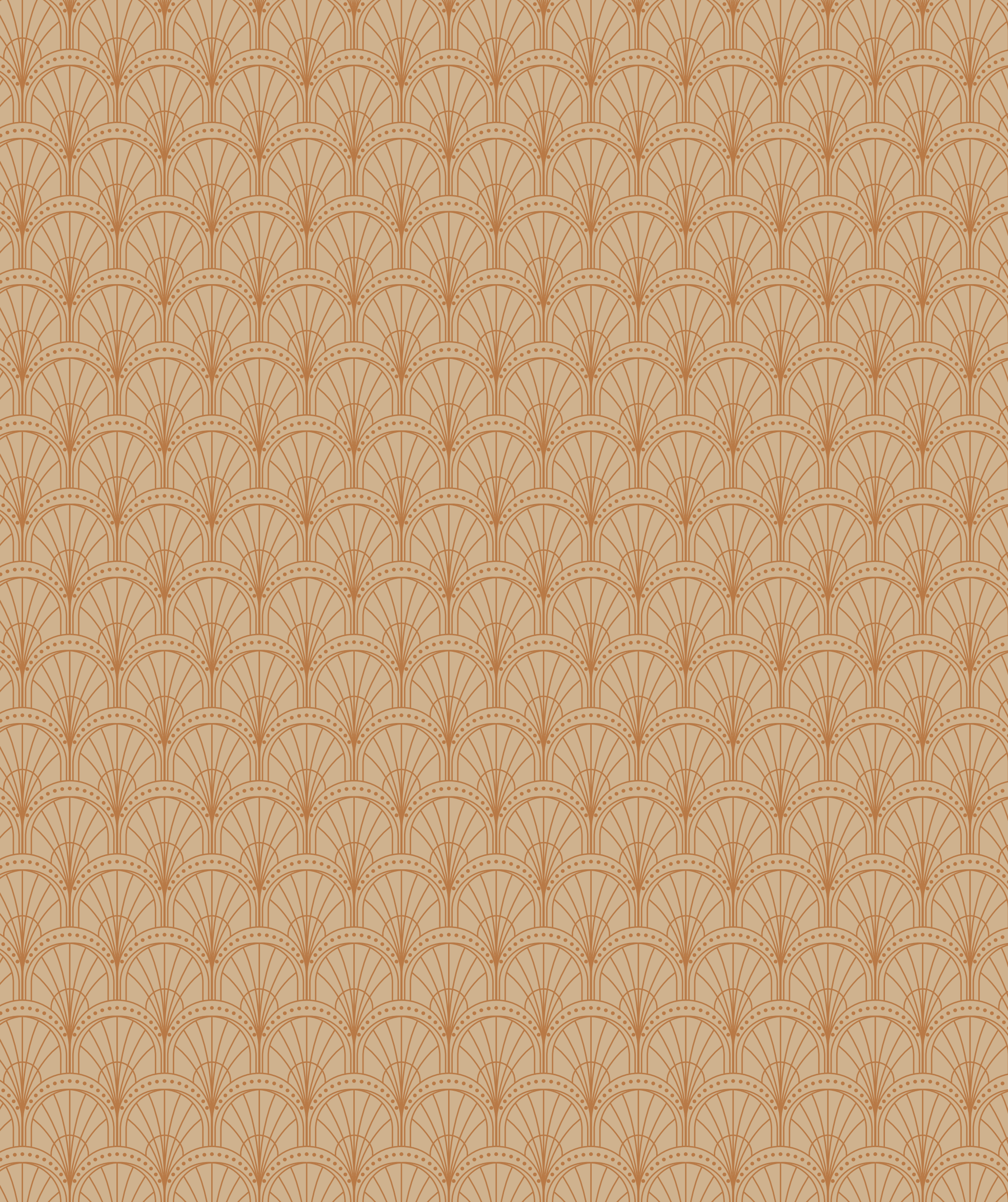


Sujeito a cobrança eventual de
taxa de serviço de 10%

JOHNSCHER
by SJ Hotéis & Resort

MENU





SALADAS



Salada de folhas

Com vegetais grelhados **R\$ 37**

Vegetais grelhados, abacaxi, pupunha e redução de balsâmico.



