



GIRASSOL



Nossa História



Fundado em 30 de julho de 1982 por Polan Cassemiro Radecki, Vandosvaldo de Oliveira e Gabriela Radecki de Oliveira, o **Girassol** já está em sua terceira geração e é administrado por Rosane Radecki de Oliveira. Ao longo dos anos, tornou-se um marco pelo atendimento caloroso e pelo sabor e qualidade incomparáveis de nosso cardápio, conquistando clientes fiéis que compartilham essa tradição com familiares e amigos.

Somos reconhecidos também pela **gastronomia consciente**, priorizando sustentabilidade, apoio a produtores locais e combate ao desperdício, e por resgatar receitas históricas, como o **Pão no Bafo de Palmeira**, tombado como Patrimônio Imaterial de Palmeira, e as diversas edições limitadas do **Prato da Boa Lembrança**, celebrando tradições locais e reforçando nossa ligação com a cultura e a história da região.

Sinta-se em casa, será um enorme prazer lhe servir durante sua estadia!



Chef Rosane Radecki

Rosane Radecki é uma chef que conta histórias com seus pratos. Apaixonada pela comida do campo, profissionalizou-se no Centro Europeu e desde então conquista cada vez mais admiração e respeito no universo gastronômico, recebendo diversas premiações e firmando o seu nome e o do Girassol como uma referência no que faz. Saborear seus pratos é uma verdadeira jornada pela gastronomia do Paraná e suas origens!

ACOMPANHE NOSSOS CANAIS:

rgirassol.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

CHURRASCO DO VÔ POLAN

Uma homenagem ao nosso querido Vô Polan, co-fundador do Girassol, o Prato da Boa Lembrança de 2025 revive os sabores dos memoráveis churrascos de domingo da família Radecki. Carne bovina macia e succulenta, acompanhada de farofa crocante, maionese de batata caseira, vinagrete de abacaxi e a tradicional cebola assada na churrasqueira, um toque especial que era o acompanhamento predileto da chef Rosane Radecki, neta do Vô Polan, que agora compartilha essa memória afetiva com todos os clientes do Restaurante Girassol.

História da receita

Polan Casimiro Radecki foi, junto de sua filha Gabriela Radecki e seu genro Vandosvaldo de Oliveira, fundador do Restaurante Girassol, há 43 anos. Mesmo antes da criação do restaurante, na família já havia uma tradição gastronômica muito forte, que eram os churrascos de domingo feitos com muito carinho por ele.

Para nossa atual administradora, chef e neta do Vô Polan, essa é uma das suas lembranças mais fortes com seu avô, que infelizmente nos deixou poucos anos após a abertura do Girassol. O corte de carne variava, mas os acompanhamentos eram sagrados: a maionese de batata caseira (em uma receita diferente da maionese que servimos hoje no Girassol), o vinagrete e a cebola assada na churrasqueira.



CEBOLA ASSADA NA CHURRASQUEIRA

Ingredientes

4 cebolas grandes
2 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Ramos de alecrim fresco (opcional)
Papel alumínio

Modo de Preparo

Preaqueça a churrasqueira a uma temperatura média. Descasque as cebolas e corte-as ao meio, no sentido do comprimento. Coloque cada metade de cebola sobre um pedaço de papel alumínio suficientemente grande para envolvê-la completamente. Regue as cebolas com azeite de oliva, polvilhe com sal e pimenta-do-reino a gosto. Se desejar, adicione um ramo de alecrim em cada metade para um sabor extra.

Feche o papel alumínio, formando pacotes bem lacrados. Coloque os pacotes de cebola na churrasqueira e asse por aproximadamente 25 a 30 minutos, ou até que as cebolas estejam macias e caramelizadas.

Retire os pacotes da churrasqueira com cuidado, abra o papel alumínio e sirva as cebolas assadas ainda quentes.

CARNE ASSADA NA CHURRASQUEIRA

Ingredientes

1 kg de assado de tira (corte da costela bovina)
Sal de parrilla a gosto

Modo de preparo

Coloque o carvão na churrasqueira e acenda. Certifique-se de que o carvão esteja bem aceso e coberto por uma camada de cinzas brancas, o que indica que está na temperatura ideal para assar a carne. Se estiver usando uma churrasqueira a gás, pré-aqueça-a em temperatura alta. Coloque a carne na grelha quente, com a parte mais gordurosa voltada para baixo, para selar e formar uma crosta saborosa. Certifique-se de que a carne esteja em temperatura ambiente antes de colocá-la na grelha, para que cozinhe de maneira mais uniforme. Deixe assar por cerca de 5 a 7 minutos de cada lado, dependendo do ponto desejado. Para uma carne mal passada, a temperatura interna deve ser de 52°C, para ao ponto, 60°C, e bem passada, 70°C. Adicione sal a gosto.

