



# Opium

## Saladas • Salads

**Salada Hanói (Vietnã) R\$ 29**

### **Hanoi Salad (Vietnam)**

Mix de folhas, pepino, manga, palmito, tomate cereja e vinagrete de gengibre e gergelim.

*Mix greens, cucumber, mango, heart of palm, tomato and ginger and sesame vinaigrette.*

**Salada De Lulas Crocantes R\$ 31**

### **Salad Crispy Calamari Rings**

Folhas da estação cobertas por anéis de lulas crocantes, regadas ao molho de iogurte.

*Mixed greens salad covered with crispy calamari rings in spice powder with yogurt sauce.*

**Yam Wun Sem Kung (Thai) R\$ 39**

Finíssimo espaguetti vermicelli, presunto picado, camarão, legumes, alcaparras, cebola, nozes, coentro, hortelã e molho de limão picante.

*Yam wun sem kung (vermicelli with shrimp): thai ultra-fine vermicelli spaghetti, chopped ham, shrimp, vegetables, capers, onions, nuts, coriander, mint and spicy lime sauce.*

## Sanduíches • Sandwiches

**Sanduíche Carioca R\$ 35**

### **Carioca Sandwich**

Crocante pão francês recheado com filé mignon, queijo abacaxi, acompanha batatas fritas.

*French bread, filet mignon, cheese, pineapple accompanied french fries.*

**Cheeseburger R\$ 42**

Pão de hamburguer com filé mignon moído, queijo, cebolas douradas com batatas fritas ou salada verde.

*Cheeseburger comes with braised onions and french fries or mixed greens.*

**Hamburguer R\$ 40**

Fofinho pão de hamburguer, filé mignon moído temperado com cebolas douradas e ervas, servido com batatas fritas crocantes

*Cuddly bread with filet mignon burger seasoned with sauteéd onions and herbs. Comes with crispy french fries.*

**Clube de Frango R\$ 40**

### **Chicken Club**

Tostadas fatias de pão de forma recheadas com filé de frango temperado e desfiado, queijo, tomates e salada verde fresquinha.

*Chicken club sandwich toast with shredded chicken, cheese, tomato and green salad.*

**Caldinho de Feijão R\$ 15**

### **Bean Soup**

Caldinho de feijão com chips de bacon, alho corado e salsinha.

*Bean soup served with bacon, garlic dried and parsley.*



## Petiscos • Appetizers

### Opium Filé Aperitivo R\$ 56

#### Chopped Filet Mignon

Filé mignon em cubos, acebolado com molho de cogumelos e cesta de pães.

*Chopped filet mignon sauteed mushroom sauce with onions.*

*Accompanied bread basket.*

### Frango Crocante R\$ 20

#### Crispy Chicken

Cubos crocantes de frango temperado em pó de especiarias e finamente empanado. Acompanha redução de balsâmico e geléia Thai.

*Crispy chicken cubes breaded and spicy in powder spices. Accompanied balsamic sauce and Thai jam.*

### Camarões Opium R\$ 59

#### Opium Shrimp

Camarão empanado com molho barbecue e gergelim bicolor torrado. 8 peças.

*Breaded shrimp with barbecue sauce and toasted bicolor sesame. 8 pieces.*

### Lulas em Especiarias R\$ 29

#### Calamari in Spices

Finos anéis de lulas temperados com pó de especiarias e empanadas, acompanhado de 3 molhos: teryaki, thai e balsâmico.

*Calamari in spices: fine squid rings seasoned with spice powder and breaded, comes with 3 sauces: teryaki, thai and balsamic.*

## Pratos Principais Main Dishes

### Sushi Tradicional R\$ 69

#### Traditional Sushi

15 sashimis (5 atum, 5 salmão, 5 peixe branco), 6 sushis (2 salmão, 2 atum, 1 peixe branco, 1 camarão ou kani e 6 rolls (2 califórnia, 2 salmon skin, 2 filadélfia ou 2 hot filadélfia).

