



SANTA RUAH

GRILL & POLENTA

Conheça a nossa história!



Nossa família está vinculada a restaurantes a mais de 30 anos, sendo referência na gastronomia, atendimento ao público e história de uma das melhores churrascarias da cidade.

O Santa Ruah surgiu como uma oportunidade de expandir a nossa experiência gastronômica a um local descontraído, harmonioso e com pratos saborosos, criando um cardápio único em Cascavel-PR.

A nossa especialidade é a **polenta brustolada**, um prato de origem italiana, preparado com fubá e assado sobre uma chapa de ferro, típico do sul do Brasil.

E claro, com gostosas combinações de ingredientes para a polenta, além de cortes variados de carnes grelhadas.

Somos apaixonados pela tradicional polenta brustolada e por uma boa carne. Agora é sua vez de se apaixonar pelo SANTA RUAH!





PRATOS PRINCIPAIS

ALCATRA RUAH

R\$ 220

Alcatra grelhada, polenta caseira brustolada na chapa, arroz branco, feijão carioca, farofa artesanal da casa e salada do dia. *Serve até 3 pessoas.*

ALCATRA SIMPLES

R\$ 184

Alcatra grelhada e polenta caseira brustolada na chapa. *Serve até 3 pessoas.*

COMPLEMENTE A CARNE!

Cebola grelhada	R\$ 14
Molho 4 queijos	R\$ 14
Molho Gorgonzola	R\$ 16
Molho Mostarda	R\$ 14
Geleia de pimenta e abacaxi	R\$ 18

COMPLEMENTE A POLENTA!

Queijo	R\$ 16
Queijo e bacon	R\$ 18
Queijo e linguiça toscana	R\$ 18

INDIVIDUAIS DA CASA

ALCATRA

R\$ 78

Alcatra grelhada, polenta caseira brustolada na chapa, farofa artesanal da casa e salada do dia. *Serve 1 pessoa.*

MATAMBRITO SUÍNO

R\$ 68

Matambrito suíno grelhado, polenta caseira brustolada na chapa, farofa artesanal da casa e salada do dia. *Serve 1 pessoa.*

FRANGO GRELHADO

R\$ 57

Peito de frango grelhado, polenta caseira brustolada na chapa, farofa artesanal da casa e salada do dia. *Serve 1 pessoa.*

COMPLEMENTE A CARNE!

Cebola grelhada	R\$ 14
Molho 4 queijos	R\$ 14
Molho Gorgonzola	R\$ 16
Molho Mostarda	R\$ 14
Geleia de pimenta e abacaxi	R\$ 18

COMPLEMENTE A POLENTA!

Queijo	R\$ 8
Queijo e bacon	R\$ 9
Queijo e linguiça toscana	R\$ 9

MASSAS & GRELHADOS

PENNE 4 QUEIJOS COM CONTRAFILÉ GRELHADO

Penne ao molho 4 queijos e contrafilé grelhado.

INDIVIDUAL	R\$ 75
PARA 2 PESSOAS	R\$ 140
PARA 4 PESSOAS	R\$ 254
SEM CARNE - INDIVIDUAL	R\$ 55



PENNE 4 QUEIJOS COM FRANGO GRELHADO

Penne ao molho 4 queijos e frango grelhado.

INDIVIDUAL	R\$ 65
PARA 2 PESSOAS	R\$ 116
PARA 4 PESSOAS	R\$ 224
SEM CARNE - INDIVIDUAL	R\$ 55

PENNE 4 QUEIJOS COM ALCATRA GRELHADA

Penne ao molho 4 queijos e alcatra grelhada.

PARA 4 PESSOAS	R\$ 242
----------------	---------



PORÇÃO EXTRA

Arroz branco	R\$ 20
Polenta brustolada na chapa (3 unidades)	R\$ 24
Feijão Carioca	R\$ 16
Farofa artesanal com banana frita	R\$ 16
Legumes salteados na manteiga	R\$ 26
Salada do dia	R\$ 24
Molho cheddar	R\$ 12
Molho de alho	R\$ 10

HORA DO PETISCO!