Depois de atingir o ponto desejado, retire a carne da grelha e deixe descansar por cerca de 5 minutos antes de cortar. Isso permite que os sucos se redistribuam pela carne, tornando-a mais succulenta e saborosa.

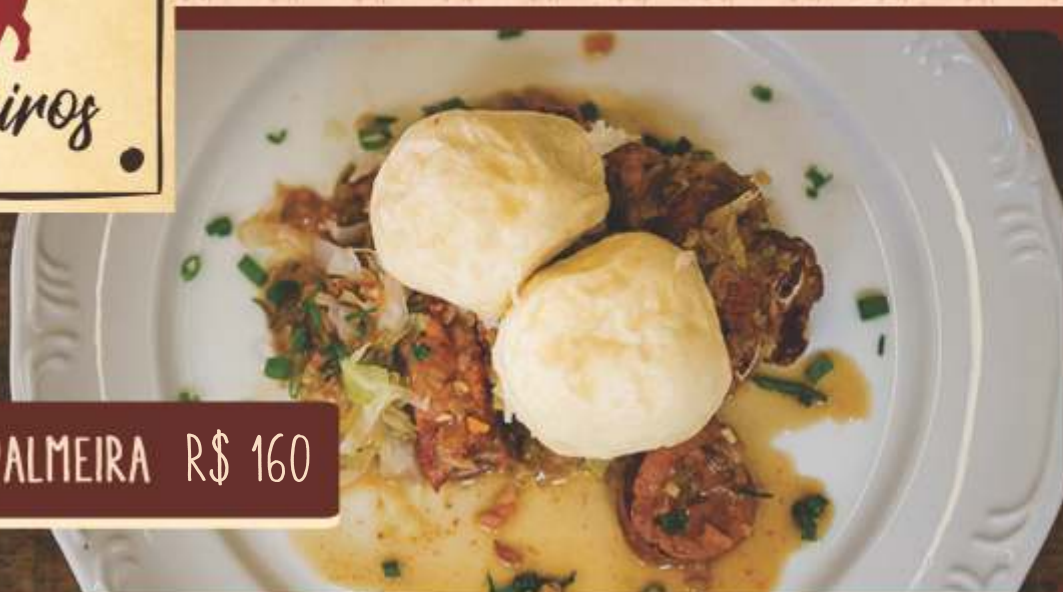


SAIBA MAIS NO SITE
ACESSE APONTADO
A CÂMERA DO CELULAR
PARA O QR CODE ABAIXO:





Porcadeiros



PÃO NO BAFO DE PALMEIRA R\$ 160

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\$ 39

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\$ 9

- 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\$ 54,00

PORCO NA LATA

Com couve crocante e farofa.

R\$ 62,00

PORÇÃO DE PURURUCA

R\$ 24,00

PICALILLI

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

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

RELISH DE PEPINO

O relish é um pickles agri-doce 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\$ 98,00



PARA COMPARTILHAR 🌱🍷

	COMPLETO	SIMPLES		COMPLETO	SIMPLES
ALCATRA (900 G)	R\$ 315,00	R\$ 267,00	CONTRA-FILE (800 G)	R\$ 190,00	R\$ 160,00
FILE T-BONE (700 G)	R\$ 224,00	R\$ 190,00	BIFE (400 G)	R\$ 140,00	R\$ 115,00
MIGNON* (400 G)	R\$ 200,00	R\$ 170,00	BIFE ACEBOLADO (400 G)	R\$ 150,00	R\$ 125,00
			PEITO DE FRANGO (400 G)	R\$ 104,00	R\$ 88,00

* 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\$ 104,00	R\$ 88,00
CONTRA-FILE (400 G)	R\$ 98,00	R\$ 83,00
MIGNON (200 G)	R\$ 104,00	R\$ 88,00
BIFE (200 G)	R\$ 72,00	R\$ 60,00
BISTECA SUÍNA (250 G)	R\$ 46,00	R\$ 39,00
PEITO DE FRANGO (200 G)	R\$ 54,00	R\$ 46,00
SOBRECORA SEM OSSO (200 G)	R\$ 54,00	R\$ 46,00
FILE DE TILAPIA (150 G)	R\$ 59,00	R\$ 50,00
T-BONE DE CORDEIRO (400 G)	R\$ 95,00	R\$ 80,00

* Item sazonal, consulte com o garçom sua disponibilidade.

