SALVE JORGE

COMIDA BOA & CERVEJA GELADA

Um brinde no marco zero de São Paulo

Melhor Bar de São Paulo
Guia da Folha - 2006

Melhor Happy Hour de São Paulo
Guia da Folha - 2009

Melhor Happy Hour da Cidade
Revista Veja SP - 2007

Bebidas

CHOPP

Chopp Claro Brahma R$ 14,99
Pilsen 300ml - 5% Vol.
O Chopp mais tradicional
e famoso do Brasil!

Chopp Brahma Black R$ 16,99
Black 430ml - 4,5% Vol.
Mais leve, muito mais cremoso
e levemente adocicado.

CERVEJAS

Corona - 600ml - 4,5% Vol.	R$ 23,80
Becks - 600ml - 5% Vol.	R$ 23,40
Stella Artois - 600ml - 5% Vol.	R$ 23,40
Original - 600ml - 5% Vol.	R$ 22,40
SerraMalte - 600ml - 5,5% Vol.	R$ 22,40
Spaten - Munich Helles - 600ml - 5,2% Vol.	R$ 22,40

LONG NECKS

Becks 330ml - 5% Vol.	R$ 16,80
Spaten 330ml - 5,2%	R$ 16,80
Corona - 355ml - 4,5% Vol.	R$ 17,80
Corona Cero - 355ml - 0,0% Vol.	R$ 17,80
Stella Artois 330ml - - 5% Vol.	R$ 15,80
Stella Artois Pure Gold (sem glúten) 330ml - 5% Vol.	R$ 15,80
Budweiser Zero - 355ml - 0,0% Vol.	R$ 14,20
Malzbier Brahma 355 ml - Dark Lager - 4% Vol.	R$ 14,20

CERVEJAS ARTESANAIS

Colorado APPIA R$ 28,00
Honey Wheat Ale 600ml - 5,5% Vol.

Salve Jorge R$ 25,80
Pilsen Puro Malte 600ml - 4,6 % Vol.

Salve Jorge R$ 26,80
Weiss 600ml - 6,7% Vol.

Salve Jorge R$ 26,80
IPA 600ml - 6,3% Vol.

Kit Cerveja Salve Jorge
(2 cervejas e 2 copos)
R$ 120,00

Promoção
Combo
Salve Jorge Pilsen Puro Malte 600 ml
Balde com 2 unidades
R$ 49,80

ÁGUAS E REFRIGERANTES

Guaraná	R$ 12,00
Guaraná Zero	R$ 12,00
Pepsi	R$ 12,00
Pepsi Black	R$ 12,00
Sukita	R$ 12,00
Soda	R$ 12,00
Soda Zero	R$ 12,00
Tônica	R$ 14,00
Tônica Zero	R$ 14,00
Água mineral	R$ 8,00
Água mineral com gás	R$ 8,00
H2OH Limão	R$ 14,00
H2OH Limoneto	R$ 14,00
Água de Coco	R$ 16,80

SUCOS NATURAIS

Laranja	R$ 15,00
Laranja com Acerola	R$ 16,00
Limão	R$ 16,00
Maracujá	R$ 16,00
Abacaxi	R$ 16,00
Abacaxi com hortelã	R$ 16,00
Melancia	R$ 16,00

ENERGÉTICO

Red Bull Energy Drink	R$ 20,00
Red Bull Sugar Free	R$ 20,00
Red Bull Tropical	R$ 20,00
Red Bull Melão	R$ 20,00
Red Bull Melancia	R$ 20,00

TEQUILAS/DOSES

Gold	R$ 30,00
Silver	R$ 30,00

CACHAÇAS/DOSES ENVELHECIDAS

Cachaça São Francisco	R$ 18,00
Cachaça Janeiro	R$ 28,00
Cachaça Especial Bananinha	R$ 16,00
Cachaça Especial Coquinho	R$ 16,00
Seleta (Salinas/MG)	R$ 12,00
Boazinha	R$ 14,00

WHISKEY

Jameson (Dose)	R$ 32,00
Jameson (Garrafa)	R$ 520,00
Jack Daniel´s Old 7 (Dose)	R$ 28,00
Jack Daniel´s Old 7 (Garrafa)	R$ 390,00

