Bistrô Zuckêr

JOHNSCHER
by SJ Hotéis & Resort

Um mergulho na história

No dia 14 de julho de 1917, Curitiba vivia um importante capítulo de sua história. Na Rua Barão do Rio Branco, em frente ao Palácio do Governo, nascia o Hotel Johnscher, idealizado por Victoria Johnscher com a proposta de oferecer um novo conceito de hospedagem à cidade.

Desde sua inauguração, o hotel destacou-se pelos diferenciais que, para a época, representavam um verdadeiro padrão de excelência: quartos amplos e arejados, instalações modernas, gastronomia de qualidade e espaços dedicados ao convívio dos hóspedes. Em pouco tempo, o Johnscher consolidou-se como o hotel mais luxuoso e sofisticado de Curitiba, tornando-se referência em hospitalidade.



Décadas depois,

o edifício foi desativado e permaneceu fechado até o ano 2000. Foi então que o empresário João Belloni, à frente da Rede SJ Hotéis & Resort, iniciou um cuidadoso projeto de recuperação desse importante patrimônio histórico.

Em 2002, o Hotel Johnscher reabriu suas portas completamente restaurado, preservando sua fachada e arquitetura originais. Desde então, une tradição e modernidade para proporcionar uma experiência que valoriza a história, a cultura e a elegância, mantendo vivo um dos mais importantes ícones da hotelaria curitibana.



ENTRADAS

Bolinho de Cupim com Barbecue de Goiaba
Bolinho dourado de cupim, servido com molho barbecue de goiabada, em uma combinação que equilibra sabor intenso, defumado e um delicado toque agridoce.
53

Dadinhos de Tapioca com Geleia de Pimenta
Crocantes por fora e macios por dentro, acompanhados de geleia de pimenta para um contraste envolvente entre cremosidade, crocância e picância.
45

Ceviche de Tilápia
Cubos de tilápia delicadamente marinados, em uma entrada fresca, leve e aromática.
53

Ceviche de Banana-da-Terra
Uma releitura vegetal do clássico ceviche, com banana-da-terra e sabores frescos e vibrantes. Opção vegana.
36

Provoleta Derretida
Queijo provolone assado e temperado, servido ainda quente para uma entrada cremosa, aromática e irresistível.
50

Salada Caesar
Folhas verdes, tomate-cereja, tiras de frango grelhado, queijo parmesão, croutons e molho Caeser.
53

Salada Caprese
Tomates fatiados, muçarela de búfala e folhas de manjeiricão.
39

Informamos que será acrescida **“taxa de serviço” no valor de 10% sobre todos os itens do cardápio.**

PRINCIPAIS

Medalhão de Mignon ao Porto

Medalhão de mignon grelhado, envolvido em delicado molho de vinho do Porto, acompanhado de risoto cremoso de parmesão e crocante de alho-poró.

90

Medalhão de Mignon Grelhado

Medalhão de mignon grelhado, acompanhado de talharim ao molho de espinafre com castanhas.

90

Mignon à Parmegiana

Medalhão de mignon empanado e gratinado, servido com arroz branco e farofa de banana-da-terra.

90

Ancho Grelhado

Corte de ancho grelhado, acompanhado de risoto de limão-siciliano e chips crocantes de mandioquinha.

90

Ancho au Poivre

Ancho grelhado coberto com grãos de pimenta, acompanhado de nhoque ao molho bechamel.

90

Sobrecoxa Dourada ao Mel e Gengibre

Sobrecoxa assada, finalizada com o equilíbrio entre a doçura do mel e o toque aromático do gengibre, acompanhada de arroz com amêndoas torradas.

56

Sobrecoxa Crocante ao Curry Suave

Sobrecoxa crocante envolvida em delicado molho de curry suave, acompanhada de mix de legumes salteados.

