



DESDE 2002

A nossa missão é inovar para oferecer
o que há de melhor no segmento:
Sabor e bom atendimento.

RESTAURANTE PAIOL

Satisfazê-lo é o nosso compromisso,
porque você é realmente especial
para nós!

**FAÇA SEU EVENTO NO
RESTAURANTE PAIOL**

CASAMENTOS - FORMATURAS
ANIVERSÁRIOS
EMPRESARIAL - CONFRATERNIZAÇÕES

Informações e reservas:
(47)3645-5310

BEBIDAS

CERVEJAS

BRAHMA MALZBIER Long Neck	R\$ 12,00
HEINEKEN Long Neck	R\$ 12,00
HEINEKEN ZERO	R\$ 12,00
CHOPP 400ml	R\$ 12,50
BRAHMA	R\$ 14,50
BUDWEISER	R\$ 16,50
HEINEKEN	R\$ 18,00
ESTRELA GALICIA	R\$ 18,00
ORIGINAL	R\$ 16,00
THEREZÓPOLIS	R\$ 16,00

CAIPIRAS

SAKE	R\$ 22,00
VINHO	R\$ 22,00
BACARDI	R\$ 22,00
CACHAÇA	R\$ 22,00
STEINHAEGER	R\$ 22,00
VODKA	R\$ 22,00
CERVEJA	R\$ 22,00
SAKE & FRUTA DA ESTAÇÃO	R\$ 27,50
VINHO & FRUTA DA ESTAÇÃO	R\$ 27,50
BACARDI & FRUTA DA ESTAÇÃO	R\$ 27,50
ABSOLUT	R\$ 33,00

DOSES

CAMPARI	R\$ 11,00
MARTINI SMIRNOFF	R\$ 11,00
SMIRNOFF ICE	R\$ 11,00
STEINHAEGER	R\$ 11,00
RED BULL	R\$ 11,00
ABSOLUT	R\$ 16,50
AMARULLA	R\$ 22,00
RUM	R\$ 22,00
BACARDI	R\$ 11,00
RUM HAVANA	R\$ 27,50
GIN	R\$ 27,50

WHISKIES

JOHNNIE WALKER RED	R\$ 22,00
JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 27,50
JACK DANIEL'S	R\$ 22,00
BUCHANAN'S	R\$ 27,50
BALLANTINE'S	R\$ 22,00
CHIVAS	R\$ 27,50

DIGESTIVOS

UNDERBERG BRASILBERG	R\$ 9,00
COINTREAU	R\$ 22,00
FRANGELICO	R\$ 22,00
JÄGGERMEISTER	R\$ 22,00
43 ERVAS	R\$ 26,50

COQUETÉIS & DRINKS

ALEXANDER	R\$ 22,00
Creme de cacau, conhaque, brandy.	
BATIDA DE CÔCO	R\$ 22,00
BATIDA DE MARACUJÁ	R\$ 22,00
ESPAÑHOLA	R\$ 22,00
Vinho, suco de abacaxi.	
MOJITO	R\$ 27,50
Hortelã, rum, água com gás.	
PIÑA COLADA	R\$ 27,50
Suco de abacaxi, creme de côco, rum	
MARGARITA	R\$ 33,00
Tequila silver, licor, curaçau blue.	

TEQUILAS

JOSE CUERVO GOLD	R\$ 22,00
JOSE CUERVO SILVER	R\$ 22,00

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

TERRANOVA Moscatel espumante	R\$ 77,00
AURORA Moscatel espumante	R\$ 77,00
CHANDON RESERVE	R\$ 175,00
AURORA . sem álcool	R\$ 77,00

ÁGUAS & SUCOS

ÁGUA COM GÁS	R\$ 6,00
SEM GÁS	R\$ 6,00
AQUARIUS	R\$ 6,00
LIMÃO	R\$ 7,00
LARANJA PAIOL Natural	R\$ 8,50
LIMONADA SUÍÇA Natural	R\$ 8,50
MORANGO Natural	R\$ 11,00
UVA PAIOL Natural	R\$ 11,00

COQUETÉIS NÃO ALCOÓLICOS

COCO HIT	R\$ 20,00
MORANGO HIT	R\$ 20,00
MICKY MOUSE	R\$ 20,00
VIRGEM COLADA	R\$ 20,00

REFRIGERANTES

COCA COLA	R\$ 7,00
COCA COLA ZERO	R\$ 7,00
GUARANÁ	R\$ 7,00
GUARANÁ ZERO	R\$ 7,00
SPRITE	R\$ 7,00
FANTA LARANJA	R\$ 7,00
CITRUS SCHWEPPES	R\$ 7,00
TÔNICA SCWEPPERS	R\$ 7,00

