

SABORES
Indivíduos
— PARA —
MOMENTOS
Especiais



Nossa História

Quem vê o nome Dom Manju não imagina o tanto de história por trás dele. Uma história de união, superação, coragem, esperança e sobretudo, paixão... Paixão e perseverança que fizeram um sonho se tornar realidade.

Ao visitar o impecável ambiente planejado e executado com esmero em cada detalhe, é difícil imaginar o caminho de preparação pelo qual passaram os irmãos Maninho e Júnior para finalmente concretizarem esse projeto e trazerem a público tudo aquilo que eles idealizaram durante tantos anos.

As diferentes características dos irmãos foram unidas pelo dom em comum para empreender e pela paixão pela área do lazer e da diversão.

A paixão pela cozinha vem da tradição familiar goiana e mineira e da influência da mãe, uma cozinheira de mão cheia. E pelo comércio, pela influência e experiências do pai.

O resultado de tudo isso é esta casa, pensada cuidadosamente para preencher uma lacuna nas cidades do Gama e da Ceilândia com um estabelecimento familiar cheio de conforto e com uma gastronomia caseira cheia de requinte.

O nome, Dom Manju, traz a união das iniciais dos irmãos, que trouxeram consigo toda a brasilidade e a rica e vasta bagagem de suas raízes refletidas em cada prato, em cada drink e em cada cerveja, servidos sempre no capricho do jeito que todo bom brasileiro gosta.

KID'S



FRANGO

Filé de frango fatiado, arroz branco, feijão e fritas.

24,90
COD. 96

FILE

24,90
COD. 95

Filé de carne fatiado, arroz branco, feijão e fritas.



SALADAS

SALADA CAESAR

29,90
COD. 70

Mix de folhas envolvido em um delicioso molho caesar, servida com lâminas de frango grelhado, queijo parmesão e croutons.



SALADA TROPICAL

Mix de folhas e frutas tropicais em cubos.

29,90
COD. 71



VEGANOS

MOQUECA VEGANA

Usamos nosso DOM para transformar esse clássico do mar em um prato vegano: Moqueca de banana da terra, abobrinha verde, carambola e castanha do Pará. Acompanha arroz branco e farofa crocante.

49,90
COD. 155



PARMEGIANA VEGANA

24,90
COD. 154

Deliciosa berinjela à parmegiana servida com fettuccine ao alho e óleo e regada ao molho caseiro de tomate.

CEVICHE

Mix especial de sabores: Manga, morango, kiwi, cebola roxa e pimenta dedo de moça. Regado com delicioso leite de tigre vegetal.

24,90
COD. 153



PETISCOS



CROQUETE DE COSTELINHA SUÍNA

Servido com delicioso molho barbecue.

49,90
COD. 35

CROQUETE DE FRANGO

49,90
COD. 37

Deliciosos croquetes de frango cremoso com queijo.



BOLINHO DE BACALHAU

Acompanhado de geléia de pimenta feita pela casa.

49,90
COD. 26

CARNE DE SOL LAMINADA

49,90
COD. 145

Tiras de carne de sol. Acompanha vinagrete e farofa da casa.



BATATA FRITA

Clássica e que todo mundo adora! Acompanha cheddar e bacon.

29,90
COD. 30



BATATA COM CUPIM CREMOSO

Batatinhas com succulento cupim desfiado e acompanha molho de queijo cremoso.

49,90
COD.141

MANTA

49,90
COD.43

Blend de carne angus recheada com queijo muçarela. Acompanha vinagrete e farofa da casa.



CEVICHE

Tilápia, leite de tigre, manga, pimenta dedo de moça e cebola roxa. Quem experimenta nunca mais esquece!

29,90
COD.41

COSTELA DE TAMBAQUI

59,90
COD.44

Temperada e empanada na farinha panko. Acompanha maionese de coentro feita pela casa.



CAMARÃO EMPANADO

Com uma crosta pra lá de especial e molho de limão que vai te conquistar!

69,90
COD.36



PETISCOS

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

Repita comigo esta oração: Papai do céu, se for da tua vontade, seu filho está pronto! Amém.

COM
CASCA
69,90
COD.150

SEM
CASCA
69,90
COD.28

TIRINHAS DE FRANGO CROCANTE

44,90
COD.31

Isclas de frango empanadas na farinha panko. Acompanha molho tártaro.

