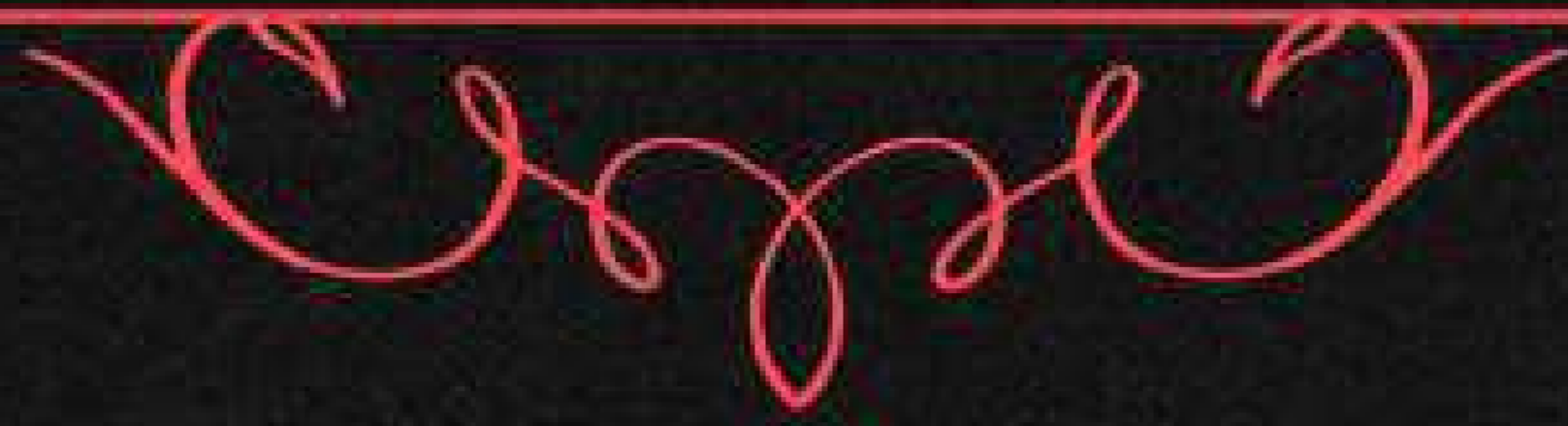


M E N U



MAPLE
Steakhouse





DIRETAMENTE DO CANADÁ PARA O BRASIL!

Representados pelo maior símbolo canadense, a Folha de Bordo, o Maple Steakhouse é a consolidação de um projeto de dois Chefs de cozinha com longa carreira nas mais importantes cidades do Canadá junto a seus familiares. Vindos de um país com grande variedade cultural e imigrantes de todos os cantos do mundo, os Chefs Zein e Alex trazem a Balneário Camboriú pratos inéditos, ricos em sabor e ingredientes exóticos.

O resultado é um grande convite à boa gastronomia com pratos típicos, exclusivos e de dar água na boca. Explore nosso cardápio e permita-nos surpreender positivamente o seu paladar!



Seja Muito bem vindo!



maplesteakhouse.com.br



[@maplesteakhouse](https://www.instagram.com/maplesteakhouse)

Guia de molhos

MOLHO CAESAR

Um dos molhos mais conhecidos mundialmente, com o toque de nossos chefes. Feito com gemas de ovo, suco de limão, alcaparra, alho, mostarda e outros segredinhos, vai muito bem com pratos leves e saladas.

MOLHO SCAMPI

Tradicional no Canadá, este molho foi especialmente criado para acompanhar camarões. Alho, alcaparras, manteiga, vinho branco, e limão são alguns dos ingredientes dessa delícia!

MOLHO CHIMICHURRI NEW

Famoso pela gastronomia Argentina, vai bem com carnes, frango e peixe. Preparado por nossos chefs com azeite de oliva, óleo, salsinha, alho, limão, manjeriço, vinagre, dedo de moça e sal.

