

# ORFEU

@orfeuorfeu

## HORÁRIOS

Terça a sábado:  
Almoço e jantar.

Domingo:  
Almoço.

Não aceitamos cheques.

*Orfeu (em grego: Ορφεύς, latim: Orpheus), na mitologia grega, era músico e poeta, herói argonauta e filho da musa Calíope e do Rei Éagro da Trácia, ou do deus Apolo. O som de sua lira e de sua voz era capaz de encantar e mover os seres vivos, as pedras, os rios e até os deuses. Quando sua esposa Eurídice morreu, Orfeu viajou até o submundo de Hades para tentar resgatá-la. O mito de Orfeu aparece em inúmeras obras da arte e da cultura humanas e é nossa inspiração.*

## **PORÇÕES**

**Moejada** c/ vinagrete e torradas. R\$24

**Coxa de rã empanada** c/ molho tártaro da casa. 6un. R\$29

**Barriga de porco confitada** 6 horas c/ limão e chutney de pimenta. 6un. R\$22

**Lula à dorê** c/ molho tártaro da casa. R\$32

**Dado de aipim frito** c/ queijo coalho ralado. 6un. R\$16

**Dadinho de tapioca** c/ chutney de pimenta. 6un. R\$14

**Bolinho de siri.** 6un. R\$18

**Casquinha de siri.** R\$26

**Linguiça toscana** c/ farofa de limão e vinagrete da casa. R\$36

**Abará** (massa de feijão fradinho c/ camarão seco e bacalhau). 6un. R\$24

**Queijo coalho** c/ melado da casa. R\$16

**Lambreta** (vongole/amêijoia à moda soteropolitana)\*. R\$28

**Caldeirão de sururu** (pequeno mexilhão do nordeste brasileiro)\*. R\$22

**Caldeirão de feijão** c/ barriga de porco. R\$22

*\*Trabalhamos c/ frutos do mar frescos, sujeitos a disponibilidade.*

## **ESPETINHOS**

**Camarão pistola** c/ barriga de porco. R\$59

**Frango** c/ batata doce e molho de mostarda e mel. R\$26

**Coração marinado** c/ quiabo. R\$18

**Kafta** de carne bovina. R\$22

**Contrafilé** c/ queijo. R\$26

## **SANDUÍCHES**

**Cheeseburger** c/ cebola caramelizada, queijo gruyère e relish de pepino. R\$28

**Beirute** c/ rosbife de filé, queijo prato, tomate assado e maionese. R\$26

**Sanduíche vegetariano** de berinjela à parmegiana. R\$26

## **SALADAS**

**Salada Julienne** c/ tomate, cenoura, alface americana, batata palha, pupunha e molho vinagrete. R\$28

**Salada Orfeu.** R\$34

**PRATO FEITO DO DIA:** Consulte o garçom. Disponível no almoço.

## ESPECIAIS ORFEU

**Arroz Brasil** (paio, carne seca, couve, cebola, tomate e alho). R\$36

**Nhoque de vatapá** c/ molho de moqueca e camarão fresco. R\$46

**Filet mignon à milanesa** c/ creme de milho e agrião. R\$48

**Peixe empanado** c/ vinagrete, quiabo, farofa de inhame, camarão seco e tartare de banana ouro. R\$38

**Efó** c/ **peixe do dia**, pipoca temperada e açaçá (bolinho de farinha de milho branco). R\$58

**Adalu** (feijão preto, feijão fradinho, milho, aipim, azeite de dendê) c/ costela de boi. R\$58

**Baião de dois vegetariano** c/ queijo coalho, ovo e vegetais na grelha. R\$36

**Picadinho de filé mignon** c/ ovo, couve rasgada, arroz integral e banana