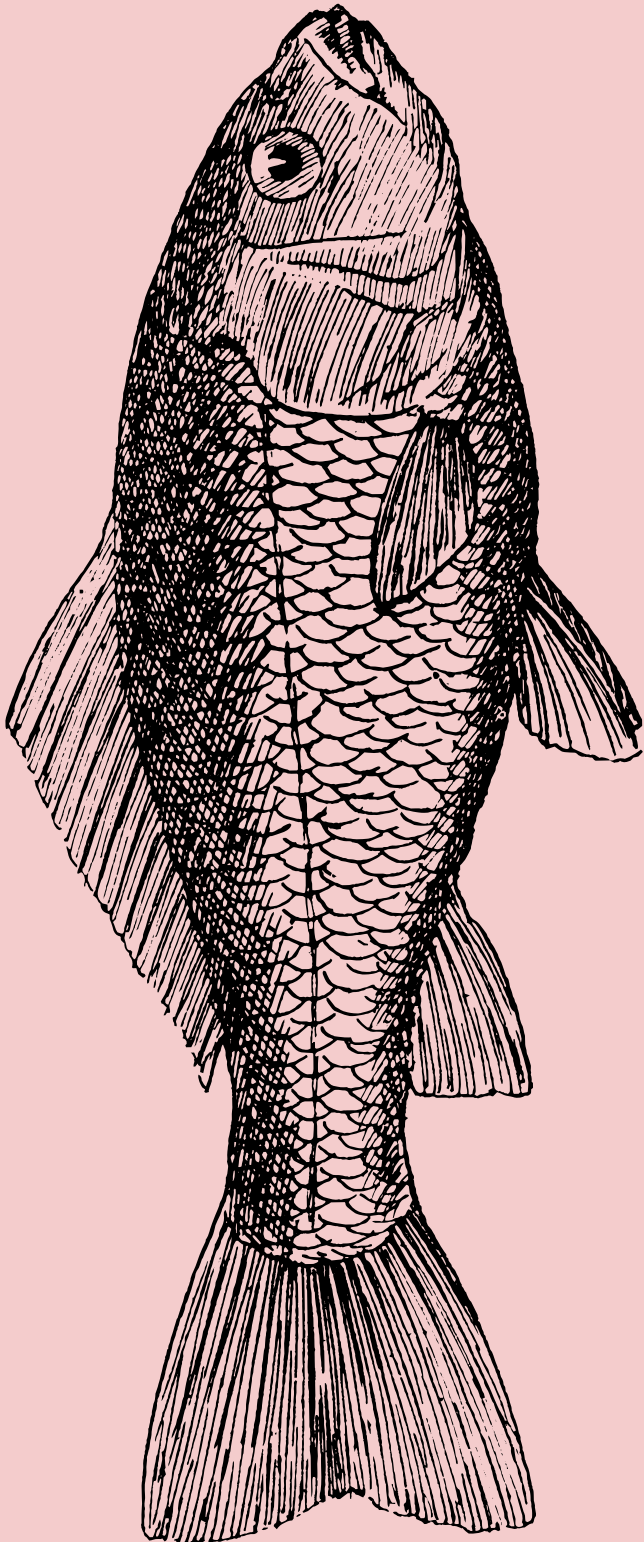




MANDI

COLLECTION



Com imenso prazer, convidamos você a navegar pelo nosso cardápio, pensado com alma e mãos pelo Chef Thiago Andrade. Aqui, cada detalhe revela a conexão com os pequenos produtores locais. Os frutos do mar, colhidos com carinho do litoral cearense, chegam fresquíssimos à sua mesa, trazidos por pescadores que carregam nas redes o saber das gerações.

Das terras férteis da serra, nossos legumes e verduras ganham vida nas receitas, compondo um espetáculo de cores e sabores. Tudo isso reflete o compromisso do Chef em transformar ingredientes simples em uma experiência sensorial que é puro encanto.

Nossos pratos são poesia em forma de sabor, um convite a se deixar levar pelas tradições cearenses, onde o mar, a terra e o afeto se encontram. Aqui, você não apenas come, você vivencia o Ceará, em toda sua autenticidade e riqueza.

Prepare-se para uma jornada gastronômica que é uma ode ao melhor da nossa terra e do nosso mar, com aquele toque brasileiro que faz a alma dançar.

