

**STEAKHOUSE**

**• NOBRATTA •**



---

# ENTRADAS

---



---

◆ COUVERT ◆

Manteiga noisette com flor de sal, tomatinhos-cereja confitados com azeitonas pretas, queijo de búfala marinado e copa. Acompanha pão de cebolinha quentinho e torradas.



R\$ 14,00

**CANAPÉ DE TARTAR DE SALMÃO**

R\$ 49,00

Finas fatias de pão artesanal italiano com salmão cortado na ponta da faca, temperado com pimenta tabasco, salsa e cebolinha, finalizado com raspas de siciliano.

**CANAPÉ DE STEAK TARTAR**

R\$ 56,90

Finas fatias de pão artesanal italiano com filé mignon cortado na ponta da faca, temperado com mostarda, pimenta tabasco, salsa, pickles de pepino, cebolinha, alcaparras, cebola e molho inglês.

**CANAPÉ MISTO**

R\$ 56,90

Metade canapé de steak tartar e metade canapé de tartar de salmão, para agradar a todos gostos e acompanhar muito bem chopp ou vinho.

**TARTAR DE SALMÃO**

R\$ 54,90

Cubos de salmão fresco, temperados com pimenta tabasco e raspas de limão siciliano.

**STEAK TARTAR**

R\$ 74,00

Cubinhos de filé mignon Nobratta temperados com pickles de pepino, molho da casa, pimenta tabasco e cebolinha. Acompanha batatas fritas crocantes.

**CARPACCIO DE MIGNON NOBRATTA**



R\$ 49,00

Finas fatias de filé mignon Nobratta marinado em vinho tinto e especiarias, acompanhado de alcaparras, pickles, molho de mostarda e salada de folhas.

---

### QUEIJO COALHO 130G



R\$ 34,90

Queijo coalho grelhado em parrilla, servido com mel.

### MAMINHA PETISCO 700G



R\$ 78,00

Parte mais macia da alcatra, é suculenta e tem sabor suave. Feita em parrilla e fatiada para compartilhar, ideal para acompanhar o chopp do final do dia. Acompanha mandioca, farofa, legumes grelhados, salsa criolla de tomate verde e chimichurri fresco.

### FRALDINHA PETISCO 700G



R\$ 84,00

Localizada entre a parte traseira e a costela do animal, é um corte muito saboroso e suculento. Feita em parrilla e fatiada para compartilhar, ideal para acompanhar o chopp do final do dia. Acompanha mandioca, farofa, legumes grelhados, salsa criolla de tomate verde e chimichurri fresco.

### DUO DE LINGUIÇAS 600G



R\$ 49,00

Linguiça toscana com alho e ervas e linguiça toscana com pimenta biquinho, ambas feitas em parrilla, fatiadas e servidas com farofa, legumes grelhados, salsa criolla de tomate verde e chimichurri fresco.

### TOMATE ASSADO COM BURRATA



R\$ 54,00

Tomates assados com alho e burrata, acompanha pães fatiados. É a porção perfeita para acompanhar seu vinho preferido e companhias especiais.

### SHORT RIB PETISCO 890 G



R\$ 74,00

É o pedaço maior e mais macio do dianteiro do boi. Retirado do acém, entre a primeira e a quinta costela do animal, cuja gordura entre as fibras garante o verdadeiro sabor e textura da carne. Feito na parrilla, é um corte com osso e muito saboroso. Servido fatiado, com farofa, legumes grelhados, salsa criolla de tomate verde e chimichurri fresco.



**PRINCIPAIS**



---

**SHORT RIB 890 G**



**R\$ 89,90**

É o pedaço maior e mais macio do dianteiro do boi. Retirado do acém, entre a primeira e a quinta costela do animal, cuja gordura entre as fibras garante o verdadeiro sabor e textura da carne. Feito na parrilla, é um corte com osso e muito saboroso.

**PRIME RIB 500 G**



**R\$ 89,90**

Corte especial, retirado do lombo central do boi em direção às costelas traseiras. Feito com manteiga noisette, que acrescenta notas amendoadas e finalizado forno. Servimos ao ponto da casa.

