

Entradas

Queijo do Engenho empanado e frito com mel de engenho	R\$ 42
Pastéis do Sancho pastéis a escolha, nos sabores queijo e/ou camarão	R\$ 45
Caprese Conceição queijo coalho na chapa, pesto genovês e tomates assados	R\$ 42
Polvo no Espeto tentáculos grelhados com molho de mel e shoyo servido com farofa crocante	R\$ 62
Ceviche Noronha peixe da ilha marinado em limão, azeite, cebola-roxa, coentro e pimenta biquinho, servido com chips de batata doce	R\$ 58
Fileto Dois Irmãos cubos de filé mignon au poivre rose, servido com torradas amanteigadas	R\$ 62
Peixe no Panko Peixe no Panko	R\$ 58
Panelinha de Lagosta lagosta cozida em leite de coco cremoso, servida com farofa de pão	R\$ 92

Saladas

Salada Sueste Mix de folhas, da nossa Hidroponia, manga, queijo coalho na chapa, tomate cereja e molho mostarda	R\$ 54
Salada Oriental Legumes salteados em molho teriakim com camarões, gergelim e ervas frescas	R\$ 76
Salada Morena folhas da nossa horta, molho especial do chef e mix de castanha	R\$ 50

Massas e Risotos

Espaguete ao Sugo massa italiana em molho de tomate	R\$ 56
Espaguete ao Mignon massa envolvida em filé mignon, gorgonzola, funghi, vinho tinto e alecrim	R\$ 88
Espaguete do Mar massa italiana com Lula, polvo, camarão, peixe e molho de tomate	R\$ 88
Risoto de Funghi arroz e funghi ao vinho	R\$ 88
Risoto de Camarão arroz e camarões salteados no pesto de manjerição	R\$ 92
Risoto de Polvo arroz, polvo no cheiro verde e leite de coco, com molho de tomate	R\$ 92

Peixes e Crustáceos

Peixe no Papillote | peixe em papillote com banana, coco, castanhas, tomate-cereja, ervas e arroz de brócolis R\$ 86

Peixe na Castanha | grelhado em crista de castanhas, acompanha mousseline de mandioca e farofa de banana da terra R\$ 86

Atum Selado | atum selado em molho de mel e shoyu, acompanha purê de batata com wasabi e arroz de coco R\$ 86

Ilha de Camarão | camarões salteados em vinho branco e manjericao acompanha mousseline de macaxeira e arroz de castanha R\$ 89

Polvo Balsâmico | tentáculos de polvo marinado em azeite balsâmico com trilogia de pimentões, alho, tomate, alecrim, acompanha arroz com amêndoas e farofa crocante R\$ 96

Lagosta do Atlântico | grelhada na manteiga, acompanha farofa crocante de coco, e purê de batata doce R\$ 150

Plancha do Chef | serve duas pessoas. Frutos do mar, legumes do dia grelhados na chapa e arroz de brócolis R\$ 198

Moqueca Mista | serve duas pessoas. Peixe e camarões cozidos no leite de coco com dendê, acompanha farofa, arroz branco e pirão R\$ 168

Moqueca Vegetariana | legumes, cenoura, brócolis, pimentões, leite de coco, e azeite dendê R\$ 138

Carnes e aves

Carne Nordestina | carne de sol grelhada na manteiga da garrafa com queijo coalho e baão de dois R\$ 89

Picadinho | cubos de filé mignon ao molho de vinho, ovo mollet, arroz biru biru e farofa de pão R\$ 89

Tornador de Mignon | filé mignon grelhado, acompanha molho cremoso risoto de parmesão R\$ 89

Picanha Grelhada | picanha grelhada com purê de macaxeira e farofa crocante R\$ 89

Filé de Frango Light | filé de frango grelhado, acompanha legumes salteados e salada verde R\$ 78

Sanduíches e Tapiocas

Misto quente / Queijo quente R\$ 26

Sanduíche light | pão integral, queijo branco, peito de peru, alface, tomate, e cenoura com molho de iogurte R\$ 34

Sanduíche da Morena | pão baguete, filé mignon salteado com anéis de cebola, queijo, alface e tomate R\$ 46

Sanduíche da Ilha | pão baguete, filé de frango com molho de curry, queijo, tomate e alface R\$ 42

Tapioca Morena | queijo minas, cream cheese, tomate, manjericao, cebola, azeite e pimenta do reino R\$ 32

Menu Kids

Minion | filezinho trinchado com espaguete R\$ 38

Hei Hei | frango, batata frita e arroz R\$ 38

Nemo | peixe, purê e arroz R\$ 38

Porções

Batata frita R\$ 28

Macaxeira frita R\$ 28

Sobremesas

Creme de Papaya | creme de papaya com licor de castis R\$ 30

Banana flambada | banana flambada com conhaque e mel, sorvete de coco e farofa de rapadura R\$ 38

Trilogia de chocolate | ganache de chocolate meio amargo, crocante e sorvete de chocolate ao leite R\$ 38

Petit Morena | petit gâteau de goiaba com sorvete de queijo R\$ 42

Sorvete | uma bola - consultar sabores R\$ 10



MORENA

POUSADA | FERNANDO DE NORONHA



Bebidas

Água mineral
Água mineral com gás
Água Perrier
Refrigerante lata
Energético
Suco natural copo
Suco natural jarra
Cerveja Premium long neck
Cerveja Premium long neck Corona

R\$ 7
R\$ 7
R\$ 20
R\$ 8
R\$ 16
R\$ 13
R\$ 25
R\$ 15
R\$ 18

Drinks

Caipirinha
Caipiroska vodka nacional
Caipiroska vodka importada
Gin Tônica
Margarita
Mojito
Aperol
Sangria (vinho branco ou vinho tinto) jarra
Clericot (espumante brut) jarra
Pina Colada
Bloody Mary

R\$ 22
R\$ 28
R\$ 36
R\$ 38
R\$ 34
R\$ 34
R\$ 34
R\$ 34
R\$ 48
R\$ 56
R\$ 36
R\$ 36

Coquetéis

Corveta
Vodka de manga, maracujá, gengibre e manjerição.
Ilha do Meio
Vodka de pera, xarope de capim santo, limão siciliano e sprite.
Ilha do Frade
Gin, xarope de hibisco, tangerina e citrus.
Laje dois irmãos
Gin, maçã verde, limão siciliano e licor de pêssego.
Ponta da Sapata
Cachaça germana, maracujá, limão siciliano e gengibre.
Morro de fora
Jack Daniels, licor de pêssego e tangerina.
Navio do Porto
Run carta ouro, laranja e licor de amêndoas.

R\$ 36
R\$ 36
R\$ 38
R\$ 38
R\$ 28
R\$ 38
R\$ 38

*Drinks sem álcool

*Fragata R\$ 26
Sprite, mix de frutas vermelhas e limão siciliano.
*Ressureta R\$ 26
Citrus, xarope de hibisco e tangerina.
*Água Swell R\$ 26
Água com gás, xarope de pêssego, limão siciliano e tangerina.
*Juás R\$ 26
Suco de tomate, limão, molho inglês, tabasco, pimenta do reino e sal.

Doses

Licor R\$ 16
Cachaça R\$ 10
Cachaça envelhecida R\$ 14
Vodka nacional R\$ 12
Vodka importada R\$ 15
Gin R\$ 20
Johnnie Walker Red Label R\$ 20
Johnnie Walker Black Label R\$ 25
Jackie Daniels R\$ 26