



MENU

Ul. Krupnicza 6, 31-123 Kraków / tel. 512 465 930 / www.cariocabar.pl
cariocakrakow@gmail.com / www.facebook.pl/cariocarestobar

ZAPRASZAMY CODZIENNIE:

Pn - Cz 12:00 - 22:00 Pt - Sb 12:00 - 23:00 Nd 12:00 - 21:00

*Wykaz składników potraw i substancji alergicznych jest dostępny przy barze.
Wszystkie nasze potrawy mogą zawierać substancje alergiczne.*

Serwis nie jest wliczony w cenę.

PRZYSTAWKI / SALGADOS / TAPAS

<i>Pão de Alho</i> VEGE Pieczywo czosnkowe	6,-
<i>Pão de Queijo</i> 4 szt. VEGE Serowe bułeczki z tapioki	9,-
<i>Quibe</i> 4 szt. Krokiety z wołowiny, kaszy bulgur i mięty podawane z chimichurri i sosem paprykowym	15,-
<i>Bolinhos de Queijo</i> 4 szt. Smażone kuleczki serowe z sosem paprykowym	18,-
<i>Espetinho de Camarão</i> Szaszłyk z grillowanych krewetek z maracujowym majonezem	22,-
<i>Lulas Fritas</i> Kalmary, krewetki i ośmiorniczki baby smażone w chrupiącej panierce z maracujowym majonezem i sosem czosnkowym	30,-
<i>Mandioca Frita</i> - maniok smażony	
- Chipsy z manioku z sosem paprykowym VEGA	10,-
- Frytki z manioku z sosem czosnkowym VEGE	18,-
<i>Coxinhas</i> 3 szt. – brazylijskie, smażone „pierożki” z ciasta parzonego	
- Kurczak i kremowy serek requeijão z sosem czosnkowym	16,-
- Krewetki i kremowy serek requeijão z maracujowym majonezem	35,-
<i>Pastel</i> – brazylijski smażony pieróg	
- Sos pomidorowy, mozzarella, oregano, sos czosnkowy VEGE	12,-
- Suszona wołowina, sos chimichurri	16,-
- Krewetki, kremowy serek requeijão, maracujowy majonez	32,-
<i>Tapioca</i> – „naleśnik” z mąki z manioku	
- Chrupiący kurczak, boczek, ser cheddar, pomidor, kukurydza, sos pomidorowy	30,-
- Nutella, banan, dżem maracujowy VEGE	15,-
- Masło orzechowe, jabłko, nerkowce, cynamon, syrop z agawy VEGA	17,-

ZUPY

(podawane z grzankami)

Krem pomidorowy z pomarańczą VEGA	9,-
Pikantna zupa z czarnej fasoli, boczku i czerwonej papryki	12,-

DANIA GŁÓWNE

Feijão - czarna fasola po brazylijsku

- z boczkiem, cebulą i czosnkiem, podawana z pomarańczą, brazylijskim vinagrete, ryżem i farofą	20,-
- z cebulą i czosnkiem, podawana z pomarańczą, brazylijskim vinagrete, ryżem i farofą VEGA	16,-

Moqueca – popularne danie z północno-wschodniej Brazylii

- z krewetkami, kalmarami, papryką, pomidorami, mleczkiem kokosowym, olejem dendê i kolendrą, podawane z ryżem i farofą	45,-
- z papryką, pomidorami, mleczkiem kokosowym, olejem dendê, kolendrą, podawane z ryżem i farofą VEGA	28,-

Świeży makaron tagliatelle

- suszona wołowina, sos pomidorowy, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan	26,-
- sos pomidorowy, pomidory suszone, rukola, parmezan, czarne oliwki VEGE	24,-

Churrasquinhos de Frango

Szaszłyki z kurczaka podawane z grillowanym ananasem, frytkami, ryżem i farofą	29,-
--	------

Filé de frango à parmegiana

Filet z kurczaka zapiekany z szynką prosciutto, mozzarellą, parmezanem i sosem pomidorowym, podawany z frytkami, ryżem i farofą	32,-
---	------

<i>X-tudo Burger</i>	32,-
Burger z wołowiną, boczkiem, jajkiem sadzonym, serem cheddar, kukurydzą, pomidorem, sałatką, chipsami sticks, ketchupem, musztardą, majonezem, podawany z chipsami z manioku	
<i>Quiabo com Tomate VEGA</i>	36,-
Okra z pomidorami, cebulką, czosnkiem, kukurydzą, orzechami nerkowca i kolendrą, podawana z ryżem i farofą	
<i>Picanha</i>	46,-
Stek z górnej części udźca wołowego, podawany z frytkami, czarną fasolą i brazylijskim vinagrete	

W każdą sobotę i niedzielę zapraszamy na:

<i>Feijoada</i> - brazylijskie danie narodowe z czarnej fasoli, mięsa wołowego, wieprzowego, kiełbasek, boczku i chorizo podawane z pomarańczą, brazylijskim vinagrete, ryżem i farofą	29,-
--	------

SALATKI

(na bazie świeżych sałat, podawane z grzankami)

<i>Copacabana</i>	26,-
Kurczak, świeży ananas, kukurydza, papryka czerwona, vinegret cytrusowy	
<i>Ipanema VEGA</i>	32,-
Avocado, serce palmy, nerkowce, pomidorki koktajlowe, vinegret cytrusowy	
<i>Leblon</i>	36,-
Kalmary, krewetki, pomidorki koktajlowe, melon, maracujowy majonez	

