

KIKA MARDER  
GASTRONOMIA



CARDÁPIO

# CARDÁPIO com condi- men- tos





## MOLHOS (01h)

<b>Molho de tomates assados</b> 300ml .....	<b>R\$28,00</b>
<b>Fonduta de queijo Parmesão</b> 300ml .....	<b>R\$28,00</b>
<b>Molho de vinho tinto e especiarias</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>
<b>Molho funghi, cogumelos frescos e tomilho</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>
<b>Molho mostarda dijon</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>
<b>Molho escuro de queijo Roquefort</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>
<b>Molho Poivre vert</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>
<b>Molho de laranja e sálvia</b> 300ml .....	<b>R\$35,00</b>



# MANTEIGAS TEMPERADAS

(±1h)

Manteiga de ervas e alcaparrões 200g .....	R\$35,00
Manteiga de curry e estragão 200g .....	R\$35,00
Manteiga de roquefort e pimenta rosa 200g .....	R\$35,00
Manteiga de tomate e peperoncino 200g .....	R\$35,00
Manteiga noisette e flor de sal 200g .....	R\$35,00



# PATÊS E AZEITES (1h)

Caviar de berinjela e amêndoas 200g .....	R\$32,00
Azeite de especiarias 250ml .....	R\$35,00
Patê de foie gras com maçã caramelada e pimenta verde 200g .....	R\$75,00

F E I T O P R A V O C E .  
F E I T O P R A V O C E .

# CARDÁPIO

en  
tra  
das





## TERRINES (24h)

**Terrine de queijo da canastra,  
gellé de tomates e vegetais  
ao azeite de limão rosa ..... R\$140,00**

**Terrine de salmão curado  
na beterraba, abobrinhas  
verdes e espargos frescos ..... R\$220,00**

**Terrine de patê de foie gras,  
maçã caramelada e pimenta verde ..... R\$290,00**

*\*SERVEM 6 PESSOAS*





# ENTRADAS (01h)

Steak Tartar, batatinhas gaufrette e molho secreto Sel et Sucre 180g .....	R\$55,00 p/1
Soupe à L'oignon et au Gruyère Râpé (Sopa de cebola) 400ml .....	R\$55,00 p/1
Salpicão de frango defumado ao molho de curry, maçã verde e vegetais crocantes 700g .....	R\$85,00
Salada de grãos nobres, vegetais crocantes e azeite de limão siciliano 500g .....	R\$89,00 p/2
Tábua de salmão marinado, lâminas de abobrinhas verdes em azeite de especiarias, sour cream e mini blinis (1 unid) .....	R\$135,00 p/2





# CARDÁPIO Pratos Princi pais



# MASSAS LONGAS (±1h)

Massas artesanais preparadas  
com sêmola de grano duro

Linguini artesanal 500g ..... R\$48,00

Pappardelle artesanal 500g ..... R\$48,00



# MASSAS GRATINADAS

(🕒24h)

Massas artesanais preparadas  
com sêmola de grano duro

Lasagna de queijo, presunto  
Royale e sálvia gratinada ao  
gruyère 900g ..... R\$89,00

Lasagna de picadinho de mignon  
gratinada ao queijo suíço 900g ..... R\$95,00

Rondelli de queijo brie,  
parma e nozes 900g ..... R\$95,00

# MASSAS RECHEADAS



<b>Ravióli com recheio de carne assada, parmesão e ervas 400g</b>	.....	<b>R\$92,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Manteigas temperadas e molho de vinho tinto e especiarias</i></small>		
<b>Ravióli com recheio cremoso de burrata 400g</b>	.....	<b>R\$92,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Molho de tomates assados, manteiga de ervas ou manteiga de tomates</i></small>		
<b>Ravióli com recheio de chutney de figos e Grana Padano 400g</b>	.....	<b>R\$92,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Manteiga noisette ou fonduta de queijo parmesão</i></small>		
<b>Ravióli com recheio cremoso de Sálvia 400g</b>	.....	<b>R\$92,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Manteigas temperadas e molho de laranja</i></small>		
<b>Ravióli com recheio de alho-poró e cogumelos 400g</b>	.....	<b>R\$92,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Manteigas temperadas e fonduta de queijo parmesão</i></small>		
<b>Ravióli com recheio cremoso de patê de foie gras 400g</b>	.....	<b>R\$120,00</b>
<small>*Sugestão de molho <i>Manteiga noisette e molho de vinho tinto e especiarias</i></small>		



