

bistrô **sesc**

FLAMENGO

Chef *Frédéric Monnier*



MENU DA CASA (de segunda a sexta até às 16 horas)

Composto por Salada Caesar, prato principal e Mousse de Chocolate.
Verificar opção do dia e valores.

VINHOS

BRANCO

Bisquertt Petirrojo Chardonnay 2022 (Chile)

750ml: **R\$ 130,00** | Taça: **R\$ 42,00**

Dai Terra Rossa 2020 (Itália)

750ml: **R\$ 230,00**

Garzón Estate Pinot Grigio 2021 (Uruguai)

750ml: **R\$ 260,00**

Muscadet Sèvre 2019 (França)

750ml: **R\$ 255,00**

ROSÉ

J. Bouchon Reserva 2021 (Chile) | 750ml: **R\$ 168,00**

TINTOS

Premier Rendez-Vous Merlot Cabernet 2020 (França)

750ml: **R\$ 205,00**

Bisquertt Petirrojo Carménère 2021 (Chile)

750ml: **R\$ 135,00** | Taça: **R\$ 45,00**

Bouchon Reserva Cabernet Sauvignon 2021 (Chile)

750ml: **R\$ 135,00**

Garzón Estate Cabernet de Corte 2021 (Uruguai)

750ml: **R\$ 190,00**

Herdade do Rocim Mariana 2021 (Portugal)

750ml: **R\$ 190,00**

Odfjell Armador Carmenère orgânico 2020 (Chile)

750ml: **R\$ 195,00**

ESPUMANTES

Veuve Ambal Blanc Brut (França)

750ml: **R\$ 215,00** | Taça: **R\$ 48,00**

FORMAS DE PAGAMENTO

Débito e crédito: VISA | MASTERCARD | AMERICAN EXPRESS | ELO

Vale-refeição: SODEXO | ALELO | BEN | VR

Não cobramos pelo serviço.

Aceitamos pagamento em PIX.

BEBIDAS

QUENTES

Café Cappuccino	R\$ 12,00
Café Mocaccino	R\$ 12,00
Café Nespresso.....	R\$ 10,00
<i>Decaffeinato, Espresso Ristretto, Ristretto intenso</i>	
Cappuccino com café Decaffeinato	R\$ 12,00
Café coado	R\$ 7,00
Cappuccino com café Ristretto intenso	R\$ 12,00
Mocaccino com café Decaffeinato.....	R\$ 12,00
Chocolate quente	R\$ 14,00
Chá Twinings Sabores	R\$ 10,00

SOFT DRINKS

Água mineral Prata com/sem gás 300ml	R\$ 9,00
Água mineral com/sem gás 500ml.....	R\$ 9,00
Suco de laranja natural.....	R\$ 19,00
Limonada suíça.....	R\$ 19,00
Coca-Cola comum/zero 350ml.....	R\$ 11,00
Guaraná comum/zero 350ml	R\$ 11,00
Água tônica comum/zero 350ml	R\$ 10,00
Chá Matte Leão natural/limão/zero 300ml	R\$ 10,00

CERVEJAS

Cerveja Long Neck 330ml	
Stella Artois.....	R\$ 18,00
Heineken comum/zero álcool.....	R\$ 18,00

DRINKS

Bellini.....	R\$ 36,00
Caipirinha	R\$ 30,00
<i>Abacaxi/limão/limão siciliano/morango</i>	
Caipivodka com Absolut.....	R\$ 40,00
<i>Abacaxi/limão/limão siciliano/morango</i>	
Caipivodka com Smirnoff.....	R\$ 30,00
<i>Abacaxi/limão/limão siciliano/morango</i>	
Drink Aperol Spritz	R\$ 52,00
Drink Le Klicks.....	R\$ 41,00
Drink Negroni.....	R\$ 40,00
Drink sem álcool citrus.....	R\$ 28,00
Gin Tônica Nacional.....	R\$ 47,00

WHISKY (DOSE)

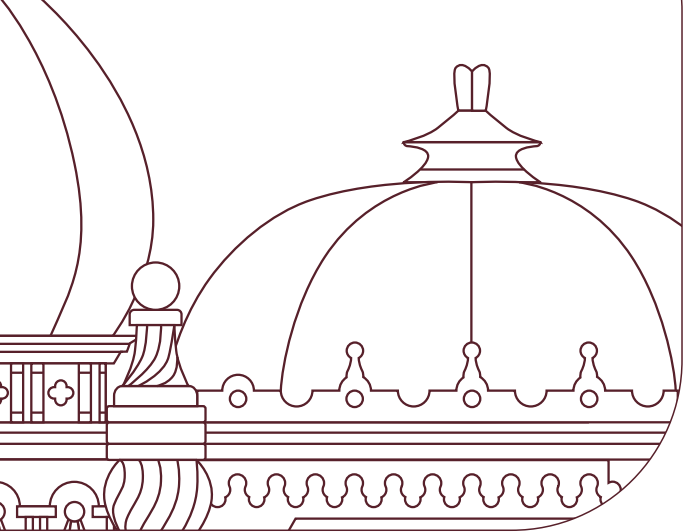
Black Label.....	R\$ 45,00
Red Label	R\$ 32,00

ESTE BELO CASARÃO EM ESTILO ECLÉTICO, ONDE HOJE FUNCIONAM O **ESPAÇO CULTURAL ARTE SESC** E O **BISTRÔ SESC FLAMENGO**, FOI CONSTRUÍDO EM 1912 PARA SER A MORADIA DO EMPREENDEDOR TCHECO FREDERICO FIGNER (1866-1947), PIONEIRO DA INDÚSTRIA FONOGRÁFICA NO BRASIL E FUNDADOR DA CASA EDISON E DA ODEON, A PRIMEIRA GRAVADORA MUSICAL DO PAÍS.