DESERY

<i>Brigadeiros</i> 3 szt. Czekoladowe trufle brazylijskie	6,-
<i>Pave</i> Mleczny deser czekoladowy	10,-
<i>Mousse de Maracujá</i> Mus z maracujá	10,-
<i>Creme de Papaya</i> Deser lodowy z papają i likierem porzeczkowym Cassis	16,-
<i>Abacaxi no Churrasco</i> VEGA Świeży ananas z grilla z cynamonem i cukrem trzcinowym	15,-
<i>Cartola</i> Banany smażone z mozzarellą, cynamonem i cukrem trzcinowym, podawane z lodami śmietankowymi	20,-
<i>Açaí na Tigela</i> VEGA Słodki sorbet z açaí i guarany, podawany z bananem i granolą	26,-
<i>Cupuacu na Tigela</i> Orzeźwiający sorbet z cupuacu podawany z bananem i kakao	30,-

KAWA BRAZYLIJSKA SANTOS

<i>Dzbanek gorącego Cafezinho</i> (300 ml) Mocna kawa po brazylijsku, parzona z cukrem trzcinowym	20,-
Espresso	6,-
Kawa czarna	6,-
Kawa biała	7,-
Cappuccino	8,-
Latte	9,-
Kawa mrożona	15,-

HERBATY

Herbata (różne smaki do wyboru)	6,-
Brazylijska Yerba Mate (klasyczna / owocowa) parzona na gorąco lub na zimno z lodem	12,-
Rozgrzewająca herbata z rumem Captain Morgan Black, cytryną i miodem	16,-

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Smoothie 300 ml Owoc do wyboru: ananas z miętą / mango / papaja / acerola / acerola z pomarańczą / kokos z sokiem ananasowym / cajú / cajú / graviola / goiaba / maracujá / açai / açai z syropem z guarany/ açai z sokiem jabłkowym / cupuaçu	15,-
Shake 300 ml Owoc do wyboru: mango / papaja / kokos z sokiem anansowym / graviola / maracujá / cajú / goiaba / açai / açai z syropem z guarany / cupuaçu	16,-
Lemoniada 300 ml	13,-
Mojito bezalkoholowe 300 ml	14,-
Woda niegazowana / gazowana w dzbanku z owocami i miętą - 1 l	15,-
Guaraná Antarctica 330 ml	12,-
Coca-Cola / Tonic / Sprite 200 ml	6,-
Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Délice gazowana - 330 ml	5,-
Sok pomarańczowy / jabłkowy / ananasowy 300 ml	7,-

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

<i>Caipirinha</i> (podwójna - 28,-) 40 ml Cachaça 51, limonka, cukier trzcinowy	15,-
<i>Caipifruta de Maracujá</i> (podwójna - 34,-) 40 ml Cachaça 51, maracujá, cukier trzcinowy	18,-
<i>Batida de Maracujá</i> 40 ml Cachaça 51, maracujá, cukier, mleko	18,-
<i>Tequila Sunrise</i> 40 ml Tequila Olmeca, sok pomarańczowy, grenadyna	14,-
<i>Margarita</i> 40 ml Tequila Olmeca, 20 ml Cointreau, sok z cytryny	18,-
<i>Cuba Libre</i> 40 ml rumu Bacardi Superior, cytryna, sok z cytryny, Coca-Cola	17,-
<i>Mojito</i> 40 ml rumu Bacardi Superior, limonka, cukier trzcinowy, mięta, Sprite	17,-

PIWO LANE

Piwo lane Żywiec 0,3 l	7,-
Piwo lane Żywiec 0,5 l	9,-
Sok do piwa	1,-

PIWO BUTELKOWE

Heineken 0,5 l	12,-
Warka 0,5 l	9,-

Warka Strong 0,5 l	10,-
Radler cytrynowy 0,5 l	9,-
Żywiec 0,5 l	9,-
Desperados 0,4 l	12,-
Desperados Red 0,4 l	12,-
Strongbow cydr 0,33 l	10,-

Grzane wino z orzechami i pomarańczą 12,-

Aperitif
Martini Extra Dry 100 ml 12,-

Porto
Porto Ruby Barros 50 ml 10,-

BRAZYLIJSKA CACHAÇA

Cachaça 51 40 ml (0,7 l - 180,-)	10,-
Cachaça 51 Gold 40 ml (0,7 l - 200,-)	12,-
Cachaça Leblon 40 ml (0,7 l - 380,-)	29,-
Cachaça Leblon Reserva 40 ml (0,5 l - 380,-)	29,-

Brazylijski likier Cedilla (likier z açaí) 40 ml Podawany z limonką i lodem	29,-
--	------

RUM / GIN / TEQUILA

Bacardi Superior 40 ml	9,-
Captain Morgan Black 40 ml	11,-
Gin Seagram's 40 ml	8,-
Tequila Olmeca 40 ml	10,-

WÓDKA

Absolut 40 ml (1 l - 200,-)	9,-
Wyborowa 40 ml (1 l - 150,-)	7,-

WHISKY / KONIAK

Jack Daniel's 50 ml	15,-
Glenfiddich 12 YO 50 ml	29,-
Ballantine's 50 ml	10,-
Ballantine's Brasil 50 ml	12,-
Martell V.S. 50 ml	22,-

LIKIERY

Passoã 20 ml	9,-
Malibu 20 ml	8,-
Cointreau 20 ml	9,-
Bailey`s 20 ml	8,-
Cassis 20 ml	8,-
Jägermeister 40 ml	12,-