



DESDE 2010

COISAS PEQUENAS  
TORNAM-SE  
GRANDES  
QUANDO SÃO  
FEITAS COM  
AMOR



INTEGRANTE DO SELETO GRUPO DOS 10%  
**MELHORES DO MUNDO**



BRAVOS RESISTENTES  
★ VANIA KREKNISKI ★



★ BEST OF THE BEST ★



★ PRÊMIO ★  
EXCELÊNCIA 2019



★ PRÊMIO ★  
EXCELÊNCIA 2016



★ SEBRAE / LAC TEC QUALIDADE NO TURISMO ★



★ SEBRAE / LAC TEC QUALIDADE NO TURISMO ★



★ SEBRAE / LAC TEC QUALIDADE NO TURISMO ★



★ PRÊMIO MELHOR RESTAURANTE BOM E BARATO ★



★ PRÊMIO MELHOR MASSA ★



★ INDICADO MELHOR EXECUTIVO ★



★ INDICADO MELHOR MASSA ★



★ VANIA KREKNISKI INDICADA CHEF 5 ESTRELAS ★



★ INDICADO CARNES ★



★ FINALISTA GASTRONOMIA ★



★ FINALISTA MELHOR MENU ALMOÇO EXECUTIVO ★



★ FINALISTA MELHOR MENU ALMOÇO DE DOMINGO ★



★ 1º LUGAR MELHOR MENU ★



★ 1º LUGAR MELHOR MENU ★



★ 2º LUGAR MELHOR RECEITA ★



★ 2º MELHOR APRESENTAÇÃO ★



★ 2º LUGAR MENU MAIS VENDIDO ★



★ 3º LUGAR MENU MAIS VENDIDO ★



★ 2º LUGAR MENU MAIS VENDIDO ★



★ 1º LUGAR MENU MAIS VENDIDO ★



ACESSE O CARDÁPIO



## Missão

Garantir que nossos clientes sempre voltem em busca de comida saborosa, serviço atencioso e ambiente agradável.



DESDE 2010

Cara de casa da vovó, princípios da gastronomia italiana num cardápio multicultural, sobremesas de dar água na boca e uma pitada de simplicidade. Essas são as principais características do restaurante Limoeiro Casa de Comidas®.



## Chef Vania Krekniski

Formada em Design de Produto, pela Universidade Federal do Paraná, a chef Vania Krekniski descobriu a paixão pela gastronomia quando estava cursando a especialização em Design de Interiores, em Florença. A comida da Itália, com seus aromas e perfumes, despertou na jovem o interesse e a vontade de estudar gastronomia. Retornando ao Brasil, fez o curso de Chef de Cuisine, no Centro Europeu, em 2007. Começou a trajetória profissional com algumas viagens de pesquisa e aperfeiçoamento, para outros países, além da Itália. No roteiro: Inglaterra, Portugal, Espanha, França, Polônia, Peru, Colômbia, Chile, Argentina e Amazônia. Desde 2010 é criadora e proprietária do Restaurante Limoeiro Casa de Comidas, no qual coloca toda influência das terras percorridas para elaborar os pratos fundindo simplicidade e técnicas apuradas, insumos locais, gastronomia sustentável e gastronomia social.

## NÃO BASTA A COMIDA SER BOA, ELA TAMBÉM PRECISA FAZER BEM PARA A SOCIEDADE.

O Limoeiro apoia e participa de várias ações que melhoram a qualidade de vida das pessoas.

SOMOS AUTO SUFICIENTES  
EM **ENERGIA SOLAR**



**CUIDAR DA ÁGUA E  
ECONOMIZAR ENERGIA  
É NOSSO COMPROMISSO E  
RESPONSABILIDADE DE TODOS**

## Comida que transforma.



Alimento bom, justo e limpo.

## MENU LIMOEIRO

### ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

Confira as opções disponíveis.

