

A detailed line drawing of a large, broad leaf with prominent veins, positioned in the upper right corner of the page. The drawing is in a light brown color, matching the background's palette.

Okarú

Restaurante

A large, elegant, light brown swirl or flourish that starts from the bottom left and curves upwards and to the right, framing the lower part of the text.



No coração da Vila Aty Lodge, o Okarú é mais do que um restaurante: é um convite à descoberta dos sabores do Maranhão em harmonia com a leveza da cozinha contemporânea.

Cada prato que você encontra aqui foi pensado com carinho pela nossa equipe, unindo técnica, criatividade e ingredientes frescos, muitos deles colhidos diretamente da nossa horta ou adquiridos de produtores da comunidade local. Manjericão, salsinha, hortelã e outros toques especiais chegam à sua mesa carregando o frescor da terra e o cuidado com cada detalhe.

Seja para um almoço leve, um jantar sob as estrelas ou uma celebração entre amigos, queremos que cada experiência no Okarú seja inesquecível, do primeiro gole ao último sabor.

At the heart of Vila Aty Lodge, Okarú is more than just a restaurant: it's an invitation to discover the authentic flavors of Maranhão in harmony with the lightness of contemporary cuisine.

Every dish you'll find here is thoughtfully crafted by our team, combining technique, creativity, and fresh ingredients, many of them harvested from our own garden or sourced from local producers. Basil, parsley, mint, and other special touches arrive at your table carrying the freshness of the land and the care behind every detail.

Whether it's a light lunch, a dinner under the stars, or a celebration with friends, we want every experience at Okarú to be unforgettable, from the first sip to the last bite.

RESTAURANT RESERVATIONS
WHATSAPP NUMBER: **+55 98 99110-4819**
VISIT OUR WEBSITE: VILAATY.COM.BR

PETISCOS

APPETIZERS

Belisquete de tapioca com geleia de pimenta dedo-de-moça 🌶️

Tapioca nibbles served with sweet chili sauce

Bolinho de pescada amarela à moda do Okarú 🐟

Okarú-style yellow hake dumpling

Goujonette de peixe crocante com molho tártaro 🐟

Crispy fish goujonette served with tartar sauce

Picanha em tiras com cebola roxa, pimentões à julienne e macaxeira frita 🌶️🐟

Sliced picanha steak with red onions, julienned bell peppers, and fried cassava.

Picanha em tiras com Farofa de cachaça e vinagrete tropical 🐟

"Sliced picanha steak with cachaça farofa and tropical vinaigrette.

Camarões empanados em farinha panko com molho tártaro 🐟

Panko-Crusted Shrimp with Tartar Sauce

Camarão alho e óleo 🌶️🐟

Garlic Sautéed Shrimp

Trio de bruschettas (Caprese • Salmão com manga • Cogumelos salteados)

Bruschetta trio (Caprese • Salmon with mango • Mushrooms)

Filé com fritas, pimentões e molho roti 🌶️🐟

Filet steak with fries, bell peppers and roti sauce.

ENTRADAS E SALADAS

STARTERS AND SALADS

Ceviche de robalo ou Camarão à moda peruana com chips de batata doce crocante 🌶️🐟

Peruvian-style sea bass ceviche with crispy sweet potato chips

Tartar de filé mignon ao molho genovês com mini salada e torradas (opcional de chips sem glúten) 🐟

Beef Tenderloin Tartare with Genovese Sauce, Mini Salad, and Toasts (Gluten-Free Chips Optional)

Arancini - bolinho de risto recheado

Arancini - stuffed risotto balls

Salada verde de camarão com maçã ao molho de mostarda e mel 🌶️🐟

Green shrimp salad with apple, honey and mustard dressing

Mix de folhas com manga e abacate, molho de mostarda e mel com crocante de gergelim 🌶️🐟

Mixed Greens with Mango and Avocado, Honey Mustard Dressing, and Sesame Crunch

Salada verde com carne seca, lâminas de queijo de cabra, azeite trufado e redução de goiabada 🌱

Green Salad with Dried Beef, Goat Cheese Slices, Truffle Oil, and Guava Reduction

Salada Caesar, alface americana, com tiras de filé de frango grelhado, croutons, tomate cereja e queijo parmesão 🌱

Caesar Salad with Iceberg Lettuce, Grilled Chicken Strips, Croutons, Cherry Tomatoes, and Parmesan Cheese

PRATOS KIDS

KIDS DISHES

Escolha a Proteína (Filé de frango ou Peixe ou Carne) com arroz branco, farofa de ovo e batata frita (opcional sem glúten) 🌱

Choose Your Protein (Chicken Fillet, Fish, or Beef) served with White Rice, Egg Farofa, and French Fries (Gluten-Free Option)

Espaguete à bolonhesa (opcional sem glúten) 🌱

Spaghetti Bolognese (Gluten-Free Option Available)

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

Camarão ao molho de moqueca servido com arroz de alho, farofa de pipoca e crocante de vinagreira 🌱

Shrimp in moqueca sauce served with garlic rice, popcorn farofa, and crispy sorrel leaves.

