

Sujeito a cobrança eventual de
taxa de serviço de 10%

JOHNSCHER
by SJ Hotéis & Resort

Menu



SALADAS

Salada de folhas

Com vegetais grelhados

R\$ 39

Folhas verdes, vegetais grelhados, abacaxi, pupunha e redução de balsâmico.

Saladas com proteína

Caesar salad

R\$ 41

Folhas verdes, tiras de frango grelhado, queijo parmesão, bacon, cruttons, molho caesar e tomate cereja.

Salada com Mignon

R\$ 44

Folhas verdes, tiras de mignon grelhado, queijo parmesão, cruttons, tomate cereja e molho mostarda e mel.

Um mergulho na história



Ao Publico

Communico que abri á Rua Barão do Rio Branco n. 55 (em frente ao Palácio do Governo), um importante Hotel sob a denominação de

“Hotel Johnscher”

Neste novo e bem montado estabelecimento, recém-inaugurado, os Srs. Passageiros e Exmas. Famílias encontrarão a mais confortavel hospedagem, como sejam :

Quartos bem arejados
Banheiros de 1ª ordem, obedientes aos mais rigorosos preceitos da hygiene, optima cozinha e espaçosas Salas de visitas.

Todos os dias, especialmente aos sabbados e domingos, temos um variado menu.

Viuva Victoria Johnscher

217 al.
Curitiba, 10 de Junho de 1917.

Arquivo Histórico do Estado do Paraná - Curitiba

O dia é 14 de julho de 1917, nas páginas do Diário da Tarde, um comunicado para toda a sociedade curitibana era publicado e marcava o início de uma transformação. No anúncio, a viúva Victoria Johnscher informou que um novo estabelecimento de hospedagem era inaugurado na cidade. “Communico que abri á Rua Barão do Rio Branco n. 55 (em frente ao Palácio do Governo), um importante Hotel sob a denominação de Hotel Johnscher”.

Reprodução do anúncio de 14 de julho de 1917, no Diário da Tarde

A nota mencionava, ainda, que o estabelecimento contava com diferenciais únicos para a época. “Quartos bem arejados, banheiros de 1ª ordem, obedientes aos mais rigorosos preceitos da higiene, ótima cozinha e espaçosas salas de visitas. Todos os dias, especialmente aos sábados e domingos, temos um variado menu”.

Os reflexos da mudança puderam ser notados em pouco tempo, pois, com a nova gestão, o Johnscher foi transformado no hotel mais luxuoso e sofisticado da cidade.



SOPAS

Creme de mandioquinha com costelinha defumada

R\$38

Creme de batata baroa com
costela de porco defumada.

Creme de aipim com bacon

R\$37

Creme de aipim com bacon
crocante.

Canja de galinha

R\$35

Frango desfiado, batata,
cenoura e arroz.

Acompanham torradas
e queijo parmesão.

DESDE 1917



PRATOS PRINCIPAIS

Filet à parmeggiana

R\$ 72

Mignon à milanesa recheado com presunto e queijo, molho ao sugo, arroz e batatas fritas.

Executivo alcatra

R\$ 42

Filé de alcatra, arroz, feijão, salada verde e farofa.

Strogonoff de mignon

R\$ 62

Mignon em tiras, creme de leite, catchup, mostarda, arroz e batata palha.

Executivo peixe

R\$ 45

Tilápia grelhada, arroz, feijão, salada verde e farofa.

Medalhão de mignon ao molho madeira

R\$ 85

Medalhão de mignon ao molho madeira com mousseline de mandioquinha e legumes na manteiga.

Executivo frango

R\$ 41

Frango grelhado, arroz, feijão, salada verde e farofa.

Salmão ao molho de laranja

R\$ 87

Salmão grelhado, molho de laranja, arroz e legumes refogados na manteiga.

Frango à parmeggiana

R\$ 64

Peito de frango à milanesa recheado com presunto e queijo, molho ao sugo, arroz e batatas fritas.

Filet de tilápia com crosta aromática

R\$ 65

Filet de tilápia com crosta de castanhas e risoto de parmesão.

