

**silk**  **beachCLUB**  
búzios • restaurant & lounge

MENÜ • MENÜ

  
**BÚZIOS**  
*Beach*

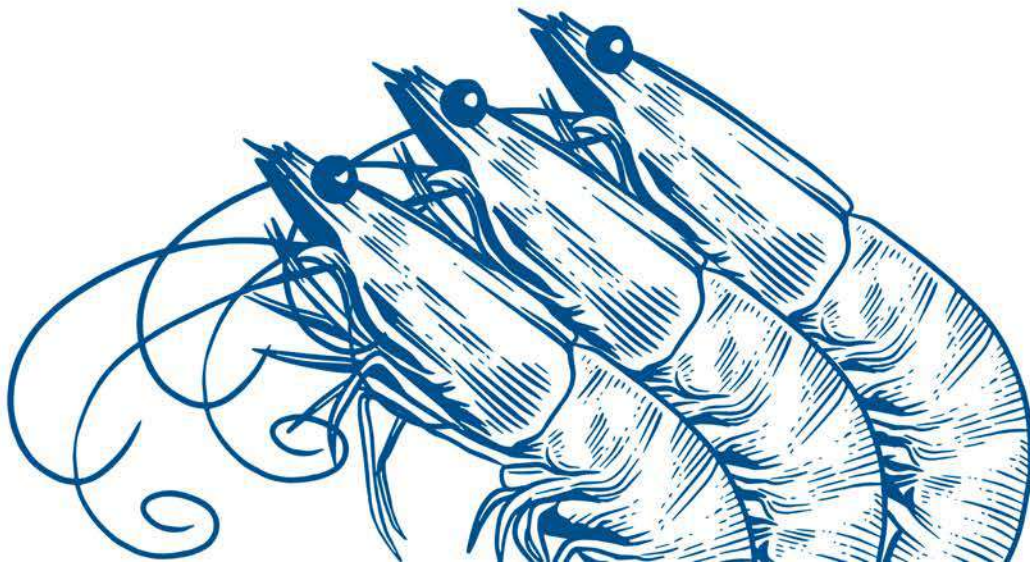
# • CULINÁRIA CAIÇARA •

---

## ENTRADAS

---

CARPACCIO DE ABOBRINHA <i>com vinagrete de maracujá e aroeira</i>	R\$ 40
CASQUINHA DE SIRI GRATINADA	R\$ 55
LULA BUZIANA NA CHAPA <i>com limão galego e tangerina picante</i>	R\$ 99
ISCA DE PEIXE CROCANTE <i>com maionese especial de coentro fresco</i>	R\$ 85
SALADINHA DE CAMARÃO <i>com maionese de açafraão da terra</i>	R\$ 89
DADINHOS DE TAPIOCA <i>com geleia de pimenta</i>	R\$ 75