ORIGINALMENTE DENOMINADA MANSÃO FIGNER, A EDIFICAÇÃO REPRESENTA IDEAIS DA ÉPOCA EM QUE O RIO DE JANEIRO ERA CAPITAL DO PAÍS, SENDO UMA DAS MAIS RELEVANTES E SIGNIFICATIVAS CASAS DE NATUREZA RESIDENCIAL QUE INTEGRAM O PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO DA CIDADE. EM 2021, O SESC RJ RESTAUROU O ANTIGO CASARÃO, ABRIU SUAS PORTAS À POPULAÇÃO CARIOCA E HOJE JUNTOS, NESTE MESMO ESPAÇO, SEGUIMOS CONSTRUINDO NOVAS HISTÓRIAS, PLENAS DE MOMENTOS ÚNICOS E EXPERIÊNCIAS TRANSFORMADORAS.

É SEMPRE UMA DELÍCIA RECEBER VOCÊ AQUI!





bistrô **sesc**

FLAMENGO

ENTRADA

Salada waldorf	R\$ 50,00
Tartare de salmão com chips de batata	R\$ 67,00
Carpaccio de filé mignon com molho ravigote	R\$ 65,00
Salada caesar com frango	R\$ 52,00
Salmão marinado ao blinis	R\$ 67,00
Salada caprese	R\$ 65,00
Steak tartare com salada verde	R\$ 67,00

PETISCOS

Croquete de carne ao molho chipotle	R\$ 50,00
Patê campagne, chutney de cebola com baguette	R\$ 56,00
Bolinho de pirarucu e geleia de pimenta	R\$ 51,00
Bruschetta de tomate com manjeriçao e pesto	R\$ 38,00
Tábua mista	R\$ 83,00
Cesta de baguette, homus, uvas frescas, tomate confit, queijo gorgonzola, shiitake grelhado, patê de champagne e queijo de cabra	
Batata rústica ao molho de queijo e pimenta calabresa	R\$ 35,00
Filé mignon e frango acebolado com especiarias	R\$ 70,00
Dadinho de tapioca	R\$ 24,00

SANDUÍCHES

Helinsky	R\$ 57,00
Pão brioche com cream cheese de aneto, salmão marinado e pepino	
Carioca	R\$ 39,00
Baguette, carne assada, chutney de cebola e mostarda	
Libanaise	R\$ 48,00
Pão ciabatta, homus, berinjela grelhada e molho de alho e azeite	
Ipanema	R\$ 62,00
Pão ciabatta, creme de ricota, tomate confit, shiitake grelhado e manjerona	

PRATOS PRINCIPAIS

Supreme de frango recheado com batata-doce e farofa de ervas	R\$ 45,00
Essência Amazônica Pirarucu selvagem com espinafre, cenoura, banana da terra e molho beurre blanc	
Arte de Bacalhau	R\$ 135,00
Lombo de bacalhau ao creme de castanhas, batatas assadas com pimentões e cebolas salteadas.	
Filé mignon poêlé com batata rústica e salada verde	R\$ 105,00
Moqueca de peixe e camarões com farofa de açafrão	R\$ 78,00
Frango Cordon Bleu	R\$ 66,00
Cupim braseado, emulsão de batata e farofa de ervas	R\$ 60,00
Quiche de alho-poró com salada	R\$ 42,00
Quiche Lorraine com salada	R\$ 50,00

MASSAS

Tagliatelle fresca com camarões	R\$ 79,00
Gnocchi de abóbora com ragu de carne	R\$ 65,00

OPÇÃO VEGANA

Terracota de legumes	R\$ 58,00
Legumes assados, purê de cenoura com cogumelos e palmito pupunha	

OMELETES COM SALADA VERDE

Omelete de tomate com gruyère e ervas	R\$ 45,00
Omelete de shiitake com gruyère	R\$ 50,00

PRATO INFANTIL

Prato infantil frango	R\$ 38,00
Mini penne com iscas de filé de frango	
Prato infantil carne	R\$ 42,00
Mini penne com iscas de filé mignon	

SOBREMESAS

Creme brûlée	R\$ 27,00
Petit gâteau com sorvete	R\$ 40,00
Profiteroles de chocolate com sorvete de baunilha	R\$ 42,00
Sabayon de frutas vermelhas com pera ao whisky	R\$ 35,00
Coupe de sorvete	R\$ 35,00
Frutas da estação	R\$ 16,00

LEGENDA NUTRICIONAL



GLÚTEN



LACTOSE



VEGANO