Risoto a primavera, legumes frescos em brunoise, finalizado com azeite de ervas. 🌱 🌱 🌱

"Spring risotto with fresh brunoise vegetables, finished with herb-infused olive oil."

Filé de peito de frango com purê de abóbora, legumes e chips de batata doce 🌱 🌱

Chicken Breast Fillet with Pumpkin Purée, Vegetables, and Sweet Potato Chips

Espaguete al Mare (camarão, lula e polvo) 🌱

Spaghetti al Mare (Shrimp, Squid, and Octopus)

Espaguete ao pesto de vinagreira com camarões grelhados e tuile de parmesão

Spaghetti with Sorrel Pesto, Grilled Shrimp, and Parmesan Tuile

Penne a la Tiquira com camarão ao molho de tomate e basilíco 🌱

Penne alla Tiquira with Shrimp in Tomato and Basil Sauce

Polvo grelhado com purê de macaxeira, vinagrete de maçã e chips de batata doce 🍷

Grilled Octopus with Cassava Purée, Apple Vinaigrette, and Sweet Potato Chips

Tranche de salmão grelhado ao molho de moqueca com risoto cítrico e crocantes de castanhas 🍷

Grilled Salmon Tranche with Moqueca Sauce, Citrus Risotto, and Nut Crunch

Salmão grelhado com panachê de legumes ao molho de limão siciliano 🍷 🍷

Grilled Salmon with Vegetable Panaché and Sicilian Lemon Sauce

Espaguete de legumes com molho pomodoro basilico 🍷 🍷 🍷

Vegetable Spaghetti with Tomato Basil Sauce

Moqueca de caju ou banana com arroz de coco e farofa de pipoca 🍷 🍷 🍷

Cashew or Banana Moqueca with Coconut Rice and Popcorn Farofa

CLÁSSICOS OKARÚ

OKARÚ CLASSICS

Filé de pescada grelhada com risoto de camarões secos e vinagreira ao perfume de limão siciliano 🍷

Grilled Brazilian pescada fillet served with dried shrimp and vinagreira risotto, scented with Sicilian lemon.

Tornedor de filé com molho roti, aligot de macaxeira e tomate confitado 🍷

Beef Tenderloin Tournedo with Rôti Sauce, Cassava Aligot, and Confit Tomato

Picanha argentina com risoto de gorgonzola e crispy de couve 🍷

Argentinian Picanha with Gorgonzola Risotto and Crispy Kale

Risoto de camarão com manga, queijo de cabra e azeite de trufas 🍷

Shrimp Risotto with Mango, Goat Cheese, and Truffle Oil

Fettuccine com filé mignon ao molho de gorgonzola 🍷

Fettuccine with Beef Tenderloin in Gorgonzola Sauce

PARA COMPARTILHAR

TO SHARE

Mariscada do Okarú - *Okarú Seafood Medley* 🇺🇲

Polvo, lula, camarão salteados no azeite extra virgem regado com leite de coco, com cebola, tomates e arroz de alho

Octopus, squid, shrimp sautéed in extra virgin olive oil, drizzled with coconut milk, with onions, tomatoes, and garlic rice.

Camaroada - *Brazilian Shrimp Stew* 🇧🇷

Camarões, patinhas de caranguejo, ovos cozidos em caldo de legumes e batata em cubo, leite de coco, vinho branco e cheiro-verde acompanhada de arroz branco e pirão de farinha de mandioca

Shrimp, crab claws, boiled eggs in vegetable broth and cubed potatoes, coconut milk, white wine, and herbs, accompanied by white rice and manioc flour pirão.

Filé de pescada com arroz de cuxá, mix de folhas farofa e vinagrete 🇧🇷

Brazilian pescada fillet served with cuxá rice, mixed leaves, farofa and vinaigrette.

Peixada Atins - *Atins Fish Stew* 🇧🇷

Ensopado de pescada amarela e camarões com leite de coco, ovos cozidos, batata, arroz branco e pirão de farinha de mandioca

Stew of yellow croaker and shrimp with coconut milk, boiled eggs, potatoes, white rice, and cassava flour pirão (a traditional Brazilian porridge)

SOPAS

SOUPS

Sopa de legumes com massa curta 🇧🇷

Vegetable soup with short pasta

Sopa de frango (canja) com massa curta 🇧🇷

Chicken soup with short pasta

SOBREMESAS

DESSERTS

Torta de chocolate meio amargo com caramelo de flor de sal

Bittersweet chocolate tart with fleur de sel caramel

Cocada de forno com sorvete de tapioca 🇺🇲

Warm baked cocada served with tapioca ice cream

Taça de sorvete especial - *Special ice cream*

Taça tiramissù - *Tiramisu cup*

Pudim de leite zero lactose - *Lactose-free milk pudding*

COQUETÉIS

COCKTAILS

Caipirinha - Cachaça tradicional e limão

Caipirinha - traditional cachaça and lemon

Caipirinha premium - Cachaça premium e limão

Premium Caipirinha - premium cachaça and