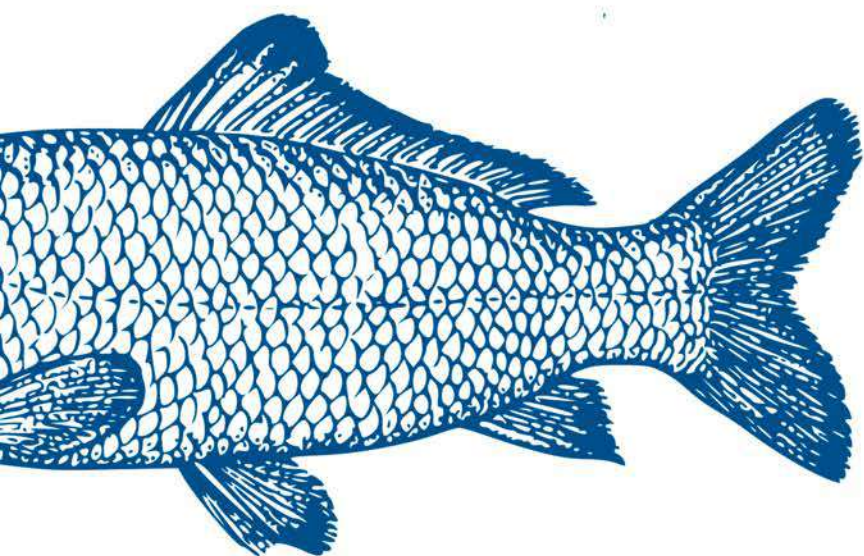
# • CULINÁRIA CAIÇARA •

---

## PRATOS

---

FILÉ DE PARGO ASSADO NA FOLHA DE BANANEIRA <i>com molho de limão galego</i>	R\$ 105
FILÉ DE PEIXE DO DIA COM BANANA NANICA <i>melaço e nozes</i>	R\$ 105
NAMORADA DO PESCADOR <i>grelhado misto (lagosta/ peixe/ polvo)</i>	R\$ 195
CAMARÃO AO LEITE DE COCO FRESCO <i>bertalha e aroeira</i>	R\$ 119
PAELLA BUZIANA <i>cação, mexilhão, lula, banana da terra, taioba e pitaya (p/ 2)</i>	R\$ 220
LAGOSTA GRELHADA	R\$ 280
FILÉ MIGNON COM MOLHO DE TAMARINDO <i>acompanha batatas rústicas</i>	R\$ 125
FILÉ MIGNON COM ALHO CONFIT <i>acompanha batatas rústicas</i>	R\$ 125



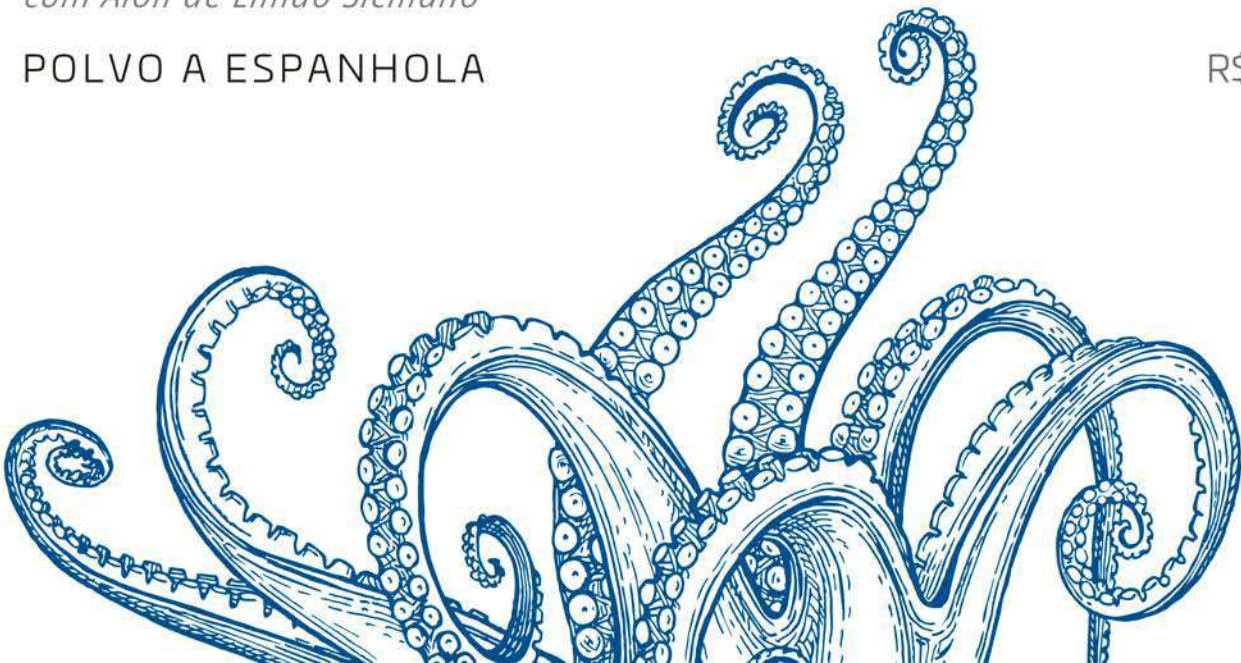
# • CULINÁRIA CLÁSSICA •

---

## ENTRADAS

---

BATATAS BRAVAS <i>batatas, aioli e páprica picante</i>	R\$ 49
PASTEL DE CARNE	R\$ 65
PASTEL DE CAMARÃO	R\$ 69
CARPACCIO DE CARNE	R\$ 55
CARPACCIO DE SALMÃO	R\$ 85
SALADA CAPRESE	R\$ 49
SALADA SILK <i>salada de atum, batata cozida, pickles de pepino, mix de folhas, cebola, vagem francesa, tomate italiano e ovo.</i>	R\$ 69
CAMARÃO VM À MILANESA	R\$ 129
CAMARÃO VM AO ALHO E ÓLEO	R\$ 129
FILÉ APERITIVO COM GORGONZOLA <i>e batatas rústicas</i>	R\$ 130
VIEIRAS SELADAS <i>com Aioli de Limão Siciliano</i>	R\$ 250
POLVO A ESPANHOLA	R\$ 150