Salada com proteína

Caesar salad chicken **R\$ 39**

Tiras de frango grelhado, folhas verdes, queijo parmesão, bacon, crutons, molho caesar e tomate cereja.

Salada San Juan mignon **R\$ 42**

Tiras de mignon grelhado, folhas verdes, queijo parmesão, crutons molho caesar e tomate cereja.

Arquitetura e arte

Para recriar a atmosfera refinada dos anos 1920 e despertar emoções, galerias de fotos e itens originais do início do século XX compõem os ambientes do Johnscher, como o telefone Magneto de Parede, modelo 317 – fabricado de 1911 a 1915, nos Estados Unidos –; poltrona namoradeira estilo Luis XV; vitrola; lustre de vidro e um piano Schneider. Esses e outros itens você pode conhecer enquanto desfruta de um passeio pelo hotel.



SOPAS

R\$ 35

Creme de mandioquinha com costelinha defumada

Creme de batata baroa com costela de porco defumada.

R\$ 33

Creme de aipim com bacon

Creme de aipim com bacon crocante.

R\$ 30

Canja de galinha

Frango desfiado, cenoura, tomate e arroz.

OBS: Todas as sopas acompanham torradas e queijo parmesão.

PRATOS PRINCIPAIS

R\$ 63

Filet à parmeeggiana

Mignon à milanesa recheado com presunto e queijo, molho ao sugo, arroz e batatas fritas.

R\$ 55

Strogonoff de mignon

Mignon em tiras, creme de leite, catchup, mostarda, arroz e batata palha.

R\$ 72

Medalhão de mignon ao molho madeira

Mousseline de mandioquinha, molho madeira e legumes na manteiga.

R\$ 59

Salmão ao molho de laranja

Salmão grelhado, molho de laranja, arroz e legumes refogados na manteiga.

R\$ 63

Filet de tilápia com crosta aromática

Filet de tilápia com crosta de castanhas e risoto de parmesão.

R\$ 40

Executive alcatra

Filé de alcatra, arroz, feijão, salada verde e farofa.

R\$ 62

Picanha Johnscher

Filé de picanha grelhado, arroz, salada verde e batatas fritas.

R\$ 36

Executive frango

Frango grelhado, arroz, feijão, salada verde e farofa.

R\$ 47

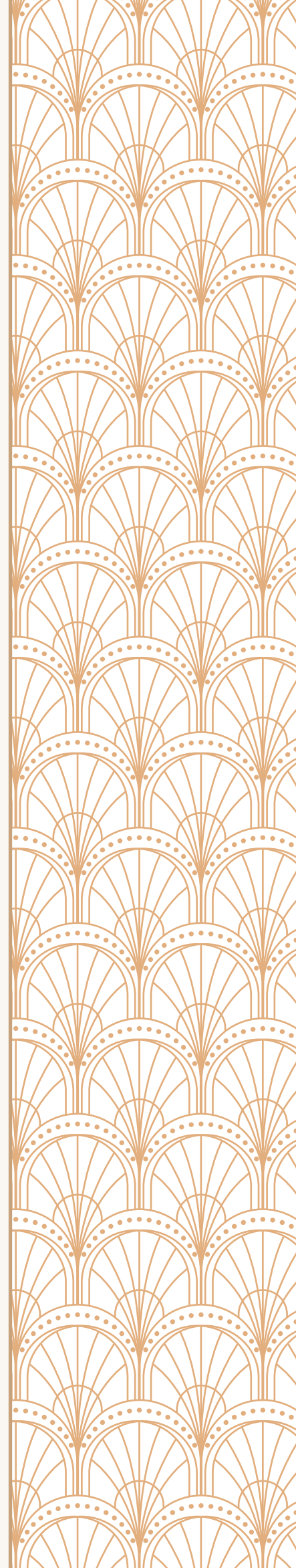
Frango à parmeeggiana

Peito de frango à milanesa recheado com presunto e queijo, molho ao sugo, arroz e batatas fritas.

