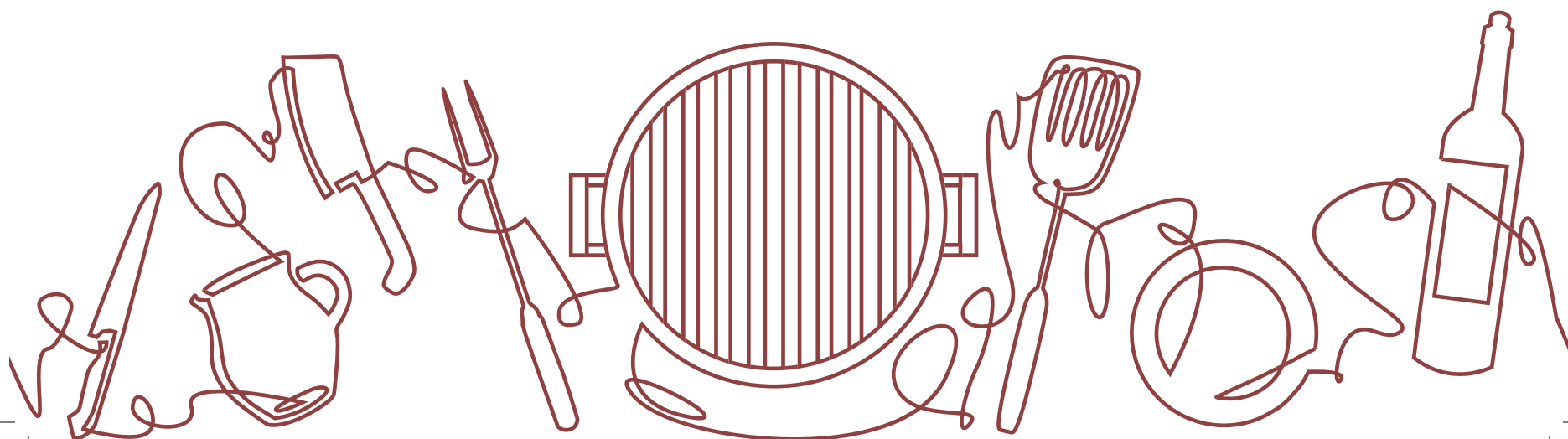


Entradas e Saladas

APPETIZER AND SALAD

Couvert por pessoa	R\$ 24
<i>Couvert per person</i>	
Carpaccio de filé ao molho de mostarda e alcaparras.....	R\$ 79
<i>Beef carpaccio with capers and mustard sauce</i>	
Brandade de bacalhau e confiture de azeitonas portuguesas com folhas da horta	R\$ 65
<i>Cod and portuguese olives brandade with field greens</i>	
Salada de bacalhau com batata, cebola, azeitonas confit e rúcula.....	R\$ 81
<i>Codfish Salad with potatoes, onions, confit olives and arugula</i>	
Salada de folhas, tomate cereja, rolinhos de berinjela e lascas de gran formaggio.....	R\$ 46
<i>Field greens Salad with cherry tomatoes, eggplant rolls and gran formaggio</i>	
Salada Caprese fresca.....	R\$ 44
<i>Fresh Caprese Salad</i>	
Salada Caesar.....	R\$ 48
<i>Caesar Salad</i>	



Crèmes e sopas

CREAM AND SOUP

Sopa de cebola	R\$ 45
<i>Onion soup</i>	
Crème de aspargos	R\$ 50
<i>Creamy Asparagus soup</i>	
Crème de baroa trufado.....	R\$ 59
<i>Creamy truffle baroa soup</i>	
Crème de abóbora com camarão e gengibre	R\$ 72
<i>Creamy pumpkin, shrimp and ginger soup</i>	
Crème de batata e roquefort	R\$ 49
<i>Creamy potato and roquefort</i>	

