



**LIMOEIRO**  
CASA DE COMIDAS

DESDE 2010

COISAS PEQUENAS  
TORNAM-SE  
GRANDES  
QUANDO SÃO  
FEITAS COM  
AMOR



INTEGRANTE DO SELETO  
GRUPO DOS 10%  
**MELHORES  
DO MUNDO**

**50**  
for  
**BEST  
RECOVERY**  
RESTAURANT SUPPORTES

PRÊMIO  
**TOPVIEW**  
*Gastronomia*  
**2021**

BRAVOS RESISTENTES  
★ VANIA KREKNISKI ★



★ BEST OF  
THE BEST ★



★ PRÊMIO ★  
EXCELENCIA 2019



★ PRÊMIO ★  
EXCELENCIA 2016

SELO  
**Qualidade**  
no Turismo  
do Paraná  
**2019**

SEBRAE / LAC TEC  
★ QUALIDADE  
NO TURISMO ★

SELO  
**Qualidade**  
no Turismo  
do Paraná  
**2018**

SEBRAE / LAC TEC  
★ QUALIDADE  
NO TURISMO ★

SELO  
**Qualidade**  
no Turismo  
do Paraná  
**2017**

SEBRAE / LAC TEC  
★ QUALIDADE  
NO TURISMO ★

PRÊMIO  
**veja  
COMER  
& BEBER**  
CURITIBA 2018-2019

★ PRÊMIO ★  
MELHOR RESTAURANTE  
BOM E BARATO ★

PRÊMIO  
**bom  
gourmet**  
**2021**

★ PRÊMIO ★  
MELHOR MASSA ★

PRÊMIO  
**bom  
gourmet**  
**2019**

★ INDICADO ★  
MELHOR EXECUTIVO

PRÊMIO  
**bom  
gourmet**  
**2017**

★ INDICADO ★  
MELHOR MASSA ★

PRÊMIO  
**bom  
gourmet**  
**2016**

★ VANIA KREKNISKI ★  
INDICADA  
CHEF 5 ESTRELAS

PRÊMIO  
**bom  
gourmet**  
**2013**

★ INDICADO ★  
CARNES ★

PRÊMIO  
**Panorama do  
Turismo**  
**2016**

★ FINALISTA ★  
GASTRONOMIA ★

PRÊMIO  
**TOPVIEW**  
*Gastronomia*  
**2017**

★ FINALISTA ★  
MELHOR MENU  
ALMOÇO EXECUTIVO

PRÊMIO  
**TOPVIEW**  
*Gastronomia*  
**2017**

★ FINALISTA ★  
MELHOR MENU  
ALMOÇO DE DOMINGO

PRÊMIO  
**Brasil  
Sabor**  
**2016**

★ 1º LUGAR ★  
MELHOR MENU

PRÊMIO  
**Brasil  
Sabor**  
**2015**

★ 1º LUGAR ★  
MELHOR MENU

PRÊMIO  
**Brasil  
Sabor**  
**2013**

★ 2º LUGAR ★  
MELHOR RECEITA

PRÊMIO  
**Brasil  
Sabor**  
**2013**

★ 2º MELHOR ★  
APRESENTAÇÃO

15ª EDIÇÃO  
DO FESTIVAL

**CURITIBA  
RESTAURANT  
WEEK**  
**2017**

★ 2º LUGAR ★  
MENU MAIS VENDIDO

16ª EDIÇÃO  
DO FESTIVAL

**CURITIBA  
RESTAURANT  
WEEK**  
**2017**

★ 3º LUGAR ★  
MENU MAIS VENDIDO

17ª EDIÇÃO  
DO FESTIVAL

**CURITIBA  
RESTAURANT  
WEEK**  
**2018**

★ 2º LUGAR ★  
MENU MAIS VENDIDO

18ª EDIÇÃO  
DO FESTIVAL

**CURITIBA  
RESTAURANT  
WEEK**  
**2018**

★ 1º LUGAR ★  
MENU MAIS VENDIDO



ACESSE O  
CARDÁPIO



## Missão

Garantir que nossos clientes sempre voltem em busca de comida saborosa, serviço atencioso e ambiente agradável.



DESDE 2010

Cara de casa da vovó, princípios da gastronomia italiana num cardápio multicultural, sobremesas de dar água na boca e uma pitada de simplicidade. Essas são as principais características do restaurante Limoeiro Casa de Comidas®.