WHISKY

Ballantine's Finest (Dose)	R$ 28,00
Ballantine's Finest (Garrafa)	R$ 340,00
Ballantine's 10 anos (Dose)	R$ 32,00
Ballantine's 10 anos (Garrafa)	R$ 399,00
Ballantine's Sunshine (Dose)	R$ 39,00
Ballantine's Sunshine (Garrafa)	R$ 480,00
Chivas 12 anos (Dose)	R$ 34,00
Chivas 12 anos (Garrafa)	R$ 520,00
Johnnie Walker Red Label (Dose)	R$ 32,00
Johnnie Walker Red Label (Garrafa)	R$ 399,00
Johnnie Walker Black Label (Dose)	R$ 34,00
Johnnie Walker Black Label (Garrafa)	R$ 520,00
Buchanan's (Dose)	R$ 32,00
Buchanan's (Garrafa)	R$ 480,00
Old Parr (Dose)	R$ 32,00
Old Parr (Garrafa)	R$ 480,00
Johnnie Walker Blue Label (Garrafa)	R$ 1450,00
Johnnie Walker Gold Label (Garrafa)	R$ 850,00

Drinks e Caipirinhas

CAIPIRINHAS

Cachaça	**R$ 38,00**
Cachaça Especial	**R$ 43,00**
Vodka Nacional	**R$ 43,00**
Saquê	**R$ 43,00**
Vodka Absolut	**R$ 46,00**
CaipiSoda (Sem álcool)	**R$ 36,00**

CLÁSSICA (limão tahiti, açúcar, gelo e cachaça)
Acompanha sorvete de limão

SÃO JORGE (morango, framboesa, amora, açúcar e gelo)

SALADINO (tangerina, hortelã, gengibre, açúcar e gelo)
Acompanha sorvete de tangerina

SALSA DO BENJOR (abacaxi com hortelã e gelo)
Acompanha sorvete de abacaxi

3 LIMÕES (limão tahiti, limão siciliano, limão rosa, açúcar e gelo)
Acompanha sorvete de limão

CAPADÓCIA (caju, lixia, abacaxi, açúcar e gelo)
Acompanha sorvete de abacaxi

BABILÔNIA (kiwi, hortelã, açúcar e gelo)
Acompanha sorvete de kiwi

DRINKS DO JORGE

Lillet Vive
Lillet Blanc, Espumante, água com gás, laranja, pepino e gelo
R$ 46,00

BEEFEATER LONDON

Aperol Spritz

Tradicional

GT Tradicional Gin, Tônica e Limão Siciliano **R$ 46,00**

Gin Importado Tradicional R$ 49,00

GT Tangerina Gin, Tônica, Tangerina e Mel **R$ 46,00**

Gin Importado Tangerina R$ 49,00

GT Mirtilo Gin, tônica, amora, anis e mirtilo **R$ 46,00**

Gin Importado Mirtilo R$ 49,00

Aperol Spritz Aperol, água com gás, espumante e laranja **R$ 46,00**

Limoncello Spritz
Licor Limoncello, Espumante, água com gás, limão siciliano e gelo **R$ 46,00**

Moscow Mule
Vodka Absolut, Monin de gengibre, suco de limão e Angostura bitter
R$ 44,00

SEM ÁLCOOL

Soda Italiana
Soda, licor de tangerina e suco de limão
R$ 36,00

Tropical Gin
Red Bull Tropical , Gin e rodelas de laranja.

Melancita
Red Bull Melancia, Gin e hortelã.

Melão Vodka
Red Bull Melão, Vodka e rodelas de limão.
R$ 48,00

DOSES

Jameson	R$ 33,00
Vodka Nacional	R$ 30,00
Vodka Importada	R$ 33,00
Campari	R$ 28,00
Domecq	R$ 28,00
Gin Importado	R$ 33,00
Martini	R$ 30,00
Steinhager (nacional)	R$ 30,00
Cointreau	R$ 30,00
Licor 43	R$ 34,00
Rum Bacardi Ouro	R$ 32,00

DRINKS

Cosmopolitan Vodka nacional, cointreau, limão taiti, monin cramberry e twist de laranja	R$ 46,00
Margarita Tequila Gold, limão, gelo e borda crustada com sal	R$ 46,00
Mojito Rum branco, hortelã, açúcar, limão e Club Soda.	R$ 46,00
Carajillo 43 Café expresso e Licor 43.	R$ 44,00
Pinã Colada Rum Bacardi, creme de coco e suco de abacaxi.	R$ 46,00
Negroni do Jorge Gin, Campari, Punte Mes e laranja.	R$ 46,00

Sugestões Monte seu prato (Grelhados + Opções)

Almoço Salve Jorge. Após as 17h
Pratos (Consulte o Garçon)