OMELETE R\$ 32 🌱🍷

Ovos, queijo mussarela e tomate.
Acompanha salada.

CANJA DE GALINHA CAIPIRA R\$ 45

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\$ 34,00

COM OVOS

Quatro fatias de polenta brustolada com dois ovos.

R\$ 31,00

PALMEIRA

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

R\$ 45,00

COM QUEIJO E BACON

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

R\$ 45,00

COM TOMATE SECO E RÚCULA

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

R\$ 45,00



Saladas

SALADA DA ÉPOCA

Folhas e legumes da época.

R\$ 22,00

SALADA GIRASSOL

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

R\$ 64,00

SALADA DE PALMITO

R\$ 48,00

SALADA DE FOLHAS COM FRANGO GRELHADO

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

R\$ 49,00



Kids

MIGNON EM TIRAS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 49,00

FRANGUINHO EM TIRAS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 30,00

LINGUICINHA C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 30,00

OVOS MEXIDOS C/ ARROZ, FEIJÃO E POLENTA

R\$ 26,00

PORÇÃO PEQUENA DE BATATA FRITA

R\$ 23,00

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

Porções

GRANDE

PEQUENA

ARROZ

R\$ 14,00

R\$ 9,00

FEIJÃO

R\$ 14,00

R\$ 9,00

CEBOLA NA CHAPA

R\$ 14,00

R\$ 9,00

FAROFA

R\$ 17,00

R\$ 11,00

LEGUMES GRELHADOS

R\$ 22,00

R\$ 14,00

SALADA DE MAIONESE

R\$ 22,00

R\$ 14,00

BATATA FRITA

R\$ 34,00

R\$ 23,00

EXTRAS

○○○

POLENTA BRUSTOLADA (UNIDADE)

R\$ 6,00

OVO FRITO OU COZIDO (UNIDADE)

R\$ 6,00

PÃO D'ÁGUA (UNIDADE)

R\$ 1,50

LINGUICINHA

R\$ 12,00

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\$ 58,00

FRANGO AO FUNGHI

Pão baguete, peito de frango em tiras, cogumelos shitaki, shimeji e paris, queijo mussarela e alface americana.

R\$ 52,00

LINGUIÇA C/ RELISH DE PEPINO

Pão baguete, linguiça, relish de pepino e queijo appenzeller.

R\$ 49,00

VEGETARIANA

Pão, cogumelos shitaki, shimeji e paris, queijo mussarela e alface americana.

R\$ 49,00

ANGUSBURGER

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

CLÁSSICO

Pão, hambúrguer artesanal de Angus, alface, tomate, queijo mussarela.

R\$ 53,00

BACON

Pão, hambúrguer de Angus, alface, tomate, bacon e queijo mussarela.

R\$ 58,00

X

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

BURGER

Pão, queijo mussarela e hambúrguer.

R\$ 35,00

SALADA

Pão, presunto, queijo mussarela, hambúrguer, alface e tomate.

R\$ 39,00

FRANGO

Pão, queijo mussarela, peito de frango, alface e tomate.

R\$ 39,00

BIFE

Pão, bife, presunto, queijo mussarela, alface e tomate.

R\$ 44,00

SANDUÍCHES TRADICIONAIS

Todos acompanham uma porção de Maionese Girassol.

PÃO COM MANTEIGA

Pão com manteiga, aquecido na chapa

R\$ 10,00

QUEIJO QUENTE

Pão e queijo mussarela.

R\$ 18,00

MISTO QUENTE

Pão, presunto e queijo mussarela.

R\$ 18,00

BAURU

Pão, presunto, queijo mussarela e tomate.

R\$ 20,00

PÃO COM BOLINHO

Pão, bolinho de carne, queijo mussarela e cheiro verde.

R\$ 32,00

PÃO COM BIFE

R\$ 37,00

PÃO COM BIFE E QUEIJO

R\$ 39,00

PÃO COM QUEIJO E LINGUIÇA

R\$ 35,00

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

SANDUÍCHES NATURAIS

P - R\$ 20

G - R\$ 27

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\$ 16,00

ASSADOS

Croissant de presunto e queijo, empanada de carne ou de frango. R\$ 16,00

PASTEL FRITO NA HORA

Carne, queijo , ricota  ou pizza. R\$ 18,00

BOLINHO DE CARNE R\$ 22,00

BOLINHO DE CALABRESA C/ CATUPIRY R\$ 23,00



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL S/ GÁS R\$ 7,00

ÁGUA MINERAL C/ GÁS R\$ 8,00

ÁGUA GASEIFICADA COM SABOR H2OHI R\$ 10,00

REFRIGERANTE GARRAFA 290 ml R\$ 8,00
Coca-Cola e Coca-Cola Zero.