Massas e Risotos

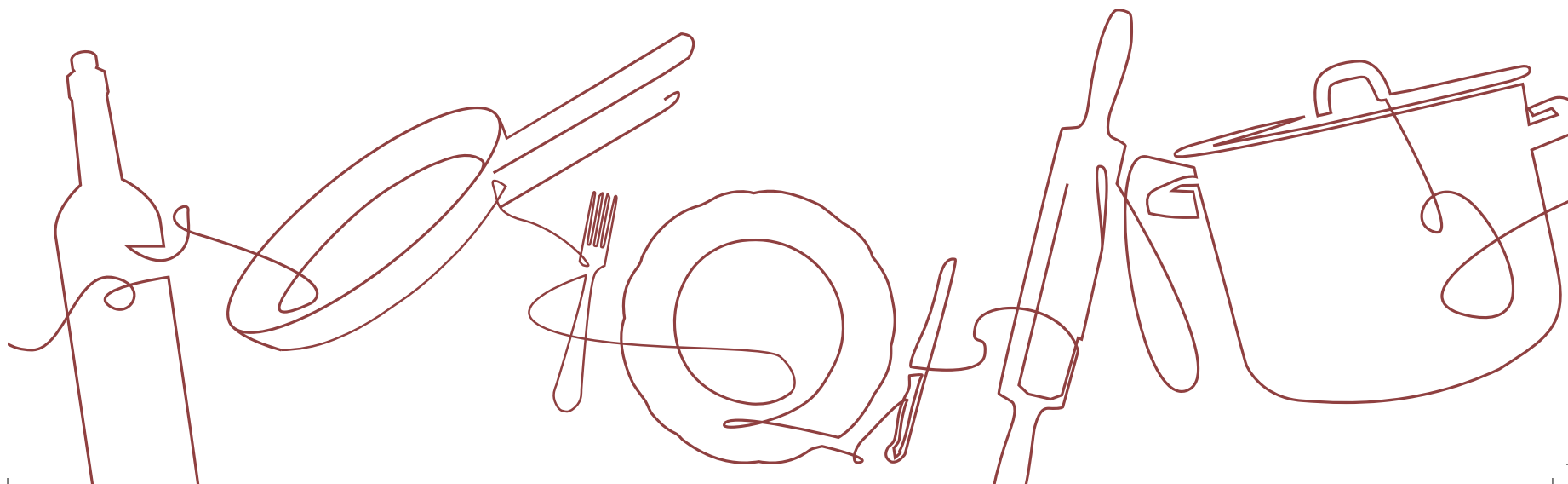
PASTA AND RISOTTO

Gnocchi de camarão e rúcula ao creme e pistache	R\$ 110
<i>Shrimp and arugula gnocchi with creamy sauce and pistachio</i>	
Risoto de camarão e zucchini.....	R\$ 110
<i>Shrimp and zucchini risotto</i>	
Risoto com ragu de ossobuco.....	R\$ 85
<i>Ossobuco ragu risotto</i>	
Ravioli de bacalhau ao creme com tomatinhos	R\$ 85
<i>Cod ravioli in Alfredo sauce and cherry tomatoes</i>	
Ravioli de muçarela de búfala ao pomodoro e basilico.....	R\$ 79
<i>Buffalo mozzarella ravioli in pomodoro sauce and basil</i>	

Peixes e frutos do mar

FISH AND SEA FOOD

- Bacalhau com alho crocante e tomatinhos confitados com batata ao murroR\$ 185
Codfish in crispy garlic served with confit tomatoes and roasted potato
- Bacalhau com pupunha, azeitonas portuguesas e purê de baroaR\$ 185
Codfish in pupunha, portuguese olives and mashed baroa
- Bacalhau ao creme de natas, cebola assada e pesto genovês.....R\$ 185
Codfish in fresh cream served with grilled onion and genovese pesto
- Camarão ao creme de trufas com gnocchi de baroa.....R\$ 159
Shrimp in truffle cream served with baroa gnocchi
- Camarão crocante ao molho de ervas e risoto com aspargosR\$ 145
Crunchy shrimp in herbs sauce served with asparagus risotto
- Polvo braseado com risoto negro.....R\$ 165
Braised octopus served with black risotto
- Robalo ao molho champagne com purê de abóbora.....R\$ 98
Crusted herbs robalo in champagne sauce served with mashed pumpkin
- Robalo ao molho de mel, gengibre e laranja com mini saladaR\$ 94
Robalo in honey, ginger and orange sauce served with mini salad
- Truta ao molho de amêndoas e linguini ao lemon peper com gengibre.....R\$ 96
Trout in almonds served with lemon pepper and ginger sauce linguini
- Salmão grelhado sobre couscous marroquino com pesto e mix de cogumelos.....R\$ 110
Grilled salmon served with couscous marroquino with pesto and mushrooms
- St Peter ao creme de alho poró e camarão e risoto de banana.....R\$ 96
St Peter in leek and shrimp sauce served with banana risoto
- St Peter ao limone com quinoa e abóbora picante assada.....R\$ 88
St Peter in lemon pepper served with quinoa and roasted spicy pumpkin



Carnes e aves

MEAT AND POULTRY

Steak em crosta ao molho de alecrim com risoto negro.....R\$ 105
Crusted steak in rosemary sauce served with black risotto

Steak ao roquefort com linguini ao pesto.....R\$ 102
Steak in roquefort sauce served with pesto linguini

Steak ao poivre vert com arroz branco e batata sautéR\$ 102
Steak placed on a bed of poivre vert served with white rice and sauté potatoes

Steak ao molho de mostarda Dijon com batata dourada.....R\$ 97
Steak in Dijon mustard sauce served with roasted mini potatoes

Carré de cordeiro ao molho de vinho com risoto funghi.....R\$ 160
French rack lamb in red wine sauce served with funghi risotto

Confit de pato ao molho de frutas vermelhas com musseline de baroaR\$ 129
Duck confit in red fruit sauce with baroa muslin

Confit de Pato ao molho de tomilho trufado com risoto de amêndoas e pera.....R\$ 119
Duck Confit in truffled thyme sauce with almond and pear risotto