## ENTRADAS

Polenta rústica 300g	27,90	< VEGETARIANO < SEM GLUTEN
Batata rústica frita 300g	27,90	< VEGETARIANO < SEM GLUTEN
Dadinho de Tapioca (compartilhar) 300g com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.	32,90	< VEGETARIANO < SEM GLUTEN
Dadinho de Tapioca (individual) 4 UNID. com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.	19,90	< VEGETARIANO < SEM GLUTEN
Palmito Pupunha Assado Assado na casca, raspas de limão siciliano, gotas de limão e azeite de oliva.	32,90	< VEGETARIANO < SEM GLUTEN
Salada de Pêra Gorgonzola Folhas variadas, lâminas de pêra, molho de laranja, mostarda e mel finalizada com creme de gorgonzola e amêndoas tostadas.	39,90	
Carpaccio Finas lâminas de carne bovina ao molho de mostarda, alcaparras, azeitonas, parmesão, folhas variadas e fatia de focaccia.	44,90	
Burrata Burrata é um queijo de origem italiana que tem uma textura extremamente cremosa, perfeita para apreciar lentamente acompanhado de focaccia, folhas variadas, tomate e azeite de oliva e manjeriço.	54,90	< VEGETARIANO

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

## VEGETARIANO

Risotto Palmito Risotto com arroz arbóreo italiano e cubos de palmito pupunha, finalizado com queijo parmesão e manteiga.	49,90	< SEM GLUTEN
Tortelli di Zucca Tortelli artesanal recheado com abóbora, raspa de limão siciliano, amaretto, parmesão finalizado com cubos de abóbora na manteiga e sálvia.	49,90	
Varenyky (Pierogi) Tradicional massa ucraniana recheada com purê de batata, ricota, cebola tostada finalizada com molho de nata e cebola frita.	49,90	
Gnocchi All'Uva Nhoque de batata ao molho de queijo parmesão e gorgonzola, purê de uva, uva fresca finalizado com amêndoas tostadas.	49,90	
Gnocchi di Patate al Sugo di Pomodoro Nhoque de batata servido com molho de tomate rústico, manjeriço e azeite de oliva	49,90	
Tagliatelle al Sugo di Pomodoro Tagliatelle da casa servido com molho de tomate rústico, manjeriço e azeite de oliva.	49,90	

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILE	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 32,00	+ 45,00	+ 32,00	+ 45,00

## A V E S

**Galinha Tagliatelle** 54.90  
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas, servida com tagliatelle na manteiga, pimenta calabresa, salsinha e manjericão.

**Pollo Cacciatore** 65.90  
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas ao molho rústico de tomate e manjericão servido com Sorrentino, massa artesanal recheada de tomate seco feito na casa e mussarela.

**Pollo Creamy Dijon** 59.90  
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas, molho cremoso de mostarda dijon caseira, servida com batata rústica frita, Lemon pepper e cebolinha.

## P E I X E S

**Tilápia com Castanha** 64.90  
Tilápia grelhada com castanha, manteiga de ervas, tomate, vinho branco acompanhado de linguine na manteiga.

**Tilápia com Palmito Pupunha** 64.90  
Tilápia grelhada acompanhada com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

**Tagliatelle com Frutos do Mar** 79.90  
Tagliatelle com frutos do mar (camarão, lula e polvo) com molho rústico de tomate e manjericão.

**Risotto com Frutos do Mar** 79.90  
Risoto com com frutos do mar (camarão, lula e polvo), com molho rústico de tomate e manjericão.

SEM  
GLU  
TEN

**Salmão Clássico** 89.90  
Salmão grelhado, manteiga de alcaparras, acompanha purê de batata e tomate assado.

**Salmão Grelhado com Palmito Pupunha** 89.90  
Salmão grelhado acompanhado com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

## S U Í N O S

**Cotoleta Alla Milanese** 59.90  
Copa lombo suíno empanado e frito, raspas de limão siciliano acompanhado com linguine na manteiga e sálvia.