REFRIGERANTE LATA 350 ml R\$ 10,00
Pepsi, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Fanta Laranja, Fanta Uva, Sprite, Schweppes Citrus, Tônica e Tônica Zero.

REFRIGERANTE GARRAFA 1L R\$ 20,00
Coca-Cola e Guaraná Antarctica.

SUCOS DEL VALLE 350 ml R\$ 12,00
Uva, manga e pêssego.



CAFÉZINHO R\$ 5,00

CAFÉ TRADICIONAL R\$ 8,00

EXPRESSO R\$ 9,00

EXPRESSO DUPLO R\$ 12,00

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\$ 5,00

CHÁ ORGÂNICO TRIBAL

Melissa com maracujá, vanilla peach, chai, guaraná, hibiscus lime e lemon ginger. R\$ 5,00

CHAI LATTE  R\$ 9,00

CAPUCCINO R\$ 12,00

CHOCOLATE QUENTE  R\$ 12,00
Chocolatto ou chocolatto caramelo. Com ou sem creme.

NESCAU R\$ 10,00

SUCO NATURAL

abacaxi, laranja, uva, limão, limonada suíça, amora, morango.



C/ ÁGUA

C/ LEITE

COPO R\$ 16,00 R\$ 18,00

JARRA R\$ 29,00 R\$ 33,00

Cervejas

A Anarquista IPA é uma cerveja colaborativa, desenvolvida por nós e produzida pela Octabier. Seu nome é uma homenagem à Colônia Cecília, primeira e única experiência anarquista do Brasil, que aconteceu aqui em Palmeira no século XIX.

É uma cerveja que honra sua inspiração com uma personalidade forte e um ótimo equilíbrio entre amargor e refrescância. Possui um aroma marcante e 7,0% de teor alcoólico (ABV), sendo a escolha perfeita para quem busca uma experiência intensa e saborosa!



Anarquista

IPA

CHOPP

300ML

500ML

OCTABIER PILSEN

R\$ 15

R\$ 18

ANARQUISTA IPA

R\$ 20

R\$ 24

ESPECIAL DO DIA*

R\$ 20

R\$ 24

*Consulte a disponibilidade com nossa equipe.

CERVEJA LONG NECK 355 ml

Heineken e Heineken Zero.

R\$ 17,00

CERVEJA GARRAFA 600 ml

Brahma e Skol.

R\$ 19,00

CERVEJA GARRAFA 600 ml

Antarctica Original e Heineken.

R\$ 22,00

CERVEJA NATBIER LONG NECK

R\$ 20,00

CERVEJA NATBIER 600ml

R\$ 36,00

DOSES

CACHAÇA

Salina, Germana.

R\$ 14,00

WHISKY NACIONAL

Natu Nobilis.

R\$ 20,00

WHISKY SCOTCH 8 ANOS

Johnnie Walker Red Label.

R\$ 24,00

DESTILADOS

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

R\$ 18,00

COQUETÉIS

CAIPIRINHA

Com cachaça, vodka ou vinho.

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

R\$ 27,00

GIN TÔNICA

Gin Hambre, tônica, pepino e zimbros

R\$ 27,00

CUBA LIBRE

Rum, Coca-Cola e limão

R\$ 27,00

AMORETO

Vodka, calda de amora e Schweppes Citrus

R\$ 27,00

NEGRONI Profano

R\$ 27,00

Sobremesas

DOCES

PUDIM DE LEITE R\$ 20,00

BOLOS R\$ 20,00
Prestígio e Mariana.

TORTAS R\$ 20,00
Banana, maçã, limão, banoffe, Cheesecake de amora e Romeu e Julieta.

SAGU DE VINHO R\$ 20,00
Com ou sem creme.

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

COCADA R\$ 24,00
Branca, preta, mesclada e de maracujá.

COALHADA R\$ 15,00

COALHADA COM GRANOLA R\$ 18,00

ARROZ DOCE R\$ 15,00

SALADA DE FRUTAS R\$ 15,00

BOMBONS R\$ 12,00
Morango, nozes, uva, damasco e sonho de valsa.

DOCINHOS R\$ 12,00
Brigadeiro e dois amores.

SORVETES

BOLA DE SORVETE 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.

