GARUDA
gastrobar

CARDÁPIO

2026





Entradas

Gyoza 49,99
O clássico asiático: 10 pastéizinhos recheados com carne de porco, repolho, nirá e gengibre, com o perfume do óleo de gergelim e do shoyu.

Batata Cheddar e Bacon 49,99
Batata frita coberta de catupiry cheddar cremoso e bacon crocante. 400 g de batata e 70 g de bacon.

Dadinho de Tapioca 44,99
Dadinhos de tapioca com queijo coalho, crocantes por fora e macios por dentro. Para passar na geleia de pimenta. 230 g.

Mandioca Frita 38,99
Crocante por fora e macia por dentro. 300 g.

Salame 34,99
Salame italiano com um fio de azeite e orégano. 100 g.

Batata Frita Pequena 24,99
A mesma batata sequinha, na medida de uma pessoa. 150 g.

Azeitona 19,99
Com um fio de azeite e orégano. 100 g.

Amendoim 19,99
Amendoim salgado, para acompanhar o chopp. 110 g.

Coxinha Garuda 24,99
3 mini coxinhas douradas, recheadas com frango ao curry.

Batata Frita 39,99
Sequinha e crocante, para a mesa toda. 350 g.

Croquete de Filé Mignon 45,99
8 croquetes de filé mignon, frango e batata, crocantes por fora. Para passar na geleia de pimenta.

Shimeji na Chapa 39,99
200 g de shimeji flambado no molho Garuda, com cebola e cebolinha.

Garuda Roll 25,99
2 rolinhos primavera fritos até estalar, recheados com frango ao curry e muçarela derretida.

Pão de Alho 10,99
Pão francês com manteiga, azeite, alho frito e salsinha, recheado com catupiry quatro queijos que derrete na primeira mordida.

Tempurá 28,99
2 bolinhos de camarão com cenoura, repolho, cebola e cebolinha, fritos numa massa leve e crocante. Não dá para tirar ingrediente.

Camarão Cremoso 23,99
Coxinha de massa de batata, crocante por fora, com camarão e catupiry quatro queijos por dentro. 1 unidade.

Polenta Frita 32,99
Polenta frita crocante, com muçarela ralada por cima. 300 g.



Porções

Camarão Flambado — 149,99
Camarão limpo, flambado no alho com cebola e o molho da casa. 250 g. Escolha dois acompanhamentos: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (brócolis com cenoura, mais 12,99; batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Isca de Mignon — 149,99
Tiras de filé mignon empanadas e douradas. 250 g. Escolha um acompanhamento: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Garuda Salmão — 139,99
Cubos de salmão empanados, crocantes por fora, com molho tarê e nori por cima. Escolha um acompanhamento: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Camarão Frito com Casca — 139,99
Camarão com casca, frito até ficar crocante. 250 g. Escolha dois acompanhamentos: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Porção Mista — 92,99
Para beliscar com o chopp: salame, provolone, azeitona, tomate, amendoim, catupiry quatro queijos e pão de alho.

Alcatra na Chapa — 95,99
Tiras de alcatra Angus na chapa com cebola caramelizada. 300 g. Escolha dois acompanhamentos: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Isca de Mignon Flambada — 149,99
Tiras de filé mignon flambadas no molho da casa, aceboladas. 250 g. Escolha dois acompanhamentos: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Salmão na Chapa — 139,99
Cubos de salmão flambados com alho, orégano e um toque de limão. 250 g. Escolha dois acompanhamentos: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (brócolis com cenoura, mais 12,99; batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Costela no Missô — 119,99
6 costelas suínas cozidas devagar por horas e depois fritas, crocantes por fora e macias por dentro, cobertas com molho de missô. Escolha um acompanhamento: arroz, gohan, batata frita ou saladinha (batata cheddar e bacon, mais 19,99).



Porções

Isca de Frango — 49,99

Tiras de filé de frango empanadas e douradas, com molho tártaro. A mais pedida da casa. 350 g.

