



GIRASSOL



Nossa História



Fundado em 30 de julho de 1982, por Polan Casseiro Radecki, seu genro Vandosvaldo de Oliveira e sua filha, Gabriela Radecki de Oliveira, o Girassol já passou por três gerações da família e hoje é administrado por Rosane Radecki de Oliveira, filha de Gabriela e Vandosvaldo. Ao longo dos anos nos destacamos e ganhamos espaço no coração de todos os clientes, tanto pela qualidade da comida servida como também pelo atendimento sempre realizado com respeito, eficiência e calor humano. Muitos destes clientes tornaram-se nossos amigos, voltando com frequência e passando o costume de parar no Girassol para amigos e novas gerações de familiares. Para nós é uma felicidade imensa ver tanto carinho e fidelidade!

Durante esse tempo também passamos por grandes transformações. Nossa estrutura física cresceu bastante e hoje conta com 1200 m² de área divididos entre o ambiente de atendimento, que compreende salões, armazém, caixa, banheiros, deck externo e loja de artesanato, e uma complexa área de bastidores, que conta com uma cozinha industrial completa, uma padaria, diversas câmaras climatizadas especificamente para cada tipo de alimento, além de outros espaços importantes para que possamos executar nossas operações de maneira impecável.



Chef Rosane Radecki

No início da década passada Rosane Radecki deu um importante passo em nossa história e profissionalizou-se como chef de cuisine e restaurateur pelo Centro Europeu, ampliando seus horizontes criativos e sua rede de contatos.

Desde então recebemos diversas premiações e nos firmamos como uma referência na gastronomia regional e nacional, levando nossas tradições para eventos e sendo destaque na gastronomia paranaense.

ACOMPANHE NOSSOS CANAIS:

girassol.com.br
RestauranteGirassol
restaurante.girassol

CONTATO:

contato@rgirassol.com.br
(42) 3252-1778
(42) 99978-1215



Rede - GIRASSOL_CLIENTES

Prato da Boa Lembrança R\$ 160,00

QUIRERA À CELSO FREIRE

Celso Freire é um dos pioneiros da alta gastronomia do Paraná. Criado no ambiente rural, cresceu colhendo as coisas que a natureza nos oferece e em contato com a cozinha e as tradições do nosso estado. Já ganhou diversos prêmios e fez parte da Boa Lembrança à frente dos restaurantes Boulevard, Zea Mais e Guega, sendo um dos primeiros mestres e incentivadores da nossa chef, Rosane Radecki, que presta homenagem a esse grande amigo na edição 2023 do nosso Prato da Boa Lembrança.



RECEITA

Para a quirera:

- 250 g de quirera
- 1.500 ml de caldo de galinha caipira
- 1 dente de alho picado
- sal, azeite e pimenta do reino moída na hora

Refogar o alho no azeite.

- Adicionar a quirera, o caldo aquecido, temperar com o sal e a pimenta.
- Deixar cozinhar.

Para a galinha:

- 2 kg de galinha caipira desossada
- 1 cabeça de alho picada
- 1/3 xícara de azeite
- 3 colheres de chá de açúcar
- 4 moelas cozidas
- 6 corações de galinha
- 2 cebolas picadas
- 12 quiabos
- 1 maço de salsa
- 1 maço de manjerona

Cortar o frango em pedaços e temperar com sal e metade do alho. Aquecer uma frigideira e dourar muito bem os pedaços de frango com o azeite e o açúcar. Acrescentar as moelas e corações. Adicionar o restante do alho e as cebolas picadas e deixa dourar bem. Acrescentar água aos poucos para ir cozinhando o frango e fritando, para formar um molho escuro.

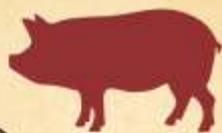
Cortar os quiabos no sentido longitudinal e ao meio. Dourar-los em uma frigideira bem quente com um fio de azeite. Adicionar os quiabos à galinha, juntamente com a salsa picada e a manjerona.