MOLHO CREAMY PEPPER

Cremoso e levemente apimentado, este delicioso molho é produzido com champignon salteado na manteiga com alho, grão de pimenta moído, vinho tinto e para dar cremosidade, molho de queijo.

MOLHO ALFREDO

Parecido com o tradicional molho branco, este é feito artesanalmente por nossos chefs e leva um mix delicioso de queijos.

MOLHO GRAVY

Incrível para acompanhar carnes e petiscos, este molho representa o sabor do Canadá. Feito com + de 10 ingredientes, possui uma textura cremosa e sabor de carne.

MOLHO MAPLE SYRUP

É um xarope extraído da árvore de bordo, de onde caem as folhas de bordo, representadas na bandeira do Canadá. Naturalmente doce e de sabor único. Só provando para saber!

MOLHO TERIAKI

Com sabor agridoce, este molho é tradicionalmente utilizado na culinária japonesa. Além de shoyu, nosso teriaki artesanal conta também com saquê, gengibre e outros segredinhos.

MOLHO CHIPOTLE CEASAR

Um molho Caesar ainda melhor, com um toque defumado e levemente apimentado.

MOLHO MAPLE BOURBON & DIJON

Uma mistura de sabores. Champignon Paris, dedo de moça salteado na manteiga com Maple e flambado no whiskey bourbon e mostarda dijon com um leve toque de café.



MOLHO CAESAR



MOLHO TÁRTARO



MOLHO GRAVY



MOLHO PESTO



MOLHO SWEET CHILLI



MOLHO TERIYAKI

Acompanhamentos

Steaks Bovinos - Aves - Peixes e Frutos do Mar - Suínos

Batata frita

Batata assada

Purê de batatas

Maionese Canadense

Brócolis

Mix de legumes

Arroz branco

Arroz do chef



Extras

Acompanhamento	R\$13,50
Feijão	R\$9,90
Bacon	R\$9,90
Vinagrete	R\$9,90
Maple BBQ	R\$9,90
Molho Caesar	R\$9,90
Molho Gravy	R\$9,90
Molho Teraki	R\$9,90
Molho Sweet Chilli	R\$9,90
Molho Chimichurri	R\$15,30
Molho Creamy Pepper	R\$15,30
Molho de Queijo	R\$15,30
Molho Scampi	R\$15,30
Molho Maple Syrup	R\$18,90
Champignon Salteado	R\$15,30
Molho Maple Bourbon	R\$18,90



MOLHO CAESAR



MOLHO TÁRTARO



MOLHO PESTO



MOLHO SWEET CHILLI

Charbroil

Carnes Nobres merecem uma churrasqueira à altura. Aqui na Maple, tanto nossos steaks quanto algumas aves são assadas na Charbroil, um estilo de grelha de fogo americana que mantém uma temperatura constante durante todo o processo, deixando a carne assada no ponto ideal, sem perder a suculência e sabor.

Aperitivos

Perfeitos para compartilhar e também para acompanhar um chopp extremamente gelado!

FRITAS CLÁSSICAS

As famosas batatas fritas incrivelmente sequinhas e crocantes.

Pequena (200g):
R\$24,30

Grande (300g):
R\$34,20

POUTINE

Típico aperitivo canadense: batatas fritas com queijo de nozinho e molho gravy.

Pequena (280g):
R\$31,50

Grande (400g):
R\$47,70

POUTINE COM BACON

Sim, é possível deixar nossa poutine ainda mais gostoso com fatias de bacon.

Pequena(300g):
R\$37,80

Grande (450g):
R\$55,80

ONION RINGS

Anéis de cebola à milanesa (15 unid.), servidos com um suave creme de alho.

R\$31,50

BOLINHOS DE CARNE

5 bolinhos de carne com massa de batata à milanesa, temperados com coentro, bacon e queijo, servidos com molho Chipotle Caesar.

R\$41,40



POUTINE



ASAS DE FRANGO

ASAS DE FRANGO

R\$53,55

Asinhas de frango (450g) temperadas com Cajun Spice levemente picante e servidas com molho barbecue (separado).

