

Menu Restaurante


Restaurant Menu






Couvert



Cesta de pães do dia, azeite e manteiga R\$20,00
Bread of the day basket, olive oil and herb butter

Entradas / Appetizers

Salada do Chef   R\$49,00
Consulte a opção do dia – Mix de folhas, fruta e queijo
Salad of the day – Mixed greens, fruit and cheese

Salada Caesar de frango   R\$69,00
Frango grelhado, molho Caesar e alface romana
Caesar salad with chicken

Burrata    R\$72,00
Com tomate confitado, rúcula selvagem e pesto finalizado na mesa,
acompanhado de torrada de focaccia
Burrata with confit tomatoes, wild arugula and pesto, served with focaccia toast

Carpaccio de carne   R\$64,00
Finas fatias de filé mignon, molho de mostarda Dijon, lascas de parmesão,
brotos de rúcula e alcaparra crocante, acompanhado de torradas de focaccia
Beef carpaccio with Dijon sauce, parmesan shavings, arugula sprouts, fried capers and focaccia toast

Tartare de salmão  R\$74,00
Acompanhado de torrada de focaccia
Salmon tartare and focaccia toast

Gambas al ajilo R\$115,00
Shrimp cooked with garlic

Polenta frita com parmesão R\$45,00
Fried crispy polenta with parmesan

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Pratos Principais / Main Courses

Nhoque com cogumelos    Nhoque grelhado com mix de cogumelos <i>Mushroom gnocchi</i>	R\$79,00
Tagliatelle à bolonhesa  Massa fresca com ragu de bolonhesa <i>Tagliatelle with Bolognese sauce</i>	R\$68,00
Ravióli de abóbora e camarões   Na manteiga de sálvia, camarões grelhados e raspas de laranja <i>Pumpkin ravioli with sage butter, grilled shrimp and orange zest</i>	R\$94,00
Risoto de camarão   Camarão grelhado e limão siciliano <i>Shrimp risotto with lemon</i>	R\$92,00
Bacalhau Assado Batatas ao murro, cebola roxa, pimentões marinados e brócolis, azeite e páprica defumada <i>Baked cod with potatoes, red onions, bell peppers, broccoli, olive oil and smoked paprika</i>	R\$130,00
Arroz de frutos do mar  Arroz cremoso, camarão, peixe, lula e pimentão <i>Seafood creamy rice with shrimp, flsh, squid and bell peppers</i>	R\$120,00
Salmão grelhado  Salmão graceado ao molho de gengibre, arroz negro, aspargos e tomates cereja <i>Grilled salmon in ginger glaze, black rice, asparagus and cherry tomatoes</i>	R\$98,00
Peixe do dia grelhado   Com risoto de limão siciliano <i>Grilled flsh of the day with lemon risotto</i>	R\$92,00
Frango grelhado  Acompanhado de espaguete de legumes <i>Grilled chicken with vegetable spaghetti</i>	R\$74,00
Coxa de pato confit   Com risoto de maçã e molho de frutas vermelhas <i>Duck confit with apple risotto and berry sauce</i>	R\$86,00
Paleta de Cordeiro Com mil folhas de batatas ao molho de ervas <i>Lamb leg with potato mille-feuille and herb sauce</i>	R\$98,00
Tornedor de mignon  Molho de vinho e aligot de mandioca <i>Tenderloin in red wine sauce and manioc aligot</i>	R\$94,00
Entrecôte Com cogumelos grelhados e batata rústica ao chimichurri <i>Entrecôte with grilled mushrooms, baked potatoes and chimichurri</i>	R\$102,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Menu Infantil / Kid's Menu

Massa a escolha Penne, Espaguete ou Linguine 🌾 Molho a escolha Sugo, bolonhesa ou queijo 🌿 🥛 <i>Choose 1 pasta – Penne, Spaghetti or Linguine</i> <i>Choose 1 sauce – Tomato, Bolognese or Cheese</i>	R\$58,00
Escalopinho de mignon com arroz e batata frita <i>Filet Mignon cutlets served with rice and fries</i>	R\$66,00
Filé de frango grelhado com brócolis e purê de batatas 🥛 <i>Grilled chicken with broccoli and mashed potatoes</i>	R\$61,00

Sobremesas / Desserts

Canoli 🌿 🥛 🌾	R\$32,00
Cheesecake de frutas vermelhas 🌿 🥛 🌾 <i>Berry cheesecake</i>	R\$30,00
Banofee no Choux 🌿 🥛 🌾 Com calda alcoólica <i>Banofee pie in choux pastry dough and alcoholic syrup</i>	R\$29,00
Pudim de leite 🌿 🥛 <i>Caramel Flan</i>	R\$26,00
Mousse de chocolate 🌿 🥛 🌾 <i>Chocolate mousse</i>	R\$30,00
Creme brûlée de frutas tropicais 🌿 🥛 🌾 <i>Tropical fruit crème brûlée</i>	R\$29,00

Buffets

Buffet de café da manhã <i>Breakfast buffet</i>	R\$90,00
Diariamente de 6h às 10:30h <i>Daily from 6am to 10:30pm</i>	+ 10% de taxa de serviço
Buffet do Chef <i>Chef's buffet</i>	R\$120,00
Segunda à sexta (quando houver)	+ 10% de taxa de serviço

*Quando solicitado. Mínimo garantido de 30 pessoas.