### Chef Vania Krekniski

Formada em Design de Produto, pela Universidade Federal do Paraná, a chef Vania Krekniski descobriu a paixão pela gastronomia quando estava cursando a especialização em Design de Interiores, em Florença. A comida da Itália, com seus aromas e perfumes, despertou na jovem o interesse e a vontade de estudar gastronomia. Retornando ao Brasil, fez o curso de Chef de Cuisine, no Centro Europeu, em 2007. Começou a trajetória profissional com algumas viagens de pesquisa e aperfeiçoamento, para outros países, além da Itália. No roteiro: Inglaterra, Portugal, Espanha, França, Polônia, Peru, Colômbia, Chile, Argentina e Amazônia. Desde 2010 é criadora e proprietária do Restaurante Limoeiro Casa de Comidas, no qual coloca toda influência das terras percorridas para elaborar os pratos fundindo simplicidade e técnicas apuradas, insumos locais, gastronomia sustentável e gastronomia social.

## NÃO BASTA A COMIDA SER BOA, ELA TAMBÉM PRECISA FAZER BEM PARA A SOCIEDADE.

O Limoeiro apoia e participa de várias ações que melhoram a qualidade de vida das pessoas.

SOMOS AUTO SUFICIENTES  
EM **ENERGIA SOLAR**



**CUIDAR DA ÁGUA E  
ECONOMIZAR ENERGIA**  
É NOSSO COMPROMISSO E  
RESPONSABILIDADE DE TODOS

## Comida que transforma.



Alimento bom, justo e limpo.

MENU LIMOEIRO

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

Confira as opções disponíveis.

ENTRADAS

Polenta rústica	300g	27,90	< VEGE TARI ANO < SEM GLU TEN
Batata rústica frita	300g	27,90	< VEGE TARI ANO < SEM GLU TEN
Dadinho de Tapioca	(compartilhar) 300g	32,90	< VEGE TARI ANO < SEM GLU TEN
com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.			
Dadinho de Tapioca	(individual) 4 UNID.	19,90	< VEGE TARI ANO < SEM GLU TEN
com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.			
Palmito Pupunha Assado		32,90	< VEGE TARI ANO < SEM GLU TEN
Assado na casca, raspas de limão siciliano, gotas de limão e azeite de oliva.			
Salada de Pêra Gorgonzola		39,90	
Folhas variadas, lâminas de pêra, molho de laranja, mostarda e mel finalizada com creme de gorgonzola e amêndoas tostadas.			
Carpaccio		44,90	
Finas lâminas de carne bovina ao molho de mostarda, alcaparras, azeitonas, parmesão, folhas variadas e fatia de focaccia.			
Burrata		54,90	< VEGE TARI ANO
Burrata é um queijo de origem italiana que tem uma textura extremamente cremosa, perfeita para apreciar lentamente acompanhado de focaccia, folhas variadas, tomate e azeite de oliva e manjeriçao.			

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

VEGETARIANO

Risotto Palmito	49,90	< SEM GLU TEN
Risotto com arroz arbóreo italiano e cubos de palmito pupunha, finalizado com queijo parmesão e manteiga.		
Tortelli di Zucca	49,90	
Tortelli artesanal recheado com abóbora, raspa de limão siciliano, amaretto, parmesão finalizado com cubos de abóbora na manteiga e sálvia.		
Varenyky (Pierogi)	49,90	
Tradicional massa ucraniana recheada com purê de batata, ricota, cebola tostada finalizada com molho de nata e cebola frita.		
Gnocchi All'Uva	49,90	
Nhoque de batata ao molho de queijo parmesão e gorgonzola, purê de uva, uva fresca finalizado com amêndoas tostadas.		
Gnocchi di Patate al Sugo di Pomodoro	49,90	
Nhoque de batata servido com molho de tomate rústico, manjeriçao e azeite de oliva		
Tagliatelle al Sugo di Pomodoro	49,90	
Tagliatelle da casa servido com molho de tomate rústico, manjeriçao e azeite de oliva.		

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILE	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 32,00	+ 45,00	+ 32,00	+ 45,00

A V E S

Galinha Tagliatelle

54.90

Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas, servida com tagliatelle na manteiga, pimenta calabresa, salsinha e manjeriço.