Chapa mista Ruah: batata frita, calabresa, alcatra e frango grelhado em tiras
Acompanha molho cheddar. Serve 4 pessoas. R\$ 182

Porco à passarinho	R\$ 60
Panceta frita	R\$ 69
Polenta frita (300g)	R\$ 32
Batata canoa frita (300g)	R\$ 36
Coxinha de frango e requeijão (8 un)	R\$ 36
Crispy de queijo gouda (8 un)	R\$ 42
Palitos de queijo mozzarella (8 un)	R\$ 30
Bolinho de mandioca com carne curada (8 un)	R\$ 42
Calabresa acebolada (300g)	R\$ 48
Batata temperada com pálpica e pimenta (300g)	R\$ 34
Bolinho de pepperoni (8 un)	R\$ 45
Onion rings (300g)	R\$ 32

SANDUÍCHES

ADICIONE BATATA FRITA POR R\$10

SANDUBA SANTA RUAH

Pão mini baguete, alcatra em fatias, queijo, molho de queijo gorgonzola, rúcula fresca e cebola roxa.

R\$ 46

SANDUBA FRANGO

Pão mini baguete, peito de frango grelhado, queijo, mix de folhas verdes, cenoura ralada e molho de queijo.

R\$ 42

SANDUBA SUÍNO

Pão mini baguete, matambrito suíno em fatias, queijo, molho barbecue, mix de folhas verdes e salada de repolho roxo.

R\$ 44

SANDUBA VEGETARIANO

Pão mini baguete, queijo, onion rings, mix de folhas verdes, tomate, cenoura ralada e molho de mostarda e mel.

R\$ 36



PRATOS EXECUTIVOS

SOMENTE ALMOÇO
DE SEGUNDA À SEXTA

Arroz, feijão, farofa da casa e salada do dia.

BIFE DE ALCATRA

R\$ 46

MATAMBRITO SUÍNO EM TIRAS

R\$ 43

PEITO DE FRANGO GRELHADO

R\$ 38

SEM CARNE

R\$ 34

Batata frita

R\$ 10

Legumes salteados na manteiga

R\$ 10

Ovo frito

R\$ 6

Cebola grelhada

R\$ 8

Polenta brustolada

R\$ 5

Polenta com queijo

R\$ 8

Polenta com queijo e bacon

R\$ 10

Polenta com queijo e linguiça toscana

R\$ 10

ADICIONAIS



SOBREMESAS

POLENTA DOCE BRUSTOLADA

R\$ 34

Fatias de polenta doce brustolada, finalizadas com doce de leite, morangos e raspas de chocolate.

PETIT GATEAU

R\$ 42

Bolo de chocolate recheado com calda quente de chocolate, servido com sorvete de creme e Praliné de amendoim.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

R\$ 26

O tradicional que você já conhece!

WAFFLE RUAH

R\$ 36

Waffle, brigadeiro, banana e sorvete de creme.





BEBIDAS

Água mineral com ou sem gás 500ml	R\$ 6
Tônica / Tônica zero 350ml	R\$ 8
Refrigerante lata 350ml	R\$ 8
Refrigerante 290ml	R\$ 7
Refrigerante H2O	R\$ 9
Suco natural - Copo	R\$ 10
Suco natural - Jarra (1 litro)	R\$ 25
(Laranja, morango, abacaxi, maracujá, limão e acerola)		
Suco de uva integral	R\$ 10
Chá Matte Gelado	R\$ 9
Energético	R\$ 16
Café expresso cápsula	R\$ 7
Xícara de chá	R\$ 6

CERVEJAS

Cerveja long neck 330ml	R\$ 14
Cerveja 600ml	R\$ 18
Chopp caneca 330ml	R\$ 14

VINHOS

Solicite a carta de vinhos com a nossa equipe!