CROQUETE DE CARNE

Croquete de carne cremoso com queijo. Uma explosão de sabores!

49,90
COD.38

CASQUINHA DE SIRI

29,90
COD.142

Siri de verdade, servido com queijo e temperos da casa.

PICANHA SUÍNA COM MANDIOCA

Picanha suína de sol a palito, acompanhada de mandioca cozida.

59,90
COD.45

PETISCOS

QUEIJO COALHO COM RAGU SUÍNO

Dadinhos de queijo coalho grelhado, com ragu de costelinha suína. Uma experiência deliciosa e incrível!

59,90
COD. 39



QUEIJO COALHO

44,90
COD. 29

Servido com melão de cana, uma combinação mais que perfeita!



TORRESMO

Torresmo a pururuca em lâminas. Acompanha mandioca cozida. Simplesmente delicioso!

39,90
COD. 32



ISCA DE TILÁPIA

49,90
COD. 148

Fritinha, leve e empanada na farinha panko. Acompanha molho tártaro.



FRUTOS DO MAR



PAELLA FRUTOS DO MAR

Tudo que há de bom do MAR aqui dentro. Lagostim, camarão, anéis de lula, polvo, mexilhão e muito sabor!

2 PESSOAS
119,90
COD. 734

4 PESSOAS
199,90
COD. 735

LAGOSTA DO CHEF

2 PESSOAS
179,90
COD. 114

Nossa lagosta com arroz cremoso, alho poró e temperos especiais tem o melhor que o mar e o DOM podem oferecer.



STROGONOFF DE CAMARÃO

Se strogonoff já é delicioso... o de camarão é delicioso duas vezes! Camarões refogados com tempero especial e molho bechamel. Acompanha arroz branco e batata palha.

2 PESSOAS
79,90
COD. 134

4 PESSOAS
159,90
COD. 135



BOBÓ DE CAMARÃO

2 PESSOAS
79,90
COD. 90

4 PESSOAS
159,90
COD. 91

Acompanha arroz branco e farofa crocante da casa.



CAMARÃO DOM MANJU

Especialidade da casa. Nosso querido camarão ao molho cremoso de requeijão com cubos de queijo coalho, azeitonas pretas, gratinado com queijo provolone. Acompanha arroz branco e batata palha.

2 PESSOAS
79,90
COD. 102

4 PESSOAS
159,90
COD. 103



CHICLETE DE CAMARÃO

Uma deliciosa experiência de camarões refogados com alho, cebola e molho bechamel. Acompanha arroz branco e batata frita.

2 PESSOAS
79,90
COD. 128

4 PESSOAS
159,90
COD. 129



CAMARÃO TAILANDÊS

Camarões ao curry, acompanhado de arroz levemente picante. Combinação incrível e deliciosa!

2 PESSOAS
79,90
COD. 185

4 PESSOAS
159,90
COD. 186



CAMARÃO ALHO PORÓ

Camarões refogados com alho, cebola, alho poró acrescido de molho bechamel e arroz gratinado com queijo muçarela.

2 PESSOAS
79,90
COD. 132

4 PESSOAS
159,90
COD. 133



FRUTOS DO MAR

CAMARÃO COM LEGUMES SALTEADOS

Camarões salteados com legumes, acompanhado de arroz de brócolis.

2 PESSOAS
79,90
COD. 183

4 PESSOAS
159,90
COD. 184

CAMARÃO À GREGA

2 PESSOAS
79,90
COD. 130

4 PESSOAS
159,90
COD. 131

Camarões empanados em panko, servidos com arroz à grega e molho de tomate gratinado com muçarela.

ARROZ DE POLVO

Suculento arroz de polvo temperado com pimentões coloridos, tomate, cheiro verde e molho artesanal da casa.

2 PESSOAS
119,90
COD. 312

4 PESSOAS
199,90
COD. 313

CAMARÃO DO CHEF

2 PESSOAS
79,90
COD. 732

4 PESSOAS
159,90
COD. 733

Camarões refogados com alho e cebola, servido com arroz cremoso, ervilha, presunto, champignon e molho bechamel. Simplesmente sensacional!

