



## **Aperitivos/Appetizers**

### **Fish and Chips Amazônia R\$50**

200g de pirarucu empanado, acompanhado de batata frita e molho tártaro.  
*200g breaded pirarucu fish with french fries and tartar sauce.*

### **Isca de Carne/Steak Strips R\$52**

Isca de carne acebolada com molho roti e pão francês.  
*Steak strips, grilled onions, roti sauce and bread slices.*

### **BBQ Buffalo Wings R\$48**

8 un. de asas de frango com molho BBQ da casa.  
*08 un chicken wings on Naia BBQ sauce.*

### **Bolinhos de linguiça R\$48**

8 un. de bolinhos de linguiça toscana recheados com queijo mussarela servidos com geléia de pimenta.  
*08 unt fried sausage balls with pepper jelly.*

### **Bolinhos de Bacalhau/Cod fish balls R\$52,00**

8 un. de bolinhos de bacalhau acompanhados de azeite e limão.  
*08 unt fried cod fish balls with olive oil and lemon.*

### **Dadinhos de Tapioca/Tapioca Cubes R\$38 (Veg.)**

08 un. de dadinhos de tapioca com geléia de abacaxi e gengibre.  
*Tapioca cubes served with pineapple and ginger jelly (08 units).*

### **Porção de Batatas Fritas/French Fries R\$28**

200g de batatas fritas levemente salgadas  
*Softly saltened french fries.*



## Saladas/Salad

### **Salada Caesar/Caesar Salad R\$40 (Veg.)**

*Alface americana, bacon, croutons de alho, mussarela e molho caesar da casa.  
Lettuce, bacon, garlic croutons, parmesan cheese and Naia Caesar sauce.*

### **Salada Caprese/Caprese Salad R\$40 (Veg.)**

*Tomate, queijo branco e molho pesto.  
Tomato, white cheese and pesto sauce.*

### **Salada Mediterrânea/Mediterranean Salad R\$42 (Veg.)**

*Rúcula, alface americana, tomate seco da casa, cubos de queijo branco, abobrinha italiana grelhada, azeite e azeitonas pretas.  
Rucula, lettuce, housemade dried tomato, white cheese cubes, grilled zucchini, olive oil and black olives.*

### **Salada crocante de grão de bico/Chickpea crunch salad R\$42 (Veg.)**

*Grão de bico, pepino japonês, cebola roxa, quinoa, salsinha, hortelã, castanha do Brasil e queijo ralado e sumo de limão.  
Chickpea, japanese cucumber, red onion, quinoa, parsley, mint, Brazilian nut and grated cheese w/ lemon.*



## Sopas/Soups

### **Canja de Galinha/Chicken Soup R\$40**

*Caldo de legumes com mini cubos de cenoura, arroz branco e frango desfiado.*

*Acompanha torradas.*

*Vegetable cubes, rice, and shredded Chicken*

### **Creme de Legumes/Vegetable Cream Soup R\$40 (Veg.)**

*Creme de batata, cebola, abobrinha regional, cenoura e salsinha e croutons.*

*Acompanha torradas.*

*Cream of potato, onion, brazilian zucchini, carrot and parsley.*

### **Caldo de Peixe/Fish Soup R\$42**

*Seleção de peixes regionais, legumes ao azeite de oliva com um toque de coentro, acompanhado de redução de tucupi e pão francês.*

*Regional fresh fish with vegetables watered with olive oil and a touch of coriander.*

### **Caldo Verde/Green Broth R\$42**

*Caldo a base de batata com bacon e couve.*

*Potato broth with brazilian sausage and kale.*



## **Massas e Risotos/Pastas & Risottos**

### **Spaguetti ou Fettucine à Bolonhesa R\$54**

#### **Bolognese Spaguetti or Fettucine**

**\*temos massa integral**

*Tradicional massa à bolonhesa, mussarela, azeitona desidratada e pimenta calabresa.*

*Traditional bolognese pasta, mozzarella cheese, dried olive and brazilian pepper.*

