



# Pessach

Tradição na Casa há 18 anos

## Rotisseria





## Entradas



- Coleslaw **C.S.** 130G R\$ 15,90
- Compota de frutas secas 340G R\$ 44,00
- Harosset de maçã e nozes **ashkenazi** 150G R\$ 24,70
- Harosset de tâmara com uvas-passas **sefaradi** 150G R\$ 17,00
- Patê de fígado artesanal KG R\$ 108,00
- Patê de ovo **C.S.** 155G R\$ 17,20
- Verrine de homus com berinjela **C.S.** 25G R\$ 6,20

## Gefilte Fish



- Gefilte fish 5 UN **NOVA APRESENTAÇÃO** 320G R\$ 63,00

## Salmão Defumado



- Salmão defumado chileno na bandeja KG R\$ 325,00
- Salmão defumado chileno em disco KG R\$ 327,00



## Arenque



- Arenque ao creme 290G R\$ 48,00
- Arenque ao molho mostarda KG R\$ 104,00
- Filé de arenque ao vinagre KG R\$ 115,00

## Peixes Diversos



- Linguado com amêndoas **C.S.** KG R\$ 407,00
- Robalo com legumes ao molho de açafraão KG R\$ 415,00
- Salmão grelhado com romã e melão **C.S.** KG R\$ 309,00

## Aves

- Arroz com frango desfiado e especiarias 500G R\$ 80,00
- Filé de frango com damasco ao molho de tamarindo KG R\$ 143,00

- Frango ao molho de mel de tâmaras **sefaradi** KG R\$ 124,00
- Pato ao molho roti **NOVIDADE** 500G R\$ 206,00

## Carnes

- Almôndegas ao molho de jabuticaba **C.S.** KG R\$ 216,30
- Brisket com compota de cebola e cenoura **C.S.** KG R\$ 196,00
- Filé mignon ao molho de cogumelos **C.S.** 500G R\$ 157,00
- Maminha assada ao molho de laranja KG R\$ 339,00

- Língua ao molho de vinho tinto (feito com vinho Kosher) KG R\$ 147,00
- Cordeiro ao molho de maçã e hortelã 500G R\$ 136,00
- Vitela ao molho roti 500G R\$ 100,00



Pato ao molho roti

Brisket com compota de cebola e cenoura

Arroz com frango desfiado e especiarias



Chrein



Kneidlach de matzá e caldo de frango

## Acompanhamentos e Saladas



• Arroz com favas e pistache	300G	R\$ 24,00	• Kashe com cebola dourada	300G	R\$ 42,00
• Arroz com lentilha sefaradi	300G	R\$ 24,40	• Caldo de frango para Kneidlach	360G	R\$ 32,20
• Aspargos frescos com ervas aromáticas	300G	R\$ 102,00	• Kneidlach de matzá sem caldo 4 UN	120G	R\$ 15,60
• Batata mini "ao murro" C.S.	300G	R\$ 21,30	• Mina de espinafre com matzá	KG	R\$ 116,00
• Chrein	150G	R\$ 24,00	• Salada de grãos com tâmara e avelã sefaradi	300G	R\$ 33,30
• Farfel de matzá	300G	R\$ 44,00	• Salada de lentilha com frutas secas	300G	R\$ 37,70

Lasanha de matzá com espinafre e cogumelos



Nhoque de batata sem trigo



Varenikes de matzá com cebola dourada

## Massas



• Lasanha de matzá com espinafre e cogumelos	KG	R\$ 170,00	• Quiche de matzá com queijo	KG	R\$ 148,00
• Nhoque de batata sem trigo	300G	R\$ 29,50	• Varenikes de matzá com cebola dourada C.S.	330G	R\$ 36,70
• Panqueca com recheio de batata 4 UN	330G	R\$ 36,60			



Panqueca com recheio de batata



# Pessach

Tradição na Casa há 18 anos

## Confeitaria





## Bolos Clássicos para Festejar ou Presentear



• Amêndoas com laranja <b>P.B.</b>	240G	R\$ 50,00	• Nozes com tâmara	800G*	R\$ 119,00
• Amêndoas com limão	280G	R\$ 57,00		400G	R\$ 59,00
	85G	R\$ 17,60		170G	R\$ 24,60
	KG*	R\$ 148,00	• Bombocado de coco fresco	180G	R\$ 23,30
• Cremoso de chocolate <b>P.B.</b>	410G	R\$ 38,60	• Brownie de Pessach	650G	R\$ 112,00
• Maçã com amêndoas	470G	R\$ 92,00		230G	R\$ 42,00
• Nozes com ameixa	800G*	R\$ 117,00	• Fécula com limão <b>P.B.</b>	240G	R\$ 39,70
	400G	R\$ 63,00			
	170G	R\$ 25,20			
	KG*	R\$ 135,00			

