

# introdução à amazônia brasileira

## **Formiga saúva** 18

Com espuma de mandiocquinha

## **Costelinha de tambaqui agridoce** 42 (4 unidades)

Costelinhas de tambaqui com molho agridoce, para comer com as mãos

## **Camarão e pirão** 35

Camarão na brasa, pirão de tucupi, cogumelo, ora-pro-nobis e pimenta baniwa

## **Croquete de tambaqui** 20 (4 unidades)

Recheado com queijo

## **Tirinhas de pirarucu** 28

Empanadas com farinha do Uarini e aioli de tucupi defumado

## **Sardinha de rio 'ticada'** 13 (valor por unidade)

As sardinhas dos rios da Amazônia são uma iguaria. Fritas e ticadas (corte usado para cortar as espinhas), ficam super crocantes e saborosas

## **Pirarucu curado no missô** 38

Lâminas de pirarucu frio curado no missô, farinha do Uarini, pimenta de cheiro e castanha fresca

## **Mujeca de peixe moqueado e cogumelo yanomami** 36

Caldo quente de peixe defumado com cogumelos coletados por índios Yanomami

## **Queijo coalho na brasa e redução de guaraná da amazônia** 26 (V)

Queijo coalho assado na brasa finalizado com redução de guaraná

## **bao** 12

Pão chinês no vapor. Escolha um recheio abaixo.

### **Tucumã e queijo** (V)

**Pirarucu frito, picles de vitória régia, aioli de alho assada e rúcula**

**Camarão, molho agridoce, rúcula, picles de cebola roxa**

## os clássicos do amazonas

### **Banda de tambaqui na brasa** 169 (até 3 pessoas)

Assada na brasa, com baião de dois cremoso, farofa de grãos, vinagrete de picles e tartar de banana

### **Matrinxã assada na folha de bananeira** 129 (até 2 pessoas)

Recheada com farofa de banana, com vinagrete de picles e baião cremoso

## do rio à brasa

### **Costela de tambaqui** 64

Assada à lenha no forno Jospier com tartar de banana e baião cremoso

### **Ventrecha de pirarucu** 67

Com purê de banana, mini cenoura, lâminas de castanha fresca e demi glace vegetal com tucupi

### **Caldeirada de tambaqui na brasa** 64

Peixe e legumes tostados na brasa, ovo e caldo de peixe

### **Pirarucu e escama de cogumelos** 63

No forno a lenha, escamas de cogumelo, rúcula selvagem, farinha do Uarini e feijãozinho crocante

### **Camarão VG e feijão manteiguinha** 82

No forno a lenha com texturas de feijão manteiguinha

## terra e ar

### **Filé de costela angus na brasa** 74

Corte de angus, arroz cremoso de alho assado e tomate no forno a lenha

### **Bife de chorizo de angus no forno Jospier** 79

Com farofa de ovo estalado com farinha de Uarini e rúcula selvagem

### **Pato no tucupi** 65

Nosso pato assado na brasa com arroz cremoso de legumes tostados

## outras tribos

### **Couve flor na brasa** 29

Com aioli de ervas tostadas e quinoa frita

### **Mix de folhas e cupuaçu** 30

Com citronete de cupuaçu e queijo pecorino

### **Arroz de cogumelos Yanomami no forno a lenha** 61

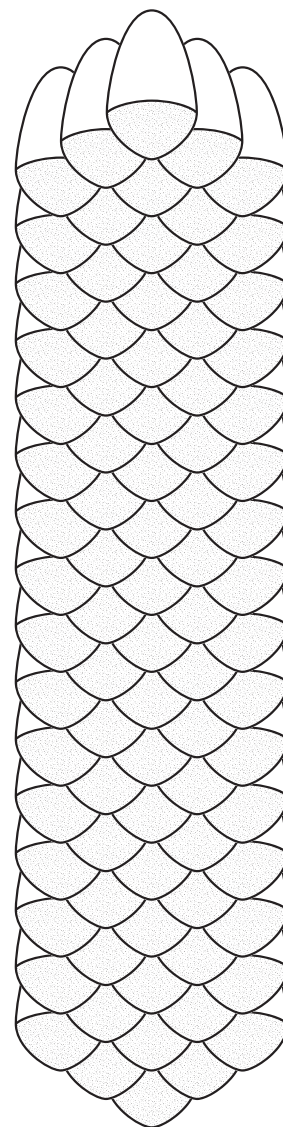
Finalizado com ovo com gema mole, queijo cabra e abobrinha

