

2024



# ARTORIUS

STEAKHOUSE

**CARNES  
DEFUMADAS**



**BURGERS  
INCOMPARÁVEIS**



**EXECUTIVOS  
PREMIUM**



**SINCE 2017**

Avenida Ataulfo de Paiva, 1321 - Leblon, Rio de Janeiro, RJ 22440-034 - Tel: +55 21 97155-7239  
Domingo a Quinta 11:00 AS 00:00H - Sextas e Sábados 11:00 AS 02:00H - Confira os tickets aceitos.

# APERITIVOS

Orgulhamo-nos de usar as melhores técnicas de defumação para trazer à vida os sabores mais ricos e profundos. Cada prato e corte é cuidadosamente selecionado e preparado, garantindo uma experiência culinária inesquecível. Descubra o verdadeiro sabor da defumação!

## BOLINHOS DE PULLED PORK

4 unidades do nosso suculento bolinho especial de pulled pork (copia lombo suíno defumado), com maionese do chef, barbecue artesanal do chef e cebolinha.

**SERVE 2 PESSOAS**  **R\$35**

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Caeser R\$5



## BATATA BBQ

Porção de batatas fritas crocantes com pulled pork (copia lombo suíno defumado), queijo muçarela, barbecue artesanal do chef e cebolinha.

**SERVE 2 PESSOAS**  **R\$48**

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Caeser R\$5



## BATATA DO CHEF

Batatas fritas crocantes, com pedaços de bacon, queijo cheddar cremoso da casa e cebolinha.

**SERVE 2 PESSOAS**  **R\$44**

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Caeser R\$5



## PORÇÃO DE AIPIM R\$30

## PORÇÃO BATATA SIMPLES R\$28

## PORÇÃO NUGGETS - 10 unid. R\$25

Com molho de sua preferência: Barbecue Artesanal, Cheddar da Casa, Maionese da Casa, Molho Especial ou Caeser



# CARNES DEFUMADAS

## COSTELA BOVINA DEFUMADA

Nossa indescritível e suculenta costela bovina defumada, acompanha batata frita, vinagrete, farofa panko e molho barbecue artesanal do chef. Aaaaai, papai!

SERVE 2 PESSOAS  R\$66

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## PULLED PORK DEFUMADO

MAIS VENDIDO

Porção de Pulled Pork (côpia lombo suíno defumado), finalizado com queijo muçarela, cebolinha e barbecue artesanal do chef. Acompanha batata frita, vinagrete e farofa panko.

SERVE 2 PESSOAS  R\$66

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## BRISKET DEFUMADO

Quer sabor? Então Toma! Porção do nosso brisket (peito bovino defumado) acompanha batata frita, vinagrete, farofa panko e barbecue artesanal do chef.

SERVE 2 PESSOAS  R\$66

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## PORK RIBS

### SUGESTÃO DO CHEF

Defumada por 18 horas em lenha macieira, temperada com dry rub elaborado pelo nosso chef Bruno Motta. É servida acompanhada com nosso barbecue artesanal do chef, batata frita crocante, vinagrete e farofa panko. Uma loucura!

SERVE 2 PESSOAS  R\$120

#### ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## CUPIM DEFUMADO

Haja maciez. Nossa cupim acompanha batata frita, vinagrete, farofa panko e molho barbecue artesanal do chef. Desmancha na boca.

SERVE 2 PESSOAS  R\$66

#### ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## BIFE ANCHO

Saboreie nosso bife ancho. Um corte extremamente macio, suculento e saboroso! Acompanha batatas fritas com tempero especial do chef, nossa farofa panko e vinagrete.

SERVE 2 PESSOAS  R\$65

#### ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



## BIFE CHORIZO R\$65

Clássico corte nobre, argentino, do miolo do contrafilé, com uma camada de gordura lateral, é macio, suculento e muito saboroso! Acompanha batatas fritas com tempero especial do Chef, nossa farofa panko e vinagrete. Vai com tudo!

SERVE 2 PESSOAS  R\$65

#### ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caeser R\$5



# BURGERS DEFUMADOS

*Todos os nossos hambúrgueres são artesanais, feitos com ingredientes frescos criteriosamente selecionados.*

*É realmente nosso segredo: FRESCOR, SABOR, AMOR.*

## COSTELA BURGER

*Pão com gergelim, costela bovina defumada desfiada, catupiry original e agrião fresco.*

**R\$55**

**COMBO:**

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

**MOLHOS ADICIONAIS:**

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## CUPIM BURGER

*Pão com gergelim, cupim defumado desfiado, queijo muçarela e barbecue artesanal do chef.*