@hurricane_jeri



Mandi Collection

NOSSA HISTÓRIA

Batata Rústica – R\$ 42

(Batatas fritas rústicas com aioli da casa) [veg]

Burrata – R\$ 85

(Burrata cremosa com tomates confits, molho pesto e pão de fermentação natural) [v]

Camarão Crocante – R\$ 89

(Camarão empanado crocante com molho oriental) [gf]

Ceviche de Peixe Branco – R\$ 72

(Peixe branco em cubos, temperados com leite de tigre, caju, manga, cebola roxa e coentro, acompanha torradas) [gf/lf]

Croquete de Camarão – R\$ 79

(Com molho bisque de camarão, camarão em pedaços com aioli de limão e pimenta de cheiro)

Croquete de Lombo Suíno – R\$ 73

(Croquete de carne de panela cozida na cerveja malzebier com molho de mostarda)

Dadinho de Tapioca – R\$ 48

(Com geléia apimentada de cajá) [gf]

Fish and Chips – R\$ 89

(Peixe crocante e batatas rústicas com molho da casa) [gf]

Pão de Fermentação Natural (Levain) – R\$ 47

(Acompanha trio de pastas: manteiga de café, hommus de castanha de caju e patê do chefe)

Tartare de Atum – R\$ 72

(Com abacate, pimenta dedo de moça ao molho tataki, niquei e aioli de wasabi, acompanha torradas) [gf/lf]

[v] vegetariano [veg] vegan [gf] gluten free [lf] lactose free

NA PISCINA OU NO BAR

Da Horta

Salada de Camarão – R\$ 85

(Mix de folhas verdes, abacate, tomate cereja, maçã verde, camarões grelhados, broto de alfafa e molho de iogurte picante) [sg]

Salada Romana – R\$ 78

(Mix de folhas, grão de bico, pimentões em conserva da casa, lâminas de atum levemente selado e caramelo de aceto balsâmico) [sg]

Salada Crocante com Frutas – R\$ 69

(Mix de folhas verdes, uva, manga, morango, pickles de maxixe, cebola roxa, castanha de caju, lascas de parmesão e molho de mostarda e mel) [v/sg]

Alface Braseado – R\$ 67

(Alface americana braseada com azeite de pimenta de cheiro com hommus de castanha de caju, pickles de couve flor, cenoura e beterraba finalizado com flor de sal e azeite defumado) [veg/sg]

Sanduíches

Brioche de Polvo – R\$ 62

(Pão brioche com polvo grelhado, chimichurri e maionese de alho assado)

Baguette Veggie – R\$ 48

(Baguete grelhada no azeite com creme de castanha de caju, caponata de berinjela, tomate assado e alface) [veg]

Cheeseburger de Peito de Frango com Bacon – R\$ 59

(Pão de brioche artesanal, hambúrguer de frango com bacon, queijo, alface, tomate, pickles de maxixe, acompanha batata frita e maionese especial)

Pernil Suíno – R\$ 55

(Sanduíche de pernil suíno fatiado, queijo mussarela derretido, abacaxi grelhado na baguette)

[v] vegetariano [veg] vegan [gf] gluten free [lf] lactose free

Do Mar

Arroz Thai – R\$ 102

(Arroz com coco, camarão, ao curry, legumes, abacaxi e castanha de caju) [sg]

Linguini ao Mare – R\$ 98

(Linguini ao molho bisque com camarões grelhados, tomate e rúcula)

Arroz de Polvo – R\$ 105

(Arroz caldoso de polvo flambado na cachaça, com linguiça calabresa, tomate cereja confit e um cremoso aioli de alho assado) [sg]

Polvo Grelhado – R\$ 112

(Polvo grelhado com purê de batata e wasabi, pimentões confit, farofa cítrica e aioli spice) [sg]

Peixe Crocante – R\$ 95

(Peixe assado em crosta de ervas, mousseline de abóbora com coco, farofa crocante e vinagrete de caju) [sg]

Peixe na Brasa – R\$ 98

(Peixe grelhado na brasa com arroz cremoso de tucupi e legumes grelhados) [sg/sl]

Lagosta ao Forno (Prato Sazonal) – R\$ 139

(Lagosta assada com manteiga de ervas acompanhada de risoto de limão siciliano) [sg]

