



Lake's

RESTAURANTE



Entradas e Saladas

APPETIZER & SALAD

Couvert por pessoa	R\$ 24
<i>Couvert per person</i>	
Carpaccio de filé ao molho de mostarda e alcaparras.....	R\$ 58
<i>Beef carpaccio with capers and mustard sauce</i>	
Brandade de bacalhau e confiture de azeitonas portuguesas com folhas da horta	R\$ 45
<i>Cod and portuguese olives brandade with field greens</i>	
Salada de bacalhau com batata, cebola, azeitonas confit e rúcula.....	R\$ 55
<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\$ 39
<i>Field greens Salad with cherry tomatoes, eggplant rolls and gran formaggio</i>	
Salada Caprese fresca.....	R\$ 34
<i>Fresh Caprese Salad</i>	
Salada Caesar.....	R\$ 36
<i>Caesar Salad</i>	



Crèmes e sopas

CREAM & SOUP

Sopa de cebola	R\$ 36
<i>Onion soup</i>	
Crème de aspargos	R\$ 50
<i>Creamy Asparagus soup</i>	
Crème de baroa trufado.....	R\$ 54
<i>Creamy truffle baroa soup</i>	
Crème de abóbora com camarão e gengibre	R\$ 63
<i>Creamy pumpkin, shrimp and ginger soup</i>	
Crème de batata e roquefort	R\$ 45
<i>Creamy potato and roquefort</i>	

Massas e Risotos

PASTA & RISOTTO

Gnocchi de camarão e rúcula ao creme e pistache	R\$ 95
<i>Shrimp and arugula gnocchi with creamy sauce and pistachio</i>	
Risoto de camarão e zucchini.....	R\$ 98
<i>Shrimp and zucchini risotto</i>	
Risoto com ragu de ossobuco.....	R\$ 74
<i>Ossobuco ragu risotto</i>	
Ravioli de bacalhau ao creme com tomatinhos	R\$ 75
<i>Cod ravioli in Alfredo sauce and cherry tomatoes</i>	
Ravioli de muçarela de búfala ao pomodoro e basílico.....	R\$ 66
<i>Buffalo mozzarella ravioli in pomodoro sauce and basil</i>	

Peixes e frutos do mar

FISH & SEA FOOD

- Bacalhau com alho crocante e tomatinhos confitados com batata ao murro R\$ 149
Codfish in crispy garlic served with confit tomatoes and roasted potato
- Bacalhau com pupunha, azeitonas portuguesas e purê de baroa R\$ 149
Codfish in pupunha, portuguese olives and mashed baroa
- Bacalhau ao creme de natas, cebola assada e pesto genovês R\$ 149
Codfish in fresh cream served with grilled onion and genovese pesto
- Camarão ao creme de trufas com gnocchi de baroa R\$ 145
Shrimp in truffle cream served with baroa gnocchi
- Camarão crocante ao molho de ervas e risoto com aspargos R\$ 132
Crunchy shrimp in herbs sauce served with asparagus risotto
- Polvo braseado com risoto negro R\$ 140
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 salada R\$ 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\$ 84
Trout in almonds served with lemon pepper and ginger sauce linguini
- Salmão grelhado sobre couscous marroquino com pesto e mix de cogumelos R\$ 98
Grilled salmon served with couscous marroquino with pesto and mushrooms
- St Peter ao creme de alho poró e camarão e risoto de banana R\$ 75
St Peter in leek and shrimp sauce served with banana risoto
- St Peter ao limone com quinoa e abóbora picante assada R\$ 75
St Peter in lemon pepper served with quinoa and roasted spicy pumpkin



Carnes e aves

MEAT & POULTRY

Steak em crosta ao molho de alecrim com risoto negro.....R\$ 96
Crusted steak in rosemary sauce served with black risotto

Steak ao roquefort com linguini ao pesto.....R\$ 93
Steak in roquefort sauce served with pesto linguini

Steak ao poivre vert com arroz branco e batata sauté.....R\$ 93
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\$ 88
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 tomilho trufado com risoto de amêndoas e pera.....R\$ 96
Duck confit in truffle thyme sauce and roasted pear served with almonds risotto

Ossobuco com gnocchi de batata e cogumelos.....R\$ 85
Ossobuco served with mushrooms gnocchi

Caçarola de frango, mostarda Dijon, espinafre e cogumelo Paris.....R\$ 69
Chicken Caçarola in Dijon mustard sauce served with spinach and Paris mushrooms



Grelhados na brasa

FROM THE GRILL

Baby beef fatiado para dois	R\$ 138
<i>Baby beef sliced for two</i>	
Picanha fatiada para dois	R\$ 189
<i>Prime part of Top Sirloin for two</i>	
Bacalhau.....	R\$ 146
<i>Codfish</i>	
St Peter	R\$ 70
<i>Sole</i>	
Robalo.....	R\$ 81
<i>Robalo</i>	
Salmão	R\$ 89
<i>Salmon</i>	
Truta	R\$ 78
<i>Trout</i>	
Frango desossado.....	R\$ 59
<i>Boneless chicken</i>	
Medalhão de filé.....	R\$ 66
<i>Medallions of fillet</i>	
Misto à Lake's.....	R\$ 72
<i>Lake's kabob selection – picanha, fillet, chicken, pork loin and sausage</i>	
T-bone	R\$ 91
<i>T-bone</i>	
Entrecôte.....	R\$ 84
<i>Veal entrecote</i>	
Picanha individual.....	R\$ 92
<i>Signature Top Sirloin for one</i>	
Prime rib	R\$ 140
<i>Prime rib</i>	
Carré de cordeiro	R\$ 145
<i>French rack lamb</i>	

Guarnições

SIDE DISHE

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 crocant
<i>Quinoa with crunchy garlic</i>

Vegetariano

- Risoto com abobrinha em tiras, rúcula, tomatinhos e manjeriço..... R\$ 73
Zucchini strips risotto, rocket, cherry tomatoes and basil
- Gnocchi de cogumelos, queijo de cabra e tomatinhos..... R\$ 75
Mushroom gnocchi with goat cheese and cherry tomatoes
- Ravioli de muçarela de búfala ao molho de peras e amêndoas laminadas R\$ 77
Buffalo mozzarella ravioli with pear cream and almonds

Vegano

- Quinoa com legumes ao curry..... R\$ 56
Quinoa with vegetables in curry
- Couscous marroquino com cogumelos..... R\$ 56
Couscous marroquino with mushroo
- Abóbora assada no azeite, levemente picante e quinoa com trio de cogumelos e tomilho..... R\$ 72
Roasted spicy pumpkin with mushrooms & thyme quinoa

Feijoada

BRAZILIAN BLACK BEAN AND PORK STEW

- Feijoada Individual (aos sábados) R\$ 82
Individual Feijoada on Saturdays

No prato dividido será cobrado 70% do valor.

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 10% de taxa de serviço.