R\$ 59

Filet de frango ao molho de mostarda dijon

Peito de frango, molho de mostarda, arroz, legumes e batatas fritas.





PRATOS KIDS

1 a 7 anos de idade

Alcatra kids _____ R\$ 25,00

Isclas de alcatra, arroz, feijão, farofa, salada e batatas smile.

Frango kids _____ R\$ 20,00

Isclas de frango, arroz, feijão, farofa, salada e batatas smile.

Massa kids _____ R\$ 20,00

Fetteccine ou spaghetti.
Molho: bolognesa, alfredo ou sugo.



VEGANOS

Strogonoff de cogumelos _____ R\$ 38,00

Arroz integral, amêndoas, brócolis e cogumelos.

Hambúrguer artesanal de grão de bico — R\$ 37,00

Cenoura, milho, alface, tomate e maionese zero lactose.

Tapioca _____ R\$ 25,00

Tapioca e vegetais.

Brownie de batata doce _____ R\$ 40,00

Pasta de amendoim e calda de chocolate amargo.



SPAGHETTI (Massa artesanal)

PENNE / FETTUCCINE

Ao molho sugo _____ R\$ 38,00

Bolognesa _____ R\$ 43,00

Bechamel _____ R\$ 40,00

Pesto _____ R\$ 38,00

Obs: Acompanha azeite
e queijo parmesão

— OMELETES —

R\$ 25 **Tradicional com
azeite extravirgem**

Ovos e azeite.

R\$ 32 **Presunto e
queijo**

Ovos, presunto, mussarela e
salada.

R\$ 28 **Queijo e ervas
finas**

Ovos, ervas finas, queijo e salada.

SANDUÍCHES

R\$ 28

Cheese salada

Hambúrguer 120g, mussarela, presunto, alface, tomate e fritas.

R\$ 39

Especial mignon

Tiras de mignon grelhado 50g, queijo mussarela, presunto, bacon, ovo, alface, tomate e fritas.

R\$ 32

Cheese bacon

Hambúrguer 120g, mussarela, presunto, bacon, alface, tomate e fritas.

R\$ 50

Hambúrguer artesanal de carne bovina

Hambúrguer artesanal com maionese de páprica, mussarela gratinada, cebola caramelizada, cebola crocante, alface americana, tomate confit e bacon crocante.

R\$ 30

Cheese egg

Hambúrguer 120g, mussarela, presunto, ovo, alface, tomate e fritas.

R\$ 57

San Juan big burger duplo

2 hambúrgueres artesanais de 120g, mussarela, presunto, bacon, ovo, alface, tomate e fritas.

R\$ 33

Cheese frango

Iscas de frango 100g, mussarela, presunto, alface, tomate e fritas.

R\$ 25

Bauru/Misto (Quente ou frio)

Presunto, mus sarela, tomate e fritas.

PIZZAS

6 fatias

R\$ 48

Calabresa

Calabresa, mussarela, cebola, azeitona e molho de tomate.

R\$ 45

Marguerita

Mussarela, queijo provolone, tomate, manjeriçã e molho de tomate.

R\$ 43

Mussarela

Mussarela, orégano e molho de tomate.



✿ PORÇÕES E APERITIVOS ✿

R\$ 25

Batata frita

300g - Acompanha catchup e mostarda.

R\$ 30

Batata frita c/ bacon e cheddar

300g - Acompanha catchup e mostarda.

R\$ 32

Frango a passarinho

460g - Acompanha catchup e mostarda.

R\$ 25

Polenta frita c/queijo ralado

350g - Acompanha catchup e mostarda.

R\$ 45

Iscas de tilápia

250g - Acompanha molho tártaro.

R\$ 30

Calabresa acebolada

360 - Acompanha molho de alho.

R\$ 80

Tábua de frios

Presunto, salame e queijos: mussarela, brie e provolone. Azeitonas e ovos de codorna, acompanha cesta de torradas, pães, manteiga e geleias.

