
couvert opcional

optional couvert

RS 12

Caponata
Patê de fígado de galinha caipira
Manteiga
Pães variados

Caponata
Chicken pâté
Butter
Bread

almoço em buffet

lunch buffet

RS 73

**Variedade de saladas,
pães, queijos e frios**

*Variety of salads, bread,
cheeses and cold cuts*

**Pratos quentes e
acompanhamentos**

*Main courses and
side dishes*

Frutas da estação e sobremesas

Season's fruits and desserts

 Segunda a Sexta - das 12h às 15h
Monday through Friday - from Noon to 3pm

tradicional buffet de feijoada

traditional buffet of "feijoada", classic Brazilian black bean meal

RS 85

 Sábados - das 12h às 15h30
Saturdays - from Noon to 3:30pm

saladas & entradas

salads & starters



VEGAN



LOW FAT

Saladeira do patrão

RS 29

alface americana, romana, rúcula, acelga, endívia, erva-doce, cenoura e tomate cereja servidos com molho de limão

Iceberg lettuce, romaine lettuce, rucola, chard, endive, fennel, carrot and cherry tomato served with lime dressing



VEGGIE



LOW FAT

Salada Caprese

RS 38

tomate e mussarela de búfala servidos com molho de manjeriço

Tomato and mozzarella served with basil dressing

Caesar Salad

RS 36

alface americana, parmesão e croutons servidos com o clássico molho Caesar

Iceberg lettuce, parmesan cheese and croutons served with the traditional Caesar dressing

com frango grelhado

RS 42

Caesar salad served with grilled Chicken breast



VEGGIE



LOW FAT

Salada de quinoa

RS 38

quinoa, cebola, tomate, pepino, abobrinha e rabanete servidos com molho de coalhada

Quinoa, onion, tomato, cucumber, zucchini and radish served with curd dressing

Carpaccio de filé

RS 42

carpaccio, mix de folhas verdes, alcaparras e lascas de parmesão servidos com molho de mostarda

Carpaccio, green leaves mix, capers, parmesan cheese bits served with mustard dressing

Salmão defumado com endívias

RS 44

lascas de salmão defumado, endívias, alcaparras e endro servidos com molho de limão siciliano e sour cream

Smoked salmon, endive, capers and dill, served with Sicilian lemon dressing and sour cream

Ceviche de linguado

RS 42

com leite de tigre tradicional, chulpi e batata doce

Marinated Sole Ceviche with Tiger's Milk, chulpi and sweet potato

Clássicos do Maksoud

Maksoud Classics

Ícones da gastronomia em sua época, os restaurantes La Cuisine du Soleil, o escandinavo Vikings e o Café Brasserie Belavista fizeram história no Hotel Maksoud Plaza e na cena gastronômica de São Paulo. Os grandes chefs residentes e convidados, que passaram por nossas cozinhas, ditaram tendências e deixaram um legado. Nesta seção selecionamos pratos que fazem parte desta história, com receitas originais e ingredientes especialmente selecionados que foram resgatados, para que esta história seja também a sua! Bom apetite!

Gastronomic icons in his day, the restaurants La Cuisine du Soleil, the Scandinavian Vikings and Café Brasserie Belavista made history at the Maksoud Plaza and dining scene of São Paulo. The great residents and guest chefs who passed through our kitchens, dictated trends and left a legacy. In this section we select dishes that are part of this history, with original recipes and selected ingredients, so that this story can also be yours! Enjoy your food!