Servir com a quirera. Pode acompanhar abóbora caramelizada e cebola assada.

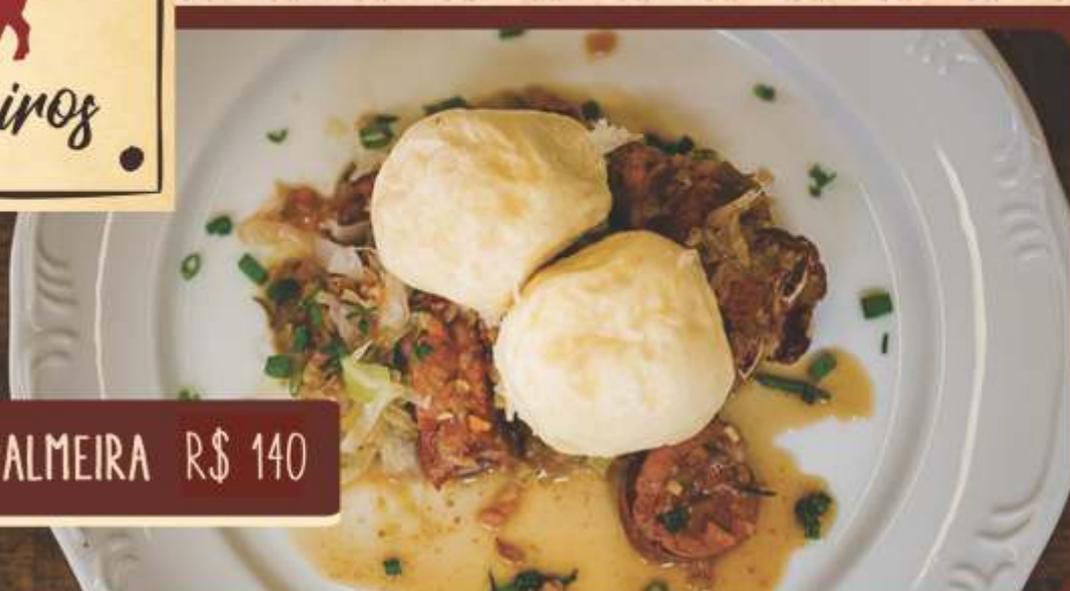


SAIBA MAIS NO SITE
ACESSE APONTADO
A CÂMERA DO CELULAR
PARA O QR CODE ABAIXO:





Porcadeiros



PÃO NO BAFO DE PALMEIRA R\$ 140

Preparado com carne suína defumada e fresca, chucrute e pães de farinha de trigo cozidos no vapor, sua receita foi criada por imigrantes alemães que residiam na região do Volga, na Rússia, e posteriormente trazida por eles para o Brasil. Com a chegada dos russo-alemães à nossa região, o Pão no Bafo passou a ser apreciado pela população local e agora, mais de um século depois, é Patrimônio Cultural Imaterial de Palmeira e um dos nossos mais deliciosos pratos!

* Disponível também em versão congelada, para levar.

SANDUÍCHES

MONTE O SEU!

R\$28

ESCOLHA O PÃO

- PÃO DE LEITE ○ BAGUETE

ESCOLHA O PRINCIPAL

- LINGUIÇA PORCADEIROS ○ VINA PORCADEIROS
○ LINGUIÇA TOMACHESKI ○ LINGUIÇA VEGETARIANA
○ PERNIL DE PORCO DESFIADO

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO + R\$6

- PICALILLI ○ RELISH DE PEPINO
○ CHUCRUTE ○ TOMATE MANJERICÃO E ACETO
○ QUEIJO MUSSARELA

ESCOLHA SEUS MOLHOS

- MAIONESE GIRASSOL ○ KETCHUP GIRASSOL
○ MOSTARDA ESCURA

LINGUIÇA NA TÁBUA

Com farofa e picalilli.

R\$ 40,00

PORCO NA LATA

Com couve crocante e farofa.