[v] vegetariano [veg] vegan [gf] gluten free [lf] lactose free

Da Terra

Sorrentino de Mussarela de Búfala – R\$ 85

(Massa recheada de mussarela de búfala e manjericão, ao molho pomodoro rústico) [v]

Risoto de Cogumelos – R\$ 91

(Risoto com cogumelos da serra ao perfume de limão e azeite de manjericão) [v]

Coxa e Sobrecoxa na Brasa – R\$ 89

(Coxa e sobrecoxa cozidas em baixa temperatura finalizadas na brasa com farofa de manteiga de garrafa e salada de feijão verde) [sg]

Katsu Karê – R\$ 87

(Lombo suíno empanado e crocante, purê de banana da terra, farofa crocante e molho de curry)

Barriga de Porco – R\$ 95

(Barriga de porco cozida em baixa temperatura, creme de macaxeira, cogumelos, agrião e molho roti de rapadura) [sg]

Kids

Espaguete na Manteiga ou ao Pomodoro – R\$ 63

(Com filet de frango ou peixe grelhados)

Arroz, Batata Frita, Legumes Grelhados e Saladinha Verde – R\$ 63

(Com filet de frango ou peixe grelhados) [sg]

[v] vegetariano [veg] vegan [gf] gluten free [lf] lactose free

Sobremesas

Pipoca de Tapioca – R\$ 54

(Cubos de tapioca com queijo e coco com chantilly de doce de leite e sorvete de queijo coalho) [v/sg]

Açaí Batido – R\$ 45

(Açaí batido com mel, ou xarope de guaraná, e com granola, banana e morango) [v / vegan]

Pudim de Leite – R\$ 49

(Pudim de leite com caramelo de cajuína) [v]

Fudge de Chocolate Belga – R\$ 63

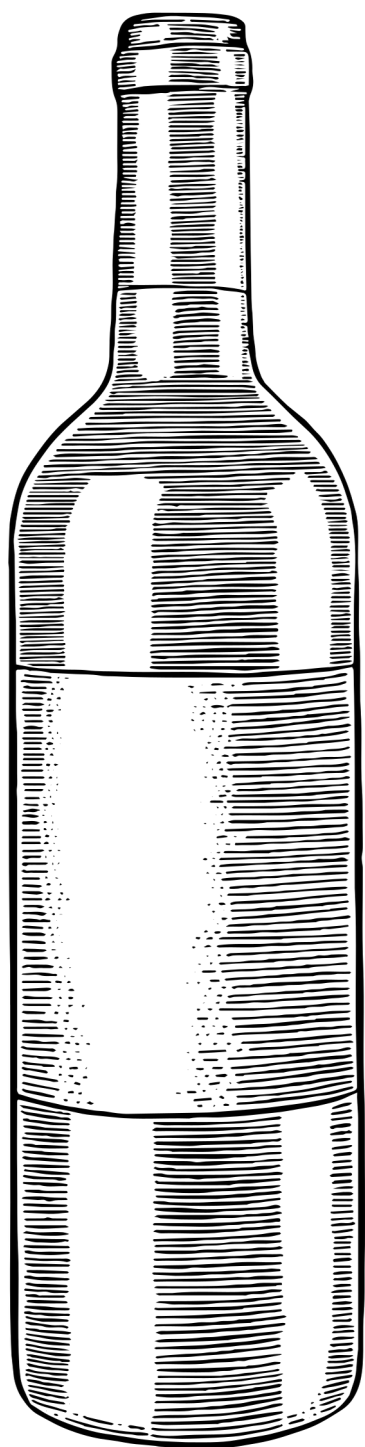
(Fudge de chocolate belga com castanha-do-pará, terra de cacau e sorvete de cupuaçu) [v]

