

RIO

BRAZILIAN CHURRASCARIA

欢迎来到里约巴西希拉斯科 (Churrasco) 餐厅!

正宗巴西烤肉自助体验

每位 82.95++

享受热情丰盛的巴西美食文化。15款精选肉品接续上桌，由服务团队桌边切片；自助吧备有沙拉、蔬菜及多款配菜，另有7款厨房现做小食可供自选。

将您的餐牌翻至绿色，即刻开启这场味蕾之旅!

招牌巴西烤肉精选

巴西牛臀肉盖

巴西最具代表性的部位。精选牛臀盖，保留其标志性的脂肪层。

牛峰肉

备受推崇的巴西牛峰部位，以黄油般的柔嫩口感见称。

带骨肉眼牛排

带骨雪花肉眼，肉汁丰盈，风味出众。

蒜香牛排

西冷牛排融入烤蒜的浓郁香气。

芝士牛排

嫩牛肉包裹融化芝士，口感丰盈。

牛肋排

鲜嫩多汁的牛肋排，入口即化。

薄荷蜜汁羊腿

嫩滑多汁的羊肉，带有细腻草本香气。

***与薄荷酱堪称绝配

柠檬腌鸡腿肉

多汁鸡腿肉带柑橘清香，并以炙烤收尾。

鸡肉香肠

自制鸡肉香肠，带轻微烟熏风味。

炭烤鸭

嫩滑鸭肉带淡淡烟熏香，鸭皮香脆。

炭烤章鱼

章鱼以明火炙烤，外层微脆，口感鲜嫩。

烤普罗沃洛内芝士

烤普罗沃洛内芝士烤至金黄外壳，中心绵密香浓外加轻甜蜂蜜。

烤菠萝

菠萝经明火焦糖化，略带肉桂香气。

现做美味小食

巴西鸡肉可乐饼

巴西人气街头小食：调味鸡肉馅包裹于香脆咸香面衣中。

巴西牛肉炸饼

传统巴西炸饼，金黄面糊包裹咸香牛肉。

蒜香面包

香脆蒜香黄油吐司，搭配现制烟熏番茄汤尤其合适。

巴西芝士面包

温热有嚼劲的巴西芝士面包，采用天然无麸质木薯粉制作。

巴西风味炸香蕉

金黄酥甜的炸香蕉，外甜内软，温暖舒心。

香脆鱿鱼圈

嫩滑鱿鱼圈炸至金黄，口感轻盈香脆。

三色薯条

金黄、紫色与橙色红薯薯条组成的缤纷香脆拼盘。

炭烤黑鳕鱼

细嫩黑鳕鱼呈黄油般的片状口感，余韵带淡淡烟熏。

巴西披萨

源于1875年抵达巴西的意大利移民。本店的自制巴西披萨配料丰盛，并带轻微烟熏的巴西传统风味。

主厨沙拉吧

腰果沙拉

爽脆时蔬轻拌烤腰果。

卡布里沙拉

传统巴西炸饼，金黄面糊包裹咸香牛肉。

水果沙拉

新鲜时令水果组合，清甜爽口。

土豆沙拉

绵密土豆搭配新鲜香草的舒心沙拉。

巴西鸡肉沙拉

清爽鸡肉沙拉拌轻盈酱汁，佐以香脆薯丝。

主厨热食自助

烟熏番茄浓汤

以烤番茄制成的暖心浓汤，带浓郁烟熏层次。