**FLAT IRON 300 G**



**R\$ 64,90**

É um corte longitudinal retirado da paleta do boi, um sucesso dos cortes dianteiros característicos por seu sabor. Feito em parrilla.

**ASSADO DE TIRAS 300 G**



**R\$ 59,90**

Melhor opção para aproveitar todo sabor inigualável da costela com praticidade. Feito em parrilla.

**ANCHO 300G**



**R\$ 95,00**

Corte do contra filé, também conhecido como filé da costela, característico por ter gordura entremeada (marmoreio) que garante sabor e maciez incríveis neste corte.

**T-BONE 500 G**



**R\$ 109,00**

Trata-se de um corte da traseira do boi, com osso em formato de T, que dá nome ao corte, com carne de ambos os lados. A porção maior corresponde ao contrafilé, e a menor ao filé mignon. Feito em parrilla.

---

### CHORIZO 300 G



R\$ 79,00

O bife de chorizo é o segundo corte do lombo da parte traseira. Retirado do centro do contrafilé, apresenta uma capa de gordura e marmoreio moderado. Também é conhecido como New York Steak ou Striploin. Feito em parrilla.

### MAMINHA 350 G



R\$ 94,50

Parte mais macia da alcatra, é suculenta e tem sabor suave. Feita em parrilla.

### FILE MIGNON 300 G



R\$ 82,00

É o corte mais macio de carne bovina, tem sabor adocicado e menos acentuado que a alcatra e o contrafilé. É suculento e tem pouca gordura. Feito em parrilla.

### BANANINHA 300 G



R\$ 59,90

É um subcorte especial que fica entre o contrafilé e a costela, recebe esse nome pelo seu formato de tiras alongadas e arredondadas. Com bastante gordura entremeada, é macia e saborosa como prato principal ou como entrada. Feita em parrilla.

### FRALDINHA ROLL 350 G



R\$ 105,00

Localizada entre a parte traseira e a costela do animal, é um corte muito saboroso e suculento. Possui uma parte mais magra e outra mais alta com gordura. Feita em parrilla.

### SALMÃO 250 G

R\$ 79,00

Filé de salmão selado e ao forno, finalizado com manteiga francesa de ervas.

### BARRIGA SUÍNA 300 G



R\$ 54,90

Fatias de barriga suína na brasa, marinadas em mostarda holandesa e assadas em parrilla.

### FILE DE FRANGO 300 G



R\$ 32,00

Peito de frango curado artesanalmente, sem conservantes artificiais, feito em parrilla.

◆ ESCOLHA O MOLHO PARA ACOMPANHAR SUA CARNE ◆

**POIVRE VERT**

R\$ 5,00

Molho de pimenta do reino verde em conserva.

**GORGONZOLA**



R\$ 5,00

Molho à base de creme de leite e queijo gorgonzola.

**MOSTARDA ESCURA E MEL**



R\$ 5,00

Molho sem glúten e sem lactose, à base de mostarda escura holandesa e mel.

**TAHINE COM LIMÃO**



R\$ 5,00

Molho sem glúten e sem lactose de tahine (pasta de gergelim), com limão e azeite de oliva.

**ALCAPARRAS**



R\$ 5,00

Molho de alcaparras sem lactose.

**MARACUJÁ**



R\$ 5,00

Molho de maracujá, feito com polpa da própria fruta, sem lactose.

**KETCHUP**



R\$ 5,00

Ketchup da casa, feito com tomates frescos, gengibre, açúcar mascavo e muito carinho. Sem lactose e sem adição de conservantes artificiais.

**MOLHO MOSTARDA AMARELA**



R\$ 5,00

Tradicional molho da casa, feito com creme de leite e mostarda amarela tradicional.





**GUARNIÇÕES**



---

## SALADA DE FOLHAS COM NOZES



R\$ 14,00

Mix de folhas, com molho verde da casa e nozes.