### **Penne Primavera/Spring Penne R\$52 (Veg.)**

**\*temos massa integral**

*Legumes em tiras salteados com ervas frescas, azeite de oliva e mussarela. (Opcional tiras de frango).*

*Grilled vegetables with herbs, olive oil, mozzarella cheese. (Optional Chicken slices).*

### **Fettucine cremoso com camarão em crosta de ervas/Creamy Fettuccine with herbal crust shrimps R\$94**

**\*temos massa integral**

*Fettuccine ao molho cremoso de páprica picante com camarões em crosta de ervas grelhados finalizados com crispy de alho poró.*

*Fettuccine w/ spicy paprica creamy sauce and herbal crust grilled shrimps.*

### **Risoto Maria Bonita/Maria Bonita Risotto R\$69**

*Risoto de queijo coalho com carne seca desfiada, banana caramelizada, ervas e azeite de oliva.*

*Risotto cheese with jerked beef, regional white cheese, caramelized plantain.*

### **Risoto Caprese c/ Medalhão de Filé Mignon/Caprese Risotto w/ gilled Tenderloin R\$94**

*200g de filé mignon grelhado servido com risoto de queijo branco, tomate seco da casa e manjeriço.*

*200g of grilled tenderloin served with White cheese, dried tomato and basil risotto.*

### **Pirarucu Naia R\$72**

*Risoto de pesto, pirarucu grelhado coberto com vinagrete de azeitonas pretas.*

*Pesto risotto, grilled pirarucu fish with black olives vinagrette.*

**\*Você pode optar substituir sua massa por uma opção mais nutritiva com acréscimo de R\$5 - consulte nos sobre opções disponíveis.**



## **Carnes e Aves/Meat and Poultry**

### **Parmegiana de Carne/Breadcrumbs Steak Parmigiana R\$70**

*200g de alcatra empanada, queijo mussarela, molho de tomate, acompanhado de arroz e batata frita.*

*200g of breaded rump steak, mozzarella cheese, tomatoes sauce, rice and french fries.*

### **Parmegiana de Filé Mignon/Breadcrumbs Tenderloin Parmigiana R\$92**

*200g de filé mignon empanado, queijo mussarela, molho de tomate, acompanhado de arroz e batata frita.*

*200g of breaded tenderloin, mozzarella cheese, tomatoes sauce, rice and french fries.*

### **Parmegiana de Frango/Breadcrumbs Chicken Parmigiana R\$65**

*200g de frango empanado, queijo mussarela, molho de tomate, acompanhado de arroz e batata frita.*

*200g of breaded Chicken, mozzarella cheese, tomatoes sauce, rice and french fries.*

### **Filé Mignon com musseline de abobrinha/Tenderloin with brazilian zucchini mousseline R\$89**

*200g de filé mignon grelhado com ervas servido com um cremoso musseline de abobrinha paulista, creme de leite e noz moscada. 200g of tenderloin grilled with herbs and served with a creamy brazilian mousseline with heavy cream and nutmeg.*

### **Steak de Picanha Suína agri doce/Bittersweet Pork Rump Steak R\$70**

*200g de steak de picanha suína grelhado servido com bacon e abacaxi caramelizado com toque de pimenta dedo de moça acompanhado de arroz branco e farofa.*

*200g of bittersweet pork rump steak accompanied with caramelized bacon and pineapple and red pepper touch with White rice and manioc toasted flour.*

### **Steak de Picanha Naia/Naia Rump Steak R\$94**

*200g de steak de picanha grelhado servido com vinagrete de abacaxi e cebola roxa acompanhado de arroz com brócolis e batata frita.*

*200g of rump steak accompanied with pineapple and red onion vinagrete, broccoli rice and fries*



## **Sabores da Amazônia**

### **Risoto Vitória Régia/Vitória Régia Risotto R\$65**

*Risoto de tucupi com pirarucu e jambú, cebola, azeite confitado e queijo coalho.  
Risotto with pirarucu, \*Tucupi sauce and \*jambú, onion, seasoned olive oil and white cheese.*