Linguado ao molho de laranja RS 68

linguado grelhado ao molho de laranja, servido com batatas sauté e legumes no vapor

Grilled sole with orange sauce, sauté potatoes and steam-cooked vegetables

Tournedos à Maturini RS 74

prato clássico do nosso antigo restaurante "La Cuisine du Soleil", composto por combinação de filé mignon grelhado com pimenta em grãos e uva passa servido com talharim tricolor

Classic "La Cuisine du Soleil" dish, it combines grilled tenderloin tournedos with grain pepper and raisins, served with tricolore tagliatelle

Ovos à São Paulo antiga RS 34

dois ovos pochê sobre torradas de brioche e espinafre cobertos de molho de queijo, acompanhados de saladinha de folhas frescas e tomate cereja

Two poached eggs with toast, spinach and cheese sauce, served with fresh leaves salad

Steak Diane RS 72

filé mignon servido com molho de pimenta verde e acompanhado de risoto rôti

Tenderloin steak with green pepper sauce plus risotto rôti

Mezze Maksoud RS 72

tradição da culinária libanesa no Maksoud, esta seleção sempre esteve presente: Homus, Babaganush, Tabule, Esfiha, Charuto de folha de uva, Berinjela recheada com nozes, Coalhada seca e Kibe cru, acompanhados de pão pita

A tradition of Lebanese culinary at Maksoud, this selection has always seen present: Homus, Baba Ganoush, Tabouleh, Sfiha, Grape Leaf Rolls, Nut-filled Eggplant, Dry Curd and Raw Kibbeh, plus pita bread

Vikings RS 78

degustação dos cinco pratos frios escandinavos, favoritos de nossos clientes do Vikings restaurante: Gravlax, Arenque marinado, Arenque ao creme, Haddock defumado, Salmão defumado servidos com pão nórdico e pickles

Tasting of five cold Scandinavian dishes, favorite of our Vikings restaurant's clients: Gravlax, marinated Herring, Herring au crème, smoked Haddock, smoked Salmon served with Nordic bread and pickles

sopas

soups

Canja à brasileira

RS 31

Chicken broth served with rice and vegetables

massas

pasta

 **Rondele de espinafre** com molho branco e queijo fontina

RS 44


Spinach Rondelli with fontina chesse and béchamel sauce

Linguine ao molho do mar

massa ao molho de tomate com frutos do mar refogados

RS 69

Linguini served with tomato sauce and sauteed seafood

 **Ravioli de mozzarella ao pomodoro**

massa recheada de mozzarella coberta com molho pomodoro de tomates frescos

RS 42

Mozzarella filled Ravioli with fresh Pomodoro sauce

risotos

risottos

Risoto de aspargos e abobrinha

RS 46

Asparagus and zucchini risotto

 **Sopa de cebola**

Creme de cebolas caramelizadas, gratinado com torradas

RS 33

Caramelized onion cream au gratin with toast

Sopa do dia

RS 30

Soup of the day

Espagete à bolognese ou pomodoro

massa ao molho de tomates frescos ou à bolognese

RS 38

Spaghetti pasta with fresh tomato sause or à la Bolognese style

Lasanha à bolognese com funghi

tradicional à bolognese e funghi com molho pomodoro, mozzarella e presunto, gratinada com parmesão

RS 48

Traditional Lasagna à la Bolognese and fungui with Pomodoro sauce, cheese and ham au gratin with Parmesan cheese

Risoto de camarão

RS 64

Shrimp risotto

peixes e frutos do mar

fish and seafood

Salmão ao molho de espinafre R\$ 58
servido com batatas torneadas

Seared salmon with spinach sauce served with diamond-shaped potatoes

Camarão à Maksoud R\$ 98
camarões grandes grelhados servidos com risoto de açafrão

Grilled shrimps served with saffron risotto

aves

poultry

Galeto grelhado R\$ 42
servido com polenta frita e legumes grelhados

Grilled cockerel served with fired polenta and grilled vegetables

carnes

meats

Picanha grelhada R\$ 68
servida com arroz, farofa, batata frita e molho vinagrete

Grilled rump cap served with rice, manioc flour, french fries and "vinagrete" sauce

Bacalhau ao forno R\$ 98
posta de bacalhau, cebola, alho, tomate, azeitona e ovo cozido servido com arroz, brócolis e batata portuguesa