R\$ 45,00

PORÇÃO DE PURURUCA

R\$ 20,00

PICALILLI

O picalilli é um picles de vegetais em um delicioso molho com mostarda, curry e especiarias.

Quer levá-los pra casa? Temos disponíveis em nosso armazém.

RELISH DE PEPINO

O relish é um picles agridoce preparado com pepino, e outros vegetais finamente fatiados, açúcar, vinagre e especiarias.

ESTES PRATOS ACOMPANHAM CROCANTE DE MILHO



Refeições

SEM LACTOSE SEM GLÚTEN* VEGETARIANO
TODOS OS PRODUTOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.

ENTRADA: QUEIJO CAMEMBERT COM GELEIA E TORRADAS R\$ 65,00



PARA COMPARTILHAR

	COMPLETO	SIMPLES		COMPLETO	SIMPLES
ALCATRA (900 G)	R\$ 250,00	R\$ 212,00	CONTRA-FILÉ (400 G)	R\$ 160,00	R\$ 90,00
FILÉ T-BONE (700 G)	R\$ 180,00	R\$ 153,00	BIFE (400 G)	R\$ 110,00	R\$ 94,00
MIGNON* (400 G)	R\$ 150,00	R\$ 128,00	BIFE ACEBOLADO (400 G)	R\$ 120,00	R\$ 102,00
			PEITO DE FRANGO (400 G)	R\$ 70,00	R\$ 59,00

* No Mignon você pode trocar a polenta por batatas fritas ou legumes.

A carne na chapa acompanhada de polenta brustolada é o nosso carro-chefe, o prato que servimos há quase 40 anos e que ficou famoso entre todas as pessoas que se tornaram nossos clientes. Cortes nobres e saborosos que podem ser pedidos na versão simples ou completa:

COMPLETO: Acompanha arroz, feijão, farofa, salada simples e polenta brustolada.

SIMPLES: Acompanha apenas polenta brustolada.

INDIVIDUAIS

	COMPLETO	SIMPLES
BIFE ANCHO (300 G)	R\$ 80,00	R\$ 68,00
CONTRA-FILÉ (400 G)	R\$ 80,00	R\$ 68,00
MIGNON (200 G)	R\$ 80,00	R\$ 68,00
BIFE (200 G)	R\$ 54,00	R\$ 46,00
BISTECA SUÍNA (250 G)	R\$ 46,00	R\$ 39,00
PEITO DE FRANGO (200 G)	R\$ 46,00	R\$ 39,00
SOBRECOXA SEM OSSO (200 G)	R\$ 46,00	R\$ 39,00
FILÉ DE TILAPIA (150 G)	R\$ 49,00	R\$ 41,50
T-BONE DE CORDEIRO (400 G)	R\$ 78,00	R\$ 66,00

* Item sazonal, consulte com o garçom sua disponibilidade.

OMELETE R\$ 28

Ovos, queijo mussarela e tomate.
Acompanha salada.

CANJA DE GALINHA CAIPIRA R\$ 35

Acompanha pães, torradas, manteiga e queijo parmesão.

INCREMENTE SEU PRATO

- QUEIJO NA POLENTA R\$ 10
- CEBOLA NA CHAPA R\$ 10

Polentas

A polenta brustolada é uma de nossas marcas registradas! Ela é primeiro cozida, depois fatiada e frita na chapa, para então ser coberta com queijo e outros deliciosos acompanhamentos.

POLENTA BRUSTOLADA

COM QUEIJO



Quatro fatias de polenta brustolada cobertas com queijo mussarela.

R\$ 28,00

COM OVOS



Quatro fatias de polenta brustolada com dois ovos.

R\$ 25,00

PALMEIRA

Quatro fatias de polenta brustolada cobertas com queijo purungo de Palmeira e ragu de linguiça blumenau

R\$ 35,00

COM QUEIJO E BACON



Quatro fatias de polenta brustolada cobertas com queijo mussarela e bacon.

