



Okarú

Restaurante



VILA ATY LODGE
& RESTAURANTE OKARÚ

O nosso restaurante e bar Okarú é a parte mais saborosa da Vila Aty Lodge. Nossa intenção é te aproximar dos sabores regionais do Maranhão e da cozinha contemporânea, com pratos especialmente elaborados pela nossa equipe de cozinha, além de drinks e vinhos adequados para cada momento.

Parte dos insumos utilizados são colhidos em nossa horta ou adquiridos na comunidade local, tais como manjeriço, salsinha e hortelã.

Já pensou, aproveitar esse paraíso para um jantar especial no jardim ou celebrar uma data especial com familiares e amigos?

Estamos aqui para te oferecer a melhor experiência!

Our Okaru restaurant and bar are the tasty part of Vila Aty Lodge. Our intention is to bring you closer to the regional flavors of Maranhão and contemporary cuisine with dishes specially prepared by our kitchen team, as well as drinks and wines suitable for every moment.

Part of the inputs used are harvested from our garden or purchased from the local community, such as basil, parsley and mint.

Have you thought about enjoying this paradise for a special dinner in the garden or celebrating a special date with family and friends?

We are here to offer you the best experience!

RESTAURANT RESERVATIONS
WHATSAPP NUMBER: **+55 98 99110-4819**
VISIT OUR WEBSITE: VILAATY.COM.BR



PETISCOS. APPERITIZERS

- **Belisquete de tapioca servido com geleia de pimenta dedo de moça** 38
Tapioca nibbles served with girl's finger pepper jelly
- **Bolinho de pescada amarela à moda do Okarú** 48
Okarú-style yellow hake dumpling
- **Goujonette de peixe crocante, servido com molho tártaro** 58
Crispy fish goujonette served with tartar sauce
- **Picanha argentina em tiras, grelhada, servida com cebola roxa, pimentões amarelos e vermelhos à julienne e macaxeira frita** 68
Argentinian picanha in strips, grilled, served with red onion, yellow and red bell peppers and fried manioc
- **Camarões empanados em farinha panko, servidos com molho de juçara** 56
Shrimp breaded in tapioca flour, served with juçara sauce
- **Trio bruschetta (tomate/queijo brie/salmão)** 52
Trio bruschetta (tomato/brie cheese/salmon)
- **Filé com fritas** 58
Filet with fries

ENTRADAS E SALADAS. STARTERS AND SALADS

- **Casquinha de caranguejo com farofa crocante** 48
Crab shell with crispy farofa
- **Ceviche de robalo marinado à moda peruana servido com chips de batata doce crocante** 52
Peruvian-style marinated sea bass ceviche served with crispy sweet potato chips
- **Ceviche de caramão, marinado à moda peruana, servido com chips de batata doce crocante** 52
Caramon ceviche, Peruvian-style marinated, served with crispy sweet potato chips
- **Salada verde com camarão sauté ao vinagrete de caju do Atins (sazonal), substituído por pêra ou maçã verde** 58
Salad with sautéed shrimp, with atins cashew vinaigrette (seasonal) can be replaced with pear or green apple
- **Mix de folhas com brunoise de manga e abacate ao molho de mostarda e mel com crocante de gergelim preto e branco** 38
Mix of leaves with mango and avocado brunoise in lemon sauce mustard and honey with black and white sesame crunch
- **Carpaccio de filé mignon ao molho genovês servido com mini salada de rúcula e torradas** 57
Filet mignon carpaccio with Genoese sauce served with arugula mini salad and toast

PRATOS KIDS. KIDS DISHES

- Cubos de filé mignon grelhado, servido com arroz branco, feijão preto e batatas fritas. 46
Grilled filet mignon escalope served with rice white beans, black beans and smile potatoes
- Filé de peito de frango grelhado, servido com arroz branco, feijão preto e batatas fritas 40
Grilled chicken fillet with fries and white rice and black beans
- Filé de pescada amarela em cubos, servida com purê de batatas, arroz branco e feijão preto 46
Diced yellow hake fillet, served with mashed potatoes, white rice and black beans