ISCAS DE PEIXE

R\$56,70

Iscas de tilápia (350g) à milanesa, servidas com molho tártaro (separado).

MONTREAL STEAK

R\$94,50

Entrecot (270g) em cubos com cebola, brócolis, champignon, bacon e molho gravy.

CUBOS DE MIGNON

R\$109,80

Cubos de Filé Mignon (340g) acebolado, acompanhados de pão com alho.

MAPLE GRILL MIX

R\$126,54

Contra Filé (200g), sobrecoxa de frango desossada (250g), batatas fritas (150g), cebola, pimentão e tomate salteados + farofa.

CAMARÃO EMPANADO

R\$165,60

Camarões (330g) temperados, mergulhados no leite de coco, empanados com panko e coco ralado, servido com molho sweet chili.

Saladas

Saladas grandes servem 2 pessoas. Adicione Peito de Frango por R\$24,30 ou Contra Filé por R\$ 36,30.

SALADA SIMPLES

Alface, tomate, pepino, cebola roxa e pimentão. Temperada com azeite, limão e sal.

Pequena:
R\$15,30
Grande:
R\$27,00

CAESAR SALAD

Alface com tiras de bacon, queijo parmesão, croutons e molho caesar.

Pequena:
R\$27,00
Grande:
R\$37,80

GARDEN SALAD

Alface, rúcula, tomate, pepino, azeitona, cebola roxa, salsinha, mussarela de búfala e pimentão, temperada com azeite de oliva e limão.

Pequena:
R\$33,30
Grande:
R\$48,60

RÚCULA PARMA E BÚFALA

Rúcula, tomate seco e azeitonas temperadas com azeite de oliva e aceto balsâmico, cobertos por presunto parma, queijo parmesão e mussarela de búfala.

Pequena:
R\$43,20
Grande:
R\$63,00

GRILLED CHICKEN SALAD

Peito de frango grelhado, alface, tomate, pepino, cebola, pimentão, azeitona, salsinha e torradas com alho.

Grande:
R\$48,60

BEEF SALAD

Contra filé grelhado, alface, tomate, pepino, cebola, pimentão, azeitona, salsinha e torradas com alho.

Grande:
R\$55,80



CAESAR SALAD



RÚCULA PARMA E BÚFALA



GARDEN SALAD

Aves

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

SASSAMI DE FRANGO À MILANESA R\$43,20

Sassami de frango à milanesa (230g) uma perfeição crocante delicadamente temperada.

FRANGO GRELHADO R\$43,20

Suculento peito de frango grelhado (230g) na Charbroil com tempero do Chef.

STROGONOFF DE FRANGO R\$43,20

Delicioso strogonoff de frango (230g) um clássico saboroso e cremoso

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO R\$43,30

Coxa e sobrecoxa de frango desossadas (250g), caprichosamente grelhadas na Charbroil com tempero do Chef.

SASSAMI DE FRANGO À PARMEGIANA R\$51,30

Sassami de frango (250g) com molho de tomate, mussarela, parmesão e orégano.

FRANGO PHILADELPHIA R\$58,50

Peito de frango grelhado (230g) na Charbroil com champignon sauté, cebola, bacon e molho de queijo.

FRANGO ALMONDINE R\$58,50

Peito de frango (230g) grelhado na Charbroil, coberto por molho de queijo, vinho branco e amêndoas.



PEITO DE FRANGO GRELHADO



FRANGO ALMONDINE

Suíños

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

FILÉ SUÍNO R\$44,00

Filé Suíno (250g) deliciosamente temperado por nossos Chefs.

FILÉ SUÍNO COM BACON R\$49,50

Filé Suíno (250g) grelhado na Charbroil com fatias de bacon.

BBQ RIBS R\$67,50

A famosa Costela Suína (350g) com molho barbecue.



BBQ RIBS

Steaks Bovinos

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

NEW YORK STEAK PEQUENO

Delicioso Contra Filé (215g) grelhado na Charbroil.