DRINKS ALCOÓLICOS

1 - MOSCOW MULE

R\$ 28

Vodka, xarope de gengibre, suco de limão, citrus zero açúcar e espuma cítrica.

A copper mug filled with a light-colored cocktail, garnished with a sprig of mint and a lime wedge.

2 - GIN BASIL SMASH

R\$ 32

Gin, manjericão, xarope de açúcar, suco de limão.

A clear glass with a faceted base containing a light green cocktail with ice cubes and basil leaves.

3 - APEROL SPRITZ

R\$ 30

Aperol, água com gás, fatias de laranja, espumante brut.

4 - FRENCH 75

R\$ 30

Gin, suco de limão, xarope de açúcar, espumante brut.

An orange cocktail in a long-stemmed glass with ice cubes and an orange slice garnish.

5 - PASSION FRUIT DAIQUIRI

R\$ 30

Rum ouro, xarope de açúcar, suco de limão, maracujá em polpa.

A tall glass filled with a bright orange-red cocktail with ice cubes and a passion fruit garnish.

6 - MOJITO

R\$ 25

Rum branco, xarope de açúcar, suco de limão, hortelã e água com gás.

7 - NEGRONI

R\$ 35

Gin, Martini rosso, Campari, fatia de laranja Bahia.

A classic Negroni cocktail in a short glass with ice cubes and an orange slice garnish.

8 - NEW YORK SOUR

R\$ 37

Whisky Bourbon, suco de limão, xarope de açúcar, vinho tinto seco.

A clear glass with a faceted base containing a dark red cocktail with ice cubes and a sprig of mint.

9 - RED GT

R\$ 30

Gin com chá de frutas vermelhas, água tônica, xarope de amora, suco de limão.

A tall glass filled with a light orange cocktail with ice cubes and a lemon slice garnish.

10 - CITRIC GT

R\$ 30

Gin, água tônica, xarope de limão siciliano, fatias de tangerina e folhas de hortelã.

A tall glass filled with a light orange cocktail with ice cubes and a lime wedge garnish.

11 - SANTA RUAH SPRITZ

R\$ 32

Gin, licor de pêssego, xarope de morango, suco de laranja e espumante brut.

A clear glass with a faceted base containing a dark red cocktail with ice cubes and a sprig of mint.A tall glass filled with a light orange cocktail with ice cubes and a lime wedge garnish.

12 - VEM PRO RUAH

R\$ 28

Rum ouro, limão e abacaxi, xarope de framboesa, água com gás, espuma cítrica.

A tall glass filled with a light orange cocktail with ice cubes and a lime wedge garnish.A tall glass filled with a light orange cocktail with ice cubes and a lime wedge garnish.

DRINKS ALCOÓLICOS

13 - IRISH MULE

R\$ 32

Whiskey Jameson, xarope de gengibre, suco de limão, Schweppes Ginger Ale e espuma cítrica.



13

14 - BEEFEATER TONIC

R\$ 30

O tradicional Gin Beefeater e Schweppes Tônica!



14

15 - BEEFEATER ROSÉ

R\$ 30

Gin Beefeater Pink, Schweppes Tônica rosé e xarope de frutas vermelhas.



15

16 - IRISH PENICILLIN

R\$ 32

Whiskey Jameson, suco de limão, xarope de gengibre e xarope de caramelo salgado.



16

17 - CHIVAS APPLE TONIC

R\$ 35

Whisky Chivas 12 anos, suco de maçã e Schweppes Tônica.



17

18 - CHIVAS SOUR

R\$ 35

Whisky Chivas 12 anos, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e espuma cítrica.



18

19 - SMASH TROPICAL

R\$ 29

Whiskey Jameson, xarope de açúcar, suco de abacaxi, suco de limão e hortelã.