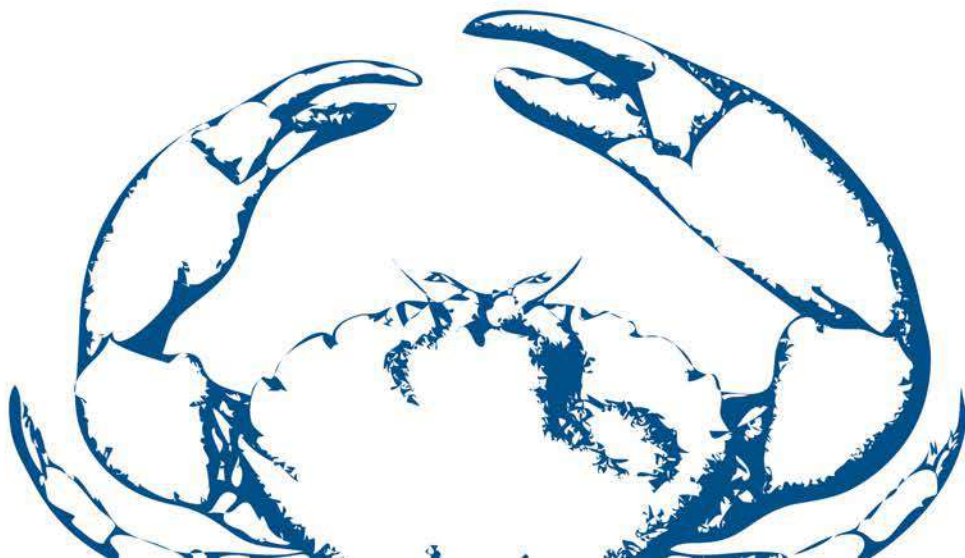
# • CULINÁRIA CLÁSSICA •

---

## PRATOS

---

SPAGHETTI SAN MARCO	R\$ 79
<i>espaguete com mussarela de bufala, tomate confit, pesto, azeitona preta e manjericão</i>	
SPAGHETTI COM TRUFAS	R\$ 149
<i>vinho branco e creme de leite fresco</i>	
SPAGHETTI SAMSARA (VEGGIE)	R\$ 69
<i>berinjela, abobrinha, cebola, tomate cereja e rúcula</i>	
SPAGHETTI TERRA E MAR	R\$ 105
<i>camarões, creme de leite e curry</i>	
SPAGHETTI DE FRUTOS DO MAR	R\$ 119
PENNE ALLA SORRENTINA	R\$ 79
<i>molho de tomate, manjericão e mussarela de bufala</i>	
PENNE DEL PECK	R\$ 109
<i>penne com camarão, salmão defumado finalizado com azeite extra virgem e raspas de limão</i>	
PENNE GOURMAND	R\$ 109
<i>camarão, rucula, azeite extra virgem, abobrinha e tomate cereja</i>	
PENNE VECCHIA MILANO	R\$ 119
<i>penne com camarão, funghi porcine, gorgonzola e creme de leite fresco</i>	



# • CULINÁRIA CLÁSSICA •

---

## PRATOS

---

FETTUCINE COM LAGOSTA <i>vinho branco e molho de tomate</i>	R\$ 160
RISOTTO DE COGUMELO FRESCO <i>(funghi porcine, shitake e champignon paris)</i>	R\$ 99
RISOTTO DE CAMARÃO <i>com Brie e farofa de Bacon</i>	R\$ 105
RISOTTO DE VIEIRA COM ASPARGOS <i>ao azeite trufado</i>	R\$ 190
RISOTTO DE FILÉ MIGNON, PÊRA E GORGONZOLA	R\$ 99
RISOTTO DE CAMARÃO E ABOBRINHA	R\$ 99
CAMARÃO VG <i>ao vinho acompanhado de legumes ao vapor</i>	R\$ 180
CAMARÃO VG GRELHADO <i>com risotto de açafreão</i>	R\$ 180
CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY	R\$ 129
LAGOSTA GRELHADA <i>ao molho shitake, limão siciliano e legumes</i>	R\$ 290
FILÉ DE SALMÃO COM MOSTARDA <i>mel, gengibre e purê de batata baroa</i>	R\$ 125
FILÉ DE SALMÃO AO MARACUJÁ E SAKE <i>acompanha arroz de jasmin</i>	R\$ 125
SALMÃO GRELHADO COM LEGUMES	R\$ 125

