

#CARDÁPIO  
#ARMAZÉMRESTAURANTE



◆ APRECIE ◆  
*nosso sabor*



Quinta-feira, 16 de Julho de 2020: inauguramos o mais moderno ambiente de São Bento - PB, oferecendo o melhor da gastronomia, com a qualidade e o padrão que você merece. Uma realização para minha vida e minha família, um sonho que se tornou realidade. Foram mais de 10 anos falando, imaginando, rabiscando ideias e elaborando projetos que se transformaram em uma realidade que me deixa realizado e feliz, porque estou fazendo o que mais gosto: promovendo uma experiência gastronômica incomparável à minha cidade, aos amigos e clientes. Um agradecimento especial à minha família, minha esposa Iza Mônia, meus filhos Marcio Neto e Izabele, meus pais Marcio e Melada e minha irmã Márcia, que sempre estão ao meu lado.

Sinta-se à vontade e seja bem-vindo(a) a um ambiente moderno, que conta com a 1º cozinha de massas de São Bento e região, além de um cardápio elaborado com as melhores propostas de sabores para você.

Jullys Roberto



## BRUSQUETA NAPOLITANA

R\$ 18,00

Fatias de pão Italiano gratinado com queijo parmesão, coberto com um delicioso molho tomate concase perfumado com ervas finas.

## BRUSQUETA SERTANEJA

R\$ 18,00

Fatias de pão Italiano gratinado com queijo coalho, coberto com carne de sol desfiada e salteada na manteiga da terra e creme de nata, cebola roxa e folhas de coentro.

## CARPACCIO

R\$ 35,00

Fatias de carne bovina coberta com molho a base de mostarda dijon, azeite extra virgem, alcaparras. Perfumado com ervas finas e queijo parmesão curado. Acompanha torradas na manteiga de ervas.

## TÁBUA QUEIJOS E FRIOS

R\$ 75,00 • 1/2 R\$ 38,00

Salaminho, presunto de peru, azeitonas verdes, azeitonas pretas, pimenta biquinho, palmito, ovos de codorna, queijos mussarela, parmesão, do reino, golda e provolone. Acompanha geleia de tomate cereja e geleia de abacaxi.

## TÁBUA SERTANEJA

R\$ 59,00

Queijo coalho em cubos, queijo mussarela de cabra com azeite e ervas, terrine de carne de sol, dadinho de tapioca e melão de cana de açúcar.



# PETISCOS DE BOTECO



BOLINHO DE BACALHAU.....	R\$ 25,00
BOLINHO DE CARNE DE SOL.....	R\$ 25,00
FITAS.....	R\$ 12,00
QUINTETO.....	R\$ 49,00
ISCA DE FRANGO.....	R\$ 22,00
ISCA DE PEIXE.....	R\$ 35,00
FILÉ COM FRITAS.....	R\$ 38,00
FILÉ GORGONZOLA.....	R\$ 42,00
TRIO ARMAZÉM.....	R\$ 36,00
CAMARÃO ALHO E ÓLEO.....	R\$ 55,00
FEIJÃO VERDE NA NATA.....	R\$ 25,00
COSTELA SUÍNA BBQ.....	R\$ 35,00
TORRESMINHO.....	R\$ 15,00
TRIPA.....	R\$ 15,00
PICANHA NA CHAPA.....	R\$ 38,00
PICANHA EM TIRAS.....	R\$ 35,00
MEDALHÃO DE FRANGO COM BACON.....	R\$ 16,00
ROLÉ DE CARNE DE SOL COM COALHO.....	R\$ 18,00
CROQUETES (4 UNIDADES) .....	R\$ 14,00



## CALDINHOS & ENSOPADOS

### • CALDINHOS •

FEIJOADA .....	R\$ 8,00
FEIJÃO VERDE COM CHARQUE.....	R\$ 8,00

### • ENSOPADOS •

CARANGUEJO.....	R\$ 25,00
CAMARÃO.....	R\$ 28,00





Self service

APENAS  
R\$ 45,00

· CASO MAIS DE 50% DO PRATO  
SEJA PROTEÍNA O VALOR SERÁ DOBRADO

Massas



ACOMPANHAMENTOS

+



PROTEÍNA

+



MASSAS

+



MOLHOS

PREÇO POR KG  
R\$ 39,90

· ADICIONANDO CAMARÃO:  
R\$ 49,90

· CASO MAIS DE 50% DO PRATO  
SEJA PROTEÍNA O VALOR  
SERÁ DOBRADO

## PRATOS INDIVIDUAIS E DUPLOS

# Carnes



### MEDALHÕES AO MOLHO MADEIRA R\$ 42,00 • R\$ 80,00

Medalhões de filé mignon marinados e grelhados, cobertos com molho madeira. Acompanha arroz piamentese e batata frita.