## Doces



• Cookie de chocolate com gotas de chocolate <b>3 UN</b>	90G	R\$ 25,20	• Cookie de frigideira recheado com nutella	420G	R\$ 150,00
• Cookie de baunilha com gotas de chocolate <b>3 UN</b>	100G	R\$ 26,80	• Doce de nozes com frutas secas <b>5 UN</b>	130G	R\$ 30,20
• Cookie de chocolate <b>6 UN P.B.</b>	130G	R\$ 33,10	• Macarron de coco	100G	R\$ 24,00
• Cookie big de chocolate recheado com nutella	400G	R\$ 107,00	• Placa de matzá com chocolate meio amargo belga <b>2 UN</b>	90G	R\$ 26,60
• Cookie de chocolate recheado com nutella	130G	R\$ 34,70	• Matzá recheada com brigadeiro <b>P.B.</b>	140G	R\$ 43,00



Dacquoise de pistache



Matzá recheada com brigadeiro



Macarron de coco

## Bolos Decorados e Sobremesas



• Bolo de nozes e matzá com baba de moça	940G	R\$ 171,00	• Dacquoise de damasco com baba de moça	800G	R\$ 148,00
	KG*	R\$ 185,00		KG	R\$ 171,00
• Camafeu de amêndoas com curd de laranja <b>P.B.</b>	885G	R\$ 175,00	• Dacquoise de pistache	950G	R\$ 173,00
• Cheesecake de matzá com calda de damasco	650G	R\$ 145,00		KG*	R\$ 187,00
	KG*	R\$ 219,00	• Merengue de morango com chantilly	KG	R\$ 231,00
• Cocada de forno	850G	R\$ 121,00	• Torta de chocolate meio amargo com base de marzipan <b>P.B.</b>	750G	R\$ 187,00
• Crumble de maçã com amêndoas <b>P.B.</b>	650G	R\$ 134,00	• Torta de coco fresco <b>P.B.</b>	630G	R\$ 95,00
• Dacquoise de chocolate com amêndoas	830G	R\$ 148,00	• Torta dacquoise com frutas frescas	600G	R\$ 132,00
	KG*	R\$ 171,00		KG*	R\$ 211,00

## Sem Açúcar



• Bolo de chocolate com damasco e amêndoas	KG	R\$ 220,00	• Placa de matzá com chocolate meio amargo belga <b>2 UN</b>	90G	R\$ 26,70
• Bolo de maçã com passas sem trigo	360G	R\$ 77,00			



• Brownie de chocolate com "doce de leite" de amêndoas	90G KG	R\$ 24,90 R\$ 266,00	• Torta de chocolate com frutas secas L.S.	520G 100G	R\$ 132,00 R\$ 23,10
• Cheesecake com "doce de leite" de amêndoas T.K.	120G	R\$ 29,10	• Torta de amora com frutas secas S.V.	600G 120G	R\$159,00 R\$ 33,00
• Mousse de chocolate com avocado L.S.	90G	R\$ 17,90	• Torta de chocolate com morango	90G KG	R\$ 24,10 R\$ 247,00

Cheesecake com "doce de leite" de amêndoas



Torta de chocolate com frutas secas



C.S. - desenvolvido pelo chef Carlos Siffert  
L.S. - desenvolvido pela chef Lúcia Siqueira  
P.B. - desenvolvido pela chef Paola Biselli  
S.V. - desenvolvido pelo chef Stefano Viola  
T.K. - desenvolvido pelo chef Thiago Klein

FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

**\* SOMENTE SOB ENCOMENDA**

## Faça sua Encomenda

 (11) 97251-7143 →

 (11) 3897-5000 →

ENCOMENDAS@SANTALUZIA.COM.BR →

## Condições

### PRAZOS

As encomendas e ou alterações serão aceitas até dia 16/04/24, garanta seu pedido com antecedência.

### ATENDIMENTO

Pessoalmente no setor de nutrição, por e-mail ou telefone. Diariamente das 8h às 19h30. A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

### RETIRADA

As retiradas de encomendas serão feitas no setor de nutrição e acompanhará manual de instruções de aquecimento. Também fazemos entregas.

### EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão acondicionados em embalagens descartáveis. Os pratos poderão ser acomodados em caixas recicláveis de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado. Não há necessidade de retorná-las à loja.



BAIXE NOSSO APP →



@CASASANTALUZIA →



VISITE O SITE →