na chapa. R\$46

**Mariscada** c/ lula, camarão, mexilhão, arroz integral e farofa de banana\*. R\$56

## DA GRELHA

**Assado de tira** (400g). R\$69

**Picanha** (350g). R\$72

**Costela de boi** de 16 horas (360g). R\$46

**Ancho** (350g). R\$56

**Frango orgânico** desossado e marinado (400g). R\$46

**Fraldinha marinada** (350g). R\$65

## ACOMPANHAMENTOS

**Arroz do Chef** c/ tomate, cebola roxa, aipim frito e salsinha. R\$12

**Purê rústico** c/ roti e farofa de pão. R\$12

**Vinagrete** de pimentão Orfeu. R\$8

**Batata doce rústica** na manteiga de garrafa. R\$8

**Pupunha assada.** R\$24

**Batata frita** caseira. R\$12

**Legumes na brasa.** R\$18

**Arroz & feijão.** R\$8

**Farofa de ovo.** R\$8

**Salada da fazenda.** R\$12

## SOBREMESAS

**Punhetinha** (bolinho de tapioca c/ açúcar e canela). 6un. R\$14

**Mousse de chocolate belga** e coco fresco. R\$16

**Pão na brasa** c/ **doce de leite** caseiro. R\$9

**Fruta do dia.** R\$8

## CAFÉS

Espresso. R\$6,90  
Espresso duplo. R\$10,90  
Espresso latte. R\$9,90  
Cappuccino. R\$9,90

## CHÁS

Mate gelado da casa. R\$6  
Chá tropical (limão siciliano c/  
capim limão). R\$6

## SOFT DRINKS

Refrigerante. R\$6  
Água mineral com ou sem gás. R\$4  
Red Bull Energy Drink. R\$15  
Red Bull Sugarfree. R\$15  
Red Bull Editions  
(Red/Tropical/Blue/Summer). R\$15

## SUCOS

Abacaxi, Abacaxi c/ hortelã, Laranja,  
Limão, Limão c/ capim limão,  
Maracujá, Tangerina. R\$8  
Tomate. R\$12  
Uva orgânica. R\$15

## DRINKS SEM ÁLCOOL

Virgin Mojito. R\$12  
Virgin Red (frutas vermelhas, xarope de  
maracujá c/ hortelã e Acqua Mix). R\$12

## CERVEJAS

Stella Artois. (275ml) R\$9, (550ml) R\$12  
Budweiser. (343ml) R\$9, (600ml) R\$13  
Original. (600ml) R\$14  
Serra Malte. (600ml) R\$14  
Norteña. (960ml) R\$18  
Wäls (600 ml) R\$24  
*Bohemian Pilsner, Witte, Verano Pale Ale,  
Hop Corn IPA, Session Citra.*

## DOSES

Baileys. R\$24  
Cachaça Janeiro. R\$12  
Cachaça São Francisco. R\$10  
Campari. R\$12  
Cointreau. R\$21  
Gin Seagers. R\$17  
Gin Beefeater. R\$24  
Gin Beefeater 24. R\$30  
Rum Montilla. R\$15  
Rum Havana Añejo 3 años. R\$22  
Sake Azuma Kirin. R\$12  
Tequila Jose Cuervo Special Gold. R\$18  
Vodka Orloff. R\$15  
Vodka Absolut. R\$20  
Vodka Absolut Elyx. R\$33  
Whisky Jameson 8 anos. R\$20  
Whisky Chivas 12 anos. R\$24  
Whisky Glenlivet 12 anos. R\$35  
Whisky Glenlivet 15 anos. R\$43

## RED BULL DRINKS

**Redred** (Red Bull, vodka, frutas vermelhas e xarope de gengibre).  
s/ álcool R\$22, Orloff R\$25, Absolut R\$29, Absolut Elyx R\$39

**Yellowyellow** (Red Bull, vodka, limão siciliano e tahiti e xarope de gengibre).  
s/ álcool R\$22, Orloff R\$25, Absolut R\$29, Absolut Elyx R\$39

**Tropical Gin** (Red Bull Tropical, gin, limão e hortelã).  
s/ álcool R\$22, Seagers R\$26, Beefeater R\$32, Beefeater 24 R\$36