Pollo Cacciatore

65.90

Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas ao molho rústico de tomate e manjeriço servido com Sorrentino, massa artesanal recheada de tomate seco feito na casa e mussarela.

Pollo Creamy Dijon

59.90

Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas, molho cremoso de mostarda dijon caseira, servida com batata rústica frita, Lemon pepper e cebolinha.

P E I X E S

Tilápia com Castanha

64.90

Tilápia grelhada com castanha, manteiga de ervas, tomate, vinho branco acompanhado de linguine na manteiga.

Tilápia com Palmito Pupunha

64.90

Tilápia grelhada acompanhada com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

Tagliatelle com Frutos do Mar

79.90

Tagliatelle com frutos do mar (camarão, lula e polvo) com molho rústico de tomate e manjeriço.

Risotto com Frutos do Mar

79.90

Risoto com com frutos do mar (camarão, lula e polvo), com molho rústico de tomate e manjeriço.

SEM  
GLU  
TEN

Salmão Clássico

89.90

Salmão grelhado, manteiga de alcaparras, acompanha purê de batata e tomate assado.

Salmão Grelhado com Palmito Pupunha

89.90

Salmão grelhado acompanhado com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

S U Í N O S

Cottoleta Alla Milanese

59.90

Copa lombo suíno empanado e frito, raspas de limão siciliano acompanhado com linguine na manteiga e sálvia.

Costelinha com Gnocchi de Batata Doce

59.90

Costelinha suína assada glaceada no melado, nhoque de batata doce, molho de parmesão, cubos de batata doce na manteiga finalizado com castanhas quebradas e limão siciliano.

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILÉ	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 32,00	+ 45,00	+ 32,00	+ 45,00

C O R D E I R O S

Ravioli D'agnello

Ravioli recheado de cordeiro assado com especiarias, finalizado em molho aromático do assado, azeite de hortelã e amêndoas tostadas.

69.90

Cordeiro

Corte da paleta de cordeiro assado com especiarias, ervas aromáticas, acompanhado de purê de batata com queijo e cebola crispy.

79.00

B O V Í N O S

Risotto Campagne

Risoto de ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

59.90

Tagliatelle Campagne

Tagliatelle artesanal, ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

59.90

Costela Braseada

Costela bovina assada em forno por 6 horas, acompanha gnocchi artesanal ao molho de queijo e queijo mussarela gratinado.

69.90

Entrecôte Dijon

Contra filé grelhado ao molho de mostarda dijon acompanhado com batata rústica frita e raspas de limão siciliano.

72.90

Entrecôte Gorgonzola

Contra filé grelhado ao molho de gorgonzola acompanhado de tagliatelle na manteiga e sálvia.

72.90

Linguine com Mignon

Medalhão de filé mignon ao molho de vinho acompanhado de linguine na manteiga e manjerição.

89.90

Mignon ao Molho de Figo Turco

Medalhão de filé mignon na crosta de ervas, figo turco acompanhado de risotto de arroz arbóreo com maçã em cubos finalizado com figo turco na manteiga.

89.90

Mignon na Manteiga e Ervas

Medalhão de filé mignon com manteiga de ervas servido com risoto de arroz arbóreo de queijo parmesão.

89.90

Mignon Poivre

Medalhão de filé mignon ao molho poivre acompanhado de nhoque gratinado.

89.89

Filetto Alla Parmigiana

Parmigiana de mignon ao molho de tomate, mussarela gratinado, acompanhado de tagliatelle na manteiga e manjerição.

89.90

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

SEM  
GLU  
TEN



S O B R E M E S A S



COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

SEM  
GLU  
TEN

01	<b>Baba de Camelo</b> A mais famosa sobremesa do Limoeiro, de origem portuguesa, um delicioso e leve mousse de doce de leite e bolachas quebradas.	15,90
02	<b>Pérolas de Coco</b> Sagu cozido no leite de coco, coco fresco, coco caramelizado e mousse de doce de leite.	15,90
	<b>Sorvete de Chocolate Negresco</b> Sorvete de chocolate com ganache de chocolate meio amargo e topping de Negresco.	15,90
03	<b>Sorvete Limone</b> Sorvete de limão siciliano com creme de limão.	15,90
04	<b>Sorvete de Manjeriçã e Calda de Frutas Vermelha</b> Sorvete artesanal feito à partir das folhas frescas de manjeriçã em uma calda de frutas frescas de amora, morango e framboesa finalizado com azeite de manjeriçã.	17,90
05	<b>Palha Italiana de Chocolate</b> Delicioso brigadeiro com pedacinhos de bolacha maisena.	12,00
	<b>Palha Italiana de Limão Siciliano</b> Surpreendente sabor do limão siciliano e licor de Limoncello em um brigadeiro molinho com pedaços de bolacha maisena.	12,00
06	<b>Tiramisù</b> O mais famoso doce italiano feito com amaretto liqueur, creme de queijo, café, biscoito champagne e chocolate meio amargo.	22,90
07	<b>Torta Caprese com Chantilly de Bala de Banana</b> Nossa clássica torta de amêndoas, castanha e chocolate meio amargo, agora com o chantilly de bala de banana de Antonina finalizado com calda de maracujá.	22,90