**Costelinha com Gnocchi de Batata Doce** 59.90  
Costelinha suína assada glaceada no melado, nhoque de batata doce, molho de parmesão, cubos de batata doce na manteiga finalizado com castanhas quebradas e limão siciliano.

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILÉ	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 32,00	+ 45,00	+ 32,00	+ 45,00

## CORDEIROS

### Ravioli D'agnello

69,90

Ravioli recheado de cordeiro assado com especiarias, finalizado em molho aromático do assado, azeite de hortelã e amêndoas tostadas.

### Cordeiro

79,00

Corte da paleta de cordeiro assado com especiarias, ervas aromáticas, acompanhado de purê de batata com queijo e cebola crispy.

## BOVÍNOS

### Risotto Campagne

59,90

Risoto de ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

### Tagliatelle Campagne

59,90

Tagliatelle artesanal, ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

### Costela Braseada

69,90

Costela bovina assada em forno por 6 horas, acompanha gnocchi artesanal ao molho de queijo e queijo mussarela gratinado.

### Entrecôte Dijon

72,90

Contra filé grelhado ao molho de mostarda dijon acompanhado com batata rústica frita e raspas de limão siciliano.

### Entrecôte Gorgonzola

72,90

Contra filé grelhado ao molho de gorgonzola acompanhado de tagliatelle na manteiga e sálvia.

### Linguine com Mignon

89,90

Medalhão de filé mignon ao molho de vinho acompanhado de linguine na manteiga e manjeriço.

### Mignon ao Molho de Figo Turco

89,90

Medalhão de filé mignon na crosta de ervas, figo turco acompanhado de risotto de arroz arbóreo com maçã em cubos finalizado com figo turco na manteiga.

### Mignon na Manteiga e Ervas

89,90

Medalhão de filé mignon com manteiga de ervas servido com risoto de arroz arbóreo de queijo parmesão.

### Mignon Poivre

89,89

Medalhão de filé mignon ao molho poivre acompanhado de nhoque gratinado.

### Filetto Alla Parmigiana

89,90

Parmigiana de mignon ao molho de tomate, mussarela gratinado, acompanhado de tagliatelle na manteiga e manjeriço.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

SEM  
GLU  
TEN



# SOBREMESAS



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 01 | <p><b>Baba de Camelo</b></p> <p>A mais famosa sobremesa do Limoeiro, de origem portuguesa, um delicioso e leve mousse de doce de leite e bolachas quebradas.</p>  | 15,90 |
| 02 | <p><b>Pérolas de Coco</b></p> <p>Sagu cozido no leite de coco, coco fresco, coco caramelizado e mousse de doce de leite.</p>  | 15,90 |
|    | <p><b>Sorvete de Chocolate Negresco</b></p> <p>Sorvete de chocolate com ganache de chocolate meio amargo e topping de Negresco.</p>   | 15,90 |
| 03 | <p><b>Sorvete Limone</b></p> <p>Sorvete de limão siciliano com creme de limão.</p>  | 15,90 |
| 04 | <p><b>Sorvete de Manjeriçao e Calda de Frutas Vermelha</b></p> <p>Sorvete artesanal feito à partir das folhas frescas de manjeriçao em uma calda de frutas frescas de amora, morango e framboesa finalizado com azeite de manjeriçao.</p> | 17,90 |
| 05 | <p><b>Palha Italiana de Chocolate</b></p> <p>Delicioso brigadeiro com pedacinhos de bolacha maisena.</p>  | 12,00 |
|    | <p><b>Palha Italiana de Limão Siciliano</b></p> <p>Surpreendente sabor do limão siciliano e licor de Limoncello em um brigadeiro molinho com pedaços de bolacha maisena.</p>  | 12,00 |
| 06 | <p><b>Tiramisù</b></p> <p>O mais famoso doce italiano feito com amaretto liquore, creme de queijo, café, biscoito champagne e chocolate meio amargo.</p>  | 22,90 |
| 07 | <p><b>Torta Caprese com Chantilly de Bala de Banana</b></p> <p>Nossa clássica torta de amêndoas, castanha e chocolate meio amargo, agora com o chantilly de bala de banana de Antonina finalizado com calda de maracujá.</p>              | 22,90 |