烤嫩四季豆

明火轻烤，加入蒜末与海盐，清脆鲜爽。

三色炒彩椒

红、黄、绿彩椒与蒜末快炒至鲜嫩微脆。

蒜香嫩茎西兰花

高温炙烤嫩茎西兰花，以蒜香和香料收尾。

招牌焦糖洋葱

薄切洋葱慢煮至浓郁、甜香与金黄。

烟熏蘑菇

新鲜饱满蘑菇染上炭火香气，煎至浓郁鲜美。

香煎甜玉米茄子

甜玉米与软嫩茄片，仅以海盐和现磨黑胡椒调味。

巴西香草饭

香气四溢的香草米饭，慢煮并融入浓郁高汤。

巴西黑豆炖肉

巴西国民黑豆炖菜，以多种肉类和香料慢炖。

每日意面

手工意面裹上浓郁丝滑的奶香酱汁。

招牌酱料

阿根廷青酱

以欧芹、蒜、橄榄油与香料制成的新鲜香草酱。

里约辣酱

火辣开胃的酸辣辣椒酱。

巴西油醋莎莎

番茄、洋葱与辣椒莎莎，以醋和橄榄油调味。

薄荷果冻

甜美清新的薄荷果冻，与羊肉相配尤佳。

融化蒜香油

浓郁温热、香气强烈的黄油，融入慢烤蒜瓣。

菠萝辣酱

自制酸甜辣酱，使用熟菠萝、新鲜姜与小米椒。

单点甜品

每日冰淇淋

5

任选一球：香草或巧克力。

巴西巧克力松露

11

传统巴西巧克力松露，外层裹巧克力彩针。

巴西法式吐司

13

温热巴西法式吐司搭配牛奶酱，以黄油及枫糖浆完成。

炼乳焦糖香蕉

12

温热焦糖香蕉覆以香滑炼乳焦糖，每一口甜润浓郁。

巴西焦糖布丁

12

丝滑巴西牛奶甜品，带细腻焦糖釉。



RIO

BRAZILIAN CHURRASCARIA

饮品菜单

美食相伴，亲朋相聚，举杯畅享！

冰爽特饮

巴西青柠饮

12

狮牌巴西冰柠檬茶

11

巴西经典烘焙草本茶，茶汤轻盈顺滑，带有细腻的烘烤香气，温和提神。

冰杯啤酒

布拉玛啤酒 · 巴西招牌啤酒

14

喜力啤酒

12

科罗娜啤酒

12

无酒精鸡尾酒

巴西风味莫吉托

17

青柠、薄荷与苏打水，清爽怡人，融入巴西风情。

巴西风味椰林飘香

16

椰子与菠萝融合，口感柔滑，尽享热带风味。

里约特调

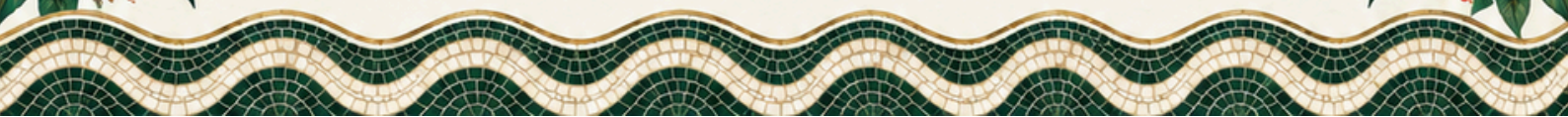
16

多种热带水果搭配明亮清新的柑橘风味。

缤纷莓果

14

多种莓果融合淡淡柑橘香，酸甜清爽。





鸡尾酒

凯匹林纳

20

巴西国民鸡尾酒，以优质卡莎萨甘蔗酒、现捣青柠与原蔗糖调制，风味鲜明。
(卡莎萨是巴西国酒，仅以发酵的新鲜甘蔗汁蒸馏而成。)