R\$62,10

NEW YORK STEAK GRANDE

Delicioso Contra Filé (270g) grelhado na Charbroil.

R\$79,20

ENTRECOT STEAK PEQUENO

Saboroso corte de Entrecot (215g) grelhado na Charbroil.

R\$62,10

ENTRECOT STEAK GRANDE

Saboroso corte de Entrecot (270g) grelhado na Charbroil.

R\$79,20

MAPLE ENTRECOT

Entrecot (270g) grelhado na Charbroil com champignon, bacon e molho gravy.

R\$92,80

HAMBÚRGUER STEAK

Hambúrguer de contra filé assado com cebola.

R\$45,10

CHIMICHURRI STEAK

Entrecot grelhado na Charbroil, servido com molho chimichurri.

R\$92,80

T-BONE STEAK

T-bone (550g) grelhado na Charbroil.

R\$132,30

RIB STEAK

O famoso 'Filé da Costela' bovina (550g) grelhado na Charbroil.

R\$135,00



ENTRECOT STEAK



NEW YORK STEAK



ENTRECOT CHIMICHURRI

Steaks Bovinos

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

MAPLE BOURBON DIJON

R\$98,10

Entrecot (270g) feito com champignon paris, dedo de moça, salteado na manteiga com maple syrup, whiskey bourbon com mostarda dijon e que leva um toque de café e um sabor inesquecível

CREAMY NEW YORK

R\$92,80

Contra Filé (270g) grelhado na Charbroil, bacon e champignon, cobertos por um molho mostarda cremoso levemente picante.

NEW YORK PEPPER STEAK

R\$92,80

Contra Filé (270g) com crosta de pimenta triturada grelhado na Charbroil, coberto com molho cremoso de champignon, à base de vinho tinto.

COSTELA BOVINA

R\$72,90

Costela bovina (300g) temperada, assada e des-man-chan-do de macia.

PICANHA GRELHADA

R\$86,40

2 fatias (260g) grelhadas na Charbroil.

STROGONOFF DE MIGNON

R\$69,30

Tiras de mignon salteadas com cebola, champignon na manteiga misturados com catchup, mostarda com a mistura de cremes feito pelos chefes.

STROGONOFF DE CONTRA FILÉ

R\$54,90

Tiras de contra filé salteados com cebola, champignon na manteiga misturados com catchup, mostarda com a mistura de cremes feito pelos chefes.

BEEF E BRÓCOLIS

R\$54,90

Tiras de contra filé salteadas com cebola e brócolis.



BOURBON DIJON



PICANHA GRELHADA



COSTELA BOVINA

Steaks Bovinos

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

MIGNON STEAK

R\$81,90

Filé Mignon (240g), grelhado na Charbroil, no ponto da sua preferência.

TIRAS DE MIGNON ACEBOLADO

R\$54,90

Tiras de mignon salteadas com cebola e steak spice do Chef.

MIGNON À MILANESA

R\$69,30

Filé Mignon (180g) à milanesa.

MIGNON À PARMEGIANA

R\$80,10

Filé Mignon à parmegiana (240g), com molho de tomate, orégano, queijos mussarela e parmesão.

TORONTO MIGNON

R\$97,20

2 fatias de Filé Mignon (240g) grelhadas na Charbroil com champignon e cebola sauté, cobertos por molho cremoso de champignon e vinho tinto.

MIGNON ACEBOLADO COM BACON

R\$97,20

2 fatias de Filé Mignon (240g) grelhadas na Charbroil com cebola e bacon.

MIGNON AO POIVRE

R\$97,20

Filé Mignon (240g) grelhado na Charbroil com crosta de pimenta triturada, servido com molho creamy pepper à base de conhaque.

MIGNON CAPRESE

R\$97,20

2 fatias de Filé Mignon (240g) grelhadas na Charbroil com tomate, manjericão e mussarela de búfala.

MIGNON FRANCÊS

R\$100,80

2 fatias de Filé Mignon (240g) grelhadas na Charbroil, cobertas com molho cremoso de queijo à base de alcaparras, vinho branco, champignon e cebola.