## COUSCOUS MARROQUINO COM LEGUMES



R\$ 12,00

O couscous marroquino tem origem no oriente médio, feito à base de semolina, nossa versão é feita com legumes azeite e limão. Um acompanhamento leve e diferente para seu corte de carne preferido.

## SALADA DE MAIONESE DA CASA



R\$ 12,00

Salada de batata com legumes, maionese e azeitonas, para lembrar aquele churrasco de domingo em família.

## SALADA DE MACARRÃO



R\$ 12,00

Salada de macarrão fria, com molho verde da casa, cenoura ralada, tomate cereja e muito carinho.

## FAROFA DE CEBOLA

R\$ 8,00

Feita com cebola dourada crocante na manteiga e farinha de mandioca biju.

## ARROZ BRANCO



R\$ 8,00

Arroz branco feito com alho frito.

## PURÊ DE BATATAS



R\$ 8,00

Leve, cremoso e amanteigado, feito com batatas e manteiga.

---

## MANDIOCA COZIDA COM MANTEIGA



R\$ 12,00

O acompanhamento mais tradicional do churrasco sul-mato-grossense, mandioca amarela cozida com manteiga bem macia, feita para acompanhar para seu corte de carne preferido.

## LASANHA DE BERINJELA



R\$ 14,00

Vegetariana, feita com berinjela fresca em rodela, molho artesanal de tomate e queijo.

## BATATA GRATINADA



R\$ 12,00

Tradicional na França, são lâminas de batatas assadas em leite e gratinadas com creme branco e queijo. Um clássico com aquela combinação que não tem erro.

## TOMATE ASSADO COM QUEIJO DE BÚFALA



R\$ 12,00

Com vinho, cerveja ou suco, essa é uma versão miniatura de nossa opção para compartilhar, assim você não passa vontade no acompanhamento da sua carne.

## FRITAS



R\$ 14,00

Clássica e sem erro, batata palito frita finalizada com tomilho.

## LEGUMES TOSTADOS COM GRÃO DE BICO



R\$ 14,00

Brócolis, abóbora cabotiá e grão de bico, temperados com azeite, sal e pimenta do reino e tostados ao forno.

## ARROZ BIRO BIRO



R\$ 12,00

Nossa versão leva arroz, linguiça de alho e ervas, ovos, salsão e muita batata doce palha crocante.

---



# INFANTIS



## ESCALOPINHOS DE MIGNON NOBRATTA



R\$ 36,90

Arroz sorridente, com escalopinhos de mignon Nobratta e batata frita crocante.

## PEITO DE FRANGO GRELHADO



R\$ 34,90

Peito de frango curado artesanalmente, sem conservantes artificiais, feito em parrilla, servido com purê sorridente, brócolis e tomate-cereja.

---

# NOSSAS SUGESTÕES

## HAMBÚGUER NOBRATTA



R\$ 33,00

Hambúguer de bananinha Nobratta, corte entre o contrafilé e a costela, com a quantidade perfeita de gordura para dar succulência sem perder textura. Acompanha queijo prato, tomate verde em conserva artesanal, alface e molho verde da casa. Servido com ketchup artesanal e batata frita.

## RAGU DE OSSOBUCCO WINE NOBRATTA



R\$ 54,90

Ossobuco Nobratta, cozido e desfiado com legumes, tomate e vinho. Rico em sabor, servido com penne e gratinado com queijo.

## BAVETTE MIGNON NOBRATTA



R\$ 64,90

Bavette com molho de nata, servido com pedaços de gorgonzola, tomate seco, redução de balsâmico e tiras de mignon.

## ESPETINHO DE COGUMELOS MARINADOS



R\$ 39,90

Opção vegetariana, cogumelos marinados em chimichurri, grelhados em parrilla com legumes e servidos com molho de tahine e limão. Uma experiência diferente com gostinho de fumaça.

---



# EXECUTIVOS



STROGONOFF DE MIGNON NOBRATTA



R\$ 54,90

Strogonoff da casa, feito com mignon Nobratta, flambado com conhaque e servido com arroz branco e batata doce palha bem crocante.

