUCE
- TENDERLOIN WITH GARLIC SAUCE AND PARMESAN CHEESE
- RIB-EYE
- PICANHA
- MAMINHA
- GARLIC STEAK
- TOP SIRLON
- CHORIPÁN
- LAMB CHOPS
- CHICKEN WINGS
- CHICKEN HEART
- CHICKEN MORSELS
- SAUSAGE SEASON`N CHEESE



HOT DISHES

- BIRO BIRO RICE
(RICE, TURKEY BACON, EGGS, POTATO CHIPS)
- ESCONDIDINHO DO MAR
(SEA FOOD WITH TAPIOCA MOUSSELINE AND GRATIN CHEESE)
- FEIJOADA
(BLACK BEANS AND SMOKED MEATS)

DESSERTS

- PINEAPPLE
(GRILLED WITH CINAMON AND SUGAR)
- BEIJINHO
(COCONUT SWEET)
- BRIGADEIRO
(CHOCOLATE SWEET)
- PUDIM
(CARAMEL BRAZILIAN FLAN)
- PANQUECA DE DOCE DE LEITE
(SWEET MILK PANCAKE)



Brazilian style Churrascari How it works?

Step 1: Sit down, relax, and enjoy a drink while we explain the special Churrascaria dining experience.

Step 2: Visit our salad and sides bar. Enjoy the fresh cut vegetables, imported cheeses, cured meats, and Brazilian side dishes.

Step 3: Turn your card green side up, signaling that you are ready for our Passadores (meat waiters) to begin tableside service.

Step 4: Choose from the 14 cuts of delectable fire roasted meats that are brought to your table, sliced, and served by our Passadores.

Step 5: When you are satisfied, flip the card to the red side until you are ready for more offerings.

Step 6: End the meal experience with our delicious desserts.





المقبلات

برغر ميني مع البطاطس المقلية والخبز بالثوم
خبز بالثوم على الطريقة البرازيلية

كل ما تستطيع تناوله من خيارات اللحوم

ستيك رامب اللحمه صغير
رول الستيك مع صلصة شيميشوري
تندرلوين مع صلصة الثوم وجبنة البارميزان
ريب آي
بيكانيا
مامينيا
ستيك بالثوم
توب سيرلون
شوربيان
ريش لحمه الضأن
أجنحة الدجاج
قلوب الدجاج
شرائح الدجاج
نقانق بالجبنة

الأطباق الجانبية

أرز بيرو بيرو
(أرز، لحمه ديك الرومي المقدد، البيض، رقائق البطاطس)
إسكونجيجينيو دو مار
(المأكولات البحرية مع التوبيكا موسيلين وجبنة الغراتان)
فيجوادا
(الفاصوليا السوداء مع اللحوم المدخنة)

الحلويات

الأناناس
(مشوية مع القرفة والسكر)
بيجينيو
(حلى بجوز الهند)
بريجاديرو
(حلى الشوكولاتة)
بوجيم
(كريم الكراميل على الطريقة البرازيلية)
بانكيا جي دوسي جي ليتشي
(حلى البان كيك بالحليب)

الشوراسكاريا البرازيلية كيف تستمتع بها؟

الخطوة ١: اجلس واسترخ واستمتع
بمشروب بينما نشرح تجربة تناول طعام
الشوراسكاريا الخاصة.

الخطوة ٢: قم بزيارة منصة السلطات
والأطباق الجانبية. استمتع بتشكيلة
الخضروات الطازجة المقطعة والجبن
المستورد واللحوم المقددة والأطباق
الجانبية البرازيلية.

الخطوة ٣: اقلب الجانب الأخضر من
بطاقتك للأعلى، مشيرًا إلى أنك جاهز
للإسعادور (نواذل اللحوم) لبدء الخدمة
على جانب الطاولة.

الخطوة ٤: اختر من بين ١٤ قطعة من
اللحوم المشوية اللذيذة التي يحضرها
الإسعادور إلى مائدتك ويتم تقطيعها
إلى شرائح وتقديمها لك.

الخطوة ٥: عندما تكون راضيًا، اقلب
البطاقة إلى الجانب الأحمر حتى تصبح
جاهزا للمزيد من الشوراسكاريا.

الخطوة ٦: إختتم وجبتك عبر
الإستمتاع بإحد أطباق الحلويات اللذيذة

نباتي -