MIGNON FRANCÊS



MIGNON AO POIVRE



MIGNON CAPRESE

Peixes e Frutos do mar

Todos os pratos vêm com dois acompanhamentos à sua escolha (confira na 3ª página do cardápio)

TILÁPIA GRELHADA

R\$58,50

Filé de Tilápia (250g) grelhado.

TILÁPIA À MILANESA

R\$61,20

Filé de Tilápia (250g) à milanesa.

TILÁPIA ALHO E ÓLEO

R\$61,20

Filé de Tilápia (300g) assado no forno ao alho e azeite com toque do Chef.

TILÁPIA ALMONDINE

R\$69,30

Filé de Tilápia (250g) assado no forno com vinho rosé coberto de amêndoas.

SALMÃO AO PESTO

R\$84,70

Salmão (250g) grelhado e assado no forno com molho pesto.

SALMÃO COM ALCAPARRAS

R\$84,70

Salmão grelhado (250g) na Charbroil com molho de alcaparras e vinho rosé.

MAPLE SALMÃO

R\$93,60

Filé de Salmão (250g) grelhado e assado no forno com Maple Sauce e mostarda dijon.

CAMARÃO À MILANESA

R\$194,40

Camarões (330g) à milanesa temperados, mergulhados no leite de coco e empanados com panko e coco ralado.

CAMARÃO SCAMPI

R\$203,40

Camarões (300g) salteados com alcaparras, alho, limão e vinho rosé, servidos com molho scampi.

TEXAS CAMARÃO

R\$204,30

Camarões grandes (300g) salteados com cebola, alho, coentro e Cajun Spices.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO

R\$205,20

Camarões grandes (350g) no infalível preparo de alho e azeite, com toque do Chef.



MAPLE SALMÃO



TILÁPIA À MILANESA



TILÁPIA ALHO E ÓLEO

Pasta & Beef

Todos os pratos acompanham torradas com creme de alho suave.

SPAGHETTI MARINARA

R\$43,20

Espaguete com molho de tomate gourmet.

SPAGHETTI AO ALHO E ÓLEO

R\$43,20

Espaguete ao alho, azeite de oliva, manteiga, orégano e salsinha.

SPAGHETTI À BOLONHESA

R\$45,00

Espaguete, carne moída (240g), molho de tomate gourmet e toque especial do Chef.

FETTUCCINE ALFREDO

R\$50,40

Delicioso Fettuccine feito com molho cremoso branco. Leva uma mistura de queijos e leite.

FETTUCCINE À CARBONARA

R\$52,20

Fettuccine com molho alfredo, vinho branco, cebola e bacon.

CONTRA FILÉ COM FETTUCCINE

R\$63,00

Contra filé (215g) com fettuccine (120g)

ENTRECOT COM FETTUCCINE

R\$63,00

Entrecot (215g) com Fettuccine (120g)

MIGNON PARMEGIANA COM FETTUCCINE

R\$81,90

Mignon parmegiana (240g) com Fettuccine (120g)

MIGNON STEAK COM FETTUCCINE

R\$81,90

Steak de Mignon (240g) com fettuccine (120g)

FETTUCCINE DE MARE

R\$125,50

Fettuccine com camarões grandes (170g) e kani salteados, manjeriço, vinho branco e molho alfredo.



CONTRA FILÉ COM FETTUCCINE



MIGNON A PARMEGIANA

Stir Fry

Todos os pratos são montados sob arroz ou espaguete.

STIR FRY VEGGIE

R\$45,00

Cenoura, cebola, couve flor, brócolis e champignon salteados com molho teriaki.

STIR FRY DE FRANGO

R\$50,40

Peito de frango em tiras (200g), cenoura, cebola, couve-flor, brócolis e champignon salteados com molho teriaki.

STIR FRY BEEF

R\$57,60

Tiras de Contra Filé (200g), cenoura, cebola, couve-flor, brócolis e champignon salteados com molho teriaki.