FRANGO GRELHADO



R\$ 49,00

Peito de frango curado, grelhado em parrilla, acompanha purê de batatas, legumes grelhados e nosso delicioso molho de mostarda escura e mel.

BANANINHA



R\$ 47,00

Bananinha grelhada em parrilla, acompanha arroz branco, legumes grelhados e nossa tradicional farofinha.



**BEBIDAS**



---

◆ BEBIDAS SEM ÁLCOOL ◆

**COCA-COLA** ..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**COCA-COLA ZERO**..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**GUARANÁ ANTARCTICA**..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**GUARANÁ ANTARCTICA ZERO** ..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**SCHWEPPES CITRUS** ..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**TÔNICA ANTARCTICA** ..... R\$ 7,00  
Lata 350 ml

**SUCO NATURAL DE LARANJA** ..... R\$ 9,00  
Copo 300 ml

**SODA ITALIANA**  ..... R\$ 12,00  
Verificar  
sabores disponíveis

**SUCO DEL VALLE 290 ML**  ..... R\$ 9,00  
Verificar  
sabores disponíveis

**ÁGUA MINERAL (COM OU SEM GÁS)** ..... R\$ 6,00  
Garrafa 300 ml

**CAFÉ EXPRESSO** ..... R\$ 6,00

**CAPUCCINO** ..... R\$ 7,00



◆ CERVEJAS E CHOPP ◆

**BUDWEISER** ..... R\$ 11,00  
Long neck

**EISENBAHN PILSEN** ..... R\$ 12,00  
Long neck

**STELLA ARTOIS** ..... R\$ 11,00  
Long neck

**HEINEKEN** ..... R\$ 12,00  
Long neck

**HEINEKEN ZERO** ..... R\$ 11,00  
Long neck

**CHOPP PILSEN** ..... R\$ 9,99  
440 ml

**WHISKY JACK DANIELS**  ..... R\$ 32,00  
Dose

**WHISKY JACK DANIELS HONEY**  ..... R\$ 32,00  
Dose

**LICOR 43**  ..... R\$ 27,00  
Dose


**APEROL BRANDY** ..... R\$ 29,00  
Aperol, contreau, soda, suco de limão e rodela de laranja.  
Colorido e refrescante.

**CAIPIRINHA DE SAQUÊ** ..... R\$ 24,00  
Nos sabores limão ou morango

**CAIPIRINHA DE VODKA**  ..... R\$ 29,00  
Nos sabores limão ou morango

**CAIPIRINHA TRADICIONAL** ..... R\$ 24,00  
Nos sabores limão ou morango

**MOJITO DE MORANGO** ..... R\$ 27,00  
Drink originário de Cuba, feito com rum e em  
nossa versão com morangos frescos e hortelã.

**CAIPIRINHA DE UVA VERDE COM MANJERICÃO**  ..... R\$ 29,00  
Nossa versão de uma das bebidas mais  
tradicional do Brasil, feita com cachaça, uvas  
verdes sem caroço e manjericão.

---



# SOBREMESAS



---

## PETIT GATEAU DE CHOCOLATE



R\$ 24,00

Petit gateau artesanal assado na hora, servido com sorvete e calda de chocolate.

## CRÈME BRÛLÉE



R\$ 18,00

Sobremesa tradicional francesa, feita com baunilha, leite, creme e gemas, finalizada com uma fina película de caramelo crocante.

## PUDIM NOBRATTA



R\$ 14,00

Tradicional pudim de leite, lisinho e com calda de caramelo, desperta aquela memória sensorial de almoço na casa de vó.

## MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOZES E FLOR DE SAL



R\$ 21,00

Mousse de chocolate meio amargo, aerado, finalizado com nozes e flor de sal.

## PANNA COTTA



R\$ 18,00

Em tradução literal, panna cotta quer dizer "creme de leite cozido" ou "nata cozida", referência ao ingrediente principal. Suave e delicada, acompanha calda artesanal de morangos inteiros.