Codfish, onion, garlic, tomato, olives and boiled egg served with rice, broccoli and potatoes



Filé de frango R\$ 42
dourado acompanhado de arroz de cenoura e salada mista

Grilled chicken breast served with rice and carrot and mixed salad

Filé Mignon grelhado R\$ 62
servido com legumes salteados e arroz com amêndoas

Grilled Tenderloin served with butter stir-fry vegetables and rice with almonds

Carré de Cordeiro R\$ 97
grelhado servido com batata assada com alecrim e molho de hortelã

Grilled Rack of Lamb served with rosemary roasted potato and mint sauce

vegetariano

veggie



Wok indiano de legumes

RS 42

salteado de legumes ao curry, servido com arroz integral e molho de iogurte com pepino

Star-fry Indian Wok with curry, served with brown rice and yogurt sauce with cucumber

para crianças

for children



Penne ao molho branco ou ao sugo

RS 32

Penne with tomato or béchamel sauce

Filezinho de frango à milanesa com acompanhamentos à sua escolha

RS 32

Chicken filet in breadcrumbs with sides at your choice

Escalopinhos de filé grelhados com acompanhamentos à sua escolha

RS 34

Grilled Tenderloin with sides at your choice

Acompanhamentos / Sides

Minissalada
Mini Salad



Arroz, feijão e batatas fritas
Rice, beans and french fries



Minissalada
Mini Salad



Espaguete ao molho de queijo ou pomodoro
Pasta with tomato or cheese sauce

sanduíches

sandwiches

Atrium Club Sandwich

RS 32

pão de forma, peito de peru, bacon, alface e tomate, servido com batatas fritas

Bread, turkey breast, bacon, lettuce and tomato, served with French fries

Misto Quente

RS 28

pão de forma, presunto e queijo, servido com batatas fritas ou salada

Toasted loaf bread with cheese and ham, served with French fries or fresh salad

Croque Monsieur tradicional

RS 36

servido com salada verde

Traditional Croque Monsieur with green salad

Boston Steak Sandwich

RS 37

pão baguete, filé mignon grelhado com queijo, alface e tomate, servido com batatas fritas

Baguette, grilled tenderloin with cheese, tomato and lettuce, served with French fries



Vegetariano

RS 32



pão integral, pasta de ricota com ervas, tomate e cogumelos, servido com palitinhos de cenoura

Brown bread, ricotta cream cheese with herbs, tomato, mushrooms and carrot sticks

150 Burger

RS 38

com bacon, cebola caramelizada, cheddar e rúcula, servido com fritas

Rib Hamburger with bacon, caramelized onion, cheddar and rucola salad, served with French fries

sobremesas

desserts



Frutas da estação

R\$ 19

Season 's fruits

Degustação de sorvetes

três sabores à sua escolha da nossa seleção de sorvetes da casa

R\$ 22

Three flavors at your own choice from our selection of home-made ice cream.

Petit Gateau de chocolate

torta de chocolate com recheio cremoso, servido com sorvete de creme e calda de chocolate

R\$ 29

Chocolate tart with creamy filling served with vanilla ice cream and chocolate syrup

Tarte Tartin com calda de damasco

R\$ 28

tradicional receita francesa de torta de maçã servida com sorvete de creme e calda de damasco