STIR FRY DE CAMARÃO

R\$116,10

Camarão (170g), cenoura, cebola, couve-flor, brócolis e champignon salteados com molho teriaki.



STIR FRY BEEF

Omeletes

Todos os omeletes acompanham batatas fritas
OU mix de legumes OU salada.

PRESUNTO E QUEIJO

R\$36,90

2 ovos, presunto e queijo mussarela.

LEGUMES

R\$41,40

2 ovos, cebola, tomate, champignon, orégano, mussarela, brócolis e couve-flor.

AMERICANO

R\$45,90

2 ovos batidos com queijo, cebola, champignon, bacon e tiras de contra filé grelhadas, recheado com tomate picado.



OMELETE AMERICANO

Pratos Kids

Opções pensadas especialmente para as crianças.

CHICKEN KIDS

R\$26,00

Tiras de frango grelhado, servido com arroz e batatas fritas OU purê.

KIDS SASSAMI EMPANADO

R\$26,10

Sassami (frango) empanado, servido com arroz e batatas fritas OU purê.

KIDS ALFREDO

R\$26,10

Espaguete com molho branco.

KIDS SPAGHETTI

R\$26,10

Espaguete à bolonhesa OU marinara.

KIDS CHEESE BURGUER

R\$34,20

Hambúrguer grelhado na Charbroil com duas fatias de queijo cheddar, acompanhado de batatas fritas.

KIDS MIGNON

R\$36,00

Tiras de Mignon (100g), acompanhadas de arroz e batatas fritas OU purê.



KIDS SPAGUETTI



KIDS MIGNOM

Sanduiches

Que tal complementar o seu sanduíche com fritas ou poutine? Fica a dica!

B.A.T SANDWICH R\$27,00

Tradicional sanduíche americano com bacon, alface e tomate no pão baguette.

CLUB SANDWICH R\$36,90

Peito de frango fatiado, bacon, maionese, tomate e alface no pão baguette.

SANDUÍCHE DE COSTELA R\$46,80

Costela bovina assada e desfiada, cebola grelhada, mussarela, mayo-mustard sauce e molho vinagrette (separado), servido no pão baguette.

PHILLY STEAK SANDWICH R\$48,70

Escalopes de mignon (130g) grelhados com cebola, pimentão, champignon e queijo, no pão baguette.

Acompanhamentos:

Fritas R\$13,50

Poutine R\$20,70



SANDUÍCHE DE COSTELA

Hambúrgueres

Adicione mais uma carne de hambúrguer por R\$21,60.

MAPLE FURIOUS BURGUER R\$37,80

Hambúrguer bovino (170g) grelhado na Charbroil, alface, pepino em conserva, cebola roxa, queijo cheddar, bacon e molho especial dos chefes.

BACON CHEESE BURGUER R\$38,70

Hambúrguer bovino (170g) grelhado na Charbroil, bacon, queijo cheddar, alface, tomate, cebola e pepino em conserva (separado).

EGG CHEESE BURGUER R\$39,60

Hambúrguer bovino (170g) grelhado na Charbroil, ovo frito, bacon, queijo, alface, tomate e pepino em conserva (separado).

BBQ BURGUER R\$43,20

Hambúrguer bovino (170g) grelhado na Charbroil com molho BBQ, champignon, bacon e queijo mussarela.

COSTELA BURGUER R\$56,70

Costela bovina assada e finalizada na Charbroil, molho mayo-mustard, queijo mussarela e vinagrete.