# • CULINÁRIA CLÁSSICA •

## PRATOS

FILÉ DE PEIXE DO DIA NA CROSTA DE GERGELIM <i>e musseline de batata roxa</i>	R\$ 109
PARGO COM PURÊ DE BANANA DA TERRA <i>e farofa crocante</i>	R\$ 109
MEDALÃO A PIZZAIOLA <i>(Filé com molho de tomate com mussarela de bufala gratinada, manjericao e oregano fresco,acompanha fetucine na manteiga.)</i>	R\$ 130
FILÉ MIGNON COM FUNGHI PORCINE <i>acompanha risotto de açafraão</i>	R\$ 130
FILÉ MIGNON ALLA ROSSINI <i>(Filé mignon com redução do vinho do porto, foie gras e crutons, acompanha risotto alla milanese.)</i>	R\$ 190
FILÉ DE PARGO NA ESPUMA DE LIMÃO SICILIANO <i>acompanha arroz de jasmin</i>	R\$ 109
FILÉ DE PEIXE DO DIA GRELHADO <i>acompanha espaguete de abobrinha e cenoura, gergelim e redução de missô</i>	R\$ 109
FILÉ MIGNON A MOSTARDA <i>acompanha risotto parmesão</i>	R\$ 125
FILÉ MIGNON AO GORGONZOLA <i>risoto parmegiano</i>	R\$ 125
BIFE ANCHO GRELHADO COM FRITAS	R\$ 120



# • CULINÁRIA CLÁSSICA •

---

## KIDS

---

SPAGHETTI AO POMODORO OU NA MANTEIGA R\$ 45

ARROZ, BATATAS E FRANGO EMPANADO NO PANKO R\$ 50

---

## SOBREMESAS

---

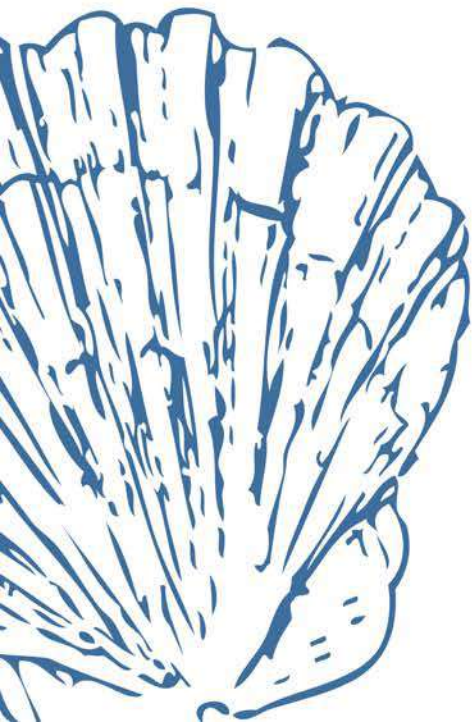
AÇAÍ COM FRUTAS, COCO E GRANOLA R\$ 35

SORVETE DE QUEIJO C/ CALDA DE GOIABADA CASCÃO R\$ 35

BANANA FLAMBADA C/ SORVETE DE TAPIOCA R\$35

TERRINE DE CHOCOLATE R\$ 35

TORTA 3 CHOCOLATES R\$ 35



CHEF

*Renan de Araujo*



# • CULINÁRIA JAPONESA •

## CEVICHE

CEVICHE DE PEIXE	R\$ 69
CEVICHE DE CAMARÃO	R\$ 69
CEVICHE DE SALMÃO <i>ao molho de maracujá</i>	R\$ 69

## TARTARE

ATUM C/ ABACATE	R\$ 69
-----------------	--------

## SASHIMI

*Cortes de Peixe, 10pçs / THIN RAW SEAFOOD - 10PCS.*

ATUM	R\$ 65
PEIXE BRANCO <i>white fish</i>	R\$ 65
SALMÃO <i>salmon</i>	R\$ 65
SASHIMI MIX <i>Cortes de Peixe, 25 pçs</i>	R\$ 109

## TEMAKI

*Cone.*

SAKE - salmão	R\$ 49
FILADÉLFIA <i>Alga, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 55
HOT FILADÉLFIA <i>Empanado de alga, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha</i>	R\$ 55
TUNA CREAM <i>Alga, arroz, atum, cream cheese e gergelim.</i>	R\$ 52

## MAKIMONO

*Enrolado de Alga com Arroz - 10 pçs*

FILADÉLFIA <i>Alga, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 59
EBI HOT <i>Alga, arroz, camarão, cream cheese e ceboleto.</i>	R\$ 65
TOKIO <i>Alga, arroz, salmão frito e cream cheese.</i>	R\$ 59
KAVAZAKI <i>Alga, arroz, atum, abacate, geleia de pimenta e molho de ostra.</i>	R\$ 59
HOT FILADÉLFIA <i>Alga, arroz, salmão, cream cheese empanado no panko.</i>	R\$ 59

