

zillis

bar lounge • restaurante



COQUETELARIA

clássicos



APEROL SPRITZ

WEST SIDE 22.00

Teor alcoólico baixo | cítrico e refrescante. Vodka cítrica caseira, limão siciliano, hortelã.

GIN TÔNICA 27.00

Teor alcoólico médio | cítrico e levemente amargo. London Dry Gin, água tônica, limão siciliano, limão Tahiti, bagas de zimbro.

HANKY PANKY 31.00

Teor alcoólico médio/alto | Amargo e levemente adocicado. London Dry Gin, Vermouth tinto, Fernet branca, limão siciliano.

THE BRAMBLE 32.00

Teor alcoólico baixo | cítrico e doce. London Dry Gin, limão siciliano, Chambord, amora, framboesa, hortelã bicolor.

APEROL SPRITZ 27.50

Teor alcoólico baixo | cítrico e frutado. Aperol, espumante, folha de limoeiro, laranja Bahia.

PENICILLIN 29.00

Teor alcoólico médio | cítrico e defumado. Scotch Whisky, Ardbeg Islay Whisky, Honey Syrup, limão siciliano, gengibre.

STRAWBERRY COSMO 29.00

Teor alcoólico baixo | cítrico, frutado e levemente adocicado. Vodka cítrica, limão siciliano, licor de laranja, Angostura Orange Bitters e morangos frescos.

BEE ´S KNEES 29.00

Teor alcoólico baixo/médio | cítrico, refrescante e adocicado. London Dry Gin, limão siciliano e Honey Syrup.

NY SOUR 30.00

Teor alcoólico baixo/médio | cítrico e levemente adocicado. Bourbon, limão siciliano, vinho tinto, Angostura Aromatic Bitters, laranja Bahia, mirtilo.

BLOODY MARY 24.00

Teor alcoólico baixo | salgado e levemente cítrico. Vodka, Bloody Mix Artesanal, limão Tahiti, suco de tomate artesanal, talo de aipo, alho poró, folha de salsaão.

SCOFFLAW 30.00

Teor alcoólico médio/alto | cítrico, seco, levemente adocicado e refrescante. Bourbon, Vermouth seco, Grenadine, limão Tahiti, limão siciliano.

MOSCOW MULE 25.00

Teor alcoólico baixo | cítrico, adocicado e refrescante. Vodka, limão siciliano, limão Tahiti, Cream Ginger Ale, pimenta preta.

DAIQUIRI 30.00

Teor alcoólico baixo | cítrico e refrescante. Rum branco, limão Tahiti, Simple Syrup.

RABO DE GALO 27.00

Teor alcoólico médio/alto | amargo, levemente frutado e adocicado. Cachaça envelhecida em carvalho, Vermouth tinto, Vermouth seco, Grapefruit Bitters, limão Tahiti.

CUBED OLD FASHIONED 35.00

Teor alcoólico médio/alto | amadeirado e frutado. Bourbon, Rum envelhecido, Brandy de Jerez, Maple Syrup, Angostura Aromatic Bitters, limão siciliano, laranja Bahia.

Valores em reais (R\$)



COQUETELARIA

da casa



ZILLIS' COCKTAIL

ZILLIS' COCKTAIL 26.00

Teor alcoólico médio | leve, cítrico, defumado e adocicado. Cachaça envelhecida, limão Tahiti, xarope de mel, gengibre, canela, clara pasteurizada, pétalas e hortelã pimenta.

CARAMURU 29.00

Teor alcoólico baixo | leve, frutado e cítrico. Gin, limão siciliano, Luxardo Marrasquino, purê de frutas vermelhas, jaboticaba, hortelã bicolor, talo de cana.

MO'EMA 26.00

Teor alcoólico baixo | leve, frutado, floral, cítrico e doce. Vodka Le Poire, limão siciliano, St Germain Elderflower, Critic Syrup, espumante, laranja Bahia, cereja amarena.

1.9.5.4 29.00

Teor alcoólico médio | leve, refrescante, cítrico e levemente apimentado. Rum Sailor Jerry, Brandy de Jerez, limão Tahiti, melado de cana, Grapefruit, Zillis' Bitter, Cream Ginger Ale, hortelã pimenta, Angostura Aromatic Bitters, pimenta preta.

OCA 28.00

Teor alcoólico baixo/médio | leve, cítrico, frutado. Bourbon, limão siciliano, xarope de tangerina com especiarias, maracujá, Angostura Aromatic Bitters, tintura de pimenta preta, melissa, amora, morango.