*15 sashimi (5 tuna, salmon 5, 5 white fish), 6 sushi (2 salmon, tuna 2, 1 white fish, shrimp or kani 1) and 6 rolls (2 california, 2 salmon skin, 2 hot philadelphia or philadelphia).*

### Espaguete com Camarões e Lulas (Vietnã) R\$ 70

#### Shrimp and Squid Spaghetti (Vietnam)

Espaguete com camarões e lulas, abobrinha, ervas frescas, confit de tomate cereja ao creme de moqueca.

*Shrimp and squid spaghetti, zucchini, fresh herbs, cherry tomatoes with Brazilian moqueca confit.*

### Arroz de Jasmim R\$ 12

#### Jasmine Rice

### Espaguete Pomodoro e Basílico R\$ 32

#### Basil and Tomato Spaghetti

O verdadeiro espaguete ao molho de tomate fresco e manjeriço.

*Basil and tomato spaghetti the real spaghetti with fresh tomato sauce and basil.*

### Filet à Moda da Casa R\$ 61

#### Filet Mignon in the House Style

Filé mignon ao vinho do porto. Acompanha arroz de jasmim, batatas fritas e salada verde mista.

*Filet mignon with port wine sauce. Comes with jasmine rice, french fries and mixed greens salad.*

## Teppanyaki

Saborosos cortes grelhados a sua escolha.

*Tasty grilled cuts of your choice.*

### Filé Mignon R\$ 53

#### Filet Mignon

### Filé de Frango R\$ 42

#### Chicken Filet

### Felé de Salmão R\$ 55

#### Salmon Filet

### Peixe Branco R\$ 55

#### White Fish

### Atum • Tuna R\$ 54

### Picanha • Sirloin R\$ 58

### Costeleta de Cordeiro R\$ 78

#### Lamb Ribs

### Guarnições • Side

Acompanha 1 guarnição e 1 molho a sua escolha:

*Garnished with a side and sauce of your choice:*

Arroz colorido • Colored rice

Arroz de abacaxi • Pineapple rice

Legumes cozidos • Vegetables

Yakssoba de legumes • Vegetable yakisoba

Macarrão japonês • Japanese noodles

Salada verde • Mixed greens

Batata frita • French fries

### Molhos • Sauces

Ponzu

Barbecue

Teriyaki

## Sobremesas • Desserts

### Crème Brûlé de Capim Limão R\$ 18

#### Lemongrass Crème Brûlé

Levíssimo creme preparado com um toque de capim limão.

*Ultra-light brûlé cream made with a touch of lemongrass.*

### Mousse de Chocolate com Espuma de Coco R\$ 18

#### Chocolate Mousse and Coconut Foam

Chocolate meio amargo e espuma de coco, com crocante de amêndoas.

*Chocolate mousse and coconut foam with crispy almond.*

### Frutas da Estação R\$ 15

#### Fruits of the Season

### Sorvetes • Ice Cream R\$ 17

Baunilha, pimenta, banana com canela, manga com gengibre, mousse de maracujá, chocolate com amêndoas ou flocos 2 bolas. Opções de calda: chocolate ou frutas vermelhas.

*Vanilla, pepper, banana with cinnamon, mango with ginger, passion fruit mousse, chocolate with almonds and flakes tasty portion of your choice and a selection of sauces: chocolate or red fruits.*

### Pudim de Tapioca R\$ 19

#### Tapioca Pudding

Delicioso pudim de tapioca, calda de coco e sorvete de manga com gengibre.

*Tasty tapioca pudding, coconut syrup and mango and ginger ice cream.*

### Mousse de Caipirinha de Lichia R\$ 18

#### Lychee Fruit Mousse

Levíssima mousse de lichia com um toque de cachaça e crumble de nozes.

*Caipirinha lychee mousse made with a touch of cachaça and walnuts crunchy.*



# Opium