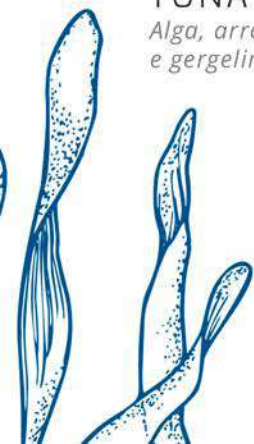
## HURAMAKI

*10 pçs*

CALIFORNIA <i>Arroz, alga, gergelim, manga, kani, pepino.</i>	R\$ 59
NAGAZAKI <i>Arroz, alga, pasta de atum, maionese picante.</i>	R\$ 59
TAKAYAMA <i>Arroz, alga, salmão, cream cheese e cebolinha.</i>	R\$ 69
GOHAN <i>Alga, arroz, salmão, tiras de salmão, raspa de limão siciliano.</i>	R\$ 89

## POKE

SALMÃO	R\$ 59
ATUM	R\$ 59



# • CULINÁRIA JAPONESA •

## ESPECIAIS JOE SILK

7 pçs

**HIROSHIMA** R\$ 65

*Peixe branco, arroz, abacaxi e molho tarê*

**KUMAMOTO** R\$ 72

*Peixe branco, cream cheese, redução de missô e raspa de limão siciliano*

**YAMAGUCHI** R\$ 72

*Atum, ovo de codorna, azeite trufado e sal do himalaia*

**YGUCHII** R\$ 85

*Salmão, camarão empanado, cream cheese, redução de shitake.*

**KIOTO** R\$ 78

*Alga, arroz, salmão, abacate e ovas de salmão.*

**OKAYAMA** R\$ 78

*Salmão, cream cheese, molho picante e gergelim.*

**OSAKA** R\$ 82

*Salmão, cream cheese, camarão e molho de manga picante.*

**MIX JOE SILK** R\$ 79

*7 pçs - 1 und de cada especial joe*

## COMBINADO SILK

20 pçs

*2 joe cream cheese com geleia de pimenta  
5 sashimi salmão marinado com limão e laranja  
2 niguri de peixe branco  
5 makimono filadélfia  
2 ebi furay  
2 gunkan do polvo  
2 gunkan de tartare de atum*

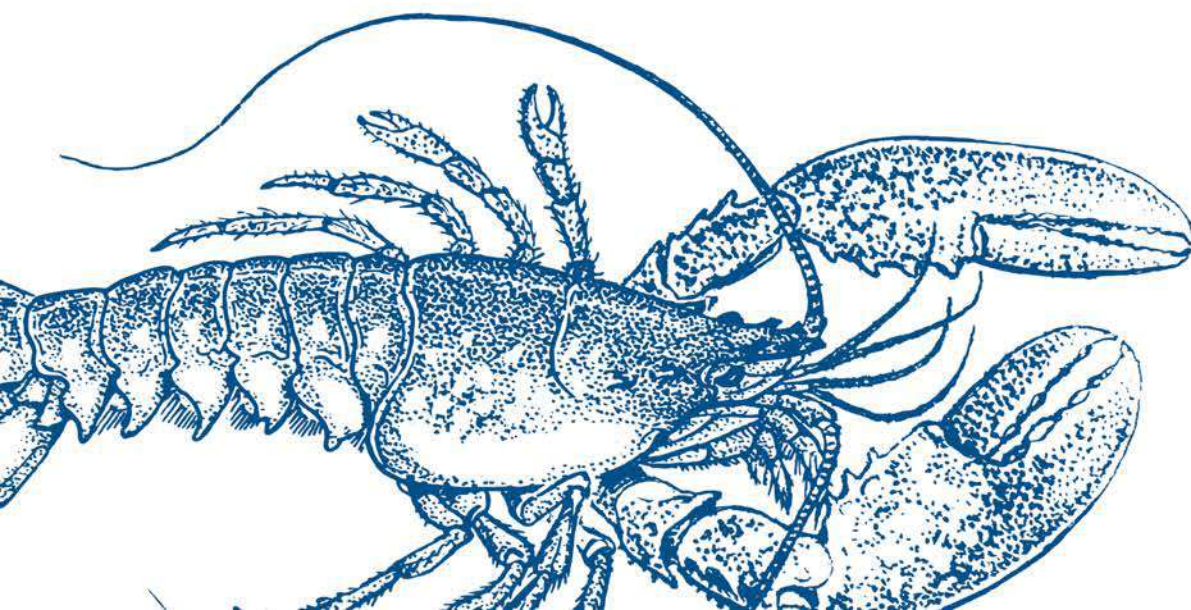
R\$ 140

## COMBINADO SILK

40 pçs

*SASHIMI= Salmão: 8pçs - Atum: 6pçs  
- Peixe Branco: 6pçs  
NIGUIRI= Salmão: 2pçs - Atum: 4pçs  
- Peixe Branco: 2pçs  
MAKIMONO= Filadélfia: 4pçs - Califórnia: 4pçs  
- Hot Filadélfia: 4pçs*

