

## Para Iniciar



Casquinha de Siri 35

Ceviche de Peixe 59

Ceviche de Salmão 69

Pastéis de Camarão 59

3 unidades

Bolinhos de Bacalhau 69

4 unidades

Antipasto do Mar 109

*Carpaccio de polvo ao molho de maracujá, tartar de salmão, manjubinhas fritas, espetinhos de camarão, vinagrete de marisco, bolinhos de bacalhau e sunomono de pepino.*

Salada Caesar 59

*Alface fatiado, pedacinhos de frango, croutons, parmesão e molho especial.*

Salada Caprese 69

*Muçarela de búfala, tomate e manjerição.*

## Para Petiscar

Camarões Alho e Óleo 98

Camarões Empanados 129

Anéis de Lula Empanados 96

Iscas de Peixe 96

Bife de Chorizo Aperitivo 119

*Acompanha batatas fritas.*

Maravilhas do Mar 389

*Lagosta grelhada, camarões alho e óleo, anéis de lula, mariscos salteados e polvo grelhado com batatas.*





# Peixes & Frutos do Mar

**Salmão Grelhado** 119

*Servido sobre cama de brócolis, batatas e molho de alcaparras.*

**Moqueca Carioca (2 PESSOAS)** 179

*Ensopado de lombo de peixe e camarão, acompanha pirão, arroz e farofa.*

**Peixe à Belle Meunière (2 PESSOAS)** 219

*Lombo alto grelhado ao molho cremoso de camarão na manteiga de limão siciliano, sobre cama de brócolis e batata sauté.*

**Filé de Peixe c/ Banana** 104

*Filé grelhado sobre banana-da-terra ao molho de passas e amêndoas.*

**Peixe na Crosta de Castanha de Caju** 104

*Filé de peixe com crosta de castanha de caju, sobre cama de purê de banana-da-terra e chips de batata-doce.*

**Cremoso de Camarão Catupiry** 109

*Arroz cremoso de camarão com catupiry, acompanhado de filé de frango empanado.*

**Bacalhau do Chef** 229

*Assado com batatas, azeitonas pretas, cebolas confit e muito azeite.*



**Camarão à Provençal (2 PESSOAS)** 214

*Fettuccine com camarões salteados, sobre molho béchamel e pomodoro.*

**Bobó de Camarão (2 PESSOAS)** 189

*Creme de aipim com camarão, acompanhado de farofa e arroz branco.*

**Surf and Turf Bardot (2 PESSOAS)** 198

*Risoto de abóbora com gorgonzola, acompanhado de bife de chorizo grelhado e camarões ao lemon pepper.*

**Lagosta ao Caju (2 PESSOAS)** 329

*Lagosta grelhada na manteiga clarificada, coberta com castanhas de caju e acompanhada de risoto alla milanese.*



@madamebardotbuzios



## Risotos

### Risoto de Lagosta com Aspargo 169

*Lagosta cuidadosamente fatiada, aspargos verdes, parmesão e manteiga.*

### Risoto de Camarão com Manga 139

*Camarões, cream cheese, manga, rúcula, parmesão e manteiga.*

### Risoto de Salmão e Mascarpone 139

*Salmão, queijo mascarpone, parmesão, manteiga e pesto para finalizar.*

### Risoto de Shitake 109

*Nossa deliciosa opção vegana com shitake, abobrinha, brócolis e alho-poró.*

## Carnes & Grelhados

### Parrilla Buziana *(Para Compartilhar)* 219

*Bife de chorizo, calabresa fatiada, frango grelhado e batatas sauté. Acompanha arroz de legumes, molho à campanha e farofa.*

### Mignon ao Molho Madeira 109

*Escalopinho de mignon, acompanhado de fettucine na manteiga.*

### Mignon ao Malbec 129

*Medalhão de mignon ao molho Malbec. Acompanha risoto de shitake.*

### Mignon ao Gorgonzola 119

*Medalhão de mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de arroz de amêndoas e batata rústica.*