Fidalgo da Casa Real Diogo Álvares. Após naufragar em Salvador, na Bahia, passou a viver entre os índios, de quem recebeu a alcunha de Caramuru.

Bairro é subdividido em "Moema Pássaros" e "Moema Índios". Em 1987 recebeu o nome atual devido a uma mobilização popular.

Ano de inauguração do Parque do Ibirapuera, grande marco do bairro, pulmão verde da cidade de São Paulo.

CAIPIRINHAS ZILLIS

- GATUITÉ 3 Limões
- AGUAPÉ Maracujá com morango
- ARAÇÁ Uva Itália com rúcula
- CAXIRI Frutas vermelhas com pimenta rosa
- ANANÁS Abacaxi com hortelã

NÃO ALCOÓLICOS

- Água mineral 7.00
- Água de coco 10.00
- Refrigerante 8.00
- Suco de fruta natural 12.00
- Energético 20.00

ESCOLHA SUA PREFERÊNCIA PARA ADOÇAR:

- Açúcar mascavo ou refinado
- Demerara
- Rapadura
- Paçoca
- Melado de cana

CAFETERIA

- Expresso 7.00
- Expresso descafeinado 7.00
- Chá à sua escolha 6.00

- Cachaça 22.00
- Vodka Importada 24.00
- Sakê 26.00



GATUITÉ 3 LIMÕES

Valores em reais (R\$)

CHOPP



ZILLIS BLACK

MADALENA
LAGER PREMIUM

MADALENA LAGER PREMIUM	300 ml
Chopp leve, de baixa fermentação, aromas de malte e pão, com sabor equilibrado do malte. Espuma de média duração, teor alcoólico não elevado e amargor baixo. Ideal para dias quentes.	12.00
MADALENA WEISS	300 ml
Chopp refrescante, feito com malte de trigo, conforme a tradição alemã. De alta fermentação, é turvo e tem coloração amarelo palha. Apresenta leve acidez e aromas de banana e cravo. Seu corpo é baixo e sua espuma cremosa.	14.00
MADALENA AMBER ALE	300 ml
Chopp de alta fermentação e coloração âmbar claro. Sabor equilibrado entre o caramelo do malte e o amargor do lúpulo, com perfil herbáceo e terroso.	14.00
MADALENA DOUBLE IPA	300 ml
Com dose superior de lúpulo, Madalena Double Ipa se destaca por possuir o característico amargor acentuado do estilo, mas de forma equilibrada, sem agressividade. Possui aroma cítrico pronunciado, coloração âmbar e espuma bastante cremosa.	14.00
MADALENA STOUT	300 ml
Chopp escuro, de alta fermentação e espuma cremosa persistente. Possui um sabor equilibrado de café e chocolate meio amargo.	14.00
MADALENA SHANDY LEMON	300 ml
Mistura de suco de limão com Lager, este chopp combina aroma de doçura do malte e do cítrico do limão. O sabor é um equilíbrio entre a acidez do limão e o baixo amargor da cerveja.	14.00
ZILLIS BLACK	300 ml
Chopp escuro, de baixa fermentação e sabor equilibrado do malte. Com teor alcoólico não elevado e baixo amargor, ele se torna um chopp de alto drinkability, fácil de beber e com espuma cremosa de média duração.	14.00



Valores em reais (R\$)

TÁBUA DE
EMBUTIDOS IBÉRICOS

CARTA DE BEBIDAS



OCA



1.954



MO'EMA

BOURBON WHISKEY

Maker's Mark	45.00
Woodford Reserve	39.00
Wild Turkey	28.00
Jim Beam White	28.00

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas 12 anos	30.00
Chivas 18 anos	39.00
Royal Salute	90.00
Johnnie Walker Red Label	24.00
Johnnie Walker Black Label	30.00
Johnnie Walker Platinum	95.00
Johnnie Walker Blue Label	120.00
Dewars 12	32.00
The Famous Grouse	28.00
The Black Grouse	28.00
JB	24.00
Cutty Sark	24.00
Grand Old Parr	32.00
Ballantines 8 anos	24.00
Ballantines 12 anos	28.00
Logan	28.00
Buchanan's White Horse	32.00
	24.00

WHISKEY AMERICANO

Jack Daniels	27.00
Jack Daniels Single Barrel	42.00
Jack Daniels Gentleman	38.00

SINGLE MALT

Jura 10	32.00
Glenlivet 12	32.00
Glenffidich 12	32.00
ArdBeg 10 anos	68.00
Macallan	52.00

RUNS

Havana 3 anos	18.00
Bacardi 8 anos	26.00
Bacardi Carta Oro	22.00
Bacardi Carta Branca	22.00
Sailor Jerry	38.00
Zacapa	49.00

IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	24.00
-----------------------	-------

MEZCAL

Mezcal Joven Meteor	32.00
---------------------	-------

CONHAQUE E BRANDY

Hennessy XO	96.00
Remy Martan XO	84.00
Courvoisier	42.00
Brandy de Jerez Fernando	62.00
Castilla Solera Reserva	

VODKA

Sobiesky	24.00
Stolichnaya	28.00
Ciroc	30.00
Belvedere	32.00
Grey Goose	32.00
Grey Goose le Citron	32.00
Grey Goose le Poire	32.00

LICORES

St Germain Elderflower	32.00
Amarula	30.00
Licor de Cassis	25.00
Chartreuse Green	32.00
Licor 43	25.00
Baileys	25.00
Pernod Absinto	28.00
Luxardo	30.00
Marrasquino	
Cointreau	25.00
Cointreau Noir	25.00
Drambuie	25.00
Fernet Branca	25.00
Disaronno	25.00
Chambord	25.00
Amaro Lucano	25.00
Lemoncello	25.00
Tia Maria	25.00
Campari	25.00
Molinari	25.00
Sambuca	
PeachTree	25.00
Grand Marnier	25.00
Triple Sec	

VERMOUTHS

Carpano Clássico	19.00
Noilly Prat	19.00
Bacardi Rosso	19.00
Martini Extra Dry	19.00

CACHAÇA

Leblon Signature	29.00
Merlet	
Leblon	24.00
Terra Roxa	20.00
Espírito de Minas	22.00
Nega Fulô	20.00
Carvalho	
Yaguara Blue	20.00

GIN

Monkey 47	48.00
Beefeater	34.00
Bombay Sapphire	27.00
Hendricks	48.00
Bulldog	38.00
Tanqueray	29.00
Gin Mare	52.00
Gin Arapuru	27.00
Amazzeni	38.00

TEQUILA

El Jimador Silver	22.00
El Jimador Anejo	22.00
1800 Silver	32.00
1800 Anejo	32.00

RYE WHISKEY

Wild Turkey Rye	32.00
-----------------	-------



*Nossos valores são acrescidos de taxa de serviço | Opcional: 10% | 12% | 15%. Para elogios, sugestões ou reclamações ligue (11) 2161.2228. As imagens deste cardápio são meramente ilustrativas. Consumidor: O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei. Consulte conosco o telefone do PROCON e Vigilância Sanitária. Produtos podem conter glúten. Central de Atendimento Anvisa atende 0800 642 9782. Preços em reais.

PETISCOS

para compartilhar



BRUSCHETTA
COM SALMÃO

DADINHOS DE TAPIOCA 34.00

Tradicional dadinhos de tapioca fritos, acompanhados por molho de pimenta.

FALAFEL 42.00

Bolinhos de grão de bico, servidos com iogurte de ervas aromatizado e hortelã.

BRUSCHETTA COM SALMÃO 52.00

Fatias de pão ciabatta com salmão defumado, guacamole e creme azedo.

CAVIAR DE BERINJELA 38.00

Berinjela cozida lentamente, defumada e servida com torradas.

BATATAS BRAVAS 36.00

Mini batatas recheadas com chorizo, e gratinadas com queijo.

TARTAR DE PEIXE BRANCO 42.00

Peixe branco em cubos, marinado com manga e abacate.

CARPACCIO DE SALMÃO 49.00

Lâminas de salmão ao azeite de limão siciliano e manjeriço.

POLVO EM VINAGRETE 52.00

Tentáculos de polvo com vinagrete e azeitonas pretas.

LULA PROVENÇAL 52.00

Lulas salteadas no azeite com alho, salsinha e tomatinhos.

CROQUETA DE JAMON E CHORIZO 42.00

Bolinhos de presunto cru, ovos cozidos, servidos com maionese perfumada com páprica.

TÁBUA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 62.00

Presunto cru, lombo, chorizo espanhol, salame, servido com torradas, azeitonas gordal e alho confitado.

SANDUÍCHES

CHICKEN SANDWICH 34.00

Pão ciabatta recheado com escalope de frango à páprica, maionese de limão siciliano e alcaparras.

SANDUÍCHE LIGHT 36.00

Pão folha com legumes grelhados, servido com salada verde e molho pesto.

ZILLIS' BURGUER 37.00

Hambúrguer de carne bovina grelhado com queijo cheddar, bacon, tomate e alface americana, acompanhado por batatas rústicas.