UM MERGULHO NA HISTÓRIA

Ao Publico

Communico que abri á Rua Barão do Rio Branco n. 55 (em frente ao Palácio do Governol, um importante Hotel sob a denominação de

“Hotel Johnscher”

Neste novo e bem montado estabelecimento, recém-insurgado, os Srs. Passageiros e Exmas. Famílias encontrarão a mais confortavel hospedagem, como sejam :

**Quartos bem arejados
Banheiros de 1ª ordem, obedientes
aos mais rigorosos preceitos da hygiene,
optima cozinha
e espaçosas Salas de visitas.**

Todos os dias, especialmente aos sabbados e domingos, temos um variado menu,

Viuva Victoria Johnscher
TET 416, Curitiba, 10 de Junho de 1917.

Arquivo Histórico da UFRGS - Biblioteca Nacional

O dia é 14 de julho de 1917, nas páginas do Diário da Tarde, um comunicado para toda a sociedade curitibana era publicado e marcava o início de uma transformação. No anúncio, a viúva Victoria Johnscher informou que um novo estabelecimento de hospedagem era inaugurado na cidade. “Communico que abri á Rua Barão do Rio Branco n. 55 (em frente ao Palácio do Governo), um importante Hotel sob a denominação de Hotel Johnscher”.

Reprodução do anúncio de 14 de julho de 1917, no Diário da Tarde

A nota mencionava, ainda, que o estabelecimento contava com diferenciais únicos para a época. “Quartos bem arejados, banheiros de 1ª ordem, obedientes aos mais rigorosos preceitos da higiene, ótima cozinha e espaçosas salas de visitas. Todos os dias, especialmente aos sábados e domingos, temos um variado menu”.





SOBREMESAS

.....

Pudim de leite _____ R\$ 14,00

Fatia de pudim de leite com cobertura de caramelo.

Petit gâteau _____ R\$ 40,00
com sorvete

Bolo cremoso de chocolate, sorvete de creme e calda de chocolate.

Creme de papaya _____ R\$ 30,00
c/ licor de cassis

Creme cremoso de papaya com sorvete de creme e licor de cassis.

Banana flambada _____ R\$ 35,00

Banana flambada caramelada com crumble de sorvete.

Salada de frutas _____ R\$ 35,00

Mix de frutas da época.



BEBIDAS



Não alcoólicas

Refrigerante _____ R\$ 7,00

Conferir as opções disponíveis.

Água _____ R\$ 7,00

com gás / sem gás.

Energético _____ R\$ 20,00

Suco detox _____ R\$ 13,00

Suco

Natural: Laranja, limão, abacaxi, melancia e melão.

Polpa: Morango, acerola e maracujá.