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

SEM  
GLU  
TEN

## QUENTES

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Espresso Blend Premium             | 7,90 |
| Espresso Latte (com leite)         | 8,90 |
| Chás Consulte sabores disponíveis. | 7,00 |

## BEBIDAS

Água Mineral SEM GÁS / COM GÁS	500ml	7,90
Sprite Fresh LIMÃO	500ml	9,90
Refrigerante		7,90
COCA-COLA / GUARANÁ / TÔNICA / CITRUS		
Suco 100% natural de laranja	300ml 700ml	11,90 19,90
Suco de uva	300ml	15,90

## SODAS ITALIANAS

Xarope Monin, água mineral com gás e gelo.

ABACAXI	MAÇÃ VERDE
CRANBERRY	MARACUJÁ
KIWI	MORANGO
LIMÃO SICILIANO	TANGERINA

## CHÁS GELADOS

Xarope Monin, água mineral e gelo.

Chá Preto com Pêssego	330ml	11,90
Chá Preto com Limão	330ml	11,90

## ALCOÓLICOS

Chopp Artesanal <b>PILSEN</b>	300ml	475ml	10,30	15,30
Chopp Artesanal <b>ESPECIAL</b>			15,90	21,90
Consulte Estilo/Cervejaria				
Stella Artois	330ml			13,90
Stella Artois SEM GLÚTEM	330ml			15,90

## DRINKS

Licor Limoncello		24,90
Licor Arancello		24,90
Dose		
CACHAÇA OURO DE MORRETES		14,90
SALINAS ou SMIRNOFF		14,90
GIN		24,90
<b>GIN</b> Ger Tônica		34,90
Xarope Monin de gengibre, gin e tônica.		
Maracu <b>GIN</b>		34,90
Xarope Monin de maracujá, gin e tônica.		
Aperol Spritz		34,90
Vodka <b>MIX</b>		27,90
Xarope Monin, limão, gelo, vodka e água com gás.		
MAÇÃ VERDE / MARACUJÁ		
LIMÃO SICILIANO / CRANBERRY		
KIWI / ABACAXI / MORANGO / TANGERINA		
Caipirinha		
SALINAS	LIMÃO ou MORANGO	27,90
OURO DE MORRETES	LIMÃO ou MORANGO	27,90
Caipiroska	LIMÃO ou MORANGO	29,90
SMIRNOFF		
Caipira de Manjericão		34,90
SMIRNOFF, xarope kiwi, manjericão fresco e pimenta tabasco.		

## VINHOS BRANCOS

	Vinho em taça Português 170ml	21,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO BRANCO W.E. 90 PTs	79,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO ROSE	79,90
	Quinta do Portal do Trevo VINHO VERDE	79,90
	Chardonnay DOC VENEZIA	82,90
	Pinot Grigio DOC VENEZIA	89,90
	Tenuta Prosecco DOC FRISANTE	99,90

## VINHOS TINTOS

	Vinho em taça Português 170ml	21,90
	Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO TINTO W.S. BEST BUY	79,90
	Rosso DOC Lison PRAMAGGIORE	79,90
	Pinot Nero VENEZIA	99,90
	Trapezio MALBEC	65,90
	Trapezio CABERNET	65,90

ROLHA: taxa de serviço de 29,90 por garrafa.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

### CONHEÇA NOSSO CARDÁPIO EXECUTIVO

Válido de terça a sexta  
exceto feriados  
prolongados e dias  
comemorativos.



DESDE 2010

+55 41 3093-5392

ola@olimoeiro.com.br

olimoeiro.com.br



limoeiro.casa.de.comidas



limoeiro.casa.de.comidas