



EVENTOS E RESERVAS

Informações e Reservas:

(13) 3304-3100

 **(13) 99705-3300**



restaurantehelenagja

 **2511He****



Após 47 anos de história à beira-mar, iniciamos um novo capítulo da nossa trajetória. Com a mesma dedicação, carinho e sabor que conquistaram gerações, o Restaurante Helena nasce para continuar recebendo amigos e clientes que fizeram parte da nossa caminhada.

Agradecemos a Deus, à nossa família, colaboradores e a cada pessoa que esteve conosco ao longo desses anos. Vocês o a razão da nossa história e da nossa evolução.

Nossa história continua em um novo endereço, preservando a mesma essência que sempre nos guiou: servir com amor, respeito e excelência. Que este novo espaço seja palco de muitos encontros, celebrações e momentos especiais.

Sejam bem-vindos ao Restaurante Helena.

Helena Restaurante

“Tradição, sabor e carinho desde 1979.”





Delicias do mar

01/150 – Espaguete à Helena R\$ 270,00 . . . R\$ 210,00
(espaguete, camarão, lula, marisco, palmito, ervilha, azeitonas e quatro ou dois camarões rosa)

03 - Arroz a Beira Mar R\$ 270,00R\$ 210 ,00
(arroz, camarão, lula, marisco, palmito, ervilha, azeitona e quatro ou dois camarões rosa)

04/152 – Caldeirada R\$ 290,00 . . . R\$ 230,00
(peixe ensopado c/ frutos do mar da época , quatro ou dois camarões rosa com arroz e pirão)

06/153 – Arroz a Helena R\$ 300,00 . . . R\$ 250,00
(arroz, frutos do mar da época, lula, camarão, marisco, champignon, cozidos c/ açafrão, decorados c/ quatro ou dois camarões rosa)

403/404/405 – Paella c/ frutos do mar da época . R\$ 600,00 – 06 pessoas
..... **R\$ 700,00 – 08 pessoas**
..... **R\$ 800,00 – 10 pessoas**
arroz, polvo, lula, camarão, marisco na casca champignon, cozidos c/ açafrão





Peixes

02 - Meca Grelhada	R\$ 230,00
(acompanha arroz branco e legumes)	
09 - Ao Molho de Camarão	R\$ 230,00
(acompanha arroz)	
10 - À Milanese	R\$ 190,00
(filé empanado com arroz à grega e batata frita ou soutê)	
155 - Cambucu à Bellemuniere	R\$ 250,00
(grelhado na manteiga com alcaparras, sete barbas, champignon, batata soutê e arroz)	
11 - Cambucu à Fiorentina	R\$ 240,00
(grelhado com molho branco com espinafre, purê e arroz)	
12 - Cambucu Meuniere	R\$ 240,00
(grelhado com batata soutê, alcaparras, champignon e arroz)	
13 - Linguado à Bellemuniere	R\$ 230,00
(grelhado na manteiga com alcaparras, sete barbas, champignon, batata soutê e arroz)	
15 - Filé de Cambucu (c/ legumes)	R\$ 240,00
16 - Filé de Cambucu à Moda	R\$ 250,00
(grelhado com molho de camarão e lula, pirão, purê e arroz)	
17 - Marisco Lambe-Lambe	R\$ 230,00
(feito no arroz)	
25 - Moqueca (p/ 2 pessoas)	R\$ 220,00
(peixe do dia, arroz, pirão e 2 camarões rosa médio)	
24 - Moqueca (p/ 4 pessoas)	R\$ 280,00
(peixe do dia, arroz, pirão e 4 camarões rosa médio)	
400 - Delicias do mar	R\$ 350,00
(Cambucu, meca, 4 camarões medios, lula, marisco, camarões arroz, pirão, pimentas e cebolas grelhadas)	



Camarão Rosa (4/2 pessoas)

07/154 - Camarão na Moranga	R\$ 340,00	R\$ 300,00
(acompanha arroz e fritas)		
08/157 - Camarão à Grega	R\$ 340,00	R\$ 300,00
(camarão empanado, com cubos de muçarela, acompanha arroz à grega e fritas).		

RESPEITAMOS O DEFESO





Frangos / Carnes / Massas

- 19 – Espaguete ao Molho Sugo R\$ 100,00**
- 20 – Contra Filé R\$ 180,00**
(acompanha arroz à grega e fritas)
- 21 – Parmegiana de Mignon. R\$ 200,00**
(filé empanado, acompanha arroz e fritas)
- 201 – Parmegiana de Frango R\$ 180,00**
(filé empanado com arroz e fritas)
- 23 – Frango Grelhado R\$ 200,00**
(4 filés, acompanha arroz e legumes)
- 52 – Picanha a moda da casa R\$ 299,90**
(Arroz branco, farofa, batata frita, vinagrete)



Infantil PARA CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS

- 44 - Massa com Filé de Frango R\$ 40,00**
- 45 - Infantil c/ Filé de Frango R\$ 40,00**
(arroz, feijão e fritas)



Salada

- 26 – Completa R\$ 100,00**
(alface, cenoura, beterraba, chuchu, couve-flor, cebola, pepino, ovos, ervilha, azeitonas verdes, palmito e muçarela)
- 27 – Mista R\$ 80,00**
- 28 – Simples R\$ 50,00**