FRUTOS DO MAR

CAMARÃO TROPICAL

2 PESSOAS
79,90
COD. 178

Novidade do Dom. Delicioso arroz cremoso com camarões, molho bechamel, abacaxi caramelizado e gratinado.



CAMARÃO COM COCO

Experiência saborosa na medida certa: Camarões com arroz cremoso preparados no leite de coco e coco ralado.

2 PESSOAS
79,90
COD. 181

4 PESSOAS
159,90
COD. 182



FETTUCCINE DE CAMARÃO

O prato perfeito existe e a gente pode provar: fettuccine com camarões salteados na manteiga, alho, bacon crocante, queijo coalho, molho de tomate especial e manjeriço.

2 PESSOAS
79,90
COD. 136

4 PESSOAS
159,90
COD. 137



PEIXES

SALMÃO DO CHEF

Queridinho do chefe e amado por vocês, salmão grelhado gratinado com queijo provolone, alho poró e fios de melão. Acompanha fettuccine.

89,90
COD. 89

SALMÃO COM ARROZ CREMOSO DE LIMÃO SICILIANO

89,90
COD. 305

Mix incrível de sabores que o chef uniu! Salmão grelhado sobre arroz cremoso de limão siciliano.



TILÁPIA COM LÂMINAS DE BACON

Tilápia grelhada com lâminas de bacon. Acompanha arroz à grega.

89,90
COD. 190



PIRARUCU ASSADO COM LEGUMES

89,90
COD. 197

Pirarucu assado com legumes. Acompanha arroz com brócolis.



BACALHAU À GOMES DE SÁ

Saborosos filés frescos de bacalhau servidos com batatas ao murro. Acompanha legumes salteados e arroz à grega.

89,90
COD. 306

TILÁPIA EMPANADA COM COCO

89,90
COD. 199

Sabores perfeitos e na medida certa: tilápia empanada no coco. Acompanha arroz de leite de coco e finalizado com coco ralado.



PEIXE À DELÍCIA

Deliciosa pescada amarela grelhada servida com molho de queijo muçarela. Acompanha arroz com brócolos.

89,90
COD. 138





PESCADA AMARELA EMPANADA COM COCO

Simplesmente uma explosão de sabores diferentes de tudo que você já experimentou! Pescada amarela empanada com uma camada crocante de farinha panko e coco, servida com purê de banana da terra.

2 PESSOAS
89,90
COD. 140

PESCADA À BELLE MEUNIÈRE

89,90
COD. 407

Combinação saborosa de pescada amarela servida com molho à belle meunière. Acompanha arroz com brócolis.



SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Clássico que todo mundo ama! Servido com legumes, arroz com brócolis e molho de maracujá.

89,90
COD. 88



TILÁPIA GRELHADA

2 PESSOAS
89,90
COD. 139

Servida com batata sauté. Acompanha arroz com brócolis.



PIRARUCU COM ARROZ DE LARANJA

Novidade deliciosa. Pirarucu grelhado com arroz cremoso de laranja.

89,90
COD. 198



BRANDADE DE BACALHAU

89,90
COD. 112

Leves e deliciosos filés frescos de bacalhau, servidos sobre purê de batatas, azeitonas pretas e pimentões.



PIRARUCU COM ARROZ DE CASTANHA

Pirarucu grelhado com arroz cremoso de Castanha. Acompanha molho de maracujá.

89,90
COD. 200



MOQUECAS



MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

O que falar sobre o mar? Além de todo o encanto, nos proporciona uma experiência maravilhosa igual a esta moqueca. Servida com arroz branco, pirão e farofa crocante da casa.

2 PESSOAS
129,90
COD. 110

4 PESSOAS
199,90
COD. 111

MOQUECA DE PIRARUCU

2 PESSOAS
129,90
COD. 191

4 PESSOAS
199,90
COD. 192

Deliciosa moqueca de pirarucu. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa crocante da casa.