Ancho Grelhado e Salada da Casa. R$80,00

Ancho Grelhado, Arroz Biro-Biro, Fritas e Molho Barbecue. R$91,00

Saboroso e Macio Baby Beef Grelhado, Arroz e Fritas R$92,00

Paillard de Mignon com Fettuccine.
Sugo / Molho Branco R$82,00

Paillard de Mignon com Capeletti Recheado com Carnes Flambadas ao Vinho e Conhaque.
Sugo / Molho Branco R$84,00

Paillard de Mignon com Raviollini Verde Recheado de Mussarela de Búfala e Manjericão.
Sugo / Molho Branco R$84,00

Omelete Caipira Preparado com Queijo, Tomate e Ervas Frescas. Acompanha salada mista R$58,00

Filé de Frango Grelhado, Arroz e Polenta R$67,00

Filé de Pescada Empanado com Arroz e Fritas R$79,00

Grelhados

Filé de Frango	R$ 33,00
Calabresa Aurora (Acompanha Vinagrete)	R$ 33,00
Filé de Pescada Empanado	R$ 46,00
Paillard de Mignon	R$ 52,00
Ancho (Corte Especial)	R$ 56,00
Filé Mignon à Milanesa	R$ 56,00
Baby Beef (Corte Especial)	R$ 59,00
Filé de Frango à Parmegiana	R$ 59,00
Filé à Parmegiana	R$ 66,00
Picanha do Jorge	R$ 76,00

Opções
Servem somente os Grelhados

Arroz Branco	R$ 15,00
Arroz Biro-Biro	R$ 17,00
Salada da Casa (Mix de folhas verdes, cebola roxa, tomate cereja, mussarela de Búfala, azeitonas e croutons)	R$ 24,00
Raviollini Verde Recheado de Mussarela Sugo | Molho Branco	R$ 32,00
Capeletti Recheado com Carnes Flambadas no Vinho e Conhaque Sugo | Molho Branco	R$ 32,00
Fettuccine Sugo | Molho Branco	R$ 30,00
Batata Frita	R$ 18,00
Polenta Frita	R$ 19,00
Mix de Legumes	R$ 25,00
Purê de Batata	R$ 22,00
Farofa	R$ 12,00
Feijão	R$ 17,00

PRATOS MASSAS ESPECIAIS
não podem sofrer alterações

Fettuccine R$ 55,00
Sugo | Molho Branco

Raviollini Verde Recheado de Mussarella de búfala e manjericão. **R$ 58,00**
Sugo | Molho Branco

Capeletti Recheado com Carnes Flambadas ao Vinho e Conhaque. **R$ 58,00**
Sugo | Molho Branco

Lasagna Tradicional
Presunto, queijo, requeijão, gratinada com mussarela.
R$ 66,00
Sugo | Molho Branco

Lasagna Vegetariana
Beringela, abobrinha, tomate, champignon, requeijão, gratinada com mussarela. **R$ 66,00**
Sugo | Molho Branco

Almoço Salve Jorge
Após as 17h
Pratos (Consulte o Garçon)

Pratos Sugestão do Dia

Especialidade da casa

2ª FEIRA R$ 70,00

Medalhão grelhado, servido ao molho madeira com champignon, arroz e fritas. Macio e saboroso.

3ª FEIRA R$ 66,80

Polpetone com recheio de queijo, servido com Gnocchi de batata ao sugo
(Acompanha parmesão ralado)

4ª FEIRA R$ 79,80

Feijoada Executiva
Servida no prato, bisteca, banana à milanesa, couve, torresminho, arroz, farofa e pertences nobres da feijoada.

Guarnição extra **R$ 59,80**

5ª FEIRA

Coxa e Sobrecoxa desossada ao Forno.
(Marinadas na cerveja com ervas finas)

Acompanha Arroz, batatas assadas e tomatinhos cereja. R$ 56,80

Acompanha Fettuccine e queijo Parmesão ralado. R$ 59,80

Opções: Sugo | Molho Branco

6ª FEIRA R$ 76,00

Filé de Pescada ao Molho de Camarão, Arroz e Batata Soute.

SÁBADO

Feijoada da Casa
Pertences nobres da feijoada, arroz, bisteca, couve, torresminho, banana a milanesa e farofa.
R$ 84,00

Guarnição **R$ 62,00**

ESPECIAL CAIPIRINHA

No primeiro pedido da Feijoada.

