

CHEZ OSCAR

@chezbrasil / www.chez.com.br

SOBREMESAS

Bolo da Marie R\$18, c/ sorvete R\$23
Chocolate belga c/ calda de gianduia.

Brigadeiro de colher R\$11

Churros c/ doce de leite R\$18

Fruta da estação R\$9

Rabanada R\$29
c/ frutas vermelhas.

Tiramisù R\$22

Torta de banana R\$16
c/ doce de leite, chantilly e cacau.

Torta de limão R\$19
c/ merengue italiano.

BOLAS DE SORVETES

chocolate, morango, baunilha e iogurte.

1 bola R\$7 **2 bolas** R\$12 **3 bolas** R\$19

TAÇAS DE SORVETES

Choco Amour R\$22

Sorvete de chocolate, farofa da casa, lascas de coco, calda de chocolate e Chantilly.

Love Red R\$25

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 à 01h*

*Domingo:
das 12h às 22h*

CONTINUE A NOITE NO BAR DE CIMA

Fale com nossos garçons.

Não aceitamos cheques.

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

BUFFET DE ALMOÇO DE 2ª A 6ª

Oferta variada de carnes, massas, saladas, opções veganas e celiacas. Das 12h às 15h. R\$79

ALMOÇO AOS SÁBADOS E DOMINGOS

Strogonoff Chez c/ mix de cogumelos, arroz de brócolis e batata frita caseira (serve 2 pessoas). R\$99

PASTAS & RISOTOS

Nhoque rústico de mussarela c/ creme de parmesão e farofa de pão. R\$53

Ravióli de abóbora c/ creme de parmesão. R\$42

Ravióli de gorgonzola c/ sálvia e amêndoas torradas. R\$43

*Rigatoni gratinado c/ molho de tomate caseiro, e mussarela de búfala. * R\$49*

Risotto de aspargos c/ limão siciliano e mascarpone. R\$49

Risotto de cogumelos c/ tomate, brócolis, alcachofra, queijo de cabra e amêndoas torradas. R\$59

Risotto negro de frutos do mar c/ lula, camarão, vôngole e farofa de jamón. R\$63

Spaghetti à carbonara. R\$48*

Spaghetti c/ molho de tomate caseiro, parmesão, abobrinha marinada e burrata cremosa. R\$48*

Spaghetini fresco de frutos do mar c/ lula, polvo, camarão e vôngole. R\$66*

**Consulte o garçom sobre a opção sem glúten.*

PRINCIPAIS

Cheeseburger. R\$32 (+ batata frita caseira R\$16 + B.L.T R\$6)

Filet mignon à milanesa c/ folhas verdes e purê de batata c/ grãos de mostarda. R\$63

Frango orgânico c/ batata doce ou polenta mole e vinagrete da casa. R\$49

Hanger steak marinado c/ gratin de batata cremosa. R\$64

Paleta de cordeiro c/ vegetais da casa e purê de batata baroa. R\$76

Peixe do dia c/ vegetais na grelha ou arroz do Chef. R\$68

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

Salmão grelhado ao molho de alcaparra c/ salada primavera. R\$73

Steak frites (bife de ancho 300g, molho roti e batata frita caseira). R\$79

Tartare de filet mignon c/ folhas verdes, onion rings, gema de ovo e batata frita caseira. R\$56

Sugestão do Chef: consulte nosso garçom.

MENU KIDS

Milanesa ou peito de frango c/ batata frita ou spaghetti na manteiga. R\$35

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\$39

Bruschetta de queijo de cabra c/ uva, pistache e mel. R\$39

Burrata italiana c/ rúcula, basilico e torrada da casa. R\$65

Camarão pistola grelhado c/ aioli negro de tinta de lula. R\$78

Carpaccio clássico. R\$39

Casquinha de siri. R\$28

Ceviche de pescada branca c/ torrada da casa. R\$33

Chips de Jamón Serrano. R\$23

Dados de tapioca c/ chutney de pimenta. R\$22

Entrada fresca de avocado e camarão. R\$49

Focaccia Chez mix de vegetais, amêndoas, alcaparras e mussarela de búfala. (serve duas pessoas). R\$49

Fritto misto di mare (lula, camarão, peixe e polvo). R\$45

Lula baby na chapa c/ batata doce e tomate cereja. R\$55

Polenta italiana frita c/ tapenade. R\$27

Quiabos empanados c/ molho de tomate da casa. R\$24

SALADAS

Crostini de queijo de cabra c/ figo, amêndoas, mel, folhas verdes e pão caseiro. R\$52

Salada Chez (vegetais da fazenda, farro temperado e coalhada da casa). R\$46

Salada Caprese (tomate italiano marinado, mussarela de búfala, rúcula e manjeriçã) R\$39

Tartare de salmão c/ avocado, coalhada seca, folhas verdes e pão caseiro. R\$56

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

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

Arroz do Chef R\$17

Purê de batata R\$17

Batata frita R\$19

Purê de batata baroa R\$16

Batata doce R\$20

Polenta mole R\$16

Folhas verdes R\$18

Vegetais na grelha R\$16