🥛 Contém lactose / *With lactose* 🌿 Vegetariano / *Vegetarian* 🌾 Contém glúten / *With gluten*

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%
Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / *All our foods may contain traces of gluten.*
Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / *Our kitchen and its dependencies are open to the public.*
PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050
PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050
SE BEBER, NÃO DIRIJA / *DON'T DRINK AND DRIVE*

Leme
Windsor

Carta de Bebidas

Beverage Menu



Cerveja / Beer

Império (lata)	R\$15,00
Heineken (long neck)	R\$18,00
Stella Artois (long neck)	R\$18,00
Corona (long neck)	R\$22,00
Heineken 0% álcool (long neck)	R\$18,00

Drinks & Cocktails

Caipirinha <i>Ypióca Prata</i>	R\$28,00
Caipirinha <i>Ypióca Oro</i>	R\$30,00
Caipirinha <i>Santo Grau Leblon</i>	R\$33,00
Caipiroska <i>Smirnoff</i>	R\$30,00
Caipiroska <i>Absolut Ketel One</i>	R\$35,00
Caipiroska <i>Ciroc Grey Goose</i>	R\$39,00
Cuba Libre	R\$30,00
Cuba Libre <i>Havana</i>	R\$36,00
Caipiríssima	R\$29,00
Gin Tônica <i>Apogee</i>	R\$31,00
Gin Tônica <i>Tanqueray Beefeater Bombay Gordon's</i>	R\$36,00
Gin Tônica <i>Tanqueray Ten Bulldog</i>	R\$42,00
Mojito	R\$30,00
Mojito <i>Havana</i>	R\$36,00
Piña Colada	R\$34,00
Sex on the Beach	R\$37,00
Aperol Spritz	R\$48,00
Clericó taça / Sangria	R\$54,00
Fraise	R\$54,00
Bloody Mary <i>Smirnoff</i>	R\$35,00
Bloody Mary <i>Absolut Ketel One</i>	R\$40,00
Bloody Mary <i>Ciroc Grey Goose</i>	R\$44,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Carta de Bebidas

Beverage Menu



Campari Orange	R\$32,00
Moscow Mule Smirnoff	R\$39,00
Moscow Mule Absolut Ketel One	R\$43,00
Moscow Mule Ciroc Grey Goose	R\$46,00
Daiquiri	R\$35,00
Margarita	R\$35,00
Dry Martini Apogee	R\$35,00
Dry Martini Tanqueray Ten Bulldog	R\$44,00
Dry Martini Tanqueray Gordon's Beefeater Bombay	R\$40,00
Negroni Apogee	R\$35,00
Negroni Tanqueray Beefeater Bombay Gordon's	R\$40,00
Negroni Tanqueray Ten Bulldog	R\$45,00
<hr/>	
Tequila 50ml	
José Cuervo Especial	R\$25,00
<hr/>	
Saquê 50ml	
Gekkeikan Silver	R\$22,00
<hr/>	
Aperitivos / Apéritifs 50ml	
Martini Dry Bianco Rosso	R\$22,00
Aperol Campari	R\$24,00
Tio Pepe	R\$28,00
Carpano Punt & Mes	R\$29,00
Fernet Branca	R\$29,00
<hr/>	
Whisky 50ml	
8 anos / 8 years old	
Ballantines Finest Cutty Sark J&B Black & White	R\$32,00
Johnnie Walker Red Label	R\$32,00
12 anos / 12 years old	
Ballantines Chivas Regal Buchanan's	R\$38,00
Johnnie Walker Black Label	R\$38,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Carta de Bebidas

Beverage Menu



Single Malt	
Glenfiddich 12 years	R\$59,00
American Whiskey	
Jack Daniel's Jim Beam Bourbon	R\$36,00
Jack Daniel's Gentleman	R\$58,00
Deluxe Whisky	
Johnnie Walker Gold Label	R\$66,00
Chivas Regal 18 years	R\$81,00
Gin 50ml	
Apogee	R\$24,00
Tanqueray Gordon's Beefeater Bombay	R\$29,00
Tanqueray Ten Bulldog	R\$34,00
Cachaças 50ml	
Ypióca Prata	R\$20,00
Ypióca Ouro	R\$23,00
Leblon Santo Grau	R\$27,00
Vodka 50ml	
Smirnoff	R\$26,00
Absolut Ketel One	R\$29,00
Ciroc Grey Goose	R\$35,00
Rum 50ml	
Bacardi Carta Blanca Oro	R\$25,00
Malibu	R\$29,00
Havana Club Añejo 3 anos	R\$29,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Carta de Bebidas

Beverage Menu



Cognac / Brandy 50ml

Domecq Fundador	R\$29,00
Courvoisier V.S.O.P.	R\$79,00

Licores / Liquor 30ml

Amaretto Disaronno	R\$32,00
Amarula	R\$32,00
Cointreau	R\$32,00
Diego Zamora 43	R\$32,00
Frangélico	R\$32,00
Limoncello	R\$32,00
Peach tree	R\$32,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor

Carta de Bebidas

Beverage Menu



Bebidas / Drinks

Água mineral com ou sem gás <i>Still or sparkling water</i>	R\$10,00
Refrigerante (lata) <i>Soda (can)</i>	R\$12,00
Suco natural <i>Fresh juice</i>	R\$16,00
Água de coco <i>Coconut water</i>	R\$16,00
Suco de tomate temperado <i>Tomato juice</i>	R\$20,00
Café Nespresso <i>Nespresso coffee</i>	R\$9,00
Duplo Nespresso <i>Double Nespresso</i>	R\$13,00
Cappuccino	R\$13,00
Chá nacional <i>Brazilian tea</i>	R\$9,00
Chá importado <i>International tea</i>	R\$12,00
Red Bull	R\$24,00

Drinks sem álcool / Mocktails

Chá mate com limão e espuma de gengibre <i>Mocktail, mate tea with lemon and ginger foam</i>	R\$25,00
Pina Colada	R\$22,00
Virgin Mojito	R\$20,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Leme
Windsor