**Summer Vibes** (Red Bull Summer açai, rum e alecrim).  
s/ álcool R\$22, Montilla R\$25, Havana 3 años R\$29

## DRINKS CLÁSSICOS

**Aperol Spritz** (Aperol, espumante Mumm e Acqua Mix). R\$27

**Cosmopolitan** (vodka, Cointreau, suco de cranberry e limão).  
Orloff R\$22, Absolut R\$26, Absolut Elyx R\$39

**Bloody Mary** (vodka, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal).  
Orloff R\$22, Absolut R\$26, Absolut Elyx R\$39

**Gin & Tonic** (gin, tônica e limão siciliano).  
Seagers R\$23, Beefeater R\$29, Beefeater 24 R\$33

**Negroni** (gin, Campari e vermouth tinto).  
Seagers R\$23, Beefeater R\$29, Beefeater 24 R\$33

**Manhattan** (whisky, vermouth tinto e Angostura).  
Jameson 8 anos R\$26, Chivas 12 anos R\$28

**Old Fashioned** (whisky, Acqua Mix, açúcar e Angostura).  
Jameson 8 anos R\$26, Chivas 12 anos R\$28

**Mojito** (rum, hortelã, açúcar, suco de limão e Acqua Mix).  
Montilla R\$19, Havana 3 años R\$26

**Dry Martini** gin e Noilly Prat.  
Beefeater. R\$35, Beefeater 24. R\$39

**Tom Collins** (gin, suco de limão, xarope de açúcar e Acqua Mix).  
Seagers R\$23, Beefeater R\$29, Beefeater 24 R\$33

## CAIPIRINHAS

Janeiro R\$20, Orloff R\$22, Absolut R\$26, Absolut Elyx R\$39, Sake Azuma R\$20

Abacaxi, gengibre e limão. Três limões.

Frutas vermelhas. Maracujá c/ mel.

Tangerina (sazonal). \*Consulte o garçom sobre combinações especiais.

**SHOTS:** Rabo de gallo. R\$9      Mel c/ limão. R\$9

## VINHOS

### Branco

**Troféu** Chardonnay. R\$60, Taça R\$18.  
2017, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

**Tília** Torrontés. R\$89  
2016, Mendoza, Argentina.

**Le Palombier Comté Tolosan** Sauvignon Blanc e Loin de L'oeil. R\$105  
2016, Georges Vigouroux, Cahors, França.

**Porta dos Cavaleiros** Encruzado, Malvasia Fina e Bical. R\$125  
2014, Caves São João, Dão, Portugal.

### Rosé

**Apice** Sirah. R\$74  
2016, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

**Le Palombier Comté Tolosan** Malbec. R\$105  
2016, Georges Vigouroux, Cahors, França.

### Tinto

**Troféu** Merlot. R\$60, Taça R\$18.  
2016, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

**Tília** Sirah e Malbec. R\$89  
2016, Mendoza, Argentina.

**Terroir Series** Malbec, Bonarda e Petit Verdot. R\$110  
2015, Kaiken, Mendoza, Argentina.

**Flying Solo** Grenache Noir e Sirah. R\$130  
2015, Domaine Gayda, Languedoc, França.

**Vega del Castillo** Garnacha. R\$130  
2015, Navarra, Espanha.

**Tatty Road** Shiraz. R\$160  
2010, Gemtree Vineyards, MacLaren Valley, Austrália.

**Reserva Tannat** Tannat. R\$180  
2016, Viña Progreso, Progreso, Uruguai.

### Espumante

**Mumm.** Mendoza, Argentina.

**Cuvée Reserve Brut Petit (187ml)** Chardonnay e Pinot Noir. R\$25

**Cuvée Reserve Brut** Chardonnay e Pinot Noir. R\$89

**Cuvée Reserve Brut Rosé** Pinot Noir. R\$95