

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 succulento bolinho especial de pulled pork (copa 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** | Caesar **R\$5**



## BATATA BBQ

*Porção de batatas fritas crocantes com pulled pork (copa 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** | Caesar **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** | Caesar **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 Caesar*



# CARNES DEFUMADAS

## COSTELA BOVINA DEFUMADA

Nossa indescritível e succulenta 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 Caesar R\$5



## PULLED PORK DEFUMADO

MAIS VENDIDO

Porção de Pulled Pork (copa 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 Caesar 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 Caesar 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 Caesar R\$5



# CUPIM DEFUMADO

Haja maciez. Nosso 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 Caesar 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 Caesar 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 

ADICIONAIS:

**MOLHOS:** Barbecue Artesanal do Chef R\$6 | Cheddar da Casa R\$6 | Maionese da Casa R\$5 | Molho Especial R\$5 | Molho Caesar 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 (copa 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 MONSTRO

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 BACONTUPIRY

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 BURGERS

## 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

**BATATA FRITA** R\$10  
(com tempero especial do Chef)

**Bacon (2 Fatias)** R\$8

**Cebola Caramelizada** R\$5

**Queijo Cheddar** R\$8

**Picles** R\$5

**Nuggets 4 unid.** R\$12  
(de frango, acompanha maionese do chef)

**Blend Angus 50gr** R\$8

**Blend Angus 150gr** R\$12

**Cebola Caramelizada** R\$5

**Salada de Alface,** R\$6

**Tomate e Cebola**

## MOLHOS

**Maionese do Chef** R\$5

**Molho Especial** R\$5

**Caesar** R\$6

**Aioli** R\$5

**Barbecue do Chef** R\$6

**Cheddar cremoso** R\$6  
**da casa**

**Maionese Vegana** R\$6

## SALADAS

### SALADA VERDE

*Alface, agrião, tomate cereja, cebola e pickles.*

R\$28



### CAESER ARTORIUS

*Alface, croutons, parmesão ralado, lascas de bacon e molho caesar.*

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 GATEAU

R\$29



## BEBIDAS

### ÁGUA MINERAL

NORMAL | GASOSA

R\$ 5 | 6

### SHOT DE LIMÃO

R\$2

### REFRIGERANTE

NORMAL | SEM AÇUCAR

R\$9

### SUCO DEL VALE

NORMAL | SEM AÇUCAR

R\$9

### TÔNICA / CITRUS

NORMAL | SEM AÇUCAR

R\$9

### MATE LEÃO

ORIGINAL | LIMÃO | ZERO

R\$9

### SUCO NATURAL

LARANJA / LIMONADA SUÍÇA

R\$ 13 | 12

### HEINEKEN

LONG NECK TRADICIONAL  
(MAIORES 18) OU 0% ÁLCOOL

R\$12

### CHOPP | Artesanal Pilsen (The Doctors Brewery)

R\$10,90

## DRINKS SEM ÁLCOOL

### MOSCOW MULE R\$26

SODA, SUCO DE LIMÃO E GENGIBRE

### SEX ON THE BEACH R\$26

LICOR DE PESSEGO, SUCO DE LARANJA E GROSSELHA





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 PESSEGO, 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



## Pulled Pork

(copa de lombo suíno)

Acompanha arroz, farofa, panko e salada coleslaw.

R\$39,90

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

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

R\$49,90



## BLEND BOVINO C/ OVO

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

R\$29,90

## PARMEGIANA FRANGO | CARNE

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

R\$ 34 | 36



## STROGONOFF FRANGO | CARNE

Acompanha arroz, e batatas fritas.

R\$ 36 | 38





## ARROZ DE COSTELA

Acompanha agrião e tomate cereja.

R\$ 45

## BIFE ANCHO | CHORIZO

Acompanha arroz, feijão, farofa panko e batatas fritas.

R\$ 45 | 49,90



## PICADINHO DE CARNE ACEBOLADO

Acompanha com arroz, feijão e batatas fritas.

R\$ 39,90



## PEITO DE FRANGO GRELHADO

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

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:



@artoriussteakhouse



@artoriusgourmet



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

**PEDIR ON LINE**