

CHEZ OSCAR

@chezoscar / www.chez.com.br

SOBREMESAS

Bolo da Marie R\$24, c/ sorvete R\$28
Chocolate belga c/ calda de gianduia.

Brigadeiro de chocolate belga R\$14

Churros R\$22
mix de doce de leite e calda de gianduia
(6 unidades)

Fruta da estação R\$9

Torta de banana R\$26
c/ doce de leite, chantilly e cacau.

BOLAS DE SORVETES

chocolate, morango, baunilha e iogurte.
1 bola R\$9 2 bolas R\$14 3 bolas R\$21

BOWLS DE SORVETES

Choco Amour R\$32
Sorvete de chocolate, farofa da casa, lascas de coco, calda de chocolate e Chantilly.

Love Red R\$28
Sorvete de iogurte, farofa da casa, suspiro e calda de frutas vermelhas.

MANIFESTO

Acreditamos no universo, no Mediterrâneo, nas fazendas, no feito a mão, no artesanato, na procedência, no orgânico, na tradição, na simplicidade, no pão caseiro, na massa caseira, no fogo, no couro, na madeira, nas cordas, nas pedras, nas velas, nos artistas, nos amigos, na música, na noite, no prazer, no futuro.

Nosso cardápio é assinado pelo Chef Raphael Cesana.

HORÁRIOS

*Segunda a sábado:
das 12h às 01h*

*Domingo:
das 12h às 22h*

Não aceitamos cheques e/ou moedas estrangeiras.

CONTINUE A NOITE NO BAR DE CIMA

Fale com nossos garçons.

CHEZ EVENTOS

As casas do Grupo Chez estão preparadas para receber o seu evento em diversos formatos como brunch, almoço e jantar empratados, coquetéis, aniversários, casamentos, confraternizações etc.

*Faça seu orçamento conosco através do e-mail
infos@chez.com.br*

*Se beber, não dirija.
Lei 15.428/2014*

BUFFET DE ALMOÇO

Sempre de segunda a sexta das 12h às 15h, o nosso buffet de almoço conta com diversas opções deliciosamente saudáveis para todas as dietas, inclusive vegana e celíaca. Com sobremesa inclusa, coma a vontade por R\$79 individual.

APERITIVOS PARA COMPARTILHAR

Bolinho de risotto de cogumelo c/ molho de tomate caseiro. R\$29

Bruschetta de Jamón Serrano, queijo Brie, figo e amêndoas. R\$42

Bruschetta de queijo de cabra c/ uva, pistache e mel. R\$42

Burrata italiana c/ rúcula, basilíco e torrada da casa. R\$69

Carpaccio clássico. carpaccio de lagarto, servido com mix de folhas, vinagrete, . parmesão ralado e gomos de limão. R\$42

Ceviche pescada branca marinada no limão com leite de tigre, cebola branca, coentro, coco ralado e pimenta. R\$42

Chips de Jamón Serrano. R\$32

Dados de tapioca c/ chutney de pimenta. R\$32

Entrada fresca de avocado e camarão branqueado. Acompanha chips de batata baroa. R\$54

Fritto misto di mare (lula, camarão, peixe e polvo). R\$49

Lula baby na chapa c/ batata doce e tomate cereja. R\$62

Polenta c/ ovo mole, lula, vôngoles e molho bisque. R\$46

Polenta italiana frita c/ tapenade. R\$34

SALADAS

Crostini de queijo de cabra c/ figo, amêndoas, mel, folhas verdes e pão caseiro. R\$59

Salada Chez (vegetais da fazenda, farro temperado e coalhada da casa). R\$48

Tartare de salmão c/ avocado, coalhada seca, folhas verdes e pão caseiro. R\$59

Salada Caesar (alface romana, frango grelhado, lascas de parmesão e chips de jamón). R\$52

Salada Niçoise (tomate, folhas, pepino, pimentão, rabanete, cebola, batata, vagem, ovo e atum em conserva da casa). R\$55

PASTAS & RISOTOS

Nhoque rústico de mussarela c/ creme de parmesão e farofa de pão. R\$58

Ravióli de gorgonzola c/ sálvia e amêndoas torradas. R\$48

Risotto de aspargos c/ limão siciliano e mascarpone. R\$54

Risotto de cogumelos c/ tomate, brócolis, queijo de cabra e amêndoas torradas. R\$62

Risotto negro de frutos do mar c/ lula, camarão, vôngole e farofa de jamón. R\$72

Spaghetti à carbonara.* R\$58

Spaghetini fresco de frutos do mar c/ lula, polvo, camarão e vôngole.* R\$72

*Consulte o garçom sobre a opção sem glúten.