Abadejo — 65,99

Peixe do mar empanado, sequinho e dourado. Escolha dois molhos: tártaro, rosé, meio a meio, catchup, maionese, mostarda ou barbecue (molho Garuda ou de pimenta Garuda, mais 1,99). 300 g.

Escondidinho de Carne Seca — 49,99

Carne seca desfiada com catupiry quatro queijos, coberta de purê de mandioca e muçarela gratinada até dourar. Escolha um acompanhamento: batata pequena, saladinha ou arroz (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Isca de Frango com Batata Cheddar e Bacon — 65,99

A isca de frango dourada e a batata com cheddar e bacon na mesma porção. 350 g de isca e 150 g de batata.

Gohan — 14,99

O arroz japonês, macio e levemente grudadinho. 230 g.

Tilápia — 64,99

Filé de tilápia frito, leve e dourado. Escolha dois molhos: tártaro, rosé, meio a meio, catchup, maionese, mostarda ou barbecue (molho Garuda ou de pimenta Garuda, mais 1,99). 300 g.

Karaguê — 64,99

O frango frito japonês: coxa e sobrecoxa desossadas, marinadas em shoyu, vinagre de arroz, gengibre e alho, crocantes por fora e suculentas por dentro. 450 g.

Escondidinho de Salmão — 49,99

Salmão desfiado com catupiry quatro queijos, coberto de purê de mandioca e muçarela gratinada até dourar. Escolha um acompanhamento: batata pequena, saladinha ou arroz (batata cheddar e bacon, mais 19,99).

Arroz Branco — 12,99

Soltinho. 230 g.

Yakisoba

> Todos com macarrão de yakisoba e legumes salteados em fogo alto (repolho, cenoura, cebola, brócolis e pimentão colorido) no molho autoral da chef, de shoyu, gengibre, gergelim e alho.

Yakisoba de Camarão Premium 72,99
8 a 10 camarões, o dobro do Yakisoba de Camarão.

Yakisoba Mix de Carnes 68,99
Filé mignon e frango juntos.

Yakisoba Mix Frutos do Mar 69,99
4 a 5 camarões e lula.

Yakisoba de Filé Mignon 62,99
Tiras de filé mignon macio.

Yakisoba de Frango 52,99
Tirinhas de frango. Prato de cerca de 500 g.

Yakisoba de Camarão 59,99
4 a 5 camarões (70 g).

Combo Kids Yakisoba 42,99
Yakisoba pequeno com frango flambado ou vegetariano, brócolis, repolho, cenoura e cebolinha, suco de laranja pequeno e um acompanhamento: batata pequena, arroz, gohan ou saladinha..





Pad Thai

Todos com macarrão de arroz importado da Tailândia, cenoura, cebola, ovo, cebolinha e amendoim crocante no molho da chef, levemente apimentado.

Pad Thai Mix de Carnes 75,99
Filé mignon e frango juntos.

Pad Thai de Filé Mignon 68,99
Tiras de filé mignon macio.

Pad Thai de Camarão Premium 74,99
8 a 10 camarões, o dobro do Pad Thai de Camarão.

Pad Thai Mix Frutos do Mar 75,99
4 a 5 camarões e lula.

Pad Thai de Frango 56,99
Pedaços de frango. Prato de cerca de 450 g.

Pad Thai de Camarão 62,99
4 a 5 camarões (70 g).

Domburi

> **Todos servido numa tigela sobre gohan, o arroz japonês, com gergelim e cebolinha.**

Mix Carne Domburi 62,99
Frango e filé mignon flambados, com pimentão colorido, cebola e molho da casa.

Domburi Hot Roll 54,99
O hot roll em versão tigela: salmão empanado e crocante, molho tarê, molho da casa e nori.

Costela Domburi 54,99
Costela suína cozida por três horas até desmanchar, sobre uma camada de batata frita e molho abura missô.