PORÇÕES

SALAMITO Salamito em rodelas	R\$22,00
AIPIM Cubos de aipim, queijo ralado, cebolinha.	R\$27,50
AIPIM Cupos de Aipim, bacon.	R\$33,00
BATATA FRITA A tradicional batata frita.	R\$22,00
BATATA FRITA Batata frita, bacon em cubos.	R\$33,00
BATATA FRITA Batata frita, cheddar, catupiry, bacon.	R\$44,00
POLENTA Polenta frita, queijo parmesão, cebolinha.	R\$27,50
POLENTA Polenta frita, bacon em cubos.	R\$33,00
PROVOLONE Provolone, azeite de oliva, orégano.	R\$33,00
PROVOLONE À MILANESA Queijo provolone empanado em cubos.	R\$44,00
ONION RINGS Cebola frita empanada em anéis.	R\$33,00
ISCA DE TILÁPIA Tiras de tilápia.	R\$55,00
CAMARÃO CROCANTE Camarão empanado.	R\$77,00
PRIMAVERA/VERÃO Provolone (150g), camarão (200g), palmito (90g).	R\$88,00

PRATOS

SALADAS

SALADA PAIOL Alface, cenoura, tomate, pepino, molho rosé, batata palha.	R\$33,00
SALADA SUPREMA Alface americana, salamito, ovo de codorna, palmito, tomate cereja,	R\$33,00
TÁBUA DE FRIOS Ovo de codorna, palmito, pepino, azeitona, queijo mussarela, salamito.	R\$55,00

CARNES & PEIXES

PICANHA PAIOL	R\$155,00
Grelhada, alho e óleo, acebolada com champignon e shoyu.	
MIGNON À PARMEGGIANA	R\$155,00
Mignon, molho pomodoro, mussarela.	
MIGNON GRELHADO	R\$155,00
Opções: Alho e óleo, acebolada com champignon.	
MIGNON AO FUNGHI	R\$155,00
Funghi, creme de leite.	
MIGNON À MOSTARDA DIJON	R\$155,00
Molho de mostarda Dijon.	
MIGNON À GRATIN	R\$160,00
Molho Bechamel, bacon de pernil defumado, champignon e gratinado com mussarela.	
MIGNON IRLANDÊS	R\$160,00
Mignon recheado com molho bechamel, champignon e provolone gratinado com mussarela.	
TILÁPIA A LA BELLE MEUNIÈRE	R\$160,00
Filé de tilápia grelhado na manteiga, camarão, champignon e alcaparras.	
TILÁPIA CROCANTE	R\$120,00
Filé de tilápia empanado.	
COSTELETA DE TAMBAQUI CROCANTE	R\$130,00
Costeleta de tambaqui empanada.	

FRUTOS DO MAR

CAMARÃO CROCANTE	R\$155,00
SALMÃO ERVAS FINAS	R\$160,00
SALMÃO GRATINADO	R\$160,00
SALMÃO CROCANTE	R\$160,00
SUFLÊ DE CAMARÃO	R\$145,00
SALMÃO TROPICAL	R\$165,00
Camarão rosa GG Crocante (250g), Salmão gratinado (400g).	

**Acompanhamentos: Arroz, maionese, fritas, salada normal ou paiol.
SERVE 2 PESSOAS.**

MASSAS

LINGUINI	R\$40,00
Molhos: carbonara, alho e óleo com bacon, 4 queijos, funghi, molho Alfredo.	
LINGUINI COM MIGNON	R\$55,00
Molhos: carbonara, alho e óleo com bacon, 4 queijos, funghi, molho Alfredo.	

PRATOS EXECUTIVOS

EXECUTIVO PICANHA	R\$55,00
120g de carne, arroz, maionese, fritas e salada.	
EXECUTIVO MIGNON	R\$55,00
120g de carne, arroz, maionese, fritas e salada.	
EXECUTIVO TILÁPIA	R\$55,00
120g de carne, arroz, maionese, fritas e salada.	

PANQUECAS

PANQUECA DE PICANHA	R\$33,00
Picanha desfiada, mussarela e molho Bechamel.	
PANQUECA VEGETARIANA	R\$27,50
Palmito com champignon.	
PANQUECA MIGNON	R\$33,00
Mignon, mussarela e molho Bechamel.	
PANQUECA PAIOL	R\$27,50
Frango, mussarela, cheddar, catupiry e orégano.	
PANQUECA CAMARÃO	R\$38,90
Camarão, mussarela, molho, catupiry.	

Nos sábados, excepcionalmente, não servimos panquecas.

SOBREMESAS

SUNDAE	R\$11,00
Sorvete de creme, calda de chocolate e morango com amendoim.	
PANQUECA - CHOCOLATE	R\$22,00
Panqueca com chocolate preto, morango.	
PANQUECA - ROMEU E JULIETA	R\$22,00
Panqueca com goiabada, queijo e leite condensado.	
PETIT GATEAU	R\$27,50
Bolinho de chocolate cremoso, sorvete de creme, calda de chocolate e morango com amendoim.	