PRINCIPAIS

Cheeseburger. R\$34 (+ batata frita caseira R\$18 + B.L.T R\$8)

Filet mignon à milanesa c/ folhas verdes e purê de batata c/ grãos de mostarda. R\$67

Frango orgânico c/ polenta mole ou batata doce e vinagrete da casa. R\$56

Peixe do dia c/ aspargos, purê da casa, molho roti e bouquet garni. R\$79

Polvo na chapa c/ batata doce, vegetais da fazenda e aioli. R\$99

Salmão grelhado ao molho de alcaparra c/ salada primavera. R\$78

Steak frites (bife de ancho 300g, molho roti e batata frita caseira). R\$82

Tartare de filet mignon c/ folhas verdes, onion rings, gema de ovo e batata frita caseira. R\$59

Sugestão do chef. consulte o garçom.

AOS SÁBADOS E DOMINGOS

Strogonoff Chez. serve duas pessoas. R\$ 99

MENU KIDS

Milanesa ou peito de frango c/ batata frita ou spaghetti na manteiga. R\$38

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

Arroz do Chef R\$21

Purê de batata R\$19

Batata frita R\$21

Purê de batata baroa R\$18

Batata doce R\$22

Polenta mole R\$18

Folhas verdes R\$22

Vegetais na grelha R\$24

CHÁ

Chá de hortelã caseiro R\$14

Chá tropical (limão siciliano c/ capim limão) R\$14

Mate gelado da casa R\$14

Jarra 1L / Chá tropical ou chá de hortelã R\$24

SOFT DRINK

Acqua Panna 505ml R\$25

San Pellegrino 505ml R\$25

Red Bull Energy Drink R\$16

Red Bull Sugarfree R\$16

Red Bull Editions (Blue/Red/Yellow) R\$16

Baer Mate R\$15

Refrigerante R\$8

Água Mineral R\$6

SUCO

Tomate R\$18

Uva orgânica R\$18

Suco verde (abacaxi, couve e gengibre) R\$12

Suco rosa (laranja, beterraba e cenoura) R\$12

Suco refrescante (melancia, hortelã e limão) R\$12

Natural R\$9

CAFÉ

Espresso duplo R\$11,90

Espresso latte R\$10,90

Espresso descafeinado R\$7,90

Espresso R\$7,90

Cappuccino R\$10,90

RUM

Bacardi Prata R\$22

Bacardi Ouro R\$24

Zacapa 23 ® R\$59

COGNAC

Hennessey R\$52

TEQUILA

Don Julio Blanco R\$32

Jose Cuervo Especial Gold R\$28

Jose Cuervo Especial Silver R\$28

TINTO

Catena. R\$245,
Malbec. Corpo médio
Mendoza, Argentina

La posta Tinto Red Blend. R\$165,
Malbec & Bonarda & Syrah
Corpo encorpado
Mendoza, Argentina

La posta Armando Bonada. R\$170,
Bonarda. Corpo Médio
Mendoza, Argentina

Tília. R\$130,
Malbec & Syrah. Corpo médio
Mendoza, Argentina

Lo Abarca Casa Marin. R\$165,
Pinot Noir. Corpo médio
Valle de San Antonio, Chile

Santa Alvara. R\$99,
Carménère. Corpo médio
Vale do Rapel, Chile

Trofeo. R\$99
Cabernet Sauvignon. Corpo leve
Valle Central, Chile

Ápice. R\$110,
Cabernet Sauvignon. Corpo encorpado
Valle Central, Chile

Copa Real. R\$110,
Tempranillo. Corpo médio
Tierra de Castilla, Espanha

VINHOS EM TAÇA

Tinto, branco ou rosé R\$34,

Alaja Cosecha. R\$110,
Monastrell. Corpo médio
Do Jumila, Espanha

Le Palombier Comté Rolosan Rouge. R\$130,
Malbec & Merlot. Corpo leve
Comté Tolosan, França

