



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. APPETIZERS

- Belisquete de tapioca servido com geleia de pimenta dedo de moça 🍴 38
Tapioca nibbles served with sweet chilli sauce
- 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
Grilled Argentinian picanha in strips, grilled, served with red onion, julienned yellow and red bell peppers and fried cassava
- Camarões empanados em farinha panko, servidos com molho rose 🍴 56
Shrimp breaded in panko flour, served with rose sauce
- Trio bruschetta (queijo parmesão, salmão, camarão) 52
Bruschetta trio (parmesan cheese, salmon, shrimp)
- Filé com fritas 🍴 🍴 58
Fillet with fries

ENTRADAS E SALADAS. STARTERS AND SALADS

- 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 camarão, marinado à moda peruana, servido com chips de batata doce crocante 🍴 🍴 52
Shrimp 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 sauteed shrimp and 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
- Tartar de filé mignon ao molho genovês servido com mini salada de folhas e torradas 🍴 57
Fillet mignon tartare served with Genovese sauce with mini leaf salad and toast

PRATOS KIDS. KIDS DISHES

- Cubos de filé mignon grelhado, servido com arroz branco, farofa de ovo e batatas fritas. 46
Grilled filet mignon cubes served with white rice, egg farofa and french fries
- Filé de peito de frango grelhado, servido com arroz branco, farofa de ovo e batatas fritas 40
Grilled chicken breast fillet, served with white rice, egg farofa and french fries
- Filé de pescada amarela em cubos, servida com arroz branco, batata frita e farofa de ovo 46
Diced yellow hake fillet, served with white rice, french fries and egg farofa

PRATOS PRINCIPAIS. MAIN DISHES

- Filé de pescada grelhada servidos com risoto de camarões secos e vinagreira ao perfume de limão siciliano 🍷 98
Grilled nake fillet served with dried shrimp risotto and vinegar with the scent of Sicilian lemon
- Camarão à milanesa com molho rosê, com risoto de manjeriço 88
Breaded shrimp with rosê sauce and basil risotto
- Filé de pescada amarela grelhado, servido com delicado aligot de macaxeira e emulsão de vinagreira 🍷 98
Grilled yellow hake fillet, served with delicate garlic aligot cassava and vinegar emulsion
- Filé de peito de frango grelhado na manteiga da terra acompanhado de purê de abóbora, legumes refogados e chips de macaxeira 🍷 🍷 52
Grilled chicken breast fillet in local butter pumpkin puree, sautéed vegetables and cassava chips
- Tornado de filé grelhado, servido ao molho roti com aligot de macaxeira e tomate cereja confitada 🍷 104
Grilled fillet turner, served with roti sauce with alligator macaxeira 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
- Salmão grelhado com panachê de legumes ao molho de limão siciliano 98
Grilled salmon with vegetable panache in Sicilian lemon sauce 🍷 🍷
- Filé ratatouille á moda Okarú, filé tornado apanhado de beringela, abobrinha e tomates, gratinados ao molho pomodoro, e molho de vinho tinto 🍷 🍷 105
Okaru-style ratatouille fillet, eggplant-style fillet, zucchini and tomatoes, au gratin with pomodoro sauce and red wine sauce

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 🍷
Okaru seafood (octopus, squid, shrimp and crayfish) gently sauteed in extra virgin olive oil and butter, onion and tomatoes, served with garlic rice 220
- Arroz Caldoso (Camarões, patinhas de caranguejo e sururu, refogados e cozidos em caldo de legumes, vinho branco e cheiro verde) 🍷 🍷
Caldoso Rice (Shrimp, crab legs and sauteed sururu and cooked in vegetable broth, white wine and coriander 220

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 🍷
Yellow hake fillet, fried with cuxá rice prepared with dry salted shrimp and vinagreira leaf with corn flour vinaigrette 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 AStins, stew of yellow hake and prawns with mild touch of coconut milk, boiled eggs potatoes, white rice and pirao made with cassava flour 220

MASSAS E RISOTOS. PASTA AND RISOTTO

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

PORÇÕES DE ACOMPANHAMENTO. ACCOMPANIING PORTIONS

- Risoto de queijo parmesão / Parmesan cheese risotto 🍷 38
- Arroz branco / White rice 🍷 🍷 18
- Arroz à grega / Greek style rice 🍷 🍷 24
- Arroz de coco / Coconut rice 🍷 🍷 24
- Legumes ao vapor / Steamed vegetables 🍷 🍷 24
- Batata frita / French fries 🍷 🍷 34
- Macaxeira frita / Fried cassava 🍷 🍷 34
- Chips de batata doce / Sweet Potato Chips 🍷 🍷 24
- Chips de batata inglesa / Potato chips 🍷 🍷 24
- Purê de macaxeira / Cassava puree 🍷 26
- Purê de batata / Mashed potatoes 🍷 26
- Feijão preto / Black Beans 🍷 🍷 18

