

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

Moelada c/ vinagrete e pão francês. R\$24

Coxinha de frango caseira. 6un. R\$18

Coxa de rã empanada c/ molho tártaro da casa. 6un. R\$35

Risole de escarola c/ queijo mussarela. R\$14 | **Risole de carne.** R\$16

Barriga de porco confitada por 6 horas c/ limão e chutney de pimenta. 6un. R\$24

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\$16

Bolinho de siri c/ pimenta da casa. 6un. R\$18

Casquinha de siri no prato c/ farofa e vinagrete da casa. R\$28

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

Codorna marinada c/ farofa e vinagrete da casa. R\$32

Abará de bacalhau (massa de feijão fradinho) c/ vatapá, vinagrete e camarão seco. R\$24

Queijo coalho c/ melaço da casa. R\$16

Lambreta* (vôngoles à moda soteropolitana). R\$33

Croquete de pato. 6 un. R\$39

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

Pititinga* (porção de peixinhos fritos). R\$24

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

ESPETINHOS

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

Coração marinado c/ quiabo. R\$18

Kafta de carne bovina. 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

PRATO FEITO DO DIA: Consulte o garçom, disponível no almoço.

ESPECIAIS ORFEU

Arroz Brasil (paio, carne seca, couve, cebola, tomate e alho). R\$38

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

Filet mignon à milanesa c/ creme de milho e agrião. R\$52

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

Efó c/ **peixe do dia** e açaí (bolinho de milho branco e coco fresco). 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\$38

Picadinho de filé mignon c/ ovo, couve rasgada, arroz integral, banana na chapa e farofa da casa. R\$48

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

Arrumadinho (carne seca, paio, calabresa, lombo suíno e barriga, feijão fradinho, farofa da casa e vinagrete). R\$42

DA GRELHA

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

Ancho (350g). R\$56

Costela de boi de 16 horas (360g). R\$48

Fraldinha marinada (350g). R\$65

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

ACOMPANHAMENTOS

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

Purê rústico c/ roti e farofa de pão. R\$15

Vinagrete da casa. 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

SALADAS

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

Salada Orfeu. R\$34

SOBREMESAS

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

Mousse de chocolate belga e coco fresco. R\$18

Torta de limão da casa. R\$14

Pão na brasa c/ doce de leite. 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\$8

Chá tropical (limão siciliano c/ capim limão). R\$8

SOFT DRINKS

Refrigerante. R\$8

Água mineral com ou sem gás. R\$6

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 e Melancia. R\$9

Tomate e mostarda. R\$14

DRINKS SEM ÁLCOOL

Mojito s/ álcool. R\$12

Frutas vermelhas, xarope de maracujá, hortelã e Acqua Mix. R\$14

CERVEJAS

Stella Artois. (275ml) R\$11, (550ml) R\$16

Original. (600ml) R\$16

Serra Malte. (600ml) R\$17

Wäls. (600 ml) R\$29

Witte, Verano Pale Ale, Session Citra.

Skol Beats (Secret, Spirit, Senses). R\$17

DOSES

Baileys. R\$29

Cachaça Janeiro. R\$14

Cachaça São Francisco. R\$12

Cachaça Yaguara Orgânica. R\$23

Campari. R\$12

Cointreau. R\$23

Gin Seagers. R\$18

Gin Beefeater. R\$26

Gin Beefeater 24. R\$30

Rum Montilla. R\$15

Rum Havana Añejo 3 años. R\$22

Sake Azuma Kirin. R\$14

Tequila Jose Cuervo Special Gold. R\$20

Vodka Orloff. R\$16

Vodka Absolut. R\$22

Vodka Absolut Elyx. R\$33

Whisky Jameson 8 anos. R\$23

Whisky Chivas 12 anos. R\$26

RED BULL DRINKS

Redred (Red Bull, vodka, frutas vermelhas e xarope de gengibre).
s/ álcool R\$23, Orloff R\$26, Absolut R\$29, Absolut Elyx R\$39

Yellowyellow (Red Bull, vodka, limão siciliano e tahiti e xarope de gengibre).
s/ álcool R\$23, Orloff R\$26, Absolut R\$29, Absolut Elyx R\$39

Tropical Gin (Red Bull Tropical, gin, xarope de maracujá e hortelã).
s/ álcool R\$23, Seagers R\$27, Beefeater R\$34, Beefeater 24 R\$37

RedBull Frozen (sujeito a disponibilidade, consulte nossos garçons).

DRINKS CLÁSSICOS

Aperol Spritz (Aperol, espumante Mumm e Acqua Mix). R\$33

Cosmopolitan (vodka, Cointreau, suco de cranberry e limão).
Orloff R\$24, Absolut R\$28, Absolut Elyx R\$39

Bloody Mary (vodka, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal).
Orloff R\$24, Absolut R\$28, Absolut Elyx R\$39

Batida de Coco (Absolut vodka, leite de coco natural, leite condensado e coco ralado). R\$33

Gin & Tonic (gin, tônica e limão siciliano).
Seagers R\$25, Beefeater R\$31, Beefeater 24 R\$35

Negroni (gin, Campari e vermouth tinto).
Seagers R\$25, Beefeater R\$31, Beefeater 24 R\$35

Manhattan (whisky, vermouth tinto e Angostura).
Jameson 8 anos R\$28, Chivas 12 anos R\$30

Old Fashioned (whisky, Acqua Mix, açúcar e Angostura).
Jameson 8 anos R\$28, Chivas 12 anos R\$30

Mojito (rum, hortelã, açúcar, suco de limão e Acqua Mix).
Montilla R\$22, Havana 3 años R\$28

Dry Martini (gin e Noilly Prat).
Beefeater R\$37, Beefeater 24 R\$41

Tom Collins (gin, suco de limão, cereja, xarope de açúcar e Acqua Mix).
Seagers R\$25, Beefeater R\$31, Beefeater 24 R\$35

CAIPIRINHAS

Cachaça Janeiro R\$22, **Cachaça Yaguara Orgânica** R\$29, **Sake Azuma** R\$22,
Orloff R\$24, **Absolut** R\$28, **Absolut Elyx** R\$39

Abacaxi, gengibre e limão.

Três limões.

Frutas vermelhas.

Maracujá c/ mel.

Tangerina (sazonal).

**Consulte o garçom sobre combinações especiais.*

VINHOS

Branco

Trofeo Chardonnay. R\$65, taça R\$18.
2017, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

Tília Torrontés. R\$95
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\$82
2016, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

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

Tinto

Trofeo Merlot. R\$65, taça R\$18.
2016, Viña del Triunfo, Valle Central, Chile.

Tília Sirah e Malbec. R\$92
2016, Mendoza, Argentina.

Terroir Series Malbec, Bonarda e Petit Verdot. R\$122
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. R\$180
2016, Viña Progreso, Progreso, Uruguai.

Espumante

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

Mumm. Mendoza, Argentina.

Se beber, não dirija.
Lei 15.428/2014