

Olympe



COUVERT

R\$24,00

MENU CONFIANCE

Menu Degustação elaborado de acordo com o mercado diário, os produtos da estação e a criatividade do Chef Thomas Troisgros.

5 pratos R\$390,00

7 pratos R\$450,00

HARMONIZADO

Menu Confiance harmonizado pelos nossos sommeliers da casa.

5 pratos R\$590,00

7 pratos R\$650,00

MENU VEGETARIANO

Elaborado apenas com produtos vegetarianos e a criatividade do Chef Thomas Troisgros.

..... R\$390,00

A CRIAÇÃO

Estimule o seu lado criativo com as receitas do Chef Thomas Troisgros montando o seu próprio Menu Degustação. Bon Appétit.

03 Pratos + 01 Sobremesa R\$330,00

A CRIAÇÃO



ENTRADA FRIA

Ceviche de Vieiras com Batata Doce Agridoce, Flores.

Olho de Boi Curado, Purê de Beterraba Acidulada, Quinoa Crocante.

Sorvete de Shitake e Carpaccio de Paris, Crumble de Parmesão.

Polvo de Mergulho Prensado, Mini Legumes no Vinagre e Mel.

Terrine de Foie Gras e Palmito Pupunha, Rapadura, Cachaça Bendita.

Tartare de Atum e Foie Gras, Folha de Mandioca.

ENTRADA QUENTE

Palmito Azedo, Beurre Blanc de Tucupi, Queijo Tulha.

Oeuf "En Coque" Purê de Azedinha, Espuma de Galinha Caipira.

Mexilhão, Aipim, Quiabo Fermentado, Emulsão de Vinho Branco.

Big Ravioli de Batata Baroa, Pinoli, Iogurte Grego.

Lula, Aipim Negro, Vinagrete Quinoa e Mel de Jataí.

Bacalhau Imperial, Gnocchi de Batata Roxa, Queijo da Canastra & Tapenade.

MAR

Vieiras Tucupi-Caviar, Purê de Cará com Coco.

Pargo, Palmito com Dedo de Moça, Tinta de Lula.

Cherne com Banana Caramelizada, Molho de Passas, Limão e Coentro.

Robalo, Salada de Maçã Verde, Aipo, Limão e Consomé de Bacon e Shitake.

Cavaquinha Confit, Manteiga de Baunilha da Bahia, Batata Crocante.

Salmonete Crips, Pirão de Tucupi, Broto de Coentro.

TERRA

Short Rib de Wagyu, Babaganoush de Jiló Agridoce, Couveflor.

Língua Assada, Purê de Inhame, Repolho Roxo, Dijon Forte.

Canon de Cordeiro em Crosta de Açaí, Gnocchi de Aipim, Soro de Leite com Sumagre.

Magret de Pato, Purê de Maracujá, Endívia Grelhada, Foie Gras.

Leitão Crocante, Maçã Fuji, Farofa Panko-Cacau.

Peito Wagyu Desfiado, Abóbora, Farinha d'água, Queijo da Canastra, Coentro.

SOBREMESAS

Desde de 1982 - La Crêpe Passion.

Dois Chocolates, Crème de Baunilha, Farofa Doce.

Frutas Vermelhas, Sorvete de Whisky, Terra de Chocolate.

Torta de Manga com Hortelã e Gengibre, Suspiro.

Sorvete de Milho Verde, Cupuaçu, Broa na Cachaça Envelhecida, Agrião.

Pom Pom Pom - Mil Folhas de Maçã Verde.

Glaces et Sorbets de Estação.

Olympe



ELEITO ENTRE **OS 50 MELHORES** RESTAURANTES DA AMÉRICA LATINA

O Olympe é o marco da integração evolutiva das culinárias francesa e brasileira. Há 36 anos, o chef Claude Troisgros chegou ao Brasil e iniciou um processo de descoberta de produtos locais aos olhos da alta gastronomia, incluindo em seus pratos elementos como batata baroa, jiló, maracujá, açaí e mandioca.

Em parceria com pequenos produtores locais, ingredientes até então não explorados, passaram a dar sabores nacionais à tradicionais técnicas francesas.

A tradição familiar está em harmonia com as novas tendências, orquestradas pelo chef Thomas Troisgros, um dos expoentes da gastronomia contemporânea que propõe uma experiência única a cada visita ao restaurante. A parceria dos chefs somou prêmios e reconhecimento dos maiores críticos internacionais como “Guia Michelin” e os “50 Melhores Restaurantes da América Latina”.

Seja bem-vindo.

Aceitamos pagamento em dinheiro, cartões de crédito e débito.
• Se beber, não dirija. • Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas à sua visitação. • Proibido venda de bebidas alcóolicas para menores de 18 anos. • Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do Rio de Janeiro: (21) 3814-1370 ou (21) 3814-1361 • Procon 151 • V. Sanitária 1746