Beef Domburi 54,99
Tiras de filé mignon grelhado com pimentão colorido e cebola, no molho da casa.

Garuda Rice 54,99
Arroz cremoso de curry japonês com leite de coco, catupiry quatro queijos, camarão, muçarela gratinada, batata palha e um camarão cremoso.

Curry Rice 52,99
O curry japonês clássico, encorpado e levemente apimentado, coberto com muçarela derretida.

Salmão Domburi 52,99
Cubos de salmão flambados no alho, com brócolis, cenoura e cebola no molho da casa.

Chicken Domburi 46,99
Tiras de frango grelhado com pimentão colorido e cebola, no molho da casa.

Tilápia Domburi 49,99
Tilápia em cubinhos, brócolis, cenoura, cebola, pimentão colorido e molho da casa.

Ebi Furai 52,99
4 camarões empanados na farinha panko, bem crocantes, com molho da casa e tarê. Escolha um acompanhamento: batata pequena ou saladinha.

Combo Kids Domburi 42,99
Domburi pequeno com gohan, frango flambado ou vegetariano, cenoura, brócolis e cebolinha, suco de laranja pequeno e um acompanhamento: batata pequena ou saladinha..





Lámen e Yakimeshi

Yakimeshi com Camarão 62,99
Yakimeshi com camarões fritos com casca, crocantes.

Garuda Lámen 54,99
Lámen japonês de caldo encorpado de costela e missô, com costela frita, ovo cozido, naruto, moyashi, nori, gergelim e cebolinha.

Yakimeshi com Frango e Salada 56,99
Yakimeshi com frango acebolado e flambado, e uma salada fresca de alface, repolho, tomate e cebola roxa.

Curry Lámen 52,99
Macarrão no curry japonês clássico, encorpado e levemente apimentado, com cebolinha e muçarela derretida por cima.

Yakimeshi 26,99
Arroz frito japonês no molho de costela com curry, com cenoura, cebola, alho, ovo, cebolinha e gergelim.



Vegetarianos e Fit

Pad Thai Mix de Cogumelos 59,99
O pad thai vegetariano com os dois cogumelos: shitake e shimeji.

Pad Thai Vegano 52,99
Macarrão de arroz da Tailândia com brócolis, cenoura, cebola, cebolinha e amendoim crocante, sem ovo e num molho sem nada de origem animal.

Pad Thai de Shimeji 52,99
O pad thai vegetariano com shimeji, de sabor suave e textura macia.

Yakisoba Vegetariano 44,99
Macarrão de yakisoba com legumes salteados em fogo alto (repolho, cenoura, cebola, brócolis e pimentão colorido) e cebolinha, no molho da casa.

Domburi Mix de Cogumelos 49,99
Shitake e shimeji flambados no molho da casa, brócolis, cenoura, cebola, cebolinha e gergelim sobre gohan.

Yakisoba Vegano 44,99
Macarrão de yakisoba com legumes salteados em fogo alto (repolho, cenoura, cebola, brócolis e pimentão colorido) e cebolinha, num molho sem nada de origem animal.

Yakisoba Mix de Cogumelos 54,99
O yakisoba vegetariano com os dois cogumelos: shitake e shimeji.

Pad Thai de Shitake 52,99
O pad thai vegetariano com shitake, o cogumelo de sabor mais intenso, e o crocante do amendoim.

Shitake Domburi 44,99
Shitake flambado no molho da casa, brócolis, cenoura, cebola, cebolinha e gergelim sobre gohan.

Yakisoba de Shimeji 49,99
O yakisoba vegetariano com shimeji, de sabor suave e textura macia.

Pad Thai Vegetariano 49,99
Macarrão de arroz da Tailândia com cenoura, cebola, ovo, cebolinha e amendoim crocante no molho da casa, levemente apimentado.

Yakisoba de Shitake 49,99
O yakisoba vegetariano com shitake, o cogumelo de sabor mais intenso.