[v] vegetariano [veg] vegan [gf] gluten free [lf] lactose free



MANDI

COLLECTION



França

Krug - R\$ 4.400,00

Don Perignon - R\$ 3.780,00

Moet & Chandon Ice - R\$ 998,00

Moet & Chandon - R\$ 920,00

Veuve Clicquot - R\$ 880,00

La Roche Brut Rosé - R\$ 138,00

Argentina

Mumm Brut - R\$ 170,00

Mumm Dulce - R\$ 170,00

Chile

Undurraga Brut - R\$ 116,00

Undurraga U Sweet Ice - R\$ 116,00

Brasil

Lumen CAFÉ JERI Brut Rosé - R\$ 340,00

Chandon - R\$ 170,00

Prosecco Don Guerino - R\$ 132,00

Aliança Santa Collina Brut Rosé - R\$ 88,00

Aliança Santa Collina Moscatel - R\$ 88,00

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

VINHOS BRANCOS

África do Sul

Obikwa Chenin Blanc - R\$ 170,00

Brasil

Santa Colina Chardonnay - R\$ 80,00

La Classico Chardonnay - R\$ 246,00

La Jovem Sauvignon Blanc - R\$ 320,00

Argentina

Cobos Felino Chardonnay - R\$ 260,00

Pacheco Pereda Sauvignon Blanc - R\$ 190,00

San Telmo Chardonnay - R\$ 148,00

Sol Sul Torrontés - R\$ 140,00

Grill Master Sauvignon Blanc - R\$ 98,00

Viñas del Tango Chardonnay - R\$ 88,00

Alfredo Roca Varietal Chardonnay - R\$ 190,00

Las Perdices Reserva Chardonnay - R\$ 278,00

Chile

Montes Reserva Chardonnay - R\$ 220,00

7 Colores Sauvignon Blanc - R\$ 170,00

Mario Reserva Chardonnay - R\$ 140,00

Foye Reserva Sauvignon Blanc - R\$ 120,00

Tantehue Chardonnay - R\$ 110,00

La Tierra Rocosa Sauvignon Blanc - R\$ 88,00

Mario Chardonnay - R\$ 80,00

Ventisquero Classico Sauvignon Blanc - R\$ 148,00

Ventisquero Chardonnay 187,5ml - R\$ 58,00

Itália

Setessoli Pinot Grigio - R\$ 180,00

Portugal

Levity Vinho Verde - R\$ 120,00

Terras del Rey - R\$ 120,00

Quinta de Bons Ventos Lisboa 375ml - R\$ 88,00

Porto Messias 10 anos - R\$ 510,00

EUA

Menage a Trois Gold Chardonnay - R\$ 340,00

Woodbridge Chardonnay - R\$ 240,00

França

Chablis Louis Jadot - R\$ 800,00

Le Petit Cochonnet Chardonnay - R\$ 198,00

Louis Latour Chablis - R\$ 800,00

VINHOS BRANCOS

VINHOS TINTOS

Brasil

Aliança Reserva Pinot Noir - R\$ 118,00

Argentina

Cobos Felino Malbec - R\$ 260,00

Pacheco Pareda Malbec - R\$ 190,00

San Telmo Cabernet Sauvignon - R\$ 150,00

Viñas del Tango Malbec - R\$ 88,00

Itália

Chianti Le Casine - R\$ 220,00

Abimis Sangiovese - R\$ 160,00

Chile

7 Colores Carmenere - R\$ 170,00

Ventisquero Ramirana Cabernet Sauvignon - R\$ 150,00

Mario Cabernet Sauvignon - R\$ 80,00

Indomita Carmenere - R\$ 130,00

Espanha

Marques de Riscal Vina Collada - R\$ 200,00

Portugal

Quinta do Portal Douro - R\$ 186,00

Quinta de Bons Ventos Lisboa - R\$ 120,00

Quinta de Bons Ventos Lisboa 375ml - R\$ 78,00

EUA

Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon - R\$ 226,00

VINHOS ROSÉS

Argentina

Trapiche Astica Rosé - R\$ 120,00

Chile

Foye Reserva Rosé - R\$ 120,00

La Tierra Rocosa Rosé - R\$ 88,00

Brasil

Don Guerino Sinais Rosé - R\$ 140,00

Santa Colina Rosé - R\$ 74,00

La Jovem Rosé - R\$ 320,00

França

M Minuty - R\$ 580,00

Maxime Mediterranée Rosé - R\$ 180,00

Rosé Piscine - R\$ 280,00

Portugal

Aveleda Fonte Vinho Verde Rosé - R\$ 160,00

Quinta de Bons Ventos Lisboa 375ml - R\$ 88,00

VINHOS ROSÉS & TINTOS

COMBOS CAIPIRINHA

O drink mais brasileiro que existe
The most Brazilian drink

DOSE CACHAÇA YPIOCA + BLEND DE FRUTAS - R\$ 25,00
DOSE CACHAÇA SAGATIBA + BLEND DE FRUTAS - R\$ 30,00

COMBOS CAIPIROSKA

O drink mais brasileiro que existe, na versão russa
The most Brazilian drink, in the Russian version