61

Informamos que será acrescida **“taxa de serviço” no valor de 10% sobre todos os itens do cardápio.**

Tilápia à la Meunière

Tilápia preparada à la meunière, acompanhada de camarões, alcaparras e cogumelos, servida com salada fresca de agrião.

70

Tilápia sobre Cama de Banana-da-Terra

Tilápia delicadamente preparada sobre banana-da-terra, acompanhada de cuscuz de legumes mediterrâneos.

63

Salmão ao Molho de Laranja

Salmão preparado com delicado molho de laranja, acompanhado de arroz com amêndoas torradas.

88

Salmão com Crosta Aromática

Salmão preparado com crosta crocante, acompanhado de risoto de alho-poró.

94

Camarão Flambado no Conhaque

Camarões flambados no conhaque, acompanhados de cremoso risoto de queijo brie.

96

VEGETARIANOS

Nhoque de Batata

Nhoque de batata macio, envolvido em molho cremoso de gorgonzola e finalizado com nozes crocantes.

50

Risoto de Limão-Siciliano

Risoto cremoso e delicadamente aromático, preparado com limão-siciliano, aspargos e finalizado com lascas de parmesão.

50

Ravioli de Ricota e Espinafre

Ravioli delicadamente recheado com ricota e espinafre, servido com molho de tomate e finalizado com salsa fresca.

50

Informamos que será acrescida **“taxa de serviço” no valor de 10% sobre todos os itens do cardápio.**

SOBREMESAS

Cocada Gratinada com Coulis de Abacaxi e Hortelã

Cocada cremosa e dourada, gratinada e finalizada com coulis de abacaxi e um toque fresco de hortelã.

30

Petit Gâteau com Sorvete de Creme

Clássico petit gâteau de chocolate, com interior cremoso, servido com sorvete de creme.

40

Creme de Papaya com Cassis

Creme delicado de papaya, finalizado com o sabor marcante e frutado do cassis.

33

Churros com Doce de Leite

Churros dourados e crocantes, servidos com irresistível doce de leite para acompanhar.

36

BEBIDAS

Água Mineral
com ou sem gás - 500ml.
9

Refrigerante Lata
Consulte as opções disponíveis.
10

Energético
473ml - Consulte as opções disponíveis.
20

Suco Detox
Servido no copo.
18

Suco
Natural: Laranja, limão, abacaxi, melancia e melão.

Copo 300ml	Jarra 500ml	Jarra 1L
13	28	36

Serviço de rolha: R$ 40,00 por garrafa.

Informamos que será acrescida **“taxa de serviço” no valor de 10% sobre todos os itens do cardápio.**

Cervejas Long Neck

Consulte as opções disponíveis.

18

Drinks

Sunrise

Tequila, suco de laranja e grenadine.

36

Aperol Spritz

Aperol, espumante e água com gás.

37

Mojito

Rum, limão, açúcar, Sprite e hortelã.

38

Gin Tônica

Gin, água tônica e limão.

36

Alexander

Leite condensado, creme de leite,
licor de cacau e Gin.

33

Margarita

Tequila, licor de laranja, limão e sal.

36

Cuba Libre

Rum, refrigerante de cola e limão.

36

Sex on the Beach

Vodka, licor de pêssego, suco de
laranja e grenadine.

38

Caipirinha

Vodka / Cachaça / Steinnhaeger
limão e açúcar.

36

Negroni

Gin, vermute rosso e Campari.

39

Whisky

Red Label

32

Black Label

36

Jack Daniel's

34

Licores

Amarula

29

Cointreau

34

Doses

Campari

21

Vodka

21

Tequila

26

Rum Bacardi

21

Steinhaeger

26

Serviço de rolha: R$ 40,00 por garrafa.

Informamos que será acrescida **"taxa de serviço" no valor de 10% sobre todos os itens do cardápio.**

Bistrô Zuckêr

JOHNSCHER
by SJ Hotéis & Resort

@johnschersj

johnscher.sjhoteiseresort.com.br