### Bife de Chorizo Grelhado 119

*Acompanhado de fettucine ao molho branco.*

## Sobremesas

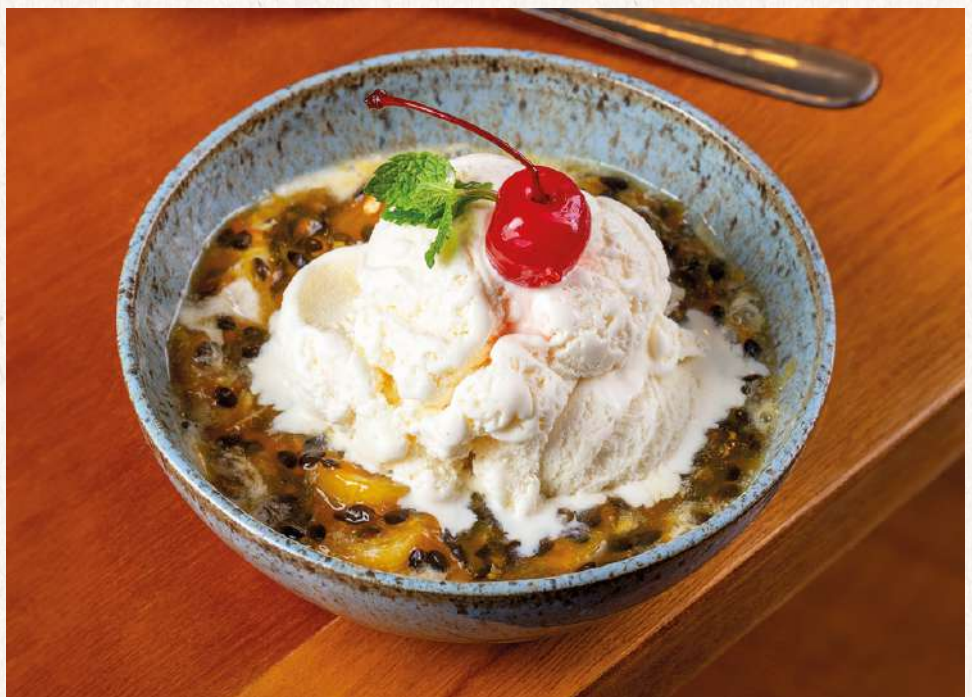
### Tiramissu 43

### Crème Brûlée 39

### Sorvete de Creme & Brownie 43

### Banana Exotic 43

*Banana flambada em calda de maracujá e licor de tangerina, acompanhada de sorvete de creme.*





# Capirinhas Especiais

PINGA 35,90 | VODKA - RUM - SAQUÊ 40,90 | ABSOLUT 47,90

## Geribá

*Abacaxi, Hortelã e Lima da Pérsia.*

## Ferradura

*Maracujá, Lima da Pérsia e Alecrim.*

## Brava

*Tangerina e Pimenta Dedo-de-Moça.*

## João Fernandes

*Tangerina, Gengibre e Canela.*

## Azeda

*Lima da Pérsia, Limão Tahiti e Limão Siciliano.*

## Armação

*Morango, Mel de Maracujá e Alecrim.*

## Manguinhos

*Abacaxi, Tangerina e Maracujá.*

## Gin Tonic's

### Sicilian Tanquer Tonic

*Gin Tanqueray, Tônica e Limão Siciliano.*

48,90

### Passion Bardot

*Gin, Tônica, Mel de Maracujá e Xarope de Capim-Limão.*

48,90

### Murcot Refreshing

*Gin, Tônica, Tangerina, Gengibre e Canela.*

48,90

### Flowers Ginger

*Gin, Tônica, Morango e Xarope de Hibisco.*

48,90





## Capirinhas Tradicionais

Pinga	29,90
Cachaça	35,90
Vodka	35,90
Saquê	35,90
Absolut	45,90



## Coquetéis



<b>Aperol Spritz</b>	48,90
<i>Aperol, Prosecco, Água com Gás e Laranja.</i>	
<b>Negroni</b>	44,90
<i>Gin, Vermouth Rosso e Campari.</i>	
<b>Madame Bardot</b>	39,90
<i>Rum, Curaçau Blue, Suco de Abacaxi e Manga.</i>	
<b>Margarita</b>	44,90
<i>Tequila Prata, Curaçau Fino e Suco de Limão.</i>	
<b>Piña Colada</b>	39,90
<i>Rum, Abacaxi, Leite de Coco e Leite Condensado.</i>	
<b>Mojito</b>	39,90
<i>Rum, Suco de Limão, Hortelã e Água com Gás.</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	44,90
<i>Licor de Pêssego, Vodka, Suco de Laranja e Groselha.</i>	
<b>Clericot</b>	48,90
<i>Frutas ao Licor de Laranja, Gin, Espumante e Soda.</i>	
<b>Moscow Mule</b>	44,90

# Cervejas Long Neck

Stella Artois	16,50
Corona	17,50
Heineken	18,50
Búzios Brigitte (Artesanal)	19,50

## Bebidas

Refrigerante	9,50
Suco Natural	15,90
Água	8,50
Ice Tea	9,90
H2O	9,90
H2O Limoneto	11,50
Red Bull	20,00

## Vodkas

	(DOSE)	(GARRAFA)
Smirnoff	24,00	240,00
Absolut	35,00	350,00
Ciroc	39,00	390,00

## Whisky

	(DOSE)	(GARRAFA)
Red Label	30,00	300,00
Jack Daniel's	39,00	390,00
Black Label	39,00	390,00

