



**Villa**

**DELIVERY**

**3225-7424**

*Família Mikulis*

g a s t r o n o m i a

Horário de  
Atendimento

**11:30 às 14:00**

(SEG - DOM)

**19:00 às 22:30**

(SEG - SAB)

\* Os preços podem sofrer alteração  
sem aviso prévio.

\* Consulte a taxa de entrega.

\* Para pagamento com cartões de crédito e  
débito, baixe o aplicativo ou acesse o site.



DISPONÍVEL NO

**App Store**



DISPONÍVEL NO

**Google play**

App: *VILLA FAMILIA MIKULIS Delivery*

[www.mikulis.com.br](http://www.mikulis.com.br)

*Rua Balduino Taques, 123,  
Centro, Ponta Grossa - PR*

# SANDUÍCHES

PRATO INDIVIDUAL



## HAMBÚRGUER DE COSTELA | 25,90

Hambúrguer de costela, queijo gouda, cebola grelhada, bacon, molho de mostarda e batata frita.  
*Homemade burger, gouda cheese, grilled onion, bacon, mustard sauce and fries.*

## HAMBÚRGUER CLÁSSICO | 22,90

Hambúrguer de costela, mussarela, tomate em cubos, alface americana picada, tiras de bacon e batata frita.  
*Homemade burger, mozzarella cheese, tomato, lettuce, bacon and fries.*



## BOSTON BUTT | 19,90



Fatias finas de sobrepaleta suína grelhadas, provolone, tomate assado, rúcula, ovo, molho de mostarda e mel no pão australiano e batata frita.

*Grilled boston butt, smoked provolone, roasted tomatoes, arugula, fried egg, honey mustard sauce and fries.*

## CHICKEN BLT | 19,90

Peito de frango empanado em parmesão, alface, tomate, maionese de ervas e bacon no pão australiano e batata frita.

*Parmesan breaded chicken breast, lettuce, tomato, fresh herb mayonnaise, bacon, australian bread and fries.*



# PETISCOS



PORÇÃO  
PARA 2  
PESSOAS



## PASTEL DE CAMARÃO | 47,90

12 pastéis recheados com camarão e queijo.  
*12 Brazilian style pastry - stuffed with shrimp and cheese.*

## CAMARÃO À MILANESA | 54,90

Camarões médios à milanesa.  
*Popcorn Shrimp.*

## BOLINHO DE BACALHAU | 38,90

Porção com 12 bolinhos de bacalhau.  
*Tradicional Portuguese codfish cakes.*

## BARBECUE RIBS | 43,90



Costelas suínas com molho barbecue, e batatas rústicas.  
*Barbecue ribs with potato wedges*

## ISCA DE MIGNON | 46,90

Cubos de Mignon ao molho madeira.  
*Beef tenderloin cubes with gravy.*

## MIGNON À FRANKE | 54,90

Cubos de mignon, cebola, tomate e molho de queijo.  
*Beef tenderloin cubes, onion, tomato and cheese sauce.*





# SALADAS

2 a 3 PESSOAS

2 a 3 PESSOAS

## ROMANA - 47,90

Alface americana, repolho roxo, castanha de caju, molho de iogurte e cubos de frango à romana.

*Lettuce, red cabbage, cashew nuts, yogurt sauce and parmesan breaded chicken bites.*

2 a 3 PESSOAS

## CAESAR COM CAMARÃO - 52,90

Alface, rúcula e agrião, camarões grelhados, molho Caesar, croutons e parmesão.

*Lettuce, arugula, watercress, grilled shrimp, Caesar dressing, croutons and parmesan.*

# MASSAS

2 a 3 PESSOAS

2 a 3 PESSOAS

## RAVIOLONE DE CAPRI - 50,90

Massa caseira recheada com mussarela, ao ragu de tomate italiano e manjericão.

*Soft homemade pasta stuffed with mozzarella in chunky tomato sauce and basil.*

## ESPAGUETE

2 a 3 PESSOAS

## FRUTOS DO MAR - 64,90

Camarão, polvo e lula ao molho de tomate.

*Spaghetti, shrimp, squid, octopus in italian tomato sauce.*



# CAMARÕES

2 a 3 PESSOAS

2 a 3 PESSOAS

## CAMARÃO ITAPARICA - 107,90

Camarões grandes empanados em castanha de caju, arroz com azeite de dendê e leite de coco.

*Cashew nuts breaded shrimp, served with coconut milk and palm oil rice.*

2 a 3 PESSOAS

## CAMARÃO CORSÁRIO - 83,90

Camarões médios gratinados com molho de queijo e arroz branco.

*Shrimp and cheese sauce gratin, served with white rice.*



# PEIXES

2 a 3 PESSOAS

## PEIXE COM

2 a 3 PESSOAS

### RISOTO DE CAMARÃO - 71,90

Filé de abadejo grelhado com risoto de camarão.

*Grilled haddock with shrimp risotto.*

2 a 3 PESSOAS

### TRUTA COM CASTANHAS - 71,90

Filé de truta grelhada ao molho de castanhas de caju e arroz ao pesto.

*Grilled trout, cashew and butter sauce, pesto rice.*

2 a 3 PESSOAS

### SALMÃO AO ALECRIM - 70,90

Filé de salmão grelhado com purê de mandioquinha e molho branco cremoso com alecrim e bacon.