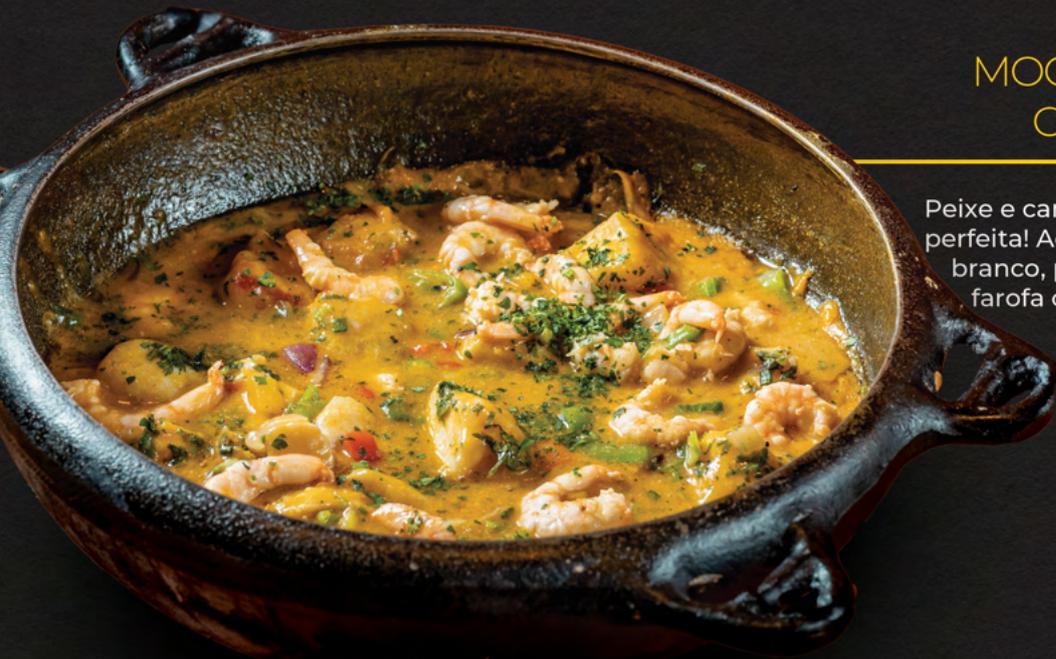


MOQUECA DE PEIXE COM BANANA DA TERRA

Peixe refogado com cebola, alho, pimentões coloridos, regado com delicioso molho de moqueca e leite de coco. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa crocante da casa.

2 PESSOAS
129,90
COD. 738

4 PESSOAS
199,90
COD. 739



MOQUECA PIRARUCU COM CAMARÃO

Peixe e camarão, combinação perfeita! Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa crocante da casa.

2 PESSOAS	4 PESSOAS
129,90	199,90
COD. 193	COD. 194

MOQUECA DE PESCADA AMARELA AO MOLHO DE CAMARÕES

2 PESSOAS	4 PESSOAS
129,90	199,90
COD. 736	COD. 737

Temos o DOM de fazer combinações perfeitas: pescada amarela com camarões deliciosos. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa crocante da casa.



MOQUECA DE PIRARUCU COM LEGUMES

Sabores incríveis que se juntam nessa moqueca. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa crocante da casa.

2 PESSOAS	4 PESSOAS
129,90	199,90
COD. 195	COD. 196



CLÁSSICOS BRASILEIROS



CARNE DE SOL CREMOSA

Carne seca puxada na manteiga e alho, molho bechamel, nata, queijo coalho, arroz e gratinado com queijo coalho.

79,90
COD. 149

ARROZ CAMPEIRO

79,90
COD. 159

Delicioso arroz rústico feito com mix de carnes, finalizado com torresmo crocante.



ARROZ DE COSTELA

Costela bovina desfiada com succulento arroz, mix de pimentões com toque especial de queijo provolone.

79,90
COD. 152

PARMEGIANA

	2 PESSOAS	4 PESSOAS
FILE	89,90 COD. 742	179,90 COD. 743

FRANGO	69,90 COD. 740	139,90 COD. 741
--------	-------------------	--------------------

De filé ou frango, nós temos o DOM de fazer parmegiana. Acompanha arroz branco e fritas.



ARROZ DE FRANGO CREMOSO

Frango desfiado com arroz cremoso de catupiry, açafrão, bacon, tomate, pimentões coloridos, cenoura e ervilha. Simplesmente incrível e saboroso.

79,90
COD. 158



ARROZ CARRETEIRO

79,90
COD. 151

Arroz bem succulento e soltinho, servido com cubos de carne, calabresa, bacon, molho de tomate, servido com 3 ovos em cima.



