

Entradas



Couvert R\$29

- Crudités (palitos de beterraba, cenoura, aipo e erva doce)
- Chips de raízes brasileiras e banana da terra (sujeito a sazonalidade)
- Mousse de iogurte e wassabi.

Baldinho extra de Chips de raízes R\$17



**Tapiocas de Queijo Coalho e tomatinhos
com dip de tangerina e gengibre R\$29 (6 unds.)**

Croquetas de Cordeiro com chutney de tamarindo R\$45 (6 unds.)

**Pastillas Marroquinas - Trouxinhas crocantes de Frango Orgânico
com massala, castanhas do Pará e mel.**

Servidas com frescor de iogurte e hortelã R\$29 (6 unds.)



**Samosas Vegetarianas berinjela, castanha do Pará,
damasco, raspinhas de limão siciliano e hortelã R\$26 (6 unds.)**

Degustação de Entradas Quentes ,

Tapiocas, Croquetas, Pastillas & Samosas R\$55 (2 unds. cada)

Entradas

 **Salada de Beterraba com folhas orgânicas, rabanete, amêndoas caramelizadas em massala, queijo feta, azeitona e redução de balsâmico R\$39**

Atum defumado com saladinha de feijão fradinho, banana da terra e pimenta biquinho R\$45

Gazpacho de manga com peixe empanado em tapioca R\$39



  **Ceviche de Peixe Branco com manga, tangerina e batata roxa R\$47**

**Degustação de Entradas Frias:
Ceviche, Gazpacho e Salada de atum defumado R\$69**


 **sem lactose**  **sem glúten**

Clássicos Zazá Bistrô

Curry de Frango Orgânico  com legumes, cogumelos, capim santo, limão kaffir, gengibre ao leite de coco e banana. Acompanhado de arroz jasmim com damasco e castanhas R\$79

  **Moqueca Caiçara** de banana da terra com lula e peixe branco, servida com arroz de coco e farofa de maracujá R\$76

Atum Marinado e Selado com purê de batata e wassabi, sagu de beterraba e crisps de couve R\$79

 **Filet de Peixe do Dia Grelhado** servido com ceviche de banana da terra, palmito assado em mel de abelha nativa e cumaru com farofa de alecrim R\$79

Polvo na Chapa, com Batata Baroa Corada, brocólis grelhado, azeitonas pretas, pasta de alho e pesto de manjeriçã. R\$95

Nossa interpretação de Shishbarak : Paleta de cordeiro braseada com especiarias, sobre ravioli de batata baroa com molho de iogurte trufado, hortelã e amêndoas crocantes R\$89

Clássico de Final de Semana *Sábado e Domingo no almoço*

Feijoada de Frutos do Mar com feijão branco e piri-piri servida com arroz jasmim com pupunha e farofa de maracujá

Para uma pessoa R\$75 - Para duas pessoas R\$145

Sugestão do Chef


  **Homus de Cúrcuma e Vegetais (tomatinhos, brócolis) abóbora em melado de cana com semente de girassol e gremolata R\$52 (vegano)**

Tortelone Artesanal de Beterraba com agrião orgânico tostado, fondant de queijo feta e amêndoas torradas R\$59

Atum selado em crosta de limão siciliano acompanhado de risoto de gengibre e castanha de cajú R\$79

Medalhão de Filé Mignon servido com legumes da estação grelhados com um toque de siciliano, farofa de alecrim e barbecue de jabuticaba defumada R\$79

Cumbucas da Zazá

 **Poke Zazá: atum fresco, ovas de massago, edamame, manga, alga nori, ervilha de wassabi, pickles de pepino e gengibre e chips de banana da terra sobre noodles de arroz com gergelim R\$59**

  **Escondidinho de Bacalhau confitado, batata baroa e tapenade R\$59**

Frango Orgânico Laqueado no Mel e Balsâmico com quinoa orgânica, tomatinhos frescos, agrião orgânico e amêndoas R\$59
* opção vegana com berinjela em balsâmico

 **sem lactose**  **sem glúten**

Quitutes da Lázá

Devil's Cake Petit Soufflé rústico de chocolate
meio amargo com crosta crocante.

Acompanha sorbet de limão Siciliano com raspinhas de laranja R\$33

Bolo de Chocolate Decadente

Bolo de chocolate com calda de caramelo,
flor de sal e tangerina fresca em mel e pólen R\$29



Harmonizado com café especial Nepal Lamjung, aveludado e intenso + R\$8,50

Creme Brulée de capim santo com crocante de goiaba R\$ 29



Romeu e sua Julieta Tropical:

compota de goiaba e alecrim com sablé de noisette, goiaba puxa-puxa,
coulis de goiaba e sorvete de queijo pedaçudo R\$29

Salada de Frutas com Calda de Capim Santo

Com sorbet de pitanga e gengibre cristalizado R\$25

Carpaccio de Banana Brûléé

Sobre creme de ovos moles e canela com sorvete de tapioca
Serve duas pessoas deliciosamente! R\$39

Degustação de Delícias em Porções Reduzidas R\$55

(Bolo de chocolate, Creme Brulée de Capim Santo e Salada de Frutas)

Bola de Sorvete com Farofa de Castanha R\$23

(Sorbet de limão Siciliano com laranjinha; Sorvete de tapioca com coco
ou Sorvete de Queijo)



sem lactose



sem glúten

• Acreditamos que nosso papel é produzir o menor impacto ambiental possível, por isso reciclamos e compostamos nossos resíduos e estamos em busca do lixo zero.



• Visando qualidade dos nossos pratos, trabalhamos com produtos frescos, o que nos torna suscetíveis a eventuais faltas.

• Só trabalhamos com frango e ovos orgânicos, sem antibióticos. Nossos vegetais são em sua maioria orgânicos produzidos na serra carioca, através de Fair Trade.

• Que tal levar o clima e as comidinhas do Zazá para seu evento?
Zazá em casa & Zazá para Filhotes – serviços exclusivos
Informações com o gerente

• Suas críticas e sugestões são importantes para o nosso constante aprimoramento, você pode fazê-las junto a gerência, pelos formulários ou pelo e-mail: zaza@zazabistro.com.br

• Cobramos taxa de serviço de 12% (opcional)

• Aceitamos cartões MasterCard e Visa

• Visite nosso site www.zazabistro.com.br

• Criações por Zazá Piereck

Future is Openwide