Q U E N T E S

Espresso Blend Premium	7,90
Espresso Latte (com leite)	8,90
Chás Consulte sabores disponíveis.	7,00

BEBIDAS

Água Mineral	SEM GÁS / COM GÁS	500ml	7,90
Sprite Fresh	LIMÃO	500ml	9,90
Refrigerante	COCA-COLA / GUARANÁ / TÔNICA / CITRUS		7,90
Suco 100% natural de laranja		300ml 700ml	11,90 19,90
Suco de uva	300ml		15,90

SODAS ITALIANAS

Xarope Monin, água mineral com gás e gelo.

ABACAXI	MAÇÃ VERDE
CRANBERRY	MARACUJÁ
KIWI	MORANGO
LIMÃO SICILIANO	TANGERINA

330ml  
11,90

CHÁS GELADOS

Xarope Monin, água mineral e gelo.

Chá Preto com Pêssego	330ml	11,90
Chá Preto com Limão	330ml	11,90

ALCOÓLICOS

Chopp Artesanal <b>PILSEN</b>	300ml	475ml
	10,90	15,90
Chopp Artesanal <b>ESPECIAL</b>	15,90	21,90
Consulte Estilo/Cervejaria		
Stella Artrois	330ml	13,90
Stella Artrois SEM GLÚTEM	330ml	15,90

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO


DRINKS

Licor Limoncello	24,90
Licor Arancello	24,90
Dose	
CACHAÇA OURO DE MORRETES	14,90
SALINAS ou SMIRNOFF	14,90
GIN	24,90
<b>GIN</b> Ger Tônica	34,90
Xarope Monin de gengibre, gin e tônica.	
Maracu <b>GIN</b>	34,90
Xarope Monin de maracujá, gin e tônica.	
Aperol Spritz	34,90
Vodka <b>MIX</b>	27,90
Xarope Monin, limão, gelo, vodka e água com gás.	
MAÇÃ VERDE / MARACUJÁ	
LIMÃO SICILIANO / CRANBERRY	
KIWI / ABACAXI / MORANGO / TANGERINA	
Caipirinha	
SALINAS	LIMÃO ou MORANGO
OURO DE MORRETES	LIMÃO ou MORANGO
27,90	27,90
Caipiroska	LIMÃO ou MORANGO
SMIRNOFF	29,90
Caipira de Manjeriçao	34,90
SMIRNOFF, xarope kiwi, manjeriçao fresco e pimenta tabasco.	

## VINHOS BRANCOS

	Vinho em taça Português 170ml	21,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO BRANCO W.E. 90 PTs	79,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO ROSE	79,90
	Quinta do Portal do Trevo VINHO VERDE	79,90
	Chardonnay DOC VENEZIA	82,90
	Pinot Grigio DOC VENEZIA	89,90
	Tenuta Prosecco DOC FRISANTE	99,90

## VINHOS TINTOS

	Vinho em taça Português 170ml	21,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO TINTO W.S. BEST BUY	79,90
	Rosso DOC Lison PRAMAGGIORE	79,90
	Pinot Nero VENEZIA	99,90
	Trapezio MALBEC	65,90
	Trapezio CABERNET	65,90

ROLHA: taxa de serviço de 29,90 por garrafa.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

CONHEÇA NOSSO  
CARDÁPIO  
EXECUTIVO

Válido de terça a sexta  
exceto feriados  
prolongados e dias  
comemorativos.



+55 41 3093-5392

ola@olimoeiro.com.br  
olimoeiro.com.br



limoeiro.casa.de.comidas  
limoeiro.casa.de.comidas