## CREME DE PAPAYA COM CASSIS



R\$ 22,00

Creme de mamão papaya batido com sorvete de creme e servido com licor de cassis.

STEAKHOUSE


◆ NOBRATTA ◆



fb in @ NOBRATTA  
NOBRATTA.COM.BR

# VINHOS

## ◆ ESPUMANTES, LAMBRUSCOS, CAVAS, PROSECCOS E CHAMPAGNE ◆

LAMBRUSCO FIOR DI NOTE BIANCO 	.....R\$ 49,00
ESPUMANTES CHANDON BRUT 	.....R\$ 124,00
ESPUMANTES AURORA MOSCATEL 	.....R\$ 69,00

## ◆ BRANCOS ◆

AURORA RESERVA BRANCO 	.....R\$ 74,00
TUNUPA SAUVIGNON BLANC 	.....R\$ 69,00
GATO NEGRO SAUVIGNON BLANC 	.....R\$ 74,00
FLOR DO COA BC 	.....R\$ 125,00
AZULEJO ALVARINHO VERDE 	.....R\$ 104,00
FUZION CHARDONNAY 	.....R\$ 109,00
ALAMOS CHARDONNAY 	.....R\$ 149,00
MANNARA PINOT GRIGIO 	.....R\$ 109,00
THED THE MULE CHARDONNAY 	.....R\$ 124,00

## ◆ ROSÉS ◆

SALTON INTENSO ROSÉ 	.....R\$ 74,00
PASO GRANDE RESERVA PRIVATE RESERVA 	.....R\$ 64,00
AZULEJO ROSÉ 	.....R\$ 74,00
AZULEJO ROSÉ VERDE 	.....R\$ 79,00
QUINTA CASTELATES ROSÉ 	.....R\$ 194,00
ROSÉ PISCINE 	.....R\$ 149,00



STEAKHOUSE

◆ ————— ◆  
**NOBRATTA**  
 ◆ ————— ◆

◆ TINTOS ◆

CASA PERINI FRAÇÃO ÚNICA CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 140,00
SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 74,00
CASA PERINI MARSELAN 	R\$ 154,00
CASILLERO RESERVA PRIVADA CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 159,00
CASILLERO DARK RED BLEND 	R\$ 104,00
TARAPACA RESERVA PINOT NOIR 	R\$ 139,00
MARQUES DA CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 249,00
TUNUPA RESERVA MERLOT 	R\$ 69,00
SANTA ISLE PREMIUM CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 124,00
AZULEJO PREMIUM 	R\$ 89,00
EA CARTUXA 	R\$ 139,00
CARTUXA COLHEITA 	R\$ 439,00
FLORES DO COA 	R\$ 129,00
QUINTA CASTELARES GRAN RESERVA 	R\$ 314,00
QUINTA DOS CASTELARES RESERVA 	R\$ 449,00
LA MASCOTA CABERNET FRANC 	R\$ 114,00
TRAPICHE CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 69,00
ALAMOS MALBEC 	R\$ 159,00
ETCHART RESERVA MALBEC 	R\$ 97,00
TRIVENTO RESERVA MALBEC 	R\$ 119,00
EL CONCIERTO 	R\$ 49,00
PORTIA ROBLE 	R\$ 139,00
FAUSTINO GRAN RESERVA 	R\$ 359,00
CHIANTI CASTELO DI ALBA 	R\$ 179,00
PRIMITIVO SALENTO SETTEARCHI 	R\$ 98,00
THEO THE MULE SYRAH 	R\$ 129,00

◆ VINHOS EM TAÇA ◆

AURORA RESERVA BRANCO [BRANCO] 	R\$ 24,90 [TAÇA]
AZULEJO ROSÉ [ROSÉ] 	R\$ 24,90 [TAÇA]
SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON [TINTO] 	R\$ 24,90 [TAÇA]
FLORES DO COA [TINTO] 	R\$ 24,90 [TAÇA]
EL CONCIERTO [TINTO] 	R\$ 24,90 [TAÇA]