R\$ 35,00

COM TOMATE SECO E RÚCULA

Quatro fatias de polenta brustolada cobertas com queijo mussarela, tomate seco e rúcula.

R\$ 35,00



Saladas

SALADA DA ÉPOCA



Folhas e legumes da época.

R\$ 15,00

SALADA GIRASSOL



Folhas e legumes da época, milho verde, ervilha, ovo cozido, palmito, presunto e queijo mussarela.

R\$ 45,00

SALADA DE PALMITO



R\$ 45,00

SALADA DE FOLHAS COM FRANGO GRELHADO



Folhas, frango grelhado, tomate seco, azeitona e queijo purungo de Palmeira

R\$ 35,00



Kids



MIGNON EM TIRAS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 40,00

FRANGUINHO EM TIRAS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 25,00

LINGUICINHA C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 25,00

OVOS MEXIDOS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 23,00

PORÇÃO PEQUENA DE BATATA FRITA



R\$ 18,00

ADICIONAL DE SALADA: GRATUITO E SE COMER TUDO GANHA UM PIRULITO!

Porções



GRANDE

PEQUENA

ARROZ

R\$ 12,00

R\$ 8,00

FEIJÃO

R\$ 12,00

R\$ 8,00

CEBOLA NA CHAPA

R\$ 12,00

R\$ 8,00

FAROFA

R\$ 15,00

R\$ 10,00

LEGUMES GRELHADOS

R\$ 15,00

R\$ 10,00

SALADA DE MAIONESE

R\$ 15,00

R\$ 10,00

BATATA FRITA

R\$ 29,00

R\$ 18,00

EXTRAS



POLENTA BRUSTOLADA (UNIDADE) R\$ 4,00



OVO FRITO OU COZIDO (UNIDADE) R\$ 5,00



PÃO D'ÁGUA (UNIDADE) R\$ 1,00



LINGUICINHA R\$ 10,00

Lanches

SEM LACTOSE SEM GLÚTEN* VEGETARIANO
TODOS OS PRODUTOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.

BAGUETES

Todas acompanham uma porção de batatas fritas, Maionese Girassol e Ketchup Girassol.



MIGNON COM QUEIJOS

Pão baguete, mignon em tiras, queijo mussarela, queijo provolone e alface americana. R\$ 45,00

FRANGO AO FUNGHI

Pão baguete, peito de frango em tiras, cogumelos shitaki, shimeji e paris, queijo mussarela e alface americana. R\$ 40,00

LINGUIÇA C/ RELISH DE PEPINO

Pão baguete, linguiça, relish de pepino e queijo appenzeller. R\$ 40,00

VEGETARIANA

Pão, cogumelos shitaki, shimeki e paris, queijo mussarela e alface americana. R\$ 40,00

ANGUSBURGER

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

CLÁSSICO

Pão, hambúrguer artesanal de Angus, alface, tomate, queijo mussarela. R\$ 40,00

BACON

Pão, hambúrguer de Angus, alface, tomate, bacon e queijo mussarela. R\$ 45,00

X

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

BURGER

Pão, queijo mussarela e hambúrguer. R\$ 25,00

SALADA

Pão, presunto, queijo mussarela, hambúrguer, alface e tomate. R\$ 30,00

FRANGO

Pão, queijo mussarela, peito de frango, alface e tomate. R\$ 30,00

BIFE

Pão, bife, presunto, queijo mussarela, alface e tomate. R\$ 35,00

SANDUÍCHES TRADICIONAIS

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

PÃO COM MANTEIGA

Pão com manteiga, aquecido na chapa. R\$ 8,00

QUEIJO QUENTE

Pão e queijo mussarela. R\$ 16,00

MISTO QUENTE

Pão, presunto e queijo mussarela. R\$ 16,00

BAURU

Pão, presunto, queijo mussarela e tomate. R\$ 18,00

PÃO COM BOLINHO

Pão, bolinho de carne, queijo mussarela e cheiro verde. R\$ 25,00

PÃO COM BIFE

R\$ 30,00

PÃO COM BIFE E QUEIJO

R\$ 32,00

PÃO COM QUEIJO E LINGUIÇA

R\$ 30,00

ADICIONAIS: BACON R\$ 8,00 OVO R\$ 5,00

SANDUÍCHES NATURAIS

P - R\$ 18

G - R\$ 25

ATUM

Pão de forma integral, cenoura ralada, alface, maionese light, cheiro verde e atum.