Classic French apple pie with apricot syrup and vanilla ice cream

Minichurros com doce de leite

R\$ 22

Mini "Churros" with milk caramel

Crème Brûlée

R\$ 24

creme à base de ovos e baunilha, coberto com açúcar queimado

Cream made with eggs and vanilla, covered with caramelized sugar



Mousse de Framboesa zero açúcar

R\$ 18



Diet Raspeberry Mousse

bebidas

beverages list

Sucos e Águas / Juices and Water

Água mineral nacional com ou sem gás R\$ 7
Mineral water

Sucos naturais R\$ 12
Natural juices

Suco de tomate R\$ 14
Tomato juice

Refrigerantes R\$ 8
Soft Drinks

Energético Red Bull R\$ 22
Red Bull Energy Drink

Cervejas / Beer

Cerpa (350 ml) R\$ 16

Heineken (355 ml) R\$ 14

Stella Artois (275 ml) R\$ 14

Liber "sem álcool" (355 ml) R\$ 14
"No alcohol" Liber

Coquetéis 150 Maksoud / Cocktails

Aperol Spritz R\$ 33

Gin Tônica (Gordon's) R\$ 33

Negroni R\$ 33

Dry Martini R\$ 33

Manhattan R\$ 33

Kir Royal R\$ 33

Bloody Mary R\$ 33

Cafés e Chás / Coffee and Tea

Chás nacionais: erva-doce, capim cidreira, boldo R\$ 8
Domestic tea: anise, oil grass, boldo

Chás importados: camomile, peppermint, green tea & mint, english breakfast, lemon black tea, orange cinnamon, four red fruits R\$ 9
Imported tea

Café Espresso R\$ 8
Espresso

Café Latte R\$ 13

Cappuccino R\$ 13

Caipirinhas

Cachaça Sagatiba R\$ 22

Vodka Smirnoff R\$ 24

Vodka Absolut / Stolichnaya R\$ 29

Saquê R\$ 24
Sake

Maracujá | Morango | Lima da Pérsia | Uva | Kiwi | Abacaxi | Limão
Passion Fruit | Strawberry | Persian Lime | Grape | Kiwi | Pineapple | Lemon

Aperitivos / Aperitifs

Aperol R\$ 19

Campari R\$ 19

Martini Rosso R\$ 17

Carpano Bianco R\$ 19

Carpano Classico R\$ 19

Carpano Antica Formula R\$ 23

bebidas

beverages list

Gin

Bombay R\$ 29

Tanqueray N° Ten R\$ 30

Gordon's R\$ 28

Rum

Bacardi Superior R\$ 19

Havana Club 3 R\$ 19

Bacardi 8 R\$ 27

Vodka

Finlandia R\$ 25

Stolichnaya R\$ 25

Smirnoff Black R\$ 23

Absolut R\$ 23

Brandy

Martell VSOP R\$ 37

Armagnac Delord VSOP R\$ 36

Courvoisier VSOP R\$ 38

Hennessy VSOP R\$ 48

Cachaça

Espírito de Minas R\$ 23

Minha Deusa R\$ 18

Serra das Almas R\$ 18

Vale Verde R\$ 23

Leblon-Signature Merlet R\$ 31

Weber Haus Extra - 6 anos R\$ 30

Licores / Liqueurs

Drambuie R\$ 21

Amarula R\$ 21

Cointreau R\$ 19

Grand Marnier R\$ 23

Bénédictine R\$ 23

Luxardo Maraschino R\$ 21

Green Chartreuse R\$ 26

Yellow Chartreuse R\$ 26

Mozart Gold R\$ 21

Tia Maria R\$ 20

Briottet Crème de Cassis R\$ 25

bebidas

beverages list

Whiskey & Whisky

Blended Scotch

Dewar's RS 27

Chivas 12 RS 30

Chivas 18 RS 54

Famous Grouse RS 27

Famous Grouse 12 RS 30

Johnnie Walker Red Label RS 27

Johnnie Walker Black Label RS 29

Ballantine's 12 RS 29

Logan RS 29

Old Parr RS 29

Buchanan's 12 RS 29

Irish

Jameson RS 29

Scotch Single Malt

Macallan Amber RS 68

Glenfiddich 12 RS 32

Glenlivet 12 RS 32

Ardbeg 10 RS 55

Bourbon

Maker's Mark RS 33

Jim Beam White RS 33

Jim Beam Black RS 33

Woodford Reserve RS 33

Tennessee

Jack Daniel's RS 28

Gentleman Jack RS 30