Caipirinha Clássica
(limão /cachaça)
R$ 30,00

SALADAS

Salada Mix
Mix de folhas verdes, cebola roxa, tomate cereja, mussarela de Búfala, azeitonas e croutons **R$ 48,00**

Caesar's Frango
Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão e molho Caesar's **R$ 56,00**

Café Expresso e Sobremesa

CAFÉ EXPRESSO

Expresso duplo	R$ 14,80	Chocolate grande	R$ 16,00
Capuccino tradicional	R$ 14,80	Café com leite pequeno	R$ 12,00
Chocolate quente	R$ 12,00	Café com leite grande	R$ 15,00

Café Expresso Gourmet
Acompanha biscoitinho caseiro
R$ 10,00

SOBREMESAS

Petit Gâteau
Servido com sorvete de creme, calda de chocolate e castanhas crocantes
R$ 25,00

Abacaxi servido com raspas de limão
(Acompanha mel) **R$ 18,00**

Pudim de leite condensado
Servido com calda de caramelo
R$ 18,00

GELATERIA SÃO JORGE

Sorvete de Creme
Taça de sorvete de creme
(2 bolas e calda de frutas vermelhas)
R$ 18,00

Sorvete de Chocolate
Taça de sorvete de chocolate
(2 bolas e calda de caramelo) **R$ 18,00**

Chapas, Burgers e Sandubas

PICANHA

Acompanha cebola especial
da casa, farofa, vinagrete e pães.

Chapinha (até 2 pessoas)
R$ 268,00

Chapa (até 4 pessoas)
R$ 325,00

GUARNIÇÕES DAS CHAPAS

Farofa Caseira	**R$ 18,00**
Porção de Arroz	**R$ 26,00**
Batata Frita (acompanha catchup de goiabada cascão)	**R$ 43,00**
Feijão	**R$ 22,00**
Salada Mix	**R$ 48,00**

BURGERS DO JORGE

ACOMPANHAM FRITAS

PADROEIRO - R$ 49,00
Hamburguer de picanha grelhada e queijo derretido.
Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.

BIG JORGE - R$ 52,00
Hamburguer de picanha grelhada, queijo derretido e finas fatias de bacon.
Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.

GUERREIRO - R$ 52,00 Hamburguer de picanha grelhada, queijo derretido, alface e finas fatias de tomate. Acompanha catchup de goiabada cascão e maionese de alho.

SANDUBAS

X-Frango
(Acompanha fritas, catchup de goiabada cascão e creme de alho)
R$ 43,00

X-Calabresa
Pão francês, calabresa aurora grelhada, servida com mussarela.
(acompanha fritas e vinagrete) **R$ 43,00**

Porções

Servem até 2 pessoas

Hamburguinho de picanha do Jorge
Acompanha vinagrete, farofa e pães **R$ 73,80**

Pastel acompanha vinagrete

Misto (carne e queijo)	**R$ 56,00**
Carne	**R$ 56,00**
Queijo	**R$ 56,00**

Torresmo de Rolo a Pururuca - Barriga Suína Selecionada, enrolada artesanalmente temperada com ervas finas. Acompanha geleia de jabuticaba agridoce **R$ 46,00**

Bolinhos de São Jorge
Bolinhos de batata temperada, recheio de calabresa flambada na cachaça. Acompanha geleia de jabuticaba agridoce **R$ 58,80**

Bolinha empanada com provolone e queijo Minas R$ 53,00

Frango a passarinho
Crocante e bem temperado, acompanha pedacinhos de alho, limão fatiado e creme de alho **R$ 66,00**

Iscas de Peixes
Empanadas com **Corn Flakes**, bem temperada com ervas finas, acompanha creme de alho **R$ 78,80**

Bolinho artesanal de feijoada
Acompanha geleia de pimenta agridoce (Receita original do Mestre Ray Costa) **R$ 59,00**

Polentinha Palito crocante
salpicada com Parmesão **R$ 44,00**

Coxinha de Galeto com Catupiry
Servida com geleia de pimenta **R$ 49,80**

Porção de Frios
Queijo Parmesão, Mussarela de Búfala, Azeitonas Verdes, Salames e Geleia de Pimenta. Acompanha Pães. **R$ 73,00**

Porções

Servem até 2 pessoas

Bolinho de Mandioca com Carne Seca
Acompanha geleia de jabuticaba **R$ 54,00**

Calabresa acebolada - Flambada na cachaça, acompanha vinagrete, molho picante e pães **R$ 63,00**

Croqueta de Porco - Blend de 3 cortes suínos, Pernil, Panceta e Bochecha. Acompanha geleia pimenta agridoce **R$ 57,00**

Batata Frita
Acompanha catchup de goiabada cascão **R$ 43,00**

Torresminho da Dona Ivone
Fritos e Crocantes, Acompanham fatias de Limão **R$ 44,00**

