

# Olympe



E LEITO ENTRE  
OS 50 MELHORES  
RESTAURANTES DA  
AMÉRICA LATINA

Comandado pelo chef expoente da gastronomia contemporânea Thomas Troisgros, detentor de uma estrela no Guia Michelin e eleito entre os "50 Melhores Restaurantes da América Latina", o Olympe traz a integração da culinária francesa contemporânea com influências brasileiras e mundiais.

Ao reconhecimento do trabalho de Thomas somam-se prêmios nacionais e internacionais. Em 2013, o Olympe passou a compor a lista dos 50 Melhores Restaurantes da América Latina, publicada pela revista inglesa Restaurant, e anualmente vem se consolidando no ranking. Em 2015, recebeu a primeira estrela do renomado Guia Michelin, que mantém até hoje; e em 2016, entrou para o hall das melhores cartas de vinho do mundo, com três estrelas concedidas pela revista inglesa World of Fine Wine.

Para além dos prêmios, o Olympe faz parte da história da gastronomia do Rio de Janeiro. Fundado há mais de trinta anos pelo chef Claude Troisgros, pai de Thomas, o restaurante inovou desde o início, quando aliou o uso dos ingredientes locais – como jiló, maracujá, açaí e mandioca – com as técnicas da alta gastronomia, tornando-se uma referência e consolidando o sobrenome dos Troisgros também no Brasil.

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 alcoólicas 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

# Olympe



COUVERT  
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** ~~~~~ 390,00  
**7 pratos** ~~~~~ 450,00

## HARMONIZADO

Menu Confiance harmonizado pelos nossos sommeliers da casa.

**5 pratos** ~~~~~ 590,00  
**7 pratos** ~~~~~ 650,00

## MENU VEGETARIANO

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

~~~~~ 390,00

## A CRIAÇÃO

Estimule sua criatividade e escolha seu próprio menu a partir das receitas do Chef Thomas Troisgros.

**02 Pratos + 01 Sobremesa** ~~~~~ 250,00

# A CRIAÇÃO



## ENTRADA FRIA

Borsht de Beterraba Assada, Maçã Fuji, Ricotta, Pickles no Vinagre e Mel.

Tartare de Wagyu, Lardo, Mel de Abelha Emerina, Anchova, Kimchi, Ovo.

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

Lâminas de Polvo, Vinagrete de Café, Pickles de Quiabo.

## ENTRADA QUENTE

Ovo, Espuma de Galinha Caipira, Kimchi, Azedinha, Crumble de Parmesão.

Big Ravioli de Batata-Baroa, Pinoli, Iogurte Grego.

Tortellini de Tubérculos, Caldo de Legumes Tostados, Azeite Defumado.

Couve-flor, Crumble Manteiga Noisette, Lula, Queijo Tulha.

## MAR

Vieiras Tucupi-Caviar, Purê de Cará com Coco.

Tamboril, Beurre Blanc de Bacon, Palmito, Tomate.

Robalo com Acerola e Funcho.

Cavaquinha Salteada, Cardoncelo, Aspargo, Espuma de Vinho Branco.

## TERRA

Ancho, Abóbora, Vinagrete de Juçuí, Farofa Panko Cacau.

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

Magret, Acelga Assada, Sumagre, Azeitona Preta.

Leitão, Fava Rajada, Mini Legumes, Caldo de Porco.

## SOBREMESA

Desde de 1982 - La Crêpe Passion.

Fudge Meio Amargo, Gengibre, Mousse de Chocolate Crocante, Caramelo Salgado.

Macarron de Castanha do Pará, Cupuaçu, Chocolate, Sorvete de Baunilha.

Torta de Manga com Hortelã, Suspiro.

Torta de Limão, Sorvete de Cardamomo, Merengue.

Glaces et Sorbets de Estação.

Sagu de Coco, Sorvete de Abacaxi Tostado, Poejo, Crumble de Castanha de Caju.