### **Fetuccine da casa, queijo de cabra e bacon de pirarucu** 49

*Opção sem bacon de pirarucu* 

Fetuccine artesanal, bacon de pirarucu, creme de queijo de cabra cremoso, pecorino e pimenta do reino

banzeiro  
cozinha amazônica



**Como nas tribos, nossos sabores são melhores quando compartilhados. Peça pratos para partilhar.**

# sobremesas

*Preserve! Um lugar para a sobremesa (e a Amazônia)*

## **Pavlova de açaí** 22

Sorvete de açaí, gel de açaí, gel de laranja e merengue crocante

## **Panna cota de castanha** 22

Cremosa Panna cota finalizada com “castanhada”, gel de coco e castanha fresca

## **#descubramanaus** 24

Cupuaçu com brigadeiro. O clássico dos clássicos. A sobremesa mais apreciada do Amazonas

## **Bolo de macaxeira** 18

Aquelas receitas de vó, nessa versão recheado com toffee de cumaru

## **Sorvete artesanal** 7

Cumaru  
Capim limão  
Açaí  
Tapioca  
Taperebá

# cafés

## **Café orfeu espresso** 8

## **Drip coffee orfeu intenso** 12

Filtro individual com café torrado e moído com hastes flexíveis que se encaixa perfeitamente nas bordas da xícara. Abriu. Filtrou. Degustou.

## aperitivos 30

*Estimulando o apetite*

### Negroni

Bombay, Martini Rosso e Campari

### Spritz

Aperol, rodela de laranja, água com gás e espumante brut

### Manhattan

Jack Daniel's, Martini Rosso e angostura e cereja maraschino

## caipirinhas 28

*Preparadas com cachaça premium. Temos também caipiroskas com vodka importada ou nacional*

### Limão Cravo

Lima da Pérsia

Limão Tahiti

Lychia

## cervejas

Jeffrey Niña (Long Neck 300ml) 20

Jeffrey Red Pilsen (Long Neck 300ml) 22

Jeffrey Rio (Lata 350ml) 15

Jeffrey Tropicale (Lata 350ml) 24

Trilha Faun'Amora Sour com Amora (Lata 350ml) 22

Trilha Mamangava Sour com Maracujá (Lata 350ml) 22

Trilha Melonrise Juicy Ipa (Lata 350ml) 22

Heineken (Long Neck 330ml) 13

Stella Artois (Long Neck 275ml) 13

## mocktails 24

Deliciosas combinações não alcoólicas gaseificadas

### Cranberry

Maçã verde

Pêssego

Grenadine

## chás gelados 12

Chás gelados na casa com sabores do Norte

### Cumarú e laranja

Hibisco e hortelã

Pimenta de cheiro e limão

## outras bebidas

Refrigerantes 7

### Sucos 12

Laranja, Limão, Cupuaçu, Graviola e Cacau

### Água Sempre Pura (330ml) 6

Opção com e sem gás 100% sustentável e elimina CO<sub>2</sub> na terra, sendo totalmente pura.