DADINHOS DE TAPIOCA

Valores em reais (R\$)

PETISCOS

de boteco



BOLINHO DE CARNE
DE PANELA

PROVOLONE À MILANESA 35.00

Cubos de queijo provolone empanados e fritos.

PORÇÃO DE BATATA FRITA 29.00

Batatas em palito fritas em óleo vegetal com cubos de bacon e queijo cheddar.

PORÇÃO DE PASTÉIS 25.00

08 mini pastéis variados com sabores de carne, queijo, palmito e camarão.

BOLINHO DE BACALHAU 28.00

08 tradicionais bolinhos recheados com bacalhau*.

BOLINHO DE CARNE DE PANELA 20.00

08 bolinhos de batata recheados com carne de panela, a tradicional receita da fazenda.

BOLINHO DE COSTELA 20.00

08 bolinhos de batata recheados com costela bovina.

COXINHA 20.00

08 coxinhas recheadas com frango desfiado e queijo cremoso.

FRANGO À PASSARINHO 29.00

Pedaços de frango fritos. Porção de 300 gramas**.

FILÉ MIGNON APERITIVO 58.00

Filé mignon em tiras ao molho de mostarda Dijon, servido com pão Francês. Porção de 300 gramas**.

*Pode conter espinhas

**Valor referência de matéria prima in natura.



PORÇÃO DE BATATA FRITA



CROQUETA DE JAMON E CHORIZO

PRATOS PRINCIPAIS

restaurante



ËANDÉ

O carro chefe do Zillis leva o nome Ëandé, de origem tupi-guarani, que significa "NÓS" e representa união, relacionamento e conexão. A proposta é justamente essa: unir sabores, momentos e pessoas.

ENTRADAS

GASPACHO ROJO 39.00

Sopa fria de tomate e melancia com camarões cozidos.

LEGUMES GRELHADOS 49.00

Salada de legumes grelhados com tartine de queijo de cabra.

SALADA DE RÚCULA 52.00

Salada fresca de rúcula e figos, mozzarella de búfala e vinagrete de mel.

NIÇOISE COM ATUM 65.00

Salada de legumes crocantes, vinagrete de Jerez e atum fresco selado.

COUVERT

Pão, azeite non filtrada, flor de sal, manteiga com cumaru, azeitonas marinadas com laranja.

9.00

MASSAS E RISOTTOS

ÎANDÉ
69.00

Arroz arbóreo al dente, com tinta de lula com polvo e aioli.

RAVIOLI
RECHEADO
49.00

Massa fresca em formato de pastel, recheada com mozzarella de búfala, molho pomodoro fresco.

LINGUINI DE
FRUTOS DO MAR
74.00

Massa longa salteadas com camarões, lulas, mariscos, ervas frescas e azeite extra virgem.

CARNES

BIFE ANCHO
72.00

Bife Ancho Angus, grelhado ao ponto, servido com batata bolinha salteadas e alho confitado.

CARRÉ DE
CORDEIRO
72.00

Carré de cordeiro em crosta de tapenade de ervas, vagens franceses e jus de tomilho.

CARNE CRUDA
58.00

Carne crua picada na ponta da faca, temperada com alcaparras e azeite extra virgem, acompanha batatas rústicas com alecrim.

AVES

ARROZ DE PATO
69.00

Arroz mexido com pato confitado, linguiças defumadas e servida com ovo parfait.

PEITO DE FRANGO
52.00

Filet de peito de frango, marinado no iogurte e cítricos. Acompanhado por abobrinha grelhada e molho vierge de azeitonas.

PEIXES

ROBALO COM
ARROZ NEGRO
72.00

Filet de Robalo grelhado, guarnecido por arroz negro cremoso, servido com molho de açafraão espanhol e ervilha torta salteada.

SALMÃO
MEDITERRÂNEO
67.00

Salmão grelhado, marinado no pesto, acompanhado por pupunha salteado e tomate cereja.

CAMARÃO
PROVENÇAL
98.00

Camarões a provençal, servido com arroz branco e cabelo de anjo.

NIÇOISE
COM ATUM

SOBREMESAS

PUDIM
DE CAFÉ
22.00

Tradicional pudim de café com calda de caramelo.

MIL
FOLHAS
24.00

Tradicional mil folhas, recheado com doce de leite.

BROWNIE
DE NOZES
24.00

Brownie de chocolate com nozes, servido com calda de frutas vermelhas e sorvete de creme.

SORVETE
ARTESANAL
24.00

Sorvete desenvolvido pelo chef da casa com ingredientes naturais e exóticos. Consulte o sabor do dia.



MOSCOW MULE