Acompanhamentos:

Fritas R\$13,50

Poutine R\$20,70



BBQ BURGUER

Bebidas



Chá Sachê R\$7,50

Café expresso pequeno R\$7,50

Café expresso médio R\$8,50

Não alcoólicas

Água Sem Gás R\$8,00

Água Com Gás R\$8,00

Refrigerante R\$9,50

Sprite Fresh Limão R\$10,90

Ice Tea (pêssego e limão) R\$10,90

Soda Italiana (consulte sabores) R\$16,90

Suco Natural (abacaxi, morango e limão) R\$16,90

Suco de Laranja integral R\$14,90

Suco Hugo Pietro Int (consulte sabores) R\$14,90

Suco Polpa (consulte sabores) R\$14,90

Suco Mix (combine 2 frutas) R\$16,90

Limonada Suíça R\$16,90

Long Neck Heineken Zero Álcool R\$16,00

Energético RedBull Tradicional R\$21,90

Energético RedBull Tropical R\$21,90



Alcoólicas

Long Neck Stella R\$16,00

Long Neck Heineken R\$16,00

Long Neck Sol Premium R\$16,00

Long Neck Eisenbahn Pilsen R\$16,00

Long Neck Eisenbahn Ipa R\$16,00

Baden Baden Pilsen 600ml R\$29,90

Chopp Amstel 350ml R\$15,10

Caipirinha de Cachaça R\$27,90

Caipiroska R\$25,90

Caipiroska de Bacardi R\$27,90

Caipiroska de Vinho R\$28,90

Caipiroska de Steinhaeger R\$28,90

Caipiroska Importada Absolut R\$31,90

Caipiroska Importada Grey Goose R\$33,90

Saquerinha R\$28,90



Drinks



Pink Lemonade - Rosé R\$17,90
(Morango e Cranberry- Não-alcoólico)

Pink Lemonade - Rouge R\$17,90
e (Morango e Toranja - Não-alcoólico)

Cosmopolitan R\$29,90
(Vodka, Cointreau, Suco de Limão e Cranberry)

Kir Royale R\$29,90
(Espumante Moscatel e Licor de Cassis)

Blue Velvet R\$29,90
(Suco de Limão, Espumante Moscatel e Curaçau Blue)

Tequila Sunrise R\$30,90
(Tequila, Suco de Laranja e Xarope de Romã)

Margarita R\$30,90
(Tequila, Cointreau e Suco de Limão)

Mojito R\$30,90
(Rum, Suco de Limão, Sprite e Hortelã)

Sex on the Beach R\$30,90
(Vodka, Licor de Pêssego, Suco de Laranja e Xarope de Romã)

Grasshopper R\$30,90
(Creme de Leite, Licor de Menta e Amarula)



Spritz Aperol R\$31,90
(Aperol, Espumante Moscatel, Água com Gás e Laranja)

Pina Colada R\$31,90
(Rum, Suco de Abacaxi, Leite de Coco, Creme de Leite e Leite Condensado)

Manhattan R\$32,90
(Whisky, Vermute Doce, Licor de Amêndoas e Bitter Angostura)

Maple Drink R\$36,90
(Jack Daniel's, Martini Rosato e Maple Syrup)

Apple Drink R\$39,90
(Vodka Absolut; Maçã, Suco de Limão e Espumante Moscatel)

Maple Gin R\$42,90
(Gin, Limão Siciliano, Maple Syrup e Água Tônica)

Tropical Gin R\$44,90
(Gin, Energético RedBull Tropical, Laranja e Limão Siciliano)

Carta de vinhos
Solicite ao garçom



Doses



Cachaça Sagatiba	R\$16,90
Underberg	R\$17,90
Campari	R\$18,90
Conhaque Domecq	R\$19,90
Rum Carta Branca	R\$21,90
Rum Ouro	R\$21,90
Tequila Prata	R\$23,90
Tequila Ouro	R\$23,90
Amarula	R\$24,90
Jagermeister	R\$24,90
Licor Cointreau	R\$25,90
Dose de Steinhaeger	R\$18,90

Vodka Absolut	R\$28,90
Vodka Grey Goose	R\$28,90
Gin Tanqueray	R\$31,90
Gin Bombay	R\$31,90
Johnnie Walker Red Label	R\$28,90
Johnnie Walker Black Label	R\$33,90
Chivas Regal	R\$33,90
Jack Daniel's	R\$33,90
Jack Daniel's Honey	R\$33,90
Jack Daniel's Apple	R\$33,90
Buchanans 12 anos	R\$33,90