R\$ 250



# • SUGESTÕES •

LULA EMPANADA NO PANKO R\$ 109  
*com maionese de wasabi*

OSTRAS FRESCAS R\$ 90  
*finalizadas no espumante  
(consultar disponibilidade)*

OSTRAS GRATINADAS R\$ 90  
*com manteiga de ervas  
(consultar disponibilidade)*

## COMBINADO KYUSHU

60 pçs

10 maki peixe branco com geleia de abacaxi e curry  
10 maki camarão empanado com molho shitake e sake mirim  
10 maki de hadoke e espuma de limão siciliano  
10 hiramaki de salmão com abacate  
10 hiramaki de atum com geleia de pimenta  
10 hiramaki de kani com pickles de pepino e molho de manga picante.

R\$ 360

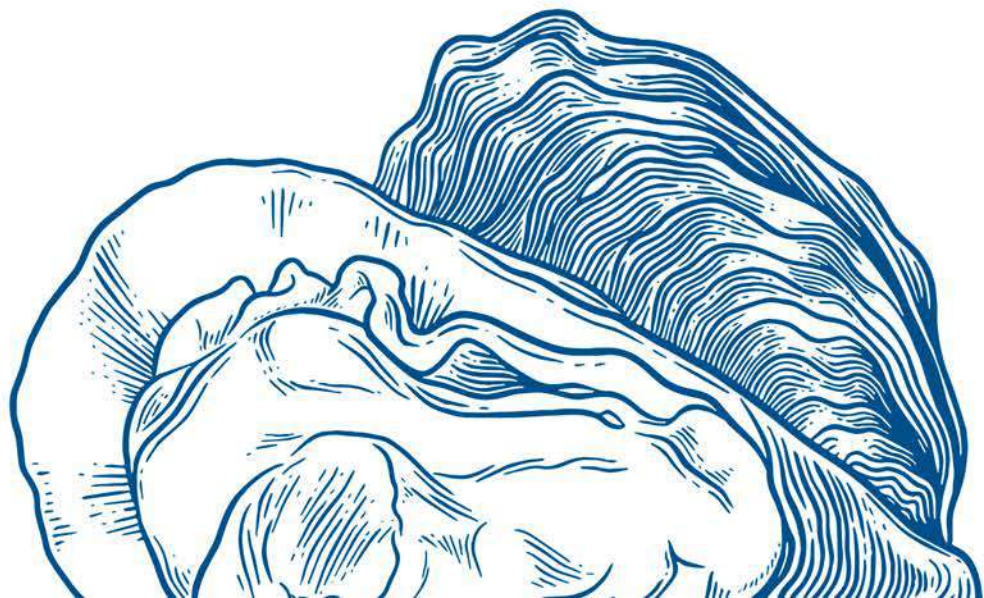
## SOBREMESAS

CHURROS COM DOCE DE LEITE R\$ 35

WAFFLE CROCANTE R\$ 35  
*com sorvete de creme,  
calda de chocolate e morango*

BROWNIE COM NOZES R\$ 35  
*e caramelo  
(acompanha sorvete de creme)*

SORVETE DE CREME R\$ 35  
*com frutas da estação,  
calda de frutas vermelhas e granola*



# • BEBIDAS •

## SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL R\$ 10  
COM E SEM GÁS

*mineral water - still or sparkling*

REFRIGERANTE - 290ML R\$ 10  
*beverage*

SUCO NATURAL R\$ 15

LARANJA, LIMÃO, MELANCIA, ABACAXI,  
MARACUJÁ

*natural fruit juice - orange, lemon, lemon persia,  
watermelon, pineapple, passion fruit*

JARRA DE SUCO R\$ 50  
*juice jug*

RED BULL R\$ 25  
*energy drink - SUGARFREE,  
TROPICAL E MELÂNCIA*

## CAFÉS COFFEE

EXPRESSO R\$ 12  
*espresso*

EXPRESSO DUPLO R\$ 18  
*double espresso*

## CERVEJAS BEERS

STELLA ARTOIS R\$ 20

BUDWEISER R\$ 20

CORONA R\$ 25

COMBO - 30 CORONAS R\$ 750

## APERITIVOS APPETIZERS

JAGERMEISTER R\$ 35

TEQUILA PRATA R\$ 35

TEQUILA OURO R\$ 35

COINTREAU R\$ 35

## CAIPIS

MANGA, MORANGO, KIWI, UVA, ABACAXI,  
LIMÃO, LIMA DA PÉRSIA, MELANCIA,  
FRUTAS VERMELHAS

CACHAÇA R\$ 30

SAKÊ R\$ 35

WYBOROWA R\$ 35

ABSOLUT R\$ 45

ABSOLUT ELYX R\$ 50

*Para os sabores de KIW I, UVA ou FRUTAS VERMELHAS,  
acréscimo de R\$5,00*

## GIN TONIC BEEFEATER

B&T - ORIGINAL R\$ 50  
*BEEFEATER, rodela de limão siciliano,  
zimbro, água tônica*