Vinho

123 – Sta Carolina

/ Chileno (tinto ou branco) R\$ 100,00

124 – Lambrusco R\$ 120,00

(branco ou tinto)

125 – Casal Garcia / Calamares R\$ 140,00

Cobramos Rolha - R\$ 50,00



Sucos

Abacaxi, Acerola, Maracujá, Morango, Laranja, Limão, Hortelã

71 – c/ 02 sabores R\$ 16,00

74 – Suco Natural (Fruta) R\$ 15,00

75 – Suco natural c/ Leite R\$ 16,00



Bebidas

73 – H2OH R\$ 10,00

77 – Cerveja Lata R\$ 10,00

78 – Long Neck/ Heineken Lata R\$ 12,00

81 – Refrigerante lata R\$ 8,00

83 - Água c/ Gás R\$ 6,00

84 – Água s/ Gás R\$ 6,00

202 – Café Expresso R\$ 6,00

205 – Café Expresso c/ Chantily R\$ 8,00

079 - Red bull / Smirnoff Ice. R\$ 18,00

14 - Chopp claro R\$ 14,00





Batidas / Caipirinhas / Caipirosca

Coco, Abacaxi, Maracujá, Morango, Kiwi, Limão,
Caju, Lima da Persia e Frutas Vermelhas

127 - Pinga	R\$ 30,00
129 - Vodka.....	R\$ 35,00
138 - Vodka Absolut.....	R\$ 40,00
89 - Espanhola	R\$ 35,00
137 - Saque	R\$ 35,00
130 - Rum	R\$ 35,00
131 - Steinhager	R\$ 40,00
139 - Boazinha	R\$ 40,00
133 - Ypioca	R\$ 35,00



Petiscos

INTEIRO

MEIO

05 – Frito Misto (3 opções) **R\$ 350,00**

(Lula, Camarão, isca de peixe, isca de frango
sardinhas, fritas e cebolas em anéis)

50 – Lula à Dorê **R\$ 120,00** .. **R\$ 90,00**

51 – Isca de Frango Empanado **R\$ 100,00** **R\$ 70,00**

53 – Isca de Peixe **R\$ 100,00** **R\$ 70,00**

54 – Sardinha **R\$ 100,00** **R\$ 70,00**

64 – Caranguejo (6 unidades) **R\$ 150,00**

57 – Marisco na Casca ao Molho **R\$ 120,00**

55 – Camarão Sete Barbas **R\$ 120,00** **R\$ 90,00**

56 – Camarão à Guaiuba **R\$ 320,00**

60 – Batata Frita **R\$ 80,00** **R\$ 50,00**

63 - Filé mignon aperitivo acebolado. .. **R\$ 120,00**

61 – Casquinha de Siri (individual) **R\$ 32,00**

69 – Frango à Passarinho **R\$ 120,00**



Aperitivos

104 – Campari	R\$ 40,00
105 – Steinhager	R\$ 40,00
106 – Vodka Smirnoff	R\$ 30,00
107 – Martini	R\$ 30,00
109 – Cynar/ Licor	R\$ 20,00
110 – Rum	R\$ 30,00
111 – Tequila	R\$ 40,00
112 – Boazinha / Seleta	R\$ 20,00
113 – Pina Colada	R\$ 40,00
(Run Bacardi, Leite Condensado, Leite de Coco, Malibu)	
114 – Mojito	R\$ 40,00
(Run Bacardi, Soda, Hortelã, Limão, Açúcar)	
140 - Licor 43/ Cointreau.....	R\$ 30,00
115 – Stranberry Gin	R\$ 40,00
(Morango, Tanqueray, Soda e Limão Siciliano)	
116 – Passion Fruit Gin	R\$ 40,00
(Maracujá, Tanqueray, Soda e Canela)	
117 – Gin Tropical	R\$ 45,00
(Laranja Tanqueray, Red Bull tropical, Canela, Anis e maracujá)	
118 – Gin Tônica	R\$ 40,00
(Limão Siciliano, Tanqueray e Tônica)	
119 – Combo 8 anos 1 Red Bull / 1 gelo de coco	R\$ 80,00
120 – Combo 12 anos	R\$ 90,00
121 – Importado 8 anos	R\$ 60,00
122 – Importado 12 anos	R\$ 70,00





Guarnições

31 – Arroz à Grega	R\$ 50,00
32 – Arroz Branco	R\$ 40,00
33 – Pirão	R\$ 60,00
34 – Legumes	R\$ 60,00
35 – Batata Soutê	R\$ 60,00
36 – Molho de Camarão	R\$ 80,00
37 – Embalagem p/ Viagem	R\$ 3,00
266 – Feijão	R\$ 50,00
331 – Purê	R\$ 40,00
373 - Couvert	R\$ 8,00
374 - Molho Tártaro Extra G	R\$ 5,00
375 - Molho Tártaro Extra P	R\$ 3,00
381 - Queijo Ralado P	R\$ 10,00
900 - Vinagrete.....	R\$ 30,00
596 - Ovo Frito	R\$ 10,00



Sobremesas

38 – Banana Flambada	R\$ 30,00
40 – Sundae	R\$ 35,00
41 – Banana Split	R\$ 40,00
42 – Petit Gateu	R\$ 40,00
618 – Colegial	R\$ 15,00

(1 bola de sorvete c/ cobertura. | Sabores: Morango / Creme / Chocolate)