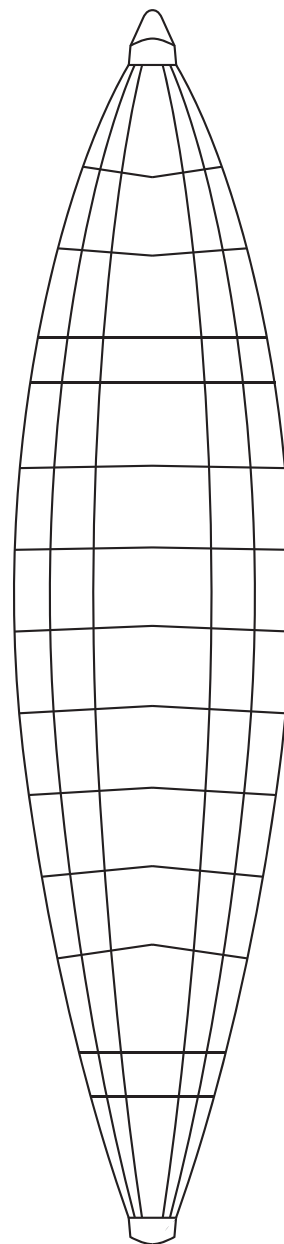
### Acqua Panna (505ml) 16

Água suave, aveludada e delicada

### Água San Pellegrino (505ml) 18

Naturalmente gaseificada, leve, equilibrada e agradável

banzeiro  
cozinha amazônica



Tronco  
esculpido a  
ferro e fogo  
que ganha nas  
águas o prumo  
da quilha o  
destino da proa;  
um toque de  
arte, um ciclo da  
vida, uma nave  
cabocla: CANOA.

Celdo Braga



## **bumbás** 25

*Envelhecidos na casa diretamente nos nossos barris. Complexidade de aroma e sabor. (Os drinks são em homenagem aos Bois de Parintins, no entanto, não levam as colorações dos bois)*

### ♥ **Garantido**

Cachaça premium, Campari e Noilly Prat

### ★ **Caprichoso**

Brandy de Jerez, Absinto e licor de alcachofra

---

## **tudo pode acontecer** 34

*Intermediários*

### **Sombrinha**

Rum superior, calda de pimenta de cheiro e suco de maracujá

### **Tiki cocktail**

Rum superior, purê de cupuaçu, suco de de limão tahiti e folhas de hortelã

### **Sour de jambú**

Cachaça de Jambú, suco de abacaxi, angostura e mel

### **Moscow mule**

Vodka importada, limão tahiti, calda de açúcar com espuma de gengibre

### **Bloody do banzeiro**

Tequila Don Julio, suco de tomate artesanal, caldo de cogumelo Yanomami, suco de limão siciliano, molho inglês, tabasco, sal maldon, aipo e pó de formiga

## **tônicas e algo a mais** 30

*Limpendo o paladar*

### **Botânico 1**

Amázzoni, limão tahiti, manjeriço e água tônica

### **Botânico 2**

Amázzoni, laranja bahia e chá de frutas vermelhas e água tônica

### **Botânico 3**

Amázzoni, lasca de pepino e água tônica

## **bumbás** 25

*Envelhecidos na casa diretamente nos nossos barris. Complexidade de aroma e sabor. (Os drinks são em homenagem aos Bois de Parintins, no entanto, não levam as colorações dos bois)*

### ♥ **Garantido**

Cachaça premium, Campari e Noilly Prat

### ★ **Caprichoso**

Brandy de Jerez, Absinto e licor de alcachofra

---

## **tudo pode acontecer** 34

*Intermediários*

### **Sombrinha**

Rum superior, calda de pimenta de cheiro e suco de maracujá

### **Tiki cocktail**

Rum superior, purê de cupuaçu, suco de de limão tahiti e folhas de hortelã

### **Sour de jambú**

Cachaça de Jambú, suco de abacaxi, angostura e mel

### **Moscow mule**

Vodka importada, limão tahiti, calda de açúcar com espuma de gengibre

### **Bloody do banzeiro**

Tequila Don Julio, suco de tomate artesanal, caldo de cogumelo Yanomami, suco de limão siciliano, molho inglês, tabasco, sal maldon, aipo e pó de formiga

## **tônicas e algo a mais** 30

*Limpendo o paladar*

### **Botânico 1**

Amázzoni, limão tahiti, manjeriço e água tônica

### **Botânico 2**

Amázzoni, laranja bahia e chá de frutas vermelhas e água tônica

### **Botânico 3**

Amázzoni, lasca de pepino e água tônica