B&T - ALLEGRO R\$ 50  
*BEEFEATER, twist de limão siciliano,  
alecrim e água tônica*

B&T - TROPICAL R\$ 50  
*GIN, limão siciliano, hortelã e  
red bull tropical*

B&T - FRESH R\$ 50  
*BEEFEATER, fatia de morango, canela,  
água tônica*

B&T BE-PINK DRAGON R\$ 50  
*BEEFEATER PINK, red bull pitaya,  
espuma de romã e amora*

B&T WATERMELON R\$ 50  
*BEEFEATER, limão, hortelã e  
red bull melância*

B&T MEIASETE (67KCAL) R\$ 50  
*BEEFEATER, limão, hortelã e  
red bull sugar free*

APPLE TONIC R\$ 50  
*BEEFEATER PINK, xarope de maça verde,  
tônica*

# • BEBIDAS •

## TRADICIONAL

<b>PINA COLADA</b> <i>Rum, abacaxi, leite de coco, malibu, coco ralado, leite condensado</i>	R\$ 50
<b>MOJITO</b> <i>Rum, hortelã, açúcar, suco de limão, água com gás</i>	R\$ 50
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, suco de laranja, grenadine, licor de pêssigo</i>	R\$ 50
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre</i>	R\$ 50
<b>NEGRONI</b> <i>Gin, campari, martini rosso</i>	R\$ 50
<b>ICED COFFEE</b> <i>Vodka, baileys, café expresso</i>	R\$ 50
<b>DAIQUIRI</b> <i>Rum, açúcar, limão, abacaxi ou morango</i>	R\$ 50
<b>APEROL</b> <i>Aperol, espumante, fatias de laranja</i>	R\$ 50

## ESPECIAIS



<b>FRESH MULE</b> <i>Vodka, licor de menta, sour mix e espuma de melancia</i>	R\$ 50
<b>SCOTH SOUR</b> <i>Whisky, purê de maracujá e baunilha</i>	R\$ 50
<b>NATSU</b> <i>Saque, yozu, vermute dry e citrus</i>	R\$ 50
<b>BASIL SMASH</b> <i>Rum, triple sec, manjeriçã, sour mix e perfume de siciliano</i>	R\$ 50
<b>PEACH LEMON</b> <i>Rum ouro, pessego, limão, água tônica e perfume de laranja Bahia</i>	R\$ 50
<b>CARIBE SUN</b> <i>Rum, Aperol, laranja, sour mix e espuma cítrica</i>	R\$ 50

## ESPECIAIS

<b>CELEBRIDADE</b> <i>Gin, infusão de pitaya, curaçau blue, red bull pitaya, espuma de maça verde</i>	R\$ 50
<b>RED FRESA</b> <i>Gin, red bull melancia, espuma de limão siciliano, hortelã</i>	R\$ 50
<b>MANDARINE</b> <i>Tangerina, folhas de manjeriçã, triple sec, gin, tônica</i>	R\$ 50
<b>BALA OLD FASHIONED</b> <i>Ballantines, hortelã, bitter, soda e fatia de laranja</i>	R\$ 50

## WHISKY

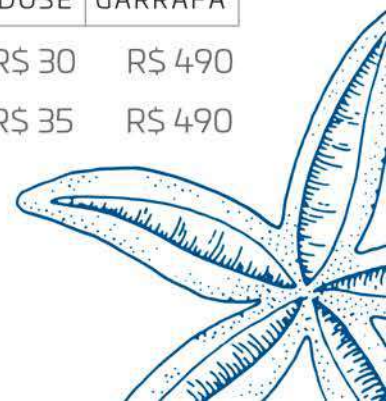
	DOSE	GARRAFA
BALLANTINES	R\$ 25	R\$ 450
CHIVAS 12	R\$ 40	R\$ 590
CHIVAS 18	R\$ 100	R\$ 1400
ROYAL SALUTE		R\$ 2500