SALADAS

Garuda Salad 49,99
Alface, tomate e cebola roxa com tirinhas de frango flambado e orégano. Acompanha molho rosé e tártaro.

Salada da Casa 39,99
Alface, tomate, cebola roxa, gergelim e orégano, com molho rosé.



Sobremesas e Café

SOBREMESAS

Garuda Lover 36,99
Bolo nuvem japonês, leve e aerado, feito na nossa cozinha, recheado com creme belga e morango, com sorvete e Ovomaltine crocante por cima.

Black Forest 36,99
Bolo de chocolate 50% com creme belga, cereja em calda, farofa de amendoim crocante e sorvete.

Garuda Dessert 24,99
Bolo de leite Ninho, macio, com creme belga, morango e farofa de castanha de caju.

Petit Gateau 26,99
Bolinho de chocolate amargo assado na hora, com o centro derretido e sorvete de creme.

CAFÉS

Café Expresso 6,99
Curto e encorpado, tirado na hora. Bom para fechar a refeição. 80 ml.

Café com Leite 6,99
Café com leite Três Corações, cremoso e levemente adoçado. 80 ml.

Cappuccino 6,99
Cappuccino Três Corações, espumoso e levemente adoçado. 80 ml.

Chocolate Quente 6,99
Chocolate quente Três Corações, cremoso e levemente adoçado. 80 ml.

DOCES DO CAIXA

Biscoito da Sorte	1,69	Chambinho	9,99
Chiclete Japonês de Melão	2,99	Chocotrio	12,99
Bala Diploko	4,50	Fini Dentadura	8,99
Halls	3,99	Bombom Garoto	12,99
Baton	6,99	Pic Laka Oreo	19,99

Chopp e Cervejas

EM DOBRO

TERÇA-FEIRA
Chopp Brahma
O dia todo. Sexta e sábado até as 20h, domingo até fechar.

CHOPP

Chopp Brahma 300 ml 13,99
Em dobro até as 20h, de terça a sábado. No domingo, até fechar. Na terça, o dia todo.

600 ML

Chopp de Vinho Draft 600 ml 22,99

Original 600 ml 18,99

Spaten 600 ml 19,99

Stella Artois 600 ml 19,99

Stella Artois Pure Gold 600 ml 20,99
Puro malte, sem glúten.

Beck's 600 ml 20,99

Corona 600 ml 21,99

Colorado Ribeirão 600 ml 26,99

LONG NECK

Corona long neck 15,99

Stella Artois long neck 15,99

Stella Artois Sem Glúten long neck 15,99

Michelob Ultra 350 ml 15,99
Sem glúten.

Ice Smirnoff 18,99

Corona Zero long neck 14,99
Até 0,5% de álcool.

Budweiser Zero long neck 14,99





Caipirinhas

EM DOBRO

QUARTA-FEIRA

Quarta da Caipirinha

Caipirinha, caipiroska e sakerinha o dia todo.

> **Escolha a fruta: morango, frutas vermelhas, limão, lima da pérsia, pitaya, maracujá, abacaxi ou kiwi.**

Caipirinha 29,99
Cachaça Velho Barreiro com a fruta que você escolher, amassada na hora com gelo.

Caipiroska 29,99
Vodka Smirnoff com a fruta que você escolher, amassada na hora com gelo.

Sakerinha 29,99
Saquê com a fruta que você escolher, amassada na hora com gelo. A mais leve das três.

Caipirinha Especial 39,99
Com cachaça mineira Seleta ou Salinas e a fruta que você escolher, amassada na hora.

Caipiroska Premium 39,99
Vodka Absolut com a fruta que você escolher, amassada na hora com gelo.

CaipiCorona 42,99
Caipirinha de limão servida com uma Corona 330 ml.

Catrina 42,99
Caipirinha de vinho com limão, servida com uma Corona 330 ml.