FRANGO

Pão de forma integral, cenoura ralada, alface, milho verde, maionese light, cheiro verde e frango.

RICOTA

Pão de forma integral, cenoura ralada, alface, milho verde, maionese light, cheiro verde e ricota.



Salgados e Bebidas

SEM LACTOSE SEM GLÚTEN* VEGETARIANO
TODOS OS PRODUTOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.

SALGADOS

PÃO DE QUEIJO  R\$ 8,00

COXINHA DE FRANGO R\$ 15,00

ASSADOS

Croissant de presunto e queijo, empanada de carne ou de frango. R\$ 15,00

PASTEL FRITO NA HORA

Carne, queijo , ricota  ou pizza. R\$ 15,00

BOLINHO DE CARNE R\$ 18,00

BOLINHO DE CALABRESA C/ CATUPIRY R\$ 18,00

EMPADA FOLHADA

Palmito , pernil com bacon, frango com catupiry ou mignon com cogumelos. R\$ 20,00



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL NATURAL C/ gás ou sem gás. R\$ 6,00

ÁGUA GASEIFICADA COM SABOR H2OH! R\$ 8,50

REFRIGERANTE GARRAFA 290 ml
Coca-Cola e Coca-Cola Zero. R\$ 7,00

REFRIGERANTE LATA 350 ml
Pepsi, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Fanta Laranja, Fanta Uva, Sprite, Schweppes Citrus, Tônica e Tônica Zero. R\$ 9,00

REFRIGERANTE GARRAFA 1L
Coca-Cola e Guaraná Antarctica. R\$ 17,00

ENERGÉTICO Monster 473 ml e Red Bull 250 ml. R\$ 18,00

ISOTÔNICO GATORADE

Laranja, frutas cítricas, morango-maracujá, uva, limão e tangerina. R\$ 10,00

SUCOS DEL VALLE 350 ml
Uva, manga e pêssego. R\$ 10,00

SUCO DE UVA QUINTA DA VIDEIRA 300 ml R\$ 12,00

SUCO DE UVA QUINTA DA VIDEIRA 500 ml R\$ 16,50

CAFÉS



CAFÉZINHO R\$ 5,00

CAFÉ TRADICIONAL MÉDIO R\$ 8,00

EXPRESSO R\$ 8,00

EXPRESSO LONGO R\$ 10,00

Opções de expresso: chapada diamantina, cerrado mineiro, mogiana paulista, vibrante, ameno, orgânico ou descafeinado. Com ou sem creme.



CHÁS E ACHOCOLATADOS

CHÁ TRADICIONAL

Mate, preto, verde, boldo, camomila, cítrico e capim cidreira. R\$ 4,00

CHÁ ORGÂNICO TRIBAL

Melissa com maracujá, vanilla peach, chai, guaraná, hibiscus lime e lemon ginger. R\$ 4,00

CHAI LATTE  R\$ 7,00

CAPUCCINO R\$ 10,00

CHOCOLATE QUENTE  R\$ 10,00
Chocolatto ou chocolatto caramelo.
Com ou sem creme.

NESCAU R\$ 8,00

SUCO NATURAL Abacaxi, laranja, maçã, mamão, mamão com laranja, manga, uva limão, limonada suíça, amora, morango maracujá, frutas vermelhas e framboesa.