巴西风味莫吉托

21

白朗姆酒、鲜薄荷与青柠，加入少许卡莎萨，令经典莫吉托更有层次与巴西韵味。

玫瑰荔枝马天尼

23

玫瑰伏特加、荔枝与干味美思交融，花香轻柔，果香细腻，余味优雅悠长。

巴西风味椰林飘香

21

椰子朗姆酒、熟菠萝与蓝橙利口酒，口感绵滑，柑橘香明亮，风味和谐。

红葡萄酒

杯 瓶

穆里尔酒庄 · 陈酿红葡萄酒 · 2016

18 72

西班牙 · 里奥哈 | 中等酒体

成熟红莓、香草与柔和橡木香，口感优雅顺滑。丝滑单宁与清新酸度，适合搭配烤牛肉及羊肉。

苏珊娜·巴尔博 · 克里奥斯马尔贝克 · 2024

19 72

阿根廷 · 门多萨 | 饱满酒体

黑莓、李子与淡雅香料层次丰富，单宁柔润，收尾圆润，适合搭配油花丰富的巴西烤肉。

奥德菲尔 · 欧扎达佳美娜 · 2021

22 88

智利 · 迈坡谷 | 中等酒体

黑加仑、碎胡椒与淡淡草本香，口感柔顺细腻，余味优雅悠长。

巴迪亚·科尔蒂布奥诺 · 经典基安蒂 · 2022

26 105

意大利 · 托斯卡纳 | 中等酒体

红樱桃、干燥草本与淡淡香料香，酸度清新，单宁细致，适合搭配多种菜肴。

雅各宾酒庄副牌 · 圣埃美隆 · 2022

95

法国 · 波尔多 | 饱满酒体

黑加仑、深色李子与细腻橡木香，结构均衡，单宁丝滑，适合搭配优质烤牛肉。





保罗·普里厄父子酒庄·黑皮诺·2023
Loire Valley, France · Light-bodied
法国·卢瓦尔河谷 | 轻盈酒体
红樱桃、野草莓与淡雅花香，酸度清新，单宁丝滑，适合搭配禽肉、鸭肉及带有泥土芳香的菜肴。

德加尼·阿玛罗内经典瓦波利切拉·2021
Veneto, Italy · Full-bodied
意大利·威尼托 | 饱满酒体
浓郁黑色果干、黑巧克力与甜香料，单宁如天鹅绒般柔滑，适合搭配巴西牛臀盖肉或牛肋排。

白葡萄酒

	杯	瓶
皮佐拉托·灰皮诺·2024 Veneto, Italy · Light-bodied 意大利·威尼托 轻盈酒体 青苹果、熟梨与柑橘香，酸度鲜活，矿物感细腻，适合搭配海鲜、沙拉与清淡菜肴。	22	72
克莱蒙与弗洛里安·贝尔蒂耶·长相思·2023 Loire Valley, France · Light-bodied 法国·卢瓦尔河谷 轻盈酒体 鲜活柑橘、热带水果与淡淡草本香，清新纯净，尤其适合搭配贝类、烤水果及蔬菜。	20	70
苏珊娜·巴尔博·克里奥斯特浓情·2025 Salta, Argentina · Light-bodied 阿根廷·萨尔塔 轻盈酒体 茉莉、橙花与清亮柑橘香，入口鲜活，酸度清爽，适合香气丰富的菜肴及软质奶酪。		88

起泡葡萄酒

	杯	瓶
皮佐拉托·普罗塞克起泡酒 Veneto, Italy · Light & Refreshing 意大利·威尼托 轻盈清爽 苹果、梨与淡雅柑橘香，气泡细腻持久，适合作为餐前酒或佐餐饮用。	22	88
纳图蕾·莫斯卡托起泡酒 Serra Gaúcha, Brazil · Lightly Sweet 巴西·高乔山脉 微甜 热带水果、白桃与芬芳花香，收尾柔甜清新，适合搭配水果甜点或单独享用。		80





汽水

可口可乐	5
零度可口可乐	5
雪碧	5
姜味汽水	5
苏打水	5
汤力水	5
南极洲牌瓜拉纳汽水	8.3
巴西经典汽水，以亚马逊瓜拉纳果制成，清爽怡人，带有独特的莓果甜香，自然提神。	
南极洲牌零糖瓜拉纳汽水	8.3
巴黎水气泡矿泉水（330毫升）	4.5

咖啡

美式咖啡	5.5
卡布奇诺	6.5
拿铁咖啡	6.5
焦糖玛奇朵	6.5

*Extra shot/加一份浓缩咖啡 + 2

*Soy Milk/换豆奶 + 1

果汁

橙汁	8.3
蔓越莓汁	8.3
芒果汁	8.3
菠萝汁	8.3

茶

英式早餐茶	6
伯爵茶	6
日式绿茶	6
南非路易波士茶	6
薄荷茶	6
洋甘菊茶	6