Dadinho de tapioca
Servido com parmesão e geleia de morango **R$ 49,80**

Mandioca frita especial
Cremosa e crocante, salpicada com parmesão **R$ 47,00**

Isca de filet mignon ao molho madeira
Acompanha maionese de alho e pães **R$ 82,80**

Iscas de galeto empanadas com Corn Flakes
Acompanha creme de alho **R$ 72,80**

Bolinho de bacalhau
Acompanha geleia pimenta agridoce **R$ 66,80**

Carta de Vinhos

Alfredo Roca Fincas Pinot Noir 2023
(Argentina) 100% Pinot Noir
Corpo leve, frutado e macio.
Notas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesa. Amadurece por 8 meses em barrica de carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 165,00

Andeluna Raíces Malbec 2021
(Argentina) 100% Malbec
Médio corpo, taninos maduros e acidez equilibrada. Notas de ameixa fresca, amoras e um toque de violeta e especiarias doces. Sem estagio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 160,00

Petirrojo Cabernet Sauvignon 2021 (Chile)
100% Cabernet Sauvignon
Médio corpo, com taninos sedosos e firmes e final de boca redondo. Notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados e tostados. 30% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 a 6 meses. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 156,00

Petirrojo Cabernet Sauvignon 2021 (Chile)
100% Cabernet Sauvignon **375ml**
Médio corpo, com taninos sedosos e firmes e final de boca redondo. Notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados e tostados. 30% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 a 6 meses. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 105,00

Petirrojo Reserva Chardonnay 2022
(Chile) 100% Chardonnay.
Leve, seco com bom equilíbrio e final de boca agradável e redondo. Notas de pera, maçãs e um leve abacaxi. Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 156,00

JOANA newding
SABORES & SENTIDOS

Fishing Monckey Torrontes 2022
(Chile) 100% Torrontes
Vinho leve e frutado.
Notas de frutas tropicais frescas e floral.
Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 12,5%.
R$ 185,00

Alfredo Roca Rose 2022
(Argentina) 100% Merlot
Leve, fresco e frutado. Toques de morango, cereja e cassis. Sem estágio em carvalho. Graduação alcoólica 13,5%.
R$ 138,00

Espumante Amitié Brut
(Brasil) Chardonnay e Malvasia
Espumante fino, leve e elegante.
Notas de frutas tropicais e um toque floral.
Método Charmat. Graduação alcoólica 12,5%.
R$ 138,00

Veuve Ambal Cuvée Rosé
(Espanha) 100% Tempranillo
Espumante fácil e fresco elaborado por uma das mais respeitadas Maison da Bourgogne. Notas de morangos frescos que se mesclam a rosas e toques de pêssegos. Método Charmat. Graduação alcoólica 11,5%.
R$ 188,00

Vistaña Cabernet Sauvignon Merlot
(Chile, Vale Central)
Meia garrafa(375ml) R$ 78,00
Taça/Garrafa (187ml) R$ 47,00

MANDAMENTOS DO JORGE

I CONSIDERAI O PRÓXIMO PRA CARAIO
II NÃO PEDIREIS FIADO NEM AMANHÃ
III A PRIMEIRA É DO SANTO E FICA ESPERTO QUE O CARA TÁ OLHANDO
IV HONRAR PAI E MÃE E CUNHADA
V COBIÇAR A MULHER MAIS PRÓXIMA
VI NÃO PEDIREIS MÚSICA "PSICOERUDITA" PARA O DJ
VII NÃO LIGAREIS PARA O CELULAR DA EX-NAMORADA DEPOIS DAS 2 DA MANHÃ
VIII RECLAMAÇÕES DIRETO COM O DONO DO BAR, AQUELE ALI SEGURANDO A ESPADA ENSANGUENTADA
IX DEVOTOS TEM SEMPRE RAZÃO

cardápio desenvolvido por:
MÁRIO VIANNA
www.mariovianna.com
STUDIO FAUSTO SAEZ
WWW.FAUSTOSAEZ.COM

salvejorgevila
@barsalvejorge

Lei Água da Casa (nº17.453/2020)
Água filtrada gratuita para os nossos clientes.

Formas de Pagamento
Não aceitamos cheques

Aceitamos os seguintes cartões:
Visa • Visa Electron • Visa Vale • Amex • Master Card • Maestro • Rede Shop

Não nos responsabilizamos pelo sistema fora do ar ou problemas com o cartão de crédito.
Por favor, previna-se com outra forma de pagamento.

O álcool causa dependência e, em excesso provoca males à saúde.
Proibido a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.