C/ ÁGUA

C/ LEITE

COPO R\$ 12,00 R\$ 14,00

JARRA R\$ 25,00 R\$ 29,00

Cervejas

A Anarquista é uma cerveja colaborativa, desenvolvida por nós e produzida pela Usinamalte, cervejaria localizada em Witmarsum. Sua receita foi inspirada pela Colônia Cecília, a primeira e única experiência anarquista do Brasil, que aconteceu no séc. XIX em Palmeira. IPA de personalidade forte, apresenta aroma inconfundível e um ótimo equilíbrio entre amargor e refrescância, conquistando cada vez mais a admiração de apreciadores de cerveja artesanal.



CHOPP	300ml	500ml
ANARQUISTA IPA	R\$20	R\$25
PILSEN	R\$15	R\$18

CERVEJA LONG NECK 355 ml

Heineken e Heineken Zero.

R\$ 13,00

CERVEJA GARRAFA 600 ml

Brahma, Amstel e Skol.

R\$ 15,00

CERVEJA GARRAFA 600 ml

Antarctica Original e Heineken.

R\$ 18,00

CERVEJA USINAMALTE 500 ml

Kliewer Pilsen, Oktoberfest Marzen, Weiss, APA, Luthero.

R\$ 23,00

CERVEJA USINAMALTE 500 ml

R\$ 25,00

DOSES

CACHAÇA

Salina, Germana

R\$ 12,00

WHISKY NACIONAL

Natu Nobilis.

R\$ 18,00

WHISKY SCOTCH 8 ANOS

Johnnie Walker Red Label.

R\$ 22,00

DESTILADOS

Martini, vodka Smirnoff, rum Barcardi, Campari, conhaque Domus, steinhäger Double W e Gin Hambre.

R\$ 16,00

COQUETÉIS

CAIPIRINHA

Com cachaça, vodka ou vinho.

Frutas: limão, morango, abacaxi, amora ou manga.

R\$ 20,00

GIN TÔNICA

Gin Hambre, tônica, pepino e zimbros

R\$ 18,00

CUBA LIBRE

Rum, Coca-Cola e limão

R\$ 18,00

AMORETO

Vodka, calda de amora e Schweppes Citrus

R\$ 20,00

NEGRONI Profano

R\$ 18,00

Sobremesas

DOCES

PUDIM DE LEITE R\$ 18,00

BOLOS R\$ 18,00
Prestígio e Mariana.

TORTAS R\$ 18,00
Banana, maçã, limão, banoffe, Cheesecake de amora e Romeu e Julieta.

SAGU DE VINHO R\$ 18,00
Com ou sem creme.

CUECA VIRADA R\$ 15,00
Doce de leite, calda de chocolate ou goiabada cremosa.

COCADA R\$ 20,00
Branca, preta, mesclada e de maracujá.

COALHADA R\$ 12,00

COALHADA COM GRANOLA R\$ 15,00

ARROZ DOCE R\$ 15,00

SALADA DE FRUTAS R\$ 15,00

BOMBONS R\$ 10,00
Morango, nozes, uva, damasco e sonho de valsa.

DOCINHOS R\$ 10,00
Brigadeiro e dois amores.

SORVETES

BOLA DE SORVETE KIBON R\$ 10,00
Creme, morango, chocolate e flocos.

FRAPPÉ R\$ 16,00
Sorvete e leite.

MILK SHAKE R\$ 18,00
Sorvete, leite e calda.

VACA PRETA R\$ 20,00
Sorvete e coca-cola.

COLEGIAL R\$ 18,00
Uma bola de sorvete, calda, farofa doce e biscoito.

SUNDAE R\$ 24,00
Duas bolas de sorvete, calda, farofa doce e biscoito.

BANANA SPLIT R\$ 28,00
Três bolas de sorvete, banana, calda, farofa doce e biscoito.

CHEESECAKE DE AMORA



BOLO MARIANA



BANOFFE



SAGU DE VINHO





VISITE NOSSA LOJA!

Oferecemos uma grande variedade de produtos como móveis, artesanatos, artigos decorativos, itens para cozinha, brinquedos e muito mais!