### FILÉ À PARMEGIANA R\$ 28,00 • R\$ 50,00

Bife de filé mignon marinado e empanado, frito sob imersão, gratinado com queijo mussarela e banhado com um delicioso molho de tomate. Acompanha espaguete ao molho pomodoro e batata frita.

### TORNEDOR AO POIVRE R\$ 45,00 • R\$ 85,00

Filé mignon alto, marinado e grelhado, banhado com delicioso molho de pimenta do reino em pedaços. Acompanha fettuccine ao alho e óleo.

### RISOTO DE FILÉ COM BACON R\$ 38,00 • R\$ 70,00

Cubos de filé mignon salteados com bacon e champignon, arroz arbóreo cremoso e queijo parmesão.

### TORNEDOR AO DIJON R\$ 45,00 • R\$ 85,00

Filé mignon alto, marinado e grelhado ao molho de mostarda dijon. Acompanha arroz piamentese.

### ESCALOPE DE FILÉ MIGNON R\$ 40,00 • R\$ 75,00

Mini bifés de filé mignon marinado e grelhado ao molho madeira. Acompanha risoto de cogumelo e crispe de alho poró

### PAILLARD DE FILÉ MIGNON R\$ 39,00 • R\$ 72,00

Filé mignon batido e selado na manteiga de ervas. Acompanha risoto de pêra com gorgonzola.

### PICANHA NACIONAL R\$ 35,00 • R\$ 75,00

Fatias de picanha grelhada. Acompanha arroz de ervas, batatas fritas e feijão verde.

### PICANHA IMPORTADA R\$ 55,00 • R\$ 100,00

Fatias de picanha grelhada. Acompanha arroz biro biro, batatas rústicas e feijão tropeiro.

### PICANHA SUÍNA GRELHADA R\$ 30,00 • R\$ 50,00

Fatias de picanha grelhada. Acompanha arroz cremoso de limão e batatas rústicas.

## ACOMPANHAMENTOS

ESPAGUETE	R\$ 5,00	PURÊ DE BATATA	R\$ 8,00
ARROZ BRANCO	R\$ 5,00	FAROFA	R\$ 4,00
ARROZ PIAMONTESE	R\$ 8,00	VINAGRETE	R\$ 5,00
ARROZ BIRO BIRO	R\$ 8,00	FEIJÃO TROPEIRO	R\$ 8,00
ARROZ COM ERVAS	R\$ 6,00	FEIJÃO CARIOCA	R\$ 5,00
BATATA FRITA	R\$ 7,00	FEIJÃO VERDE	R\$ 6,00
BATATA RÚSTICA	R\$ 7,00	LEGUMES SALTEADOS	R\$ 7,00



## PRATOS INDIVIDUAIS E DUPLOS

# Frangos



### FRANGO A KIEV R\$ 30,00 • R\$ 55,00

Filé de frango a rolê recheado com queijo presunto e bacon, banhado com manteiga de ervas. Acompanha arroz a grêga e purê de batatas.

### FRANGO À PARMEGIANA R\$ 25,00 • R\$ 48,00

Bife de filé de frango batido e empanado, frito sob imersão, gratinado com queijo mussarela e banhado com um delicioso molho de tomate. Acompanha arroz branco e purê de batatas.

### FRANGO AOS QUEIJOS R\$ 30,00 • R\$ 55,00

Cubos de filé de frango salteados e ensopados com molho de queijos. Acompanha arroz branco e batata palha.

### MEDALHÕES DE FRANGO COM BACON R\$ 35,00 • R\$ 65,00

Medalhões de frango lardeados com bacon e grelhados. Acompanha espaguete na manteiga de ervas, creme de mussarela e alho frito.

### FRANGO DIJON R\$ 32,00 • R\$ 60,00

Filé de frango marinado e grelhado ao molho de mostarda dijon, acompanha arroz de ervas e legumes salteados.



### SALMÃO GRELHADO R\$ 40,00 • R\$ 75,00

Salmão marinado e grelhado, banhado com molho de ervas. Acompanhado de arroz com sete grãos.