*Grilled salmon fillet with mashed parsnip and creamy white sauce with rosemary and bacon.*

3 a 3 PESSOAS

### BACALHAU LAGAREIRO - 83,90

Lombo de bacalhau assado no azeite de oliva, palmito, batata, mini cebolas, azeitonas, brócolis e cenouras. Acompanha arroz branco.

*Baked codfish with olive oil, heart of palm, potatoes, olives, broccoli, carrots and white rice.*

2 a 3 PESSOAS

### BACALHAU DO EGEU - 88,90

Lombo de bacalhau grelhado, camarões, pimentões, tomate, cebola grelhada, dentes de alho assados, vinho branco e folhas de louro. Acompanha arroz branco.

*Grilled codfish topped with shrimps, yellow bell pepper, tomatoes, grilled onions, roasted garlic, white wine and bay leaves. Served with white rice.*

2 a 3 PESSOAS

### ATUM COM GERGELIM - 76,90

Lombo de atum fresco grelhado com crosta de gergelim, servido com risoto de gengibre.

*Grilled sesame crusted tuna, served with ginger risotto.*



# CARNES

2 a 3 PESSOAS

## MIGNON PEPPERCORN - 65,90

2 a 3 PESSOAS

Medalhão de mignon com bacon em crosta de pimenta do reino ao molho madeira, batatas empanadas no parmesão e vegetais.

*Bacon wrapped beef tenderloin crusted with black peppercorn, gravy, parmesan breaded potato wedges and veggies.*

## MIGNON COM BRIE - 74,90

2 a 3 PESSOAS

Mignon grelhado recheado com queijo brie e regado ao molho madeira. Acompanha espaguete na manteiga de manjerição.

*Grilled beef tenderloin stuffed with brie, gravy and spaghetti in basil and butter sauce.*

## MIGNON AO FORMAGGIO - 64,90

2 a 3 PESSOAS

Cubos de mignon, penne e molho de queijos gratinado.

*Beef tenderloin cubes with penne and creamy cheese sauce.*

## MIGNON DUBLIN - 76,90

2 a 3 PESSOAS

Medalhão de mignon com bacon, molho de cerveja Stout e cogumelos, batatas rústicas.

*Bacon wrapped beef tenderloin, Stout beer sauce with mushrooms and potato wedges.*

## BIFE DE ANCHO - 71,90

2 a 3 PESSOAS

Corte argentino grelhado ao molho madeira e batatas empanadas no parmesão.

*Traditional grilled Argentinian beef cut, gravy and parmesan breaded potato wedges.*

## COSTELA 48 HS - 65,90

2 a 3 PESSOAS

Costela premium de angus feita em baixa temperatura por até 48h, arroz com bacon e batata palha, coleslaw. (salada de repolho cremosa típica americana).

*Premium Angus beef rib, slow cooked for 48 hours, bacon and shoestring potatoes rice, coleslaw.*

## SHORT RACK - 83,90

2 a 3 PESSOAS

Carré de cordeiro grelhado, molho escuro e risoto de rúcula e queijo brie.

*Grilled lamb French rack with brie and arugula risotto.*

## RIB EYE SUÍNO - 67,90

2 a 3 PESSOAS

Corte premium suíno grelhado com molho de gorgonzola e maçã caramelizada, servido com nhoque de abóbora.

*Grilled Rib Eye with blue cheese and apple sauce, pumpkin gnocchi*



## PRIME RIB SUÍNO - 67,90

2 a 3 PESSOAS

Corte premium de suíno grelhado na manteiga, acompanhado de aligot (purê de batata com queijo e nata) ao funghi seco.

*Pan fried prime rib with brown butter and funghi aligot*





# SOBREMESAS

PRATO INDIVIDUAL

## STRAWBERRY FIELDS - 16,00

Morangos com doce de leite, farofa crocante de amêndoas e sorvete de chocolate.

*Strawberry with dulce de leche, crunchy almond crumble and chocolate ice cream.*

## MOUSSE DE CHOCOLATE - 15,00

Delicioso mousse de chocolate belga.

*Belgium chocolate mousse.*

## BROWNIE NO POTE - 15,00

Camadas de brownie de chocolate e creme de nozes.

*Brownie trifle layers of chocolate brownie and walnut cream.*

# BEBIDAS

## REFRIGERANTES

(COCA, COCA ZERO E GUARANÁ ANTÁRTICA)

Lata (350ml) - 5,00

PET (02 litros) - 10,00

ÁGUA MINERAL (300ml) - 3,00

CERVEJAS LONG NECK - 7,00

(BUDWEISER, HEINEKEN E BRAHMA ZERO)

CERVEJAS ESPECIAIS

(consulte nossas opções com o atendente)

# SUGESTÃO DE VINHOS

MI TERRUÑO UVAS MALBEC - 82,00

(TINTO / ARGENTINA)

BISTRO RESERVA CARMENERE - 84,00

(TINTO - CHILE)

MI TERRUÑO CHADONNAY - 82,00

(BRANCO - ARGENTINA)

(CONSULTE NOSSAS OPÇÕES COM O ATENDENTE)