Marius Rouge Pays. R\$165,
Syrah & Grenache. Corpo médio
Languedoc Roussillon, França

Nero D'Avola IGT Terre Sicilia. R\$130,
Nero D'Avola. Corpo leve
Sicília, Itália

Montecore Primitivo Di Puglia. R\$155,
Primitivo. Corpo médio
Puglia, Itália

Rosso Toscana Orange Label. R\$155,
Sagiovese & Malvasia Nera & Cilieggiolo
Corpo médio
Toscana, Itália

Memoro Rosso. R\$215,
Primitivo & Montepulciano &
Nero D'Avola & Merlot. Corpo encorpado
Itália

Vito. R\$110,
Cabernet Sauvignon. Corpo médio
Toscana, Itália

Plateia Selection Tinto. R\$115,
Aragonês & Tinta Caiada & Trincadeira
Corpo encorpado
Alentejo, Portugal

Lagoalva Tinto. R\$135,
Touriga Nacional & Castelão & Touriga Franca
Corpo médio
Tejo, Portugal

SUGESTÃO DO SOMMELIER

Consulte seu garçom

ESPUMANTE

Cordon Negro Brut. 750ml. R\$110, 200ml. R\$42,
Macabeo, Xarello e Parellada.
Penedès, Espanha

Cordon Rosado Brut. 750ml. R\$110, 200ml. R\$42,
Trepát e Garnacha
Penedès, Espanha

Carta Nevada. 750ml. R\$110, 200ml. R\$42,
Macabeo, Xarello e Parellada
Penedès, Espanha

Freixenet Prosecco Doc Seco. R\$160,
Glera
Vêneto, Itália

Cava Segura Viudas Reserva Haredad. R\$450,
Macabeo e Parellada
Sant Sadurní D'Anoia, Espanha

BRANCO

Robertson R\$99,
Chenin Blanc. Corpo leve.
Robertson Valley, África do Sul

Tília R\$120,
Chardonnay. Corpo leve.
Mendoza, Argentina

Mar y Luz R\$160,
Sauvignon Blanc. Corpo médio.
Mendoza, Argentina

Trofeo. R\$99,
Sauvignon Blanc. Corpo leve.
Valle Central, Chile

ROSÉ

Apice Rosé. R\$115,
Syrah. Corpo leve
Valle Central, Chile

Marqués de Aldaz Rosado. R\$125,
Garnacha. Corpo leve
Navarra, Espanha

Figaro Rosé. R\$145,
Carignan & Grenache. Corpo leve
Languedoc, França

Vito Rosé. R\$125,
Syrah. Corpo médio
Toscana, Itália

Trofeo. R\$99,
Chardonnay. Corpo leve.
Valle Central, Chile

Bayanegra Blanco. R\$125,
Airen. Corpo leve
Castilla, Espanha

Basa Rueda. R\$215,
Verdejo & Viura & Sauvignon Blanc.
Corpo leve.
Rueda, Espanha