### CAMARÕES GRELHADOS R\$ 35,00 • R\$ 65,00

Filé de camarão grelhado. Acompanha arroz integral e legumes salteados.

### FRANGO GRELHADO R\$ 25,00 • R\$ 45,00

Filé de frango grelhado. Acompanha espaguete integral e legumes salteados.

### SALADA CAESAR R\$ 20,00

Mix de folhas com tomate cereja, banhado com molho caesar e cruotons italianos.

### SALADA ARMAZÉM R\$ 26,00

Mix de folhas com tomate cereja, castanhas de cajú, iscas de frango grelhado, banhado com molho de iogurte.

## PRATOS

# Fitness



## PRATOS INDIVIDUAIS E DUPLOS

# Peixes e Frutos do Mar

### • FRUTOS DO MAR •

#### RISOTO DE CAMARÃO R\$ 42,00 • R\$ 75,00

Camarões marinados e salteados na manteiga de camarão, arroz arbóreo cremoso e queijo parmesão.

#### FETTUCCINE AO MAR R\$ 42,00 • R\$ 75,00

Filé de camarão marinado e salteados na manteiga de ervas com fettuccine.

#### CAMARÃO ARMAZÉM R\$ 42,00 • R\$ 75,00

Filé de camarão salteado no alho e óleo com penne, banhado com delicioso molho Armazém.

#### CAMARÃO SERTANEJO R\$ 42,00 • R\$ 75,00

Filé de camarão salteado na manteiga da terra com coentro ao molho de nata e queijo de manteiga.

#### LAGOSTA GRElhADA R\$ 69,00 • R\$ 120,00

Lagosta grelhada na manteiga de ervas. Acompanha arroz cremoso de limão siciliano.

#### CAMARÃO À PARMEGIANA R\$ 42,00 • R\$ 75,00

Filé de camarão empanado e frito sob imersão, gratinado com queijo mussarela. Acompanha espaguete ao molho pomodoro.

#### CAMARÃO A ROMANA R\$ 45,00 • R\$ 85,00

Filé de camarão empanado com queijo parmesão e frito sob imersão. Acompanha arroz à grega e musseline de batatas.

#### CAMARÃO QUATRO QUEIJOS R\$ 45,00 • R\$ 85,00

Filé de camarão salteado ao molho de quatro queijos. Acompanha arroz de brócolis e legumes salteados.

#### MUQUEQUINHA DE CAMARÃO R\$ 45,00

Camarões salteados com pétalas de alho e azeite, redução de caldo de moqueca. Acompanhado com arroz de açafraão e ervilhas.



### • PEIXES •

#### BACALHAU ARMAZÉM R\$ 45,00 • R\$ 85,00

Lascas de bacalhau salteados no azeite com azeitonas pretas e verdes, gomos de batatas cozida, ovos cozidos ao molho de nata cremoso. Acompanha arroz branco.

#### PESCADA COM CROSTA DE GERGELIM R\$ 35,00 • R\$ 65,00

Filé de peixe grelhado com crosta de gergelim. Acompanha arroz de limão cremoso e legumes salteados.

#### PEIXE A CUBANA R\$ 35,00 • R\$ 65,00

Filé de pescada amarela empanado e frito sob imersão. Acompanha arroz a grêga, banana empanada e abacaxi empanado.





# PRATOS PARA *Três pessoas*

**BIFE AO MOLHO MADEIRA** R\$ 54,00  
Acompanha arroz piamontese e batatas fritas.

**BIFE À PARMEGIANA** R\$ 45,00  
Acompanha espaguete ao pomodoro e batatas fritas.

**CARNE DE SOL NA NATA** R\$ 42,00  
Acompanha arroz branco, macaxeira frita e feijão verde.

**MISTÃO ARMAZÉM** R\$ 64,00  
Linguíça aurora churrasco mista, carne de sol e frango assado. Acompanha farofa, vinagrete, arroz de leite, feijão carioca e macaxeira cozida.



# PRATOS *Kids*

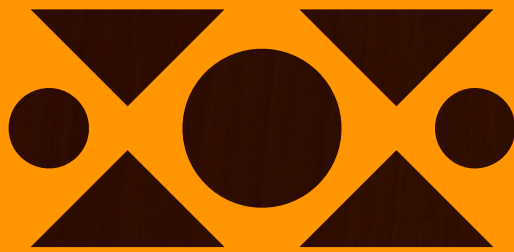
**FILE MIGNON**..... R\$ 18,00  
**FILE DE FRANGO**..... R\$ 15,00  
**FILE DE PEIXE**..... R\$ 18,00

Acompanhamentos: Arroz, purê ou batata.