DRINKS QUENTES

Garuda Hot 36,99
Saquê quente com calda de frutas vermelhas, abacaxi e maçã, coberto de chantilly.

Vinho Quente 28,99
Vinho suave quente com calda de frutas vermelhas, abacaxi e maçã, perfumado de canela e cravo.

Chocorula 36,99
Amarula e licor de chocolate com leite quente e chocolate em pó, chantilly e cereja por cima.

Drinks

EM DOBRO

QUINTA-FEIRA
Ladies Night
Drinks e coquetéis o dia todo.

LONG DRINKS

Okinawa 32,99
50 ml de saquê, suco de laranja e grenadine.

Ice Blue 39,99
50 ml de vodka, Ice Smirnoff, licor de pêssego e xarope blue.

Gin Tônica 39,99
Gin, tônica e limão. O clássico.

Red Gin 43,99
Gin, tônica, chá de frutas vermelhas e morango.

Aperol Spritz 43,99
Aperol, prosecco, tônica e laranja. Amarguinho e refrescante.

Mojito de Morango 32,99
50 ml de rum, morango, limão, açúcar, hortelã e soda.

Piña Colada 33,99
Rum, leite de coco e abacaxi. Cremosa e doce.

Bali 36,99
50 ml de rum, licor de menta, soda e maçã verde.

Sex on the Beach 32,99
50 ml de vodka, licor de pêssego, laranja e grenadine.

Garuda Exotic 39,99
50 ml de saquê, Ice Smirnoff e xarope de melancia.

Saint Patrick's 43,99
Gin, limão, tônica, demi-sec, hortelã e maçã verde, com espuma de gengibre dourada.

Gin Honey Tônica 43,99
Gin, tônica, mel, laranja e xarope de tangerina.

Gin Bangkok Tônica 39,99
Gin, tônica, alecrim, azeitona e limão.

Mojito 32,99
50 ml de rum, limão, açúcar, hortelã e soda.

Mojito de Abacaxi 29,99
50 ml de rum, abacaxi, limão, açúcar, hortelã e soda.

Malibu Pineapple 32,99
Licor de coco e suco de abacaxi.

Barbie 36,99
Vodka, melancia e soda, com chantilly e cereja.

Jack Colada 39,99
50 ml de Jack Daniel's com Coca-Cola e sorvete de creme.

SHORT DRINKS

Passione 36,99
Vodka, licor fino, maracujá e xarope de morango.

Garuda Sedução 43,99
Amarula, licor de chocolate e raspas de chocolate.

Margarita 43,99
Tequila, triple sec e limão.

Negroni 34,99
Gin, vermute e Campari. Amargo e clássico.

Sakura 36,99
Saquê, leite condensado e frutas vermelhas. Cremoso e rosado.

Céu Azul 35,99
Vodka, curaçau blue e açúcar.

Ponto G 43,99
Tequila, limão, maçã verde e cereja.



GARUDA gastrobar

garuda_gastrobar · 12 99197-6415 · garudagastrobar.com.br



Sem álcool

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Mojito sem álcool 19,99
Limão, hortelã e soda, bem gelado. O frescor do mojito, sem álcool.

Garuda Sunrise 22,99
Suco de abacaxi e de laranja com groselha, que desce para o fundo do copo como um nascer do sol.

Asian Colada 29,99
A piña colada sem álcool: leite de coco, suco de abacaxi e sorvete de creme, com chantilly e cereja.

Huck 29,99
Energético com guaraná, limão e xarope de maçã verde.

Espumante Zero Álcool Casillero del Diablo 89,90
Branco e doce, sem álcool. Garrafa de 750 ml.

Mojito de Morango sem álcool 19,99
Morango, limão, hortelã e soda, bem gelado. O mojito de morango sem álcool.

Tutti Fruit 22,99
Suco de maracujá com abacaxi, morango e leite condensado. Cremoso e frutado.

Passion 29,99
Suco de maracujá com xarope de morango, leite condensado e sorvete de creme. Cremoso e azedinho.