19

20 - SOL DE INVERNO

R\$ 29

Whisky Ballantine's American Barrel, suco de laranja, mel e Schweppes Ginger Ale.



20

21 - SUNSHINE CITRUS

R\$ 30

Ballantine's Sunshine, Schweppes Citrus, suco de limão e abacaxi.



21

22 - LILLET SPRITZ

R\$ 39

Lillet Blanc, Espumante Brut e Schweppes Tônica.



22

23 - AMERICAN BUCK

R\$ 32

Ballantine's American Barrel, Schweppes Ginger Ale, suco de limão e xarope de açúcar.



23

24 - MANZATÔNICA

R\$ 34

Gin Beefeater, mel, suco de maçã e Schweppes Tônica Original.



24



DRINKS ALCOÓLICOS



25

25 - BREEZE ROYALE

R\$ 38

Whisky Chivas 12 anos, Schweppes Tônica, suco de maçã e um toque de limão e sal.



26

26 - ELETRIC LEMONADE

R\$ 32

Vodka Absolut, Curaçau Blue, suco de limão-siciliano e Schweppes Citrus.

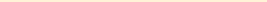


27

27 - CAMPARI TONIC

R\$ 30

A combinação perfeita: Campari e Schweppes Tônica!

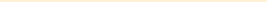


28

28 - CAMPARI 43

R\$ 35

Campari, Licor 43 e suco de laranja.

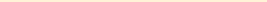


29

29 - BLUE MARGARITA

R\$ 32

Tequila Prata, Curaçau Blue, Cointreau, suco de limão e sal.



30

30 - GRAN TOURINO

R\$ 42

O verdadeiro Negroni! Gin Bulldog, Campari e Vermouth Di Tourino 1757 - Rosso.



28



29



30

JAMESON®
IRISH WHISKEY

DOSES ESPECIAIS



WHISKY CHIVAS REGAL - 12 ANOS R\$ 38

BALLANTINE'S - FINEST R\$ 25

BALLANTINE'S - SUNSHINE R\$ 27

BALLANTINE'S - AMERICAN BARREL R\$ 30

WHISKEY JAMESON R\$ 36

JAGERMEISTER R\$ 32

GIN BEEFEATER - PINK R\$ 30

APERITIVO LILLET BLANC R\$ 35

VODKA ABSOLUT R\$ 30

LICOR 43 R\$ 30

WHISKY RED LABEL R\$ 26

WHISKY BLACK LABEL R\$ 35

STEINHAEGER R\$ 26

CAMPARI R\$ 26

JAGERMEISTER R\$ 30

CACHAÇA ESPECIAL R\$ 18

LILLET





CAIPIFRUTAS ESPECIAIS

31 - CAIPIFRUTA DE MORANGO COM ALECRIM

R\$ 32

Rum, xarope de açúcar, morango, alecrim e pimenta rosa.

32 - CAIPIFRUTA DE UVA ROXA COM MANJERICÃO

R\$ 32

Vodka, xarope de amora, uva roxa, limão e manjericão.



CAIPIRAS TRADICIONAIS

33 - CAIPIRINHA

R\$ 22

Com cachaça. Sabores: limão, maracujá, morango ou kiwi.

34 - CAIPIROSKA

R\$ 26

Com vodka. Sabores: limão, maracujá, morango ou kiwi.



DRINKS SEM ÁLCOOL

35 - VIRGIN MULE

R\$ 25

Xarope de gengibre, suco de limão, citrus, espuma cítrica.

36 - SODA ITALIANA

R\$ 25

Água com gás, suco de limão, xarope concentrado.

Consultar sabores.



SUGESTÃO DO BARTENDER

37 - DRINK SURPRESA

Compartilhe suas preferências com o atendente e deixe-se R\$ 38
surpreender por uma bebida única, feita especialmente para você!



JAMESON®



IRISH WHISKEY

36