

FLAME

LOUNGE BAR

CARDÁPIO COMPLETO

Prepare-se, vai esquentar

67 itens | Menu Otimizado | Protocolo: GPCP/DOC/2024/003

COCKTAILS AUTORAIS FLAME

Criações exclusivas da casa

Signature Collection

FLAME Signature R\$ 38

Vodka infusionada com pimenta rosa, licor de maracujá, limão, gengibre, clara de ovo

Magenta Dream R\$ 42

Gin, hibisco, lichia, água de rosas, dry ice (efeito fumaça)

Botafogo Sunset R\$ 36

Rum envelhecido, Aperol, laranja, grenadine, espuma de maracujá

Cyan Breeze R\$ 34

Tequila, blue Curaçao, água de coco, limão, borda de sal rosa

Purple Haze R\$ 36

Vodka, licor de violeta, uva, limão, xarope de lavanda

Premium Collection

Brasa R\$ 48

Mezcal, Campari, vermute rosso, defumado com chip de carvalho

Quintela 19 R\$ 44

Cachaça premium, mel de cacau, café expresso, bitter de laranja

Velvet Night R\$ 52

Whisky japonês, vermute branco, St. Germain, espuma de clara

Neon Glow R\$ 46

Gin, Chartreuse verde, pepino, tônica (brilha sob luz UV)

The Closer R\$ 50

Cognac, Amaretto, café expresso, chantilly de baunilha

COCKTAILS CLASSICOS

Receitas consagradas, execucao impecável

Negroni R\$ 32

Gin, Campari, vermute rosso

Aperol Spritz R\$ 32

Aperol, Prosecco, água com gás

Moscow Mule R\$ 30

Vodka, ginger beer, lima, angostura

Mojito R\$ 28

Rum branco, hortelã, limão, água com gás

Margarita R\$ 32

Tequila, Cointreau, lima, agave, borda de sal

Caipirinha R\$ 22

Cachaça, limão, açúcar

Gin Tônica R\$ 28

Gin London Dry, tônica premium, limão siciliano

Whisky Sour R\$ 34

Bourbon, limão, xarope, clara de ovo, angostura

Daiquiri R\$ 28

Rum branco, lima, xarope simples

Old Fashioned R\$ 38

Bourbon, açúcar demerara, angostura

LONG DRINKS

Refrescantes e volumosos

Vodka Lemonade R\$ 24

Vodka, limonada caseira

Gin Fizz R\$ 28

Gin, limão, xarope, clara, água com gás

Cuba Libre R\$ 22

Rum, Coca-Cola, lima

Tequila Sunrise R\$ 26

Tequila, suco de laranja, grenadine

Sex on the Beach R\$ 26

Vodka, licor de pêssego, cranberry, laranja

Long Island Iced Tea R\$ 34

Vodka, gin, rum, tequila, Cointreau, cola

Paloma R\$ 28

Tequila, grapefruit, lima, água com gás

Dark & Stormy R\$ 30

Rum escuro, ginger beer, lima

Lynchburg Lemonade R\$ 32

Jack Daniels, Cointreau, limão, Sprite

Sangria Tinta R\$ 28 | R\$ 85 jarra

Vinho tinto, Cointreau, frutas, especiarias

SHOTS

Para brindar e celebrar

Tequila Ouro R\$ 16 un | R\$ 70 rodada

Servido com limão e sal

Jagermeister R\$ 18 un | R\$ 80 rodada

Gelado, direto do freezer

Fireball R\$ 16 un | R\$ 70 rodada

Whisky com canela

Kamikaze R\$ 16 un | R\$ 70 rodada

Vodka, Cointreau, limão

B-52 R\$ 20 un | R\$ 90 rodada

Kahlua, Baileys, Cointreau em camadas

Lemon Drop R\$ 16 un | R\$ 70 rodada

Vodka cítrica, limão, borda de açúcar

Mind Eraser R\$ 18 un | R\$ 80 rodada

Kahlua, vodka, água com gás

FLAME Shot R\$ 18 un | R\$ 80 rodada

Tequila, sangrita, tabasco

Purple Hooter R\$ 18 un | R\$ 80 rodada

Vodka, Chambord, limão, Sprite

Jagerbomb R\$ 24 un | R\$ 110 rodada

Jagermeister + Red Bull

ENTRADAS & PETISCOS

Para compartilhar

Tabua FLAME R\$ 89

Seleção de queijos (brie, gorgonzola, gruyere), embutidos premium, frutas secas, mel, azeite trufado / Serve 2-3

Camarão Crocante R\$ 68

Camarões VG empanados em panko, maionese de wasabi / Serve 2

Bolinho de Bacalhau R\$ 42

Receita tradicional portuguesa, 6 unidades

Polvo a Vinagrete R\$ 78

Tentáculos grelhados sobre vinagrete fresco / Serve 2

Bruschetta Caprese R\$ 38

Pão italiano, tomate, mussarela de búfala, manjericão, balsâmico / 4 un

Edamame Apimentado R\$ 28

Com flor de sal e pimenta calabresa

Ceviche FLAME R\$ 62

Peixe branco, leite de tigre, cebola roxa, chips de batata doce / Serve 2

Nachos Supreme R\$ 58

Tortilhas, carne, cheddar, guacamole, sour cream, jalapeño / Serve 3-4

PRATOS PRINCIPAIS

Refeições completas

Burger FLAME R\$ 52

Blend 180g (costela + fraldinha), cheddar, bacon caramelizado, cebola crispy, molho FLAME, fritas

Fish & Chips R\$ 58

File de tilápia empanado em massa de cerveja, fritas, tartar sauce

Risoto de Camarão R\$ 72

Arroz arbóreo, camarões VG, parmesão, limão siciliano

Costela no Bafo R\$ 78

Costela suína confitada 12h, purê de batata, alho crispy

Steak Frites R\$ 88

Ancho 250g, fritas, manteiga de ervas

Tacos de Carnitas R\$ 48

3 tortilhas, porco desfiado, guacamole, pico de gallo, sour cream

SOBREMESAS

Finalizações doces

Petit Gateau FLAME R\$ 38

Chocolate 70%, sorvete de baunilha, frutas vermelhas, calda

Churros Premium R\$ 28

3 unidades com açúcar e canela, doce de leite, chocolate

Cheesecake R\$ 34

Cream cheese, base de biscoito, coulis de frutas vermelhas

Affogato R\$ 32

Sorvete de creme, café expresso, Amaretto, biscoito amaretti

NARGUILE

Experiencia sensorial completa

Clássico R\$ 60/hora

Essências tradicionais: menta, uva, maca, pêssego, melancia

Premium R\$ 75/hora

Essências importadas: blueberry mint, grapefruit, watermelon ice

Signature R\$ 80/hora

Blends exclusivos FLAME, combinações autorais

CERVEJAS & VINHOS

Cervejas

Heineken Long Neck R\$ 14

330ml

Stella Artois Long Neck R\$ 14

330ml

Corona Long Neck R\$ 16

330ml

Budweiser Long Neck R\$ 12

330ml

Eisenbahn Pilsen R\$ 15

355ml

Vinhos

Vinho Tinto da Casa R\$ 22

Taca 150ml

Vinho Branco da Casa R\$ 22

Taca 150ml

Vinho Rose da Casa R\$ 24

Taca 150ml

FLAME

Lounge Bar

Rua Arnaldo Quintela, 19 - Botafogo
Rio de Janeiro - RJ

@flamelounge_ | +55 21 99554-6492

Prepare-se, vai esquentar