Ossobuco com gnocchi de batata e cogumelos.....R\$ 93
Ossobuco served with mushrooms gnocchi

Caçarola de frango, mostarda Dijon, espinafre e cogumelo Paris.....R\$ 79
Chicken Caçarola in Dijon mustard sauce served with spinach and Paris mushrooms



Grelhados na brasa

FROM THE GRILL

Baby beef fatiado para dois	R\$ 220
<i>Baby beef sliced for two</i>	
Picanha fatiada para dois	R\$ 262
<i>Prime part of Top Sirloin for two</i>	
Bacalhau.....	R\$ 180
<i>Codfish</i>	
St Peter	R\$ 85
<i>Sole</i>	
Robalo.....	R\$ 94
<i>Robalo</i>	
Salmão	R\$ 98
<i>Salmon</i>	
Truta	R\$ 89
<i>Trout</i>	
Frango desossado.....	R\$ 68
<i>Boneless chicken</i>	
Medalhão de filé.....	R\$ 72
<i>Medallions of fillet</i>	
Misto à Lake's.....	R\$ 79
<i>Lake's kabob selection – picanha, fillet, chicken, pork loin and sausage</i>	
T-bone	R\$ 120
<i>T-bone</i>	
Entrecôte.....	R\$ 90
<i>Veal entrecote</i>	
Picanha individual.....	R\$ 128
<i>Signature Top Sirloin for one</i>	
Prime rib	R\$ 174
<i>Prime rib</i>	
Prime rib suíno.....	R\$ 76
<i>Swine Prime rib</i>	
Carré de cordeiro.....	R\$ 145
<i>French rack lamb</i>	

Guarnições

SIDE DISH

Arroz
<i>White rice</i>
Arroz integral
<i>Brown rice</i>
Arroz com brócolis
<i>Rice with broccoli</i>
Arroz biro-biro
<i>Biro-biro rice</i>
Banana à milanesa
<i>Breaded Banana</i>
Baked potato
<i>Baked potato</i>
Batata com alho e alecrim
<i>Potato with garlic and rosemary</i>
Brócolis ao alho e azeite
<i>Broccoli with garlic and olive oil</i>
Cebola assada
<i>Baked onion</i>
Farofa de banana
<i>Banana farofa</i>
Farofa de ovos
<i>Eggs farofa</i>
Legumes no azeite
<i>Vegetables in olive oil</i>
Linguini Alfredo
<i>Alfredo Linguini</i>
Quinoa com alho crocante
<i>Quinoa with crunchy garlic</i>

Vegetariano

VEGETARIAN

- Risoto com abobrinha em tiras, rúcula, tomatinhos e manjericão.....R\$ 80
Zucchini strips risotto, rocket, cherry tomatoes and basil
- Gnocchi de cogumelos, queijo de cabra e tomatinhos.....R\$ 82
Mushroom gnocchi with goat cheese and cherry tomatoes
- Ravioli de muçarela de búfala ao molho de peras e amêndoas laminadas.....R\$ 85
Buffalo mozzarella ravioli with pear cream and almonds

Vegano

VEGAN

- Quinoa com legumes ao curry.....R\$ 74
Quinoa with vegetables in curry
- Couscous marroquino com cogumelos.....R\$ 79
Couscous marroquino with mushroom
- Abóbora assada no azeite, levemente picante e quinoa com trio de cogumelos e tomilho.....R\$ 86
Roasted spicy pumpkin with mushrooms & thyme quinoa

Feijoada

BRAZILIAN BLACK BEAN AND PORK STEW

- Feijoada Individual (aos sábados)R\$ 118
Individual Feijoada on Saturdays
- Buffet de sobremesasR\$ 28

Sobremesas

DESSERTS

Frutas da estação.....	R\$ 25
Frutas flambadas (banana, morango ou manga)	R\$ 41
Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate	R\$ 39
Petit gateau de chocolate com sorvete de creme	R\$ 40
Mousse de chocolate com morangos.....	R\$ 30
Pudim de leite condensado.....	R\$ 25
Creme de papaya	R\$ 32
Sorvete de creme com calda de chocolate.....	R\$ 30
Sorvete de tapioca com calda de goiabada.....	R\$ 43
Sorvete de coco com cocada mole e crispies de coco	R\$ 45
Palha Italiana com calda de brigadeiro, sorvete e leite ninho.....	R\$ 40
Tortinha de limão desconstruída.....	R\$ 28
Folhado com maçã e passas ao caramelo	R\$ 40

DIETS

Romeu e Julieta	R\$ 26
Olho de sogra (4 un.)	R\$ 29
Gelatina de morango	R\$ 19

Lake's

RESTAURANTE

SERVIMOS ÁGUA FILTRADA!

Procon - 151

Se beber, não dirija | Proibida a venda de bebidas alcólicas para menores de 18 anos.

Não aceitamos cheques | Aceitamos cartões de crédito e débito

Cobramos 12% de taxa de serviço.