DOSE VODKA SMIRNOFF + BLEND DE FRUTAS - R\$ 30,00
DOSE VODKA ABSOLUT + BLEND DE FRUTAS - R\$ 35,00
DOSE VODKA GREY GOOSE + BLEND DE FRUTAS - R\$ 40,00

COMBOS COCKTAILS

Negroni - R\$ 30,00

Gin, Vermute tinto, Campari e twist de laranja, uma mistura apreciada por grandes nomes do mundo mixologista
Gin, red vermouth, Campari, and orange twist — a blend appreciated by big names in the mixology world.

Carajillo - R\$ 40,00

Licor 43 + Café expresso
Para você, apreciador de café, uma versão sensacional com toque de Licor 43
For you, coffee lover, a sensational version with a touch of Licor 43.

Affogato Drink - R\$ 40,00

Sorvete de baunilha com notas fortes de café e a essência floral do amaretto
Vanilla ice cream with strong notes of coffee and the floral essence of amaretto.

Dry Martini - R\$ 30,00

Gin Bombay, vermute seco
Bombay gin and dry vermouth.

Mojito - R\$ 35,00

Dose de rum + Blend de frutas
Hortelã, xarope simples, rum Bacardi Carta Blanca
Mint, simple syrup, Bacardi Carta Blanca rum.

Vip Mojito - R\$ 35,00

Dose de Rum Bacardi + Blend de frutas

Um pézinho em Cuba, nosso mojito: rum, menta, açúcar, espumante, morango e limão, água com gás

A little foot in Cuba, our mojito: rum, mint, sugar, sparkling wine, strawberry, and lemon.

Margarita - R\$ 35,00

Dose de Tequila + Blend de frutas

Tequila, Licor Cointreau, sumo de limão, um toque de sal sobre as bordas da taça

Tequila, Cointreau liqueur, lemon juice, a touch of salt on the rim of the glass.

Whisky Sour - R\$ 38,00

Dose Whisky Jack Daniel's + Blend de frutas

Whisky Jack Daniels, xarope simples, sumo de limão

Whisky Jack Daniel's, simple syrup, lemon juice.

Maracujack - R\$ 38,00

Dose Jack Daniel's + Blend de frutas

Licor Amaretto com suas marcantes notas de amêndoas, mel e flores; Jack Daniel's, polpa de maracujá e xarope de açúcar

Amaretto liqueur with its striking notes of almonds, honey, and flowers; Jack Daniel's, passion fruit pulp, and sugar syrup.

Silecioso Jack - R\$ 38,00

Dose de Jack Daniel's + Blend de frutas

Licor Triple-sec, suco de limão, xarope de açúcar e Jack Daniel's

Triple-sec liqueur, lemon juice, sugar syrup, and Jack Daniel's.

Old Cuban - R\$ 35,00

Dose de Rum + Blend de frutas

Um dos clássicos modernos da coquetelaria: Rum envelhecido, espumante, menta, suco de limão e Angostura

One of the modern cocktail classics: aged rum, sparkling wine, mint, lemon juice, and Angostura.

Pina Colada - R\$ 35,00

Dose Rum + Blend de frutas

Rum, leite de coco, leite condensado e abacaxi

Rum, coconut milk, condensed milk, and pineapple.

COMBO GIN & TÔNICA - com frutas disponíveis **

Beefeater - R\$35 Bulldog - R\$45
Tanqueray - R\$35 Hendricks - R\$50
Bombay - R\$35 Monkey - R\$60
Arapuru - R\$35

HURRICANE GIN & TÔNICA

Dose de gin + blend de frutas Gin, limão siciliano, limão tahiti, mel e canela - Gin à sua escolha

Gin, Sicilian lemon, Tahiti lemon, honey, and cinnamon - Gin at your discretion

Gin Tropical - R\$ 40,00

Gin Bombay, redbull tropical

Hurricane Mai-Tai - R\$ 30,00

Dose de rum + blend de frutas

Bacardi Carta Oro, suco de limão, suco de abacaxi, licor de laranja e amaretto

Bacardi Carta Oro, lemon juice, pineapple juice, orange liqueur, and Amaretto.