**R\$45**

**COMBO:**

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

**MOLHOS ADICIONAIS:**

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## PULLED PORK BURGER

*Pão com gergelim, pulled pork (côpa lombo suíno defumado) desfiado e salada coleslaw (repolho branco e roxo, cenoura ralada, cebola picada, maionese, mostarda e pimenta do reino.*

**R\$43**

**COMBO:**

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

**MOLHOS ADICIONAIS:**

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## BRISKET BURGER

*Pão com gergelim, brisket (peito bovino defumado), muçarela, cebola crispy e barbecue artesanal do chef.*

**R\$46**

**COMBO:**

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

**MOLHOS ADICIONAIS:**

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



# BURGERS ARTESANAIS

## CHEDDAR BACON BURGER

Pão brioche, nosso blend de 150gr de carne angus, queijo cheddar cremoso, farofa de bacon e cebola caramelizada.

R\$38

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



## GIGA ARTORIUS

NOSSO MONSTRÃO

Pão brioche, 2 super blends angus de 150gr, 4 fatias de queijo cheddar, 4 fatias de bacon e barbecue artesanal do chef.

R\$52

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



## GORGONZOLA HONEY

Pão brioche, nosso blend de 150gr de carne angus, molho gorgonzola, cebola crispy e mel.

R\$48,90

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



## CHEDDAR SALAD BURGER

Pão brioche, nosso blend de 150gr de carne angus, queijo cheddar, bacon, alface, tomate, cebola e maionese do chef.

R\$38

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



# ESPECIAL BURGER

Pão brioche, nosso blend de 150gr de carne angus, queijo cheddar, cebola, picles e molho especial da casa.

R\$32

## COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

## MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



# CLASSIC CHEESE BURGER

Pão brioche, blend de 150gr de carne angus e duas fatias de queijo cheddar.

R\$24,90

## COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

## MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



# CHICKEN BURGERS

# CHICKEN SALAD

Pão com gergelim, burger de frango, queijo muçarela, alface, cebola e molho aioli.

R\$35

## COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

## MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5



# CHICKEN BACON TUPIRY

Pão com gergelim, burger de frango, catupiry original e bacon.

R\$39

## COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

## MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Molho Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5





## SMASH BACON

Pão brioche, 2 blends de angus 50gr, queijo cheddar, bacon e barbecue artesanal do chef.

R\$28

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## SMASH SALAD

Pão brioche, 2 blends de angus 50gr, queijo cheddar, cebola, picles e molho especial.

R\$29

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## SMASH CHEESE

Pão brioche, 2 blends de angus 50gr, queijo cheddar e maionese do chef.

R\$27,90

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



## VEG ARTORIUS

Pão com gergelim, burger vegano, alface, tomate, cebola, picles e maionese especial vegana.

R\$42

### COMBO:

**Batata e Refri +R\$16 | Nugget e Refri +R\$18**

### MOLHOS ADICIONAIS:

Barbecue Artesanal do Chef **R\$6** | Molho Cheddar da Casa **R\$6** | Maionese da Casa **R\$5** | Molho Especial **R\$5**



# SANDUBAS BBQ

**ESCOLHA  
SUA CARNE  
PREFERIDA  
POR R\$42,90**



**Pulled Pork ▷ CUPIM ▷ COSTELA BOVINA ▷ BRISKET**

*Pão baguete de brioche com gergelim, com sua carne defumada preferida desfiada, generosa porção de queijo muçarela e molho Barbecue Artesanal do Chef.*

## ADICIONAIS BURGERS E SANDUBAS

<b>BATATA FRITA</b> (com tempero especial do Chef)	R\$10	<b>Nuggets 4 unid.</b> (de frango, acompanha maionese do chef)	R\$12
<b>Bacon (2 Fatias)</b>	R\$8	<b>Blend Angus 50gr</b>	R\$8
<b>Cebola Caramelizada</b>	R\$5	<b>Blend Angus 150gr</b>	R\$12
<b>Queijo Cheddar</b>	R\$8	<b>Cebola Caramelizada</b>	R\$5
<b>Picles</b>	R\$5	<b>Salada de Alface, Tomate e Cebola</b>	R\$6

## MOLHOS

<b>Maionese do Chef</b>	R\$5	<b>Barbecue do Chef</b>	R\$6
<b>Molho Especial</b>	R\$5	<b>Cheddar cremoso</b>	R\$6
<b>Caeser</b>	R\$6	<b>da casa</b>	
<b>Alioli</b>	R\$5	<b>Maionese Vegana</b>	R\$6

# SALADAS

## SALADA VERDE

Alface, agrião, tomate cereja, cebola e picles.

R\$28



## CAESER ARTORIUS

Alface, croutons, parmesão ralado, lascas de bacon e molho caeser.