PANELINHAS

ARROZ DE COSTELINHA SUÍNA

Arroz com costelinha suína desfiada ao próprio molho, queijo coalho, cubos de abacaxí, tomates e cheiro verde. Gostoso pra caramba que nem o mexidão que a gente faz quando tá com aquela fome.

69,90
COD.118

BAIÃO DE DOIS

Combinação mais incrível que baião de dois só quando ele vem acompanhado por uma deliciosa carne de sol, feijão de corda, queijo com mais 3 ovos fritos.

69,90
COD.116



PANELINHA DE BACALHAU

No cerrado também se encontram os melhores sabores do mar... E preparados com um capricho de fazer inveja em vários litorais por aí. Saboreie essa panelinha de bacalhau com pimentões, azeitona preta, tomate, ovo cozido e arroz.

69,90
COD.115



GUARNIÇÕES 17,90

ARROZ BRANCO COD.7
ARROZ COM BRÓCOLIS COD.8
ARROZ À GREGA COD.3
ARROZ CREMOSO COD.10
PIRÃO COD.124
MANDIOCA FRITA COD.22
MANDIOCA COZIDA COD.21
PURÊ DE BATATA COD.119

VINAGRETE COD.23
FAROFA DE BANANA COD.16
FAROFA DE OVOS COD.18
LEGUMES SALTEADOS COD.20
FEIJÃO DE CALDO COD.19
FEIJÃO TROPEIRO COD.12
PURÊ DE BANANA DA TERRA COD.6

CARNES

CUPIM RECHEADO

O cupim perfeito existe e é do DOM! Assado lentamente, recheado com muito queijo muçarela. Acompanha batata canoa.

109,90
COD. 79



MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

109,90
COD. 85

Delicioso medalhão de filé mignon grelhado, servido com batata canoa.



CARNE DE SOL ANGUS

Servida em tiras e gratinada com muito queijo muçarela. Acompanha mandioca cozida.

99,90
COD. 73



MAMINHA

99,90
COD. 77

Deliciosa maminha grelhada. Acompanha batata canoa.



CUPIM

99,90
COD. 75

Cupim desmanchando, assado lentamente e com ótimo tempero do chef. Acompanha batata canoa.



ANCHO ANGUS

Bife típico argentino com marmoreio evidente que é a famosa gordura entremeadada na carne. Acompanha batata canoa.

99,90
COD. 78



BRISKET

99,90
COD. 76

Sabor inigualável é esse Brisket assado lentamente com especiarias. Acompanha batata canoa.



COSTELÃO BOVINO

Quando você acha que já viu de tudo neste mundo... vem um costelão desse jeito: suculento, macio e soltando o osso! Acompanha batata canoa.

149,90
COD. 80



PICANHA

149,90
COD. 74

Nós temos o Dom da Picanha Angus. Saborosa, macia e acompanhada de batata canoa.



S O B R E M E S A S



BROWNIE DO DOM

Tem doce mais doce que o doce do brownie do DMJ? A gente te responde: NÃO! E ele é o melhor do mundo também: Crocante por fora, cremoso por dentro, servido com sorvete de creme e morangos frescos.

29,90
COD.161

PUDIM

14,90
COD.49

Clássico pudim de leite com gostinho de casa de vó.



TIRAMISÙ

Tradicional sobremesa italiana com creme de queijo mascarpone e café. Saborosa e clássica.

29,90
COD.56



MIL FOLHAS

Para adoçar o dia: sobremesa de massa folhada, preparada com baba de moça, creme de confeitiro e creme de abacaxi.

29,90
COD.57

PANNA COTTA MARACUJÁ (SEM LACTOSE)

19,90
COD.58

Sobremesa preparada com creme de leite, leite, açúcar e geleia de maracujá. Sem lactose.



MARQUISE DE CHOCOLATE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Deliciosa mousse de chocolate francesa, servida com calda de frutas vermelhas.

29,90
COD.55

FRUTAS DA ESTAÇÃO

29,90
COD.59

Consultar disponibilidade de sobremesa da fruta da estação.



DOM MANJU
RESTAURANTE BAR

WWW.DOMMANJU.COM.BR

DMJ GAMA
(61)3254-7831

DMJ CEILÂNDIA
(61)3376-4532

ACESSE NOSSO INSTAGRAM:



DOMMANJURESTAURANTEBAR