Aperol Spritz - R\$ 35,00

Dose de Aperol + água com gás

Com suas raízes italianas, a junção de aperol, espumante e água com gás mostra uma explosão de frescor.

With its Italian roots, the combination of Aperol, sparkling wine, and sparkling water shows an explosion of freshness.

Aperol Passion Spritz - R\$ 35,00

Dose de Aperol + água com gás

A receita mais refrescante com um toque de maracujá: Aperol, maracujá e espumante.

The most refreshing recipe with a touch of passion fruit: Aperol, passion fruit, and sparkling wine.

Lagoa verde - R\$ 35,00

Dose Gin Arapuru + blend de frutas

Tropical, refrescante e estiloso, esse drink conta com hortelã, arapuru gin, curaçao blue, suco de abacaxi fresco e limão siciliano.

Tropical, refreshing, and stylish, this drink features mint, Arapuru gin, Curaçao Blue, fresh pineapple juice, and Sicilian lemon.

Pinaçai - R\$ 35,00

Dose de Rum + blend de frutas

O mix doce mais querido do mundo, com a energia do açaí: Rum, leite de coco, malibu, abacaxi adocicado com leite condensado.

The sweetest mix in the world, with the energy of açaí: Rum, coconut milk, Malibu, sweetened pineapple with condensed milk.

CACHAÇAS

Cachaça Ypióca 150 Dose - R\$ 25,00

Cachaça Sagatiba Dose - R\$ 20,00

Cachaça Ypióca Dose - R\$ 15,00

Cachaça Ypióca 160 Dose - R\$ 25,00

GINS

Gin Arapuru Dose - R\$ 25,00

Gin Bulldog Dose - R\$ 35,00

Gin Beefeater Dose - R\$ 25,00

Gin Hendricks Dose - R\$ 40,00

Gin Tanqueray Dose - R\$ 25,00

Gin Monkey Dose - R\$ 50,00

Gin Bombay Dose - R\$ 25,00

VODKAS

Vodka Grey Goose Dose - R\$ 30,00

Vodka Smirnoff Dose - R\$ 20,00

Vodka Absolut Dose - R\$ 25,00

TEQUILAS

Tequila J. Cuervo Silver Dose - R\$ 25,00

Tequila J. Cuervo Gold Dose - R\$ 25,00

Tequila Patrón Dose - R\$ 99,00

RUM

Rum Bacardi Gold Dose - R\$ 25,00

Rum Bacardi Prata Dose - R\$ 25,00

Havana Club 7 Dose - R\$ 35,00

Rum Malibu Dose - R\$ 20,00

LICORES

Licor Molinari Dose - R\$ 40,00

Licor 43 Dose - R\$ 30,00

Licor Amarula Dose - R\$ 25,00

Licor Frangelico Dose - R\$ 25,00

Licor Cointreau Dose - R\$ 25,00

Limoncello Dose - R\$ 30,00

Jagermeister Dose - R\$ 25,00

WHISKY

Whisky Black Label Dose - R\$ 38,00

Whisky J. W. Red Label Dose - R\$ 28,00

Whisky J. W. Blue Label Dose - R\$ 119,00

Whisky Chivas 12Y Dose - R\$ 28,00

Whisky Jack Daniels Dose - R\$ 28,00

APERITIVOS

Aperol Dose - R\$ 25,00

Campari Dose - R\$ 25,00

Martini Rosso Dose - R\$ 15,00

SOFT DRINKS

Água Sem Gás - R\$ 10,00

Água Com Gás - R\$ 10,00

Coca-Cola - R\$ 10,00

Coca-Cola Zero - R\$ 10,00

Guaraná - R\$ 10,00

Guaraná Zero - R\$ 10,00

Red Bull - R\$ 22,00

Red Bull Tropical - R\$ 22,00

Água Tônica - R\$ 10,00

Schweppes Citrus - R\$ 10,00

Sprite - R\$ 10,00

Coco Verde - R\$ 10,00

Suco Do Dia - R\$ 15,00

Suco De Açaí - R\$ 18,00

CERVEJAS

Heikenen - R\$ 17,00

Corona - R\$ 17,00