R\$32



## SALADA COLESLAW

Repolho branco e roxo, cenoura ralada, cebola, maionese, mostarda e pimenta do reino.

R\$29



# SOBREMESAS

## BROWNIE TRADICIONAL

*RECHEADO COM DOCE DE LEITE*

R\$9



## BROWNIE COM SORVETE

*COM NUTELLA OU DOCE DE LEITE*

R\$24

## PETIT GATEOU

R\$29



# bebidas

**ÁGUA MINERAL** R\$ 5 | 6

NORMAL | GASOSA

**SHOT DE LIMÃO** R\$2

**REFRIGERANTE** R\$9

NORMAL | SEM AÇUCAR

**SUCO DEL VALE** R\$9

NORMAL | SEM AÇUCAR

**TÔNICA / CITRUS** R\$9

NORMAL | SEM AÇUCAR

**MATE LEÃO** R\$9

ORIGINAL | LIMÃO | ZERO

**SUCO NATURAL** R\$ 13 | 12

LARANJA / LIMONADA SUÍÇA

**HEINEKEN** R\$12

LONG NECK TRADICIONAL  
(MAIORES 18) OU 0% ÁLCOOL

**CHOPP** | Artesanal Pilsen R\$10,90  
(The Doctors Brewery)

drinks sem álcool

**MOSCOW MULE** R\$26

SODA, SUCO DE LIMÃO E GENGIBRE

**SEX ON THE BEACH** R\$26

LICOR DE PESSEGOS, SUCO DE LARANJA E GROSELHA



# DRINKS

SOMENTE PARA MAIORES DE 18 ANOS

## CAIPIRINHA CACHAÇA

LIMÃO OU FRUTAS VERMELHAS

R\$22

## CAPIVODKA

LIMÃO OU FRUTAS VERMELHAS

R\$32

## GIN TÔNICA

COM FRUTAS

R\$29

## GIN TROPICAL

GIN COM RED BULL TROPICAL

R\$32

## GIN AÇAÍ

GIN COM RED BULL DE AÇAÍ

R\$32

## MOJITO

SODA, RUM, E HORTELÃ

R\$26

## MOSCOW MULE

VODKA, SUCO DE LIMÃO E GENGIBRE

R\$29

## PINK LIMONADE

LIMONADA ROSA COM VODKA

R\$25

## SEX ON THE BEACH

VODKA, LICOR DE PESSEGOS, SUCO DE LARANJA

R\$29

## APEROL

APEROL, ÁGUA COM GÁS E ESPUMANTE

R\$39



# ALMOÇO EXECUTIVO

Almoço executivo com gostinho de comida caseira e toque especial de chef. Segunda a domingo de 11:00h AS 16:00h

## LINGUIÇA DE PERNIL

Acompanha arroz, feijão e batata frita.

R\$34,90



## COSTELA, CUPIM BOVINO, BRISKET OU PORK RIBS DEFUMADOS

Acompanha arroz, aipim ou batatas fritas, molho vinagrete e farofa panko

R\$49,90



## PARMEGIANA FRANGO | CARNE

Acompanha arroz, purê de batata e salada de alface, tomate e cebola.

R\$ 34 | 36



## Pulled Pork

(copia de lombo suíno)

Acompanha arroz, farofa panko e salada coleslaw.

R\$39,90



## BLEND BOVINO C/ OVO

Acompanha arroz, feijão e salada de alface, tomate e cebola.

R\$29,90



## STROGONOFF FRANGO | CARNE

Acompanha arroz, e batatas fritas.

R\$ 36 | 38





## BIFE ANCHO | CHORIZO

Acompanha arroz, feijão, farofa panko e batatas fritas.

R\$ 45 | 49,90



## PEITO DE FRANGO GRELHADO

Acompanha arroz, feijão, purê e salada de alface com tomate e cebola.

R\$ 39,90

## ARROZ DE COSTELA

Acompanha agrião e tomate cereja.

R\$ 45



## PICADINHO DE CARNE ACEBOLADO

Acompanha com arroz, feijão e batatas fritas.

R\$ 39,90



## ADICIONAIS

Arroz	R\$10
Feijão	R\$9
Purê de Batata	R\$9
Batata Frita	R\$8
Molho Vinagrete	R\$8
Farofa Panko	R\$8
Salada de Alface, Tomate e Cebola	R\$10





# ARTORIUS

STEAKHOUSE

CONFIRA  
NOSSAS FOFOCAS:

 @artoriusssteakhouse

 @artoriusgourmet



AVALIE-NOS NO  
GOOGLE. É MUITO  
IMPORTANTE PARA  
NÓS, OBRIGADO!!!

**PEDIR ON LINE**