PRATOS VEGANOS. VEGAN DISHES

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

SOPAS. SOUPS

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

SOBREMESAS. DESSERTS

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

COQUETÉIS . COCKTAILS

- Caipirinha – Cachaça tradicional e limão **22**
Caipirinha - traditional cachaça and lemon
- Caipirinha premium – Cachaça premium e limão **28**
Premium Caipirinha - premium cachaça and lemon
- Caipiroska – Vodka smirnoff e frutas da estação **30**
Smirnoff vodka and seasonal fruits
- Caipiroska premium – Vodka importada e frutas da estação **38**
Imported vodka and seasonal fruits
- Aty especial da casa / Aty special of the house – Manga, maracujá, limão, gengibre e vodka nacional **38**
Mango, passion fruit, lemon, ginger and national vodka
- Plâncton especial da casa/ Plâncton special of the house – Vodka smirnoff, abacaxi, limão, manjeriçõ **38**
Pineapple, lemon, basil and national vodka
- Guará especial da casa/ Guará special of the house – Aperol ,gin, suco de laranja, gengibre, tônica, xarope de hortelã com gengibre **38**
Aperol, gin, orange juice, ginger, tonic, ginger mint syrup

- Mojito - Rum, sumo de limão, água com gás, simple syrup e hortelã 30
Rum, lemon juice, sparkling water, simple syrup and mint
- Piña Colada – Rum, abacaxi, mix de côco e leite condensado 32
Rum, pineapple, coconut mix and condensed milk
- Marguerita – Tequila, premium, cointreau, limão e borda de sal 38
Tequila, premium, cointreau, lemon and salt rim
- Cosmopolitan – Vodka, cointreau, limão e xarope de Cranberry 40
Vodka, cointreau, lemon and Cranberry syrup
- Gin & Tônica – Gin premium, lâmina de limão, alecrim e água tônica 38
Aperol, sparkling water and sparkling wine
- Aperol Spritz - Aperol, água com gás e espumante 38
Tequila, premium, cointreau, lemon and salt rim
- Negroni – Gin, campari, vermut, gelo e laranja 40
Gin, campari, vermouth, ice and orange
- Pininga – Manjericão, limão, xarope, gin e curaçau blue 38
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 25
Red Label Whisky – Shot
- Whisky Black Label - Dose 32
Black Label Whisky – Shot
- Whisky Old Par Label - Dose 32
Old Par Whisky – Shot
- Gin Beefeater – Dose 25
Beefeater Gin – Shot
- Gin Tanqueray – Dose 30
Tanqueray Gin – Shot
- Vodka Smirnoff – Dose 15
Smirnoff vodka – Shot
- Vodka Absolut – Dose 25
Absolut vodka – Shot
- Cachaça Ypioca Prata – Dose 12
Ypioca prata – Shot
- Cachaça Seleta – Dose 18
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.



Okarú

Restaurante



CARTA DE VINHOS. WINE MENU

TINTO SECO. DRY RED

- **Belhara amayan malbec** **140**
Argentina – Mendoza / Valle de Uco
Aromas de frutas vermelhas, como cerejas maduras e framboesa, e uma nota floral. Em boca apresenta frutas pretas, notas de café torrado e canela, e taninos sedosos com final longo e fresco.
Afinamento: 12 meses em barricas de carvalho francês
- **Coutada Velha Tinto** **170**
Portugal – Alentejo
Aroma complexo com notas de especiarias, fruta preta e vermelha com notas de moça e chocolate. Elegante e com frescura assinalável termina fino, harmonioso e complexo.
Afinamento: 4 meses em barricas de carvalho francês
- **Château des espoureys bordeaux superieur** **220**
França – Bordeaux / Graves
Aromas de frutas pretas e vermelhas. Em boca é refinado e sedoso, apresentando taninos suaves e intensos. O final é generoso e equilibrado.

VINHOS BRANCOS. WHITE WINES

- **Lagoa azul sauvignon blanc** **130**
Região: Serra gaúcha, Brasil / Region: Serra gaúcha, Brasil
Harmonização: peixe, crustáceos, saladas e culinária japonesa /
Harmonization: fish, crustaceans, salads and Japanese cuisine -
Tipo de uva: sauvignon Blanc / Grape Type: sauvignon blanc
- **Claude val blanc** **160**
França - Languedoc
Aromas cítricos de limão siciliano, fruta tropical e acácia. Em boca explode com uma fruta viva, fresca, cativante e persistente.
- **Coutada velha branco** **160**
Portugal – Alentejo
Intenso, aromático e complexo, apresenta notas florais, aromas de frutas maduras como abacaxi, maçã, melão e pêra, notas amanteigadas e lácteas. Em boca é seco, com ótima acidez, encorpado e equilibrado.
Afinamento: 4 meses em barricas de carvalho francês

VINHOS ROSÉ. ROSÉ WINES

- **Baron p. De rothschild mapú rosé** **120**
Chile – Vale de Maule
Aromas cítricos de frutas vermelhas com um delicado toque herbáceo, e notas de pétalas de rosas. Em boca combina suavidade com acidez vivaz, destacando o frescor de frutas vermelhas e uma deliciosa e refrescante persistência.

ESPUMANTES. SPARKLING

- **Chandon Rosé** **180**
- **Chandon Brut** **180**