Copo 300ml _____ R\$ 13,00

Jarra 500ml _____ R\$ 20,00

Jarra 1 litro _____ R\$ 30,00



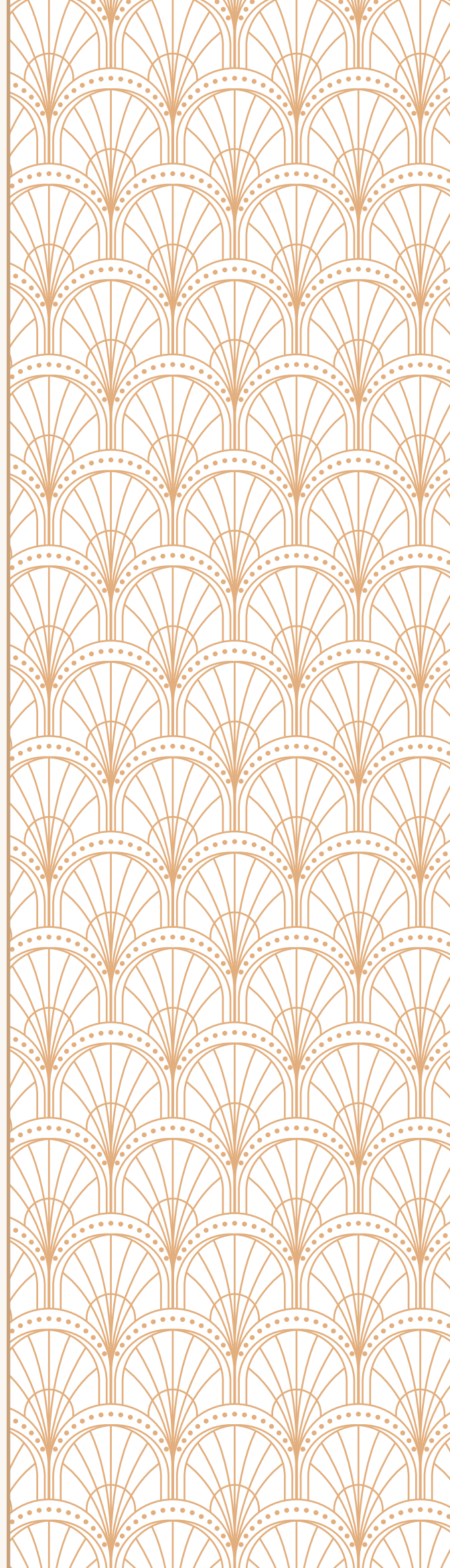
Bebidas alcoólicas

Cervejas

Long neck

Heineken _____ R\$ 15,00

Eisenbahn _____ R\$ 15,00





DRINKS

.....

Sunrise _____ R\$ 35,00

Tequila, suco de laranja e grenadine.

Aperol spritz _____ R\$ 36,00

Aperol, espumante e água com gás.

Mojito _____ R\$ 38,00

Rum, limão, açúcar, sprite e hortelã.

Gin tônica _____ R\$ 35,00

Gin, água tônica e limão.

Gin tropical _____ R\$ 38,00

Gin, energético e suco de laranja.

Alexander _____ R\$ 28,00

Leite condensado, creme de leite, licor de cacau e gin.

Margarita _____ R\$ 35,00

Tequila, licor de laranja, limão e sal.

Cuba libre _____ R\$ 37,00

Rum, refrigerante de cola e limão.

Sex on the beach _____ R\$ 38,00

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.

Caipirinha _____ R\$ 35,00

Vodka/cachaça/Steinnhaeger limão e açúcar.





*** **WHISKY** ***

Red label _____ R\$ 28,00

Black label _____ R\$ 35,00

Jack Daniel's _____ R\$ 33,00

LICORES

Amarula _____ R\$ 25,00

Cointreau _____ R\$ 30,00

DOSES


Campari _____ R\$ 18,00

Vodka _____ R\$ 20,00

Tequila _____ R\$ 22,00

Rum Bacardi _____ R\$ 20,00

Steinhaeger _____ R\$ 25,00





VINHOS E ESPUMANTES

.....

Espumantes

- DON ROMAN BRUT - R\$ 90,00
- TERRA NOVA DEMI-SEC - R\$ 75,00
- TERRA NOVA MOSCATEL - R\$ 75,00
- TERRA NOVA BRUT - R\$ 75,00
- FREIXENET DEMI-SEC - R\$120,00

Vinhos brancos (750ml)

- CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY - R\$ 85,00
- CORDILLERA ANDINAH CHARDONNAY - R\$ 89,00
- FINCA LA LINDA CHARDONNAY - R\$ 120,00
- FINCA LA LINDA TORRONTÉS - R\$ 120,00
- FINCA LA LINDA SAUVIGNON BLANC - R\$ 120,00

Vinhos tintos (750ml)

- FINCA LA LINDA MALBEC - R\$ 140,00
- CASILLERO DEL DIABLO MALBEC - R\$ 85,00
- CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE - R\$ 85,00
- CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON - R\$ 85,00
- SANTA HELENA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 65,00
- SANTA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 65,00
- CORBELLI PRIMITIVO - R\$ 80,00
- LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON - R\$ 195,00
- LUIGI BOSCA MALBEC - R\$ 195,00
- QUINTA DOS BONS VENTOS - R\$ 80,00
- TROPICAL PINOT NOIR - R\$ 85,00

Vinhos rosés (750ml)

- CASILLERO DEL DIABLO ROSE - R\$ 68,00
 - CORDILLERA ANDINA ROSE - R\$ 70,00
- 

