

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar



**Chef Andrzej Wica**

**“Prato do chef” com sobremesa – 32,00**

no almoço de terça a sexta-feira:

Terça – Panqueca de queijo

Quarta – Goulash

Quinta – Pierogi de queijo

Sexta – Estrogonofe

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)

## Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

### Comidinhas

*Finger Food*

**Langos Bread** – Opção vegetariana

**Pãezinhos húngaros** (6unidades) servidos com geléia de cebola roxa e creme de queijo com alho

*Hungarian style bread served with red onion jam and garlic cheese*

**Placki Ziemniaczane** – Opção vegetariana

**Bolinhos de batata crocantes** (6unidades), servidos com creme de queijo com alho

*Crispy potato cakes served with garlic cheese*

**Bliny**

**Torradas polonesas** com queijo cremoso e gravlax

*Polish toast with cream cheese and gravlax*

**Żurek**

**Sopa** tradicional polonesa à base de levedura de centeio com ovo, bacon e salsicha branca de porco, servida com pão

*Sour soup made from fermented rye flour with egg, bacon and white sausage served with bread*

**Pyry z Gzikiem**

Batatas cozidas servidas com creme de queijo cottage, cebolinha e iogurte

*Cottage cheese cream with onion on warm potatoes*

**Krokiety ziemniaczane z orzechami** – Opção vegana

**Croquete** de batata e nozes com molho agridoce (4unidades)

*Potato croquette and nuts with sweet and sour sauce*

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

**Pratos principais**

*Main courses*

**Pierogi**

O mais tradicional prato polonês. São pasteizinhos cozidos, servidos em porção com 10 unidades, cobertos por cebola caramelizada ou cubinhos de bacon crocante, com os recheios abaixo descritos:

*The most traditional Polish dish. Are boiled dumplings, served in portion with 9 units topped with onion or crispy bacon with the fillings listed below:*

**Queijo** – Opção vegetariana

Queijo branco e creme de batata com ervas

*White cheese and potatoes cream and herbs*

**Chucrute com Carne**

Chucrute e Filé mignon suíno

*Sauerkraut and meat*

**Espinafre e Queijos** – Opção vegetariana

Espinafre, ricota, requeijão e parmesão

*Spinach, ricotta, cream cheese and parmesan*

**Salmão**

Salmão e creme de batatas com ervas

*Salmon and cream potatoes with herbs*

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

**Pratos principais**

*Main courses*

**Naleśniki (Panqueca Polonesa)**

Servida com creme de alho ou cubinhos de bacon crocante

*Polish pancake served with garlic cream or diced crispy bacon*

**Frango** com espinafre e cream cheese

*Chicken with spinach and cream cheese*

**Queijo** com creme de batata e cebola – Opção vegetariana

*Cheese with potato cream and onion*

**Pyzy ziemniaczane**

**Nhoque estilo polonês** recheados com carne de porco ou

Queijo branco, coberto com dill(endro)

*Potato dumplings with pork meat stuffing or Cream Cheese topped with Dill*

**Stroganoff**

**Estrogonofe** russo servido com arroz e purê de batata ao gergelim

*Served with rice and mashed sesame potato*

**Bigos**

**Carnes de porco** (lombo, linguiça calabresa e bacon) cozidas com chucrute, cebola, tomates, vinho tinto e geleia de ameixa, servidas com pão

*Pork meat (loin, sausage and bacon), cooked with sauerkraut, white wine, onions, tomatoes and black plum jelly, served with bread*

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

**Pratos principais**

*Main courses*

**Goulash**

**Picadinho de carne bovina** cozida com legumes, servido no pão.  
*Meat cooked with vegetables, served in bread.*

**Żeberka w Miodzie**

**Costelas de porco assadas no mel**, servidas com batatas baby  
*Ribs roasted in honey, served with baby potatoes*

**Kotlety ziemniaczane z sosem pieczarkowym**

**Steak Vegetariano de batata e nozes** servido com molho de cogumelos  
(Opção vegetariana)  
*Vegetarian steak served with mushroom sauce*

**Poledwica w Sosie z Winogron na Kluskach**

**Filé mignon suíno** cozido em molho de uva e servido com nhoque estilo polonês  
*Pork filet cooked in grape sauce, served with polish stile dumplings*

**Gołąbki w sosie pomidorowym**

**Folhas de repolho** recheadas com pernil suíno desfiado e arroz, servidas com molho de tomate  
*Soft-boiled cabbage leaves wrapped around minced pork and rice stuffing served with tomato sauce.*

# Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

## **Sobremesas**

*Desserts*

### **Sobremesa do dia**

*Polish dessert of the day*

#### **Piernik**

Bolo de mel, com recheio de doce de damasco e cobertura de chocolate  
*Honey cake, stuffed with apricot jam and chocolate topping*

\* Feitas por **BeZa Doces** – Kasia Patyra (11) 99616-8301 ou [contato@beza.com.br](mailto:contato@beza.com.br) \*

#### **Sernik**

Cheesecake polonês com geleia de maçã  
*Polish cheesecake with apple jam*

#### **Maçã cozida com amêndoas torradas e licor de ovo**

*Baked apple with roasted almonds and egg liqueur*

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)

## Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

### **Bebidas**

#### *Drinks*

Refrigerantes

Ice tea

Sucos naturais ou de polpa/*natural or fruit pulp juices*

Tonica/Citrus

Água com gás 300ml (*Sparkling water*)

Água mineral natural 300ml (*Natural mineral water*)

Café espresso longo ou curto/Carioca/Ristretto

Chá

### **Cervejas**

Heineken e Stella Artois (*Long Neck*)

Original (600 ml)

Estrela Galícia (600ml)

Wroska – Artesanal de família polonesa (600 ml)

Pale Ale

Pilsner Extra

Wiatrak– Artesanal de família polonesa (500 ml)

IPA

American Lager

## Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

### **Caipirinhas**

Cachaça comum  
Cachaça Seleta  
Cachaça Germana

### **Caipiroskas**

Sobieski  
Wratislavia  
Wyborowa  
Belvedere

### **Vodkas** (Dose 50ml)

Vodka bisonte – Żubrówka (*Bison Grass Vodka*) 16,00

Sobieski 11,00

Wratislavia 15,00

Belvedere 24,00

Wyborowa 16,00

Wyborowa Estate 26,00

Wyborowa Potato 25,00

Vodkas de batata 25,00

Pravda 26,00

Chopin Potato 40,00

Goldwasser 45,00 (Vodka com Ouro)

**Nalewka** (bebida polonesa de infusão de frutas e mel em vodka) 12,00

Importadas da Polônia 25,00

**Slivovitz** (aguardente húngara de ameixa) 23,00

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)



## Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

### **Novos Coquetéis**

#### **Polskie Martiny 26,00**

Licor Krupnik, vodka Zubrowka e suco de maçã  
*Liqueur Krupnik, Zubrowka vodka and apple juice*

#### **Szarlotka 25,00**

Vodka Zubrowka, suco de maçã, limão e canela  
*Zubrowka vodka with apple juice, lemon and cinnamon*

#### **Zujito 26,00**

Mojito com vodka bisonte Żubrówka

#### **Bloody Mary BBQ 27,00**

Vodka Sobieski, suco de limão, molho barbecue, suco de tomate e molho  
Worcestershire  
*Sobieski vodka, lemon juice, BBQ Sauce, tomato juice and Worcestershire sauce*

#### **Bloody Mary com Wyborowa 30,00**

### **Diversos**

Martini Bianco 10,00

Campari ou Gin 15,00

Cognac francês Gautier 28,00

Whisky 8 anos 18,00

Whisky 12 anos 25,00

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

# Jazz e Blues ao vivo e sem couvert, sextas e sábados a partir de 20:30h

Rua Mourato Coelho, 53  
Pinheiros – São Paulo/SP – CEP: 05417-010  
Tel. (11) 2364-9913  
[www.mariaescaleira.com.br](http://www.mariaescaleira.com.br)

## Funcionamento:

Terça a sexta-feira, das 12h às 15h e das 19h às 23h (sexta até meia-noite)  
Sábado, das 12h até meia-noite  
Domingo, das 12h às 17h

## Serviço de Entrega:

Receba em casa seus pratos preferidos com **UberEats** ou  
**Ifood/Spoonrocket**



[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

**Vinhos**

*Wines*

**Brasil**

- Campos Altos Cabernet Sauvignon 61,00  
Valduga Origem Elegance Cabernet Sauvignon 59,00  
Valduga Origem Chardonnay 60,00  
Naturelle Tinto Suave 59,00  
Aracuri Merlot 79,00  
Espumantes Ponto Nero Celebration Brut ou Moscatel 68,00  
Espumante Valduga Arte Rose Brut 84,00

**Portugal**

- Vinho Verde Alvarinho Varanda do Conde 65,00  
Duorum Colheita Douro tinto 120,00  
Duorum Tons tinto 98,00  
Filipa Pato Ensaios Branco 89,00  
Filipa Pato Ensaios Tinto 89,00  
Filipa Pato Rosé Espumante 89,00  
Marques de Borba Tinto Alentejo 81,00  
Monsaraz Tinto Alentejo 375ml 41,00

## **Hungria**

Tokaji Harslevelu branco semidoce 98,00

## **França**

Espumante Veuve du Vernay Brut 84,00

## **Austrália**

Down Under Shiraz 88,00

Down Under Chardonnay 76,00

## **Itália**

Espumante Asti Filipetti 78,00

Chianti Bellosguardo Tinto 375ml 41,00

Moscato D'Asti Pavese Branco 78,00

Maria Escaleira Restaurante Polonês e Vodka Bar

## **Argentina**

Espumante Nieto Senetiner Brut ou Demi Sec 78,00

## **África do Sul**

Nederburg Sauvignon Blanc 79,00

Nederburg Shiraz 79,00

## **Espanha**

Espumante Cava Don Roman Demi Sec, Brut ou Rose 79,00

Rey Santo Rueda Branco (Verdejo/Viura) 64,00

Orden Tercera Branco (Verdejo) 64,00

## **Chile**

Cefiro Reserva Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere,  
Sauvignon Blanc ou Chardonnay 64,00

Em taça 18,00

Meia garrafa 35,00

[mariaescaleira.com.br](http://mariaescaleira.com.br)