PRATOS PRINCIPAIS. MAIN DISHES

- Filé de robalo grelhado em crosta de castanha do caju, servido com risoto de camarão seco e vinagreira ao perfume de limão siciliano 98
Sea bass fillet grilled in a cashew nut crust, served with dried shrimp and vinegar risotto with Sicilian lemon scent
- Camarões crocantes, empanados em farinha panko, servidos ao vinagrete de manga, arroz ala grega e purê de batatas 88
Crispy prawns, breaded in panko flour, served alongside mango vinaigrette, Greek rice and mashed potatoes
- Filé de pescada amarela grelhado, servido com delicado aligot de macaxeira e espuma de vinagreira 98
Breaded shrimp with mango vinaigrette and Greek style rice, mashed potato
- Filé de peito de frango grelhado na manteiga da terra, legumes no vapor e chips de macaxeira 52
Grilled chicken breast fillet in local butter, vegetables in the steam and cassava chips
- Tornado de filé grelhado, servido ao molho rotí com mousseline de batatas e tomate cereja confitada 104
Grilled fillet turner, served with roti sauce with potato mousseline and cherry tomato confit
- Tranche de salmão sem pele grelhado, servido ao molho de moqueca com risoto cítrico e crocantes de castanhas de caju e do Brasil 98
Grilled skinless salmon tranche, served with moqueca sauce with citrus risotto and crunchy cashew and Brazil nuts
- Picanha Argentina grelhada em fatias, servida com risoto de queijo gorgonzola e crispy de couve 120
Grilled Argentinian steak with gorgonzola risotto and crispy kale

SUGESTÕES DO CHEF. CHEF'S SUGGESTIONS

- Mariscada do Okarú (polvo, lula, camarão e lagostim) suavemente salteados em azeite extra virgem e manteiga, cebola e tomates, servido com de arroz de alho 220
Okarú seafood (octopus, squid, shrimp and crayfish) gently sautéed in extra extra virgin olive oil and butter, onion and tomatoes, served with garlic rice
- Arroz Caldoso (Camarões, patinhas de caranguejo e sururu, refogados e cozidos em caldo de legumes, vinho branco e cheiro verde) 220
Caldoso Rice (Shrimp, crab legs and sautéed sururu and cooked in vegetable broth, white wine and green smell

NOSSOS PRATOS REGIONAIS. OUR REGIONAL DISHES

- Filé de pescada amarela, frito com arroz de cuxá, preparado com camarão salgado seco e vinagreira com vinagrete e farofa de bacon
Filé de pescada amarela, frito com arroz de cuxá, preparado com camarão salgado seco e vinagreira com vinagrete de farofa de milho 188
- Peixada Atins, ensopado de pescada amarela e camarões com suave toque de leite de coco, ovos cozidos, batata, arroz branco e pirão de farinha de mandioca
Peixada Atins, stew of yellow hake and prawns with mild touch of coconut milk, boiled eggs, potatoes, white rice and pirão de cassava flour 220

PRATOS VEGETARIANOS. VEGETARIAN DISHES

- Espaguete de legumes e tomate concassé, castanha de caju e castanha do Brasil tostadas
Vegetable spaghetti and concassé tomato, toasted cashews and Brazil nuts 64
- Ratatouille de legumes com purê de tomates
Vegetable ratatouille with tomato purée 58

MASSAS E RISOTOS. PASTA AND RISOTTO

- Risoto de camarão com manga, queijo de cabra e azeite de trufa
Shrimp risotto with mango and goat cheese and truffle oil 92
- Risoto al mare (camarão, lula, polvo)
Risotto al mare (shrimp, squid, octopus) 98
- Fettuccine com emincé de filé mignon ao molho de gorgonzola
Fettuccine with file mignon emincé in gorgonzola sauce 80
- Penne ao pomodoro basilico com camarões e tomate cereja
Penne pomodoro basilico with shrimps and cherry tomatoes 88

PORÇÕES DE ACOMPANHAMENTO

- Risoto de queijo parmesão 38
- Arroz branco 18
- Arroz à grega 24
- Arroz de coco 24
- Legumes ao vapor 24
- Batata frita 34
- Macaxeira frita 34
- Chips de batata doce 24
- Chips de batata inglesa 24
- Purê de macaxeira 26
- Purê de batata 26
- Feijão preto 18