# DA TERRA (1h)

Filet Wellington ao molho de cogumelos frescos e mini legumes assados na manteiga de ervas <small>(1 unid)</small>	.....	R\$95,00 p/1
Confit de pato ao molho de laranja e batatinhas coradas ao alecrim <small>(1 unid)</small>	.....	R\$120,00 p/1
Barreado com purê de banana da terra e farofa crocante de ervas 900g	.....	R\$145,00 p/2
Filet mignon grelhado em crosta de legumes crocantes ao molho de queijo brie com batatas coradas ao alecrim <small>(2 unid)</small>	.....	R\$145,00 p/2
Rosbife de mignon fatiado, molho mostarda e farofa crocante de limão e tomilho 700g	.....	R\$155,00 p/3



## DO MAR (1h)

Pescada amarela em crosta  
de castanha e ervas ao molho  
champagne com mix de  
vegetais da estação 700g

..... R\$155,00 p/2

# DO MAR (24h)



**Posta de bacalhau confit em crosta crocante de tomates ao velouté de alho-poró e azeitonas calamatas com batatinhas coradas na manteiga de ervas 700g ..... R\$240,00 p/2**

**Camarão na moranga com arroz de açafrão e alho-poró ..... R\$290,00 p/4  
(1 unid)**

# QUICHES, QUEIJOS E EMPADÕES (○24h)



Queijo brie folhado, com compota caseira de figos frescos e castanhas carameladas ..... <i>(1 unid)</i>	R\$95,00 p/3
Quiche de abobrinha e alho-poró .....	R\$95,00 p/4
Empadão de camarão, pupunha e basílico .....	R\$135,00 p/4

BONS MOMENTOS



# CARDÁPIO sobre me sas



# DOCES

(🕒1h)



<b>Macarons variados Pistache, chocolate, framboesa e maracujá (4 unid)</b>	.....	<b>R\$24,00</b>
<b>Tartelete de chocolate com caramelo e tuille de amêndoas (1 unid)</b>	.....	<b>R\$25,00</b>
<b>Verrine de goiabada cascão mole, creme de queijo da serra da canastra e crumble de castanhas 150g</b>	.....	<b>R\$29,00</b>
<b>Bolo de logurte com mel e lavanda 300g</b>	.....	<b>R\$32,00</b>
<b>Macaron de pistache, creme de baunilha e frutas vermelhas (1 unid)</b>	.....	<b>R\$32,00</b>

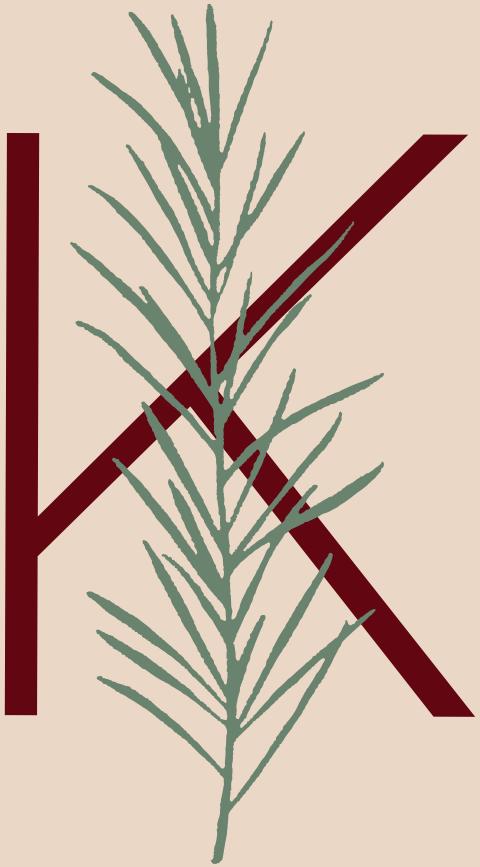
# DOCES (🕒24h)

F E I T O P R A V O C E . F E I T O P R A V O C E .

Taça de morango, creme de  
baunilha e merengue gratinado 150g

R\$32,00





 **kikamardergastronomia**

 **kikamardergastronomia**

**Encomendas por WhatsApp**

 **41 9760-0037**

**HORÁRIOS DE RETIRADA DAS ENCOMENDAS**

**De Terça à Sexta das 11h às 17h**

**Aos Sábados das 10h às 13h**

**GONÇALVES DIAS, 125  
BATEL, CURTIBA - PARANÁ**