Soda Italiana 18,99
Água com gás e xarope no sabor que você escolher: melancia, maçã verde, blue, morango, frutas vermelhas, romã ou tangerina.

REFRIGERANTES E ÁGUAS

Suco 13,99
Escolha a fruta na hora de pedir.

Sparkling Melon 19,99
Refrigerante coreano de melão, suave e gaseificado.

Coca-Cola Zero 9,99

Guaraná Antarctica Zero 9,99

Pepsi Black 9,99

Soda Antarctica 9,99

Água Tônica 9,99

H2O Limoneto 11,99

Água com gás 5,99

Grape Bonbon 19,99
Suco de uva da Coreia do Sul, com pedaços de uva dentro da lata.

Coca-Cola 9,99

Guaraná Antarctica 9,99

Pepsi 9,99

Sukita 9,99

Schweppes Citrus 9,99

H2O Limão 11,99

Red Bull 19,99

Água sem gás 5,99

Vinhos e Espumantes

Lambrusco Branco 59,99
Frisante italiano suave, gelado e leve. Vai bem com peixe, camarão e porções. O rótulo pode variar.

Lambrusco Tinto 59,99
Tinto frisante italiano, de Modena, levemente doce. O rótulo pode variar.

Santa Carolina Cabernet Sauvignon 69,99
Tinto chileno de Cabernet Sauvignon. Vai bem com carne, como a alcatra e a costela.

Atlântico Alentejo 79,99
Tinto do Alentejo, em Portugal: cor rubi, aroma de frutas vermelhas, elegante e frutado.

Miolo Seleção 79,99
Vinho brasileiro da Miolo. Acompanha bem pratos mais encorpados e suculentos.

Chandon 149,99
Espumante brasileiro de borbulhas finas e reflexo dourado. Para brindar.

Doses

Johnnie Walker Red Label	22,99	José Cuervo Gold	19,99
Johnnie Walker Black Label	34,99	Bacardi Carta Blanca	13,99
Chivas Regal 12 anos	29,99	Salinas	15,99
Jack Daniel's	34,99	Seleta	15,99
Jack Daniel's Honey	34,99	Campari	15,99
Absolut	22,99	Licor 43	23,99
Smirnoff	13,99	Amarula	24,99
Cîroc	25,99	Baileys	22,99
Gordon's	22,99	Licor de Chocolate	13,99
José Cuervo Silver	19,99	Licor de Café Stock	13,99

Garrafas

Johnnie Walker Red Label	199,99	Absolut	219,99
Johnnie Walker Black Label	269,99	Smirnoff	99,99
Chivas Regal 12 anos	259,99	José Cuervo Silver	219,99
Jack Daniel's	269,99	José Cuervo Gold	219,99
Jack Daniel's Honey	269,99		



Toda semana

Pediu um, o segundo é por conta da casa.

TERÇA A DOMINGO

Happy hour

Chopp Brahma em dobro até as 20h, de terça a sábado.
No domingo, até fechar.

EM DOBRO

TERÇA-FEIRA

Chopp Brahma

O dia todo

EM DOBRO

QUARTA-FEIRA

Quarta da Caipirinha

Caipirinha, caipiroska e sakerinha, o dia todo

EM DOBRO

QUINTA-FEIRA

Ladies Night

Drinks e coquetéis, o dia todo

EM DOBRO

Horário. Terça a sexta, das 15h às 23h. Sábado, das 11h30 às 23h. Domingo, das 11h30 às 17h. Segunda a casa fecha.

Preços do caixa em 13/10/2026. Camarão e moyashi dependem da entrega da semana e podem faltar.
Beba com moderação. Venda proibida para menores de 18 anos.

GARUDA
gastrobar

Avenida Antônio da Cunha, 377, Guaratinguetá

garuda_gastrobar

12 99197-6415

garudagastrobar.com.br

Aponte a câmera e veja o cardápio no site