Filet de frango ao molho de mostarda dijon e mel

R\$ 62

Peito de frango, molho de mostarda, arroz, legumes e batatas fritas.

Mignon adicional: R\$47 | Salmão adicional: R\$49

PRATOS KIDS

1 a 7 anos de idade

Alcatra kids

R\$ 32

Iscas de alcatra, arroz, feijão, farofa, salada e batatas smile.

Frango kids

R\$ 30

Iscas de frango, arroz, feijão, farofa, salada e batatas smile.

Massa kids

R\$ 29

Penne ou spaghetti.
Molho: bolognesa, alfredo ou sugo.

VEGANOS

Strogonoff de cogumelos

R\$ 49

Arroz integral, amêndoas, brócolis e cogumelos.

Tapioca

R\$ 30

Tapioca e vegetais.

DESDE 1917



SPAGHETTI PENNE

Grano Duro

Ao molho Sugo	R\$ 40
Bolognesa	R\$ 44
Alfredo	R\$ 41
Pesto	R\$ 40

Acompanham azeite de
oliva e queijo parmesão

OMELETES

Tradicional com azeite de oliva	R\$ 31
------------------------------------	--------

Ovos, azeite e salada.

Presunto e queijo	R\$ 33
----------------------	--------

Ovos, presunto, mussarela e
salada.

Queijo e ervas finas	R\$ 32
-------------------------	--------

Ovos, ervas finas, queijo e salada.

Acompanham torradas



SANDUÍCHES

Cheese salada

R\$ 35

Hambúrguer, mussarela, presunto, alface, tomate e fritas.

Cheese bacon

R\$ 41

Hambúrguer, mussarela, presunto, bacon, alface, tomate e fritas.

Cheese egg

R\$ 37

Hambúrguer, mussarela, presunto, ovo, alface, tomate e fritas.

Cheese frango

R\$ 35

Iscas de frango 100g, mussarela, presunto, alface, tomate e fritas.

Especial mignon

R\$ 50

Tiras de mignon grelhado 100g, queijo mussarela, presunto, bacon, ovo, alface, tomate e fritas.

Hambúrguer do chefe

R\$ 62

Hambúrguer com maionese de páprica, mussarela gratinada, cebola caramelizada, cebola crocante, alface americana, tomate confit e bacon crocante.

Big burger duplo

R\$ 58


2 hambúrgueres, mussarela, presunto, bacon, ovo, alface, tomate e fritas.

Bauru/Misto

R\$ 29

(Quente ou frio)

Presunto, mussarela, tomate e fritas.



Hambúrguer
artesanal 150g

DESDE 1917

PIZZAS 6 fatias

Calabresa

R\$ 65

Calabresa, mussarela, cebola, azeitona e molho de tomate.

Marguerita

R\$ 61

Mussarela, queijo provolone, tomate, manjericão e molho de tomate.

Mussarela

R\$ 59

Mussarela, orégano e molho de tomate.



DESDE 1917



PORÇÕES E APERITIVOS

Batatas fritas

R\$37

300g - Acompanha catchup e mostarda.

Big fritas

R\$60

300g batatas fritas com 150g bacon crocante e parmesão derretido - Acompanha catchup e mostarda e molho especial.

Frango a passarinho

R\$51

460g - Acompanha catchup e mostarda e molho especial.

Polenta frita com parmesão ralado

R\$38

350g - Acompanha catchup e mostarda e molho especial.

Iscas de tilápia

R\$51

300g - Acompanha molho tártaro.

Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta

R\$45

300g dadinhos de tapioca com geleia de pimenta.

Tábua de frios

R\$140

Presunto, salame e queijos: mussarela, brie e provolone. Azeitonas e ovos de codorna, acompanha cesta de torradas, pães, manteiga e geleias.