# SOBREMESAS *A La Carte*

**MUSSI DE MARACUJÁ**..... R\$ 8,00  
**DELÍCIA DE ABACAXI**..... R\$ 8,00  
**TORTA DE LIMÃO**..... R\$ 12,00  
**CONE COLORIDO**..... R\$ 13,00  
**PUDIM** ..... R\$ 8,00  
**PÉTIT GATEAU**..... R\$ 18,00  
**BROWNIE**..... R\$ 18,00  
**CARTOLA**..... R\$ 18,00  
**CASQUINHA DE BROWNIE**..... R\$ 10,00

# Bebidas



## • WHISKY •

JOHNNIE WALKER RED	R\$ 8,00
JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 14,00
JOHNNIE WALKER GREEN	R\$ 18,00
JOHNNIE WALKER GOLD	R\$ 20,00
JOHNNIE WALKER BLUE	R\$ 50,00
BUCHANAN'S 12	R\$ 14,00
LOGAN	R\$ 14,00
OLD PARR	R\$ 12,00
BLACK & WHITE	R\$ 7,00

## • CERVEJAS •

BUDWEISER	R\$ 7,00
HEINEKEN	R\$ 8,00
SETELLA ARTOIS	R\$ 8,00
CORONA	R\$ 10,00
BRAMA DUPLO MALTE	R\$ 7,00
ITAIPAVA PREMIUM	R\$ 7,00

## • VODKAS •

SMIRNOFF	R\$ 6,00
ABSOLUT	R\$ 10,00
GREY GOOSE	R\$ 14,00
CIROC	R\$ 14,00
BELVEDERE	R\$ 18,00

## • REFRIGERANTES •

COCA COLA LATA	R\$ 5,00
GUARANÁ ANTÁRTICA LATA	R\$ 5,00
FANTA LARANJA LATA	R\$ 5,00
FANTA UVA LATA	R\$ 5,00
SODA LIMONADA LATA	R\$ 5,00

## • DIVERSOS •

REDBULL	R\$ 12,00
H2O LIMONETO	R\$ 6,00
ÁGUA S/ GÁS	R\$ 3,00
ÁGUA C/ GÁS	R\$ 4,00

## • LICORES •

LICOR 43	R\$ 22,00
----------	-----------

## • CACHAÇAS •

SERRA LIMPA	R\$ 6,00 - DOSE
RAINHA	R\$ 6,00 - DOSE
MATUTA	R\$ 3,50 - DOSE
TRIUNFO	R\$ 3,50 - DOSE
YPIOCA 150 ANOS	R\$ 10,00 - DOSE

## • DRINKS •

GIN TÔNICO	R\$ 20,00
GIN ARMAZÉM	R\$ 22,00
COZUMEL	R\$ 16,00
MARGUERITA	R\$ 18,00
MOJITO	R\$ 15,00

## • CAIPIROSCAS •

LIMÃO	R\$ 14,00
MORANGO	R\$ 18,00
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 18,00
KIWI	R\$ 16,00
UVA	R\$ 16,00
SAZONAL	R\$ 16,00

## • CAIPIRINHAS •

LIMÃO	R\$ 10,00
CAJÁ	R\$ 10,00
CAJU	R\$ 10,00

## • SUCOS •

LARANJA	R\$ 8,00 • R\$ 19,00
LIMÃO	R\$ 6,00 • R\$ 15,00
ABACAXI	R\$ 6,00 • R\$ 15,00
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$ 8,00 • R\$ 19,00
GOIABA	R\$ 6,00 • R\$ 15,00
ACEROLA	R\$ 6,00 • R\$ 15,00
CAJU	R\$ 6,00 • R\$ 15,00

# CONHECENDO O *Chef*

Minha consultoria vai muito além dos pratos e sabores que entrego enquanto experiência gastronômica. Sugerir e indicar opções que completem ainda mais o cardápio dos meus clientes é fundamental no trabalho que desenvolvo.

No Armazém Restaurante, desenvolvi este cardápio pensando em trazer uma alimentação de qualidade e bem elaborada, com a certeza de que esse padrão de qualidade continuará nesta cozinha, entregando a você, cliente, uma experiência autêntica.



*Jackson Oliveira*  
CHEF CONSULTOR



 ARMAZEMRESTAURANTESB

 83 99881.1615