## VODKA

	DOSE	GARRAFA
WYBOROWA	R\$ 25	R\$ 350
ABSOLUT	R\$ 35	R\$ 490
ABSOLUT ELYX	R\$ 40	R\$ 590

## GIN

	DOSE	GARRAFA
BEEFEATER	R\$ 30	R\$ 490
BEEFEATER PINK	R\$ 35	R\$ 490



# • VINHOS •

---

## SANGRIAS

---

VINHO BRANCO	R\$ 220
VINHO TINTO	R\$ 220
VINHO ROSÉ	R\$ 240
BÚZIOS BRUT	R\$ 320
BÚZIOS BRUT ROSÉ	R\$ 340

---

## VINHOS BRANCOS

---

MANCURA ETNIA SAUV BLANC - 750ML	R\$ 140
SAN MARZANO MILUNA PUGLIA BIANCO - 750ML	R\$ 160
VISTAMAR BRISA CHARDONNAY - 750ML	R\$ 160
ALGAIREN MACABEO DO CARIÑEA - 750ML	R\$ 170
PODERI DAL NESOPOLI LE C.DOC TREBBIANO - 750ML	R\$ 190
BARONE MOTALTO ACQUE. PINOT GRIGIO IGP - 750ML	R\$ 250
LEYDA RESERVA CHARDONNAY - 750ML	R\$ 250
BEAUTY IN CHAOS CHARDONNAY - 750ML	R\$ 300
MIRANDELLE DE L LURTON WHITE - 750ML	R\$ 310
NIEPOORT DOURO CONVERSA BRANCO - 750ML	R\$ 320
ZUCCARDI SERIE A TORRONTE - 750ML	R\$ 320
PULENTA LA FLOR SAUV. BLANC - 750ML	R\$ 320

# • VINHOS •

---

## VINHOS BRANCOS

---

MATETIC EQ COASTAL SAUV. BLANC - 750ML	R\$ 390
CHATEAU STE MICHELLE CHARDONNAY CUVEE - 750ML	R\$ 440
DOMAINE GUY A. BOOURG. CHARDONNAY CUVEE - 750ML	R\$ 900
COBOS BRAMARE VALLE DEL UCO CHARDONNAY - 750ML	R\$ 1.200

---

## VINHOS ROSÉS

---

ESTANDO BRISE MARINE ROSÉ - 750ML	R\$ 260
ROSÉ PISCINE - 750ML	R\$ 300
ESTANDO LUMIERE - 750ML	R\$ 390
BERNE AOP INSPIRATION - 750ML	R\$ 590

---

## VINHOS TINTOS

---

TERRAPURA RESERVA CARMÉNÈRE COLCHAGUA - 750ML	R\$ 140
LEYDA RESERVA PINOT NOIR - 750ML	R\$ 250
PIZZORNO MAYUSCULUS TANNAT MACER CARB. -750ML	R\$ 290
DELAS FRÈRES CÔTES DU RHÔNE ST. ESPIRIT - 750ML	R\$ 390
COBOS CROCODILO BLEND - 750ML	R\$ 650
SIDERAL CACHAPOAL - 750ML	R\$ 650

# • VINHOS •

---

## ESPUMANTES E CHAMPAGNES

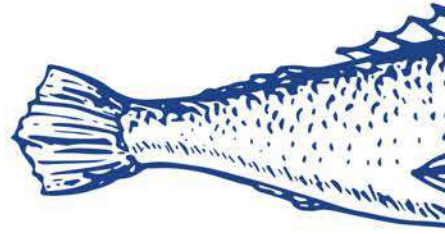
---

BÚZIOS BRUT - 750ML	R\$ 220
BÚZIOS BRUT ROSÉ - 750ML	R\$ 240
CHRISTIAN AUDIGIER - BRUT BRANCO - BUBBLE WINE 269ML	R\$ 35
CHRISTIAN AUDIGIER - ROSÉ BUBBLE WINE 296ML	R\$ 35
DOM PERIGNON - 750ML	R\$ 4.000
ED HARDY CHRISTIAN AUDIGIER BRUT BLANC LIMITED EDITION - 750ML	R\$ 280
ED HARDY CHRISTIAN AUDIGIER BRUT ROSÉ LIMITED EDITION - 750ML	R\$ 290
MOET CHANDON IMPERIAL BRUT - 750ML	R\$ 1.200
MOET CHANDON IMPERIAL BRUT ROSE - 750ML	R\$ 1.400
VEUVE CLICOT BRUT - 750ML	R\$ 1.100
VEUE CLICOT BRUT ROSE - 750ML	R\$ 1.200

*Indicamos*

  
BÚZIOS  
*Brut*





GRUPO  
*Viva Mais Búzios*



@budabeachbuzios

@bahgastronomia

@botecodopinel

@movidabuzios

@club151buzios