A nova gestão

Com o passar dos anos, no entanto, o outrora luxuoso hotel foi perdendo seu prestígio. Até que em 1977 chegou a ser desativado e ficou abandonado até o ano 2000, onde, por um deslumbre do empresário João Belloni, a Rede SJ Hotéis & Resort assumiu a gestão. Dois anos depois, em 2002, o imóvel estava novamente em pé, completamente restaurado, mas mantendo sua fachada e a arquitetura original. O hotel se tornou uma unidade exclusiva com foco no turismo de experiência, que simboliza as prerrogativas de modernidade, resgate histórico, valor cultural e luxo.

Arquitetura e Arte

Para recriar a atmosfera refinada dos anos 1920 e despertar emoções, galerias de fotos e itens originais do início do século XX compõem os ambientes do Johnscher, como o telefone Magneto de Parede, modelo 317 – fabricado de 1911 a 1915, nos Estados Unidos –; poltrona namoradeira estilo Luis XV; vitrola; lustre de vidro e um piano Schneider. Esses e outros itens você pode conhecer enquanto desfruta de um passeio pelo hotel.



SOBREMESAS

Pudim de leite

R\$29

Fatia de pudim de leite com cobertura de caramelo.

Petit gâteau com sorvete

R\$40

Bolo cremoso de chocolate, sorvete de creme e calda de chocolate.

Creme de papaya c/ licor de cassis

R\$33

Creme cremoso de papaya com sorvete de creme e licor de cassis.

Banana flambada

R\$36

Banana flambada caramelada com crumble de sorvete.

Salada de frutas

R\$18

Mix de frutas da época.

DESDE 1917



BEBIDAS



Não alcoólicas

Refrigerante R\$ 10

Conferir as opções disponíveis.

Água R\$ 9

500ml | com gás / sem gás.

Energético R\$ 20

Suco detox R\$ 18

Suco

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

Polpa: Morango, acerola e maracujá.

Copo 300ml R\$ 13

Jarra 500ml R\$ 28

Jarra 1 litro R\$ 36

Bebidas alcoólicas

Cervejas Long Neck

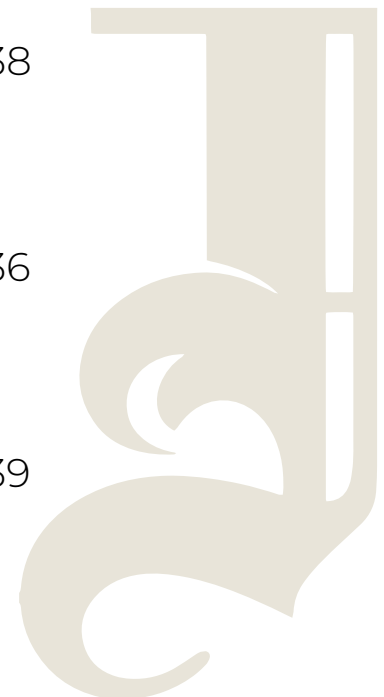
Heineken R\$ 18

Eisenbahn R\$ 18

Stella Artois R\$ 18

DRINKS

Sunrise	R\$36
Tequila, suco de laranja e grenadine.	
Aperol spritz	R\$37
Aperol, espumante e água com gás.	
Mojito	R\$38
Rum, limão, açúcar, sprite e hortelã.	
Gin tônica	R\$36
Gin, água tônica e limão.	
Alexander	R\$33
Leite condensado, creme de leite, licor de cacau e gin.	
Margarita	R\$36
Tequila, licor de laranja, limão e sal.	
Cuba libre	R\$36
Rum, refrigerante de cola e limão.	
Sex on the beach	R\$38
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.	
Caipirinha	R\$36
Vodka/cachaça/Steinnhaeger limão e açúcar.	
Negroni	R\$39
Gin,vermute rosso e Campari.	






WHISKY

Red label	R\$ 32
Black label	R\$ 36
Jack Daniel's	R\$ 34

LICORES

Amarula	R\$ 29
Cointreau	R\$ 34

DOSES



Campari	R\$ 21
Vodka	R\$ 21
Tequila	R\$ 26
Rum Bacardi	R\$ 21
Steinhaeger	R\$ 26

DESDE 1917