SOPAS. SOUPS

- Sopa de legumes
Vegetables soup 38
- Sopa de frango (canja)
Chicken soup 38

SOBREMESAS. DESSERTS

- Torta de chocolate com coulis de morango
Chocolate tart with strawberry coulis 36
- Pudim de tapioca com flor de sal
Tapioca pudding with fleur de sel 32
- Cocada de forno com sorvete de tapioca
Baked cocada with tapioca ice cream 38
- Taça de sorvete especial
Special ice cream cup 28

COQUETÉIS . COCKTAILS

- Caipirinha – Cachaça tradicional e limão
Caipirinha - traditional cachaça and lemon 18
- Caipirinha premium – Cachaça premium e limão
Premium Caipirinha - premium cachaça and lemon 25
- Caipiroska – Vodka smirnoff e frutas da estação
Smirnoff vodka and seasonal fruits 27
- Caipiroska premium – Vodka importada e frutas da estação
Imported vodka and seasonal fruits 38
- Aty especial da casa / Aty special of the house – Manga, maracujá, limão, gengibre e vodka nacional
Mango, passion fruit, lemon, ginger and national vodka 28
- Plâncton especial da casa/ Plâncton special of the house – Vodka smirnoff, abacaxi, limão, manjericão
Pineapple, lemon, basil and national vodka 28
- Guará especial da casa/ Guará special of the house – Aperol ,gin, suco de laranja, gengibre, tônica, xarope de hortelã com gengibre
Aperol, gin, orange juice, ginger, tonic, ginger mint syrup 38
- Mojito - Rum, sumo de limão, água com gás, simple syrup e hortelã
Rum, lemon juice, sparkling water, simple syrup and mint 28
- Piña Colada – Rum, abacaxi, mix de côco e leite condensado
Rum, pineapple, coconut mix and condensed milk 28
- Marguerita – Tequila, premium, cointreau, limão e borda de sal
Tequila, premium, cointreau, lemon and salt rim 38

- **Cosmopolitan – Vodka, cointreau, limão e xarope de Cranberry** **38**
Vodka, cointreau, lemon and Cranberry syrup
- **Gin & Tônica – Gin premium, lâmina de limão, alecrim e água tônica** **32**
Aperol, sparkling water and sparkling wine
- **Aperol Spritz - Aperol, água com gás e espumante** **32**
Tequila, premium, cointreau, lemon and salt rim
- **Negroni – Gin, campari, vermouth, gelo e laranja** **32**
Gin, campari, vermouth, ice and orange
- **Pininga – Manjeriçã, limão, xarope, gin e curaçau blue** **28**
Basil, lemon, sugar syrup, gin and blue curaçao

OUTRAS BEBIDAS . OTHER DRINKS

- **Cerveja - Long neck** **16**
Beer - Long neck
- **Cerveja artesanal Dona IPA** **25**
Dona IPA craft beer
- **Whisky Red Label – Dose** **22**
Red Label Whisky – Shot
- **Whisky Black Label - Dose** **32**
Black Label Whisky – Shot
- **Whisky Old Par Label - Dose** **28**
Old Par Whisky – Shot
- **Gin Beefeater – Dose** **18**
Beefeater Gin – Shot
- **Gin Tanqueray – Dose** **23**
Tanqueray Gin – Shot
- **Vodka Smirnoff – Dose** **12**
Smirnoff vodka – Shot
- **Vodka Absolut – Dose** **22**
Absolut vodka – Shot
- **Cachaça Ypioca Prata – Dose** **12**
Ypioca prata – Shot
- **Cachaça Seleta – Dose** **16**
Seleta Cachaça – Shot

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS . NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Água sem gás
Still water 7
- Água com gás
Sparkling mineral water 7
- Refrigerante - lata 350 ml
Soda - 350 ml can 12
- Água tônica - lata 350 ml
Tonic water - 350 ml can 12
- Energético
Energy drink 22

SUCOS . FRUIT JUICE - 300 ML

- Abacaxi
Pineapple 16
- Laranja
Orange 16
- Manga
Mango 16
- Maracujá
Passion fruit 16
- Smoothie - suco de laranja, manga e coco
Orange juice, mango and coconut 18

A TAXA DE 10% É OPCIONAL E O VALOR É TOTALMENTE DIRECIONADO PARA A EQUIPE DO BAR E RESTAURANTE.
10% FEE IS OPTIONAL AND THE VALUE IS TOTALLY DIRECTED TO THE BAR AND RESTAURANT STAFF.