CERVEJA

Wäls Verano Pale Ale (600 ml) R\$32

Wäls Session IPA (600 ml) R\$32

Leffe (330 ml) R\$22

Hoegaarden (330 ml) R\$20

Corona Extra (355 ml) R\$15

Becks (300ml) R\$14

Stella Artois (275 ml) R\$12

Budweiser (343 ml) R\$11

Original (300 ml) R\$11

CACHAÇA

Ypioca 5 Chaves R\$30

Nega Fulô R\$24

Ypióca 150 R\$28

VODKA

Círoc R\$34

Ketel One R\$30

Smirnoff R\$26

SAKE

Jun Daiti R\$22

Gekkeikan Tradicional R\$32

GIN

Tanqueray n° Ten R\$34

Tanqueray R\$29

WHISKY

BLENDED SCOTCH

Buchana's 12 Deluxe 12 Anos R\$34

Johnnie Walker Black Label R\$32

Johnnie Walker Double Black R\$35

Johnnie Walker Red Label R\$28

Johnnie Walker 18 Years R\$80

BLENDED MALT

Johnnie Walker Green Label R\$49

SINGLE MALT

Singleton R\$39

Glenkinchie 12 Anos R\$62

Talisker R\$65

Cardhu 12 Anos R\$76

BOURBON

Bulleit Bourbon R\$32

LICOR

Bailey's R\$25

Licor 43 R\$25

Cointreau R\$25

CLASSIC DRINKS

Aperol Spritz *Aperol, espumante e Acqua Mix. R\$42*

Caipirinha *Cîroc. R\$39, Ketel One R\$35, Smirnoff. R\$32*

Nega Fulô. R\$29, Ypióca 5 Chaves. R\$34, Jun Daiti. R\$29

Dry Martini *gin e Noilly Prat. Tanqueray. R\$42, Tanqueray n° Ten. R\$49*

Fitzgerald. *Tanqueray. R\$32, Tanqueray n° Ten. R\$39*

Gin & Tonic Chez *gin, tônica e limão siciliano. Tanqueray. R\$35, Tanqueray n° Ten. R\$42*

Gin & Tonic n° Ten *tônica, xarope de capim limão, limão tahiti e folhas de capim limão.. R\$45*

Kir Royal *licor de cassis e espumante. R\$42*

Manhattan *Bulleit Bourbon, vermouth tinto e Angostura. R\$32*

Michelada *limão, flor de sal, pimenta do reino e cerveja Stella Artois. R\$22*

Mojito *Rum, hortelã, syrup, suco de limão e Acqua Mix. Bacardi Ouro. R\$32, Bacardi Prata. R\$29*

Negroni *gin, Campari e vermouth tinto. Tanqueray. R\$39, Tanqueray n° Ten. R\$45*

Old Fashioned *Bulleit Bourbon, Acqua Mix, syrup e Angostura. R\$35*

Tom Collins *gin, limão, syrup, Acqua Mix. Tanqueray. R\$35, Tanqueray n° Ten. R\$42*

JARRAS

Jarra de Mojito. *1L R\$52 / 2L R\$72*

Jarra de Aperol. *(Exclusivo Chez Oscar). R\$99*

Sangria de vinho tinto / Clericot de espumante ou vinho branco. *1L R\$74 / 2L R\$98 Rosé. 1L R\$84 / 2L R\$104*

DRINKS DE VODKA

Cîroc. R\$45, Ketel One. R\$38, Smirnoff. R\$32

Apple Martini *vodka, purê de maçã verde, syrup e limão.*

Bloody Mary *vodka, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal.*

Cosmopolitan *vodka, Cointreau, suco de cranberry e limão.*

Moscow Mule *vodka, espuma de gengibre e limão.*

Vodka Martini *vodka e Noilly Prat. Cîroc. R\$49, Ketel One. R\$45, Smirnoff. R\$40*

Vodka Sour *vodka, suco de limão e syrup*

Watermelon Martini *vodka, melancia, limão e gengibre.*

SOUR COCKTAILS

Margarita *tequila, Cointreau e limão. Don Julio Branco. R\$42, Jose Cuervo Gold. R\$32*

New York Sour *Bulleit Bourbon, limão, syrup e vinho tinto. R\$39*

Pisco Sour *Pisco Capel, limão, syrup e Angostura. R\$32*

Whiskey Sour *Bulleit Bourbon, limão, syrup e Angostura. R\$35*

REDBULL DRINKS *Cîroc. R\$45, Ketel One. R\$42, Smirnoff. R\$35, S/ Álcool. R\$29*

Redred *Red Bull, frutas vermelhas e xarope de gengibre.*

Tropical vodka *Red Bull Tropical, limão, laranja, maracujá e hortelã.*

Yellowyellow *Red Bull, limão tahiti e xarope de gengibre.*

DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

Green Bubbles *soda, hortelã e limão. R\$19*

Virgin Red *frutas vermelhas, xarope de maracujá c/ hortelã e Acqua Mix. R\$19*

Sangria s/ álcool *mix de frutas, frutas vermelhas, suco de laranja e Acqua Mix. R\$24*