### **Tambaqui Crocante R\$68**

*Tambaqui frito acompanhado de baião de dois, farofa de ovos e molho vinagrete.  
Fried tambaqui fish with Black eyed beans, toasted manioc flour with egg and vinagrette dressing.*

### **Caldeirada de Tambaqui R\$68**

*Caldeirada de lombo de tambaqui, mix de legumes regionais, ovos, azeite de oliva e tucupi servido com arroz branco e pirão.  
Stew with tambaqui loin, regional vegetables, eggs, tucupi sauce (typical sauce) and olive oil served with rice and "pirão" (manioc flour thickened broth).*

### **Mojica de Tambaqui R\$48**

*Típico caldo amazônico, engrossado com farinha do uarini, mix de legumes regionais, picadinho de tambaqui, azeite e ovo poché.  
Typical amazonic broth, thickened with "Uarini" manioc flour, mix of regional vegetables, chopped tambaqui fish, olive oil and poached egg.*

### **Tambaqui para 3/Tambaqui for 3 R\$230**

*Banda de tambaqui assada com banana pacovã caramelizada e queijo coalho acompanhada de baião de dois, vinagrete e mix de farofas.  
Half Tambaqui fish baked with caramelized plantain and white curded cheese, black eyed beans, vinagrete and mix of toasted manioc flours.*

*\*\*tempo médio do prato 25 a 35min.*

*\*\*Average time of preparation 25 to 35min.*



### **Sanduíches/Sandwiches**

(servidos com batata frita / *French fries side dish*)

#### **Beirute de Carne R\$48**

##### **Steak Beirute Sandwich**

*Filé de alcatra servido no pão sírio com alface, tomate, cebola e queijo mussarela.*

*Rump steak and Pitta Bread with lettuce, tomato, onion and mozzarella cheese.*

#### **Beirute de Filé Mignon R\$85**

##### **Tenderloin Beirute Sandwich**

*Filé Mignon servido no pão sírio com alface, tomate, cebola e queijo mussarela.*

*Rump steak and Pitta Bread with lettuce, tomato, onion and mozzarella cheese.*

#### **Beirute de Frango R\$42**

##### **Chicken Beirute Sandwich**

*Filé de frango servido no pão sírio com alface, tomate, cebola e queijo mussarela.*

*Chicken and Pitta Bread with lettuce, tomato, onion and mozzarella cheese.*

#### **Cheeseburger R\$48**

*Pão brioche, blend especial da casa, tomate, alface e queijo mussarela.*

*Brioche Bread, Naia burger blend, tomato, lettuce and mozzarella cheese.*

#### **Misto Duplo/Ham and Cheese sandwich R\$35**

*Misto duplo de pão de leite com presunto e queijo.*

*Double sandwich with white Bread, ham and cheese.*



## **Pizzas**

### **Calabresa/Brazilian sausage R\$55**

*Massa de pizza 26cm, queijo mussarela, molho de tomate da casa, calabresa, cebola roxa e azeitonas pretas.*

*Pizza dough 26cm, mozzarella, homemade tomato sauce, brazilian sausage, red onion and black olives.*

### **Portuguesa/Portuguese R\$55**

*Massa de pizza 26cm, queijo mussarela, molho de tomate da casa, presunto, ovo cozido, cebola roxa e azeitonas pretas.*

*Pizza dough 26cm, mozzarella, homemade tomato sauce, ham, boiled eggs, red onion and black olives.*

### **Marguerita R\$55**

*Massa de pizza 26cm, queijo mussarela, molho de tomate da casa, tomate e manjeriçã.*

*Pizza dough 26cm, mozzarella, homemade tomato sauce, tomato and basil.*

### **À moda do Chef/Chef`s fashion R\$55**

*Massa de pizza 26cm, queijo mussarela, molho de tomate da casa, bacon em cubos, abacaxi em cubos, cebola roxa e azeitonas pretas.*

*Pizza dough 26cm, mozzarella, homemade tomato sauce, bacon cubes, pineapple cubes, red onion and black olives.*





## **Sobremesas/Desserts**

**Pudim de leite/Milk pudding R\$18**

**Taça de Sorvete/Ice Cream R\$18**

**Frutas da estação/Season Fruits R\$18**

**Creme de Cupuaçu/Cupuaçu (Sour typical fruit) cream R\$ 18**

**Brownie com sorvete e calda de chocolate/Brownie with ice cream and chocolate syrup R\$28**

**Petit Gateau de Chocolate com sorvete de creme/Chocolate Petit Gateau with ice cream R\$28**

**Petit Gateau de doce de leite com sorvete de creme em farofa de castanha de caju e crocante de coco/Milk Cream Petit Gateau with vanilla ice cream with cashew nut flour and crunch coconut R\$32**



## Bebidas/Beverages

### **Água Mineral (com ou sem gás) R\$7**

*Mineral water or sparkling*

### **Água Tônica R\$9**

*Tonic Water*

### **Refrigerante R\$9**

*Soft Drink*

### **Suco de fruta R\$12**

*Fruice Juice*

### **Café Espresso R\$9**

*Espresso*

### **Cervejas/Beers**

#### **Skol lata R\$9**

*Skol canned beer*

#### **Bohemia Lata R\$10**

*Bohemia Canned beer*

#### **Heineken Lata R\$13**

*Heineken canned beer*

#### **Budweiser Long Neck R\$15**

*Budweiser Bottled Beer*

#### **Heineken Long Neck R\$15**

*Heineken Bottled Beer*

#### **Cerveja Artesanal Rio Negro R\$30**

*Handmade Beer Rio Negro*



## **Vinhos e Espumantes/Wine and Sparkling Wine**

### **Tintos/Red Wines**

#### **Punto Final Malbec Reserva R\$ 210,00**

*Bodega Renacer Argentina*

*98% Malbec e 2% Cabernet Franc*

*06 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCES*

*90 Pontos Robert Parker*

#### **Agnus Cabernet Sauvignon R\$ 185,00**

*Lidio Carraro Brasil*

*100% Cabernet Sauvignon*

*12 Meses em tanque de aço inox*

*Medalha de Ouro - GP Vinhos do Brasil 2020*

#### **Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto R\$ 210,00**

*Lusovini Portugal*

*TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA-RORIZ*

*06 MESES EM BARRICA DE CARVALHO ALLIER FRANCÊS*

*96 Pontos Decanter*

#### **Viejo Feo Reserva Pinot Noir R\$ 185,00**

*Vina Tinajas Chile*

*100% Pinot Noir*

*50% do vinho foi envelhecido em carvalho francês por 04 a 06 meses*

#### **Quinta do Encontro Blend Tinto R\$ 185,00**

*Bairrada Portugal*

*Baga e Merlot*

#### **Vinho tinto taça R\$ 38,00**



### **Branco/White Wines**

**Faces de Chile Sauvignon Blanc R\$ 185,00**

Lidio Carraro Chile

90% SAUVIGNON BLANC, 7% CHARDONNAY E 3% VIOGNIER

**Faces do Brasil Chardonnay R\$ 185,00**

Lidio Carraro Brasil

80% CHARDONNAY, 15% RIESLING ITALICO E 5% MOSCATO

Vinho Oficial Copa do Mundo 2014 e Olimpíadas 2016

**Viejo Feo Reserva Chardonnay R\$ 185,00**

Vina Tinajas Chile

100% CHARDONNAY com passagem por barrica

**COLECTION TORRONTES R\$ 185,00**

Michel Torino Argentina

100% Torrontes

**Vinho branco taça – R\$ 38,00**

### **Espumantes/Sparkling Wines**

**Chandon Brut R\$210**

**Riosol Demi Sec R\$ 195,00**

Vinicola RIOSOL Brasil

Syrah e Moscato

**Faces do Brasil Brut Branco R\$ 195,00**

Lidio Carraro Brasil

90% CHARDONNAY, 8% PINOT NOIR e 2% RIESLING

Espumante Oficial Olimpíadas 2016

**Riosol Brut Rose R\$ 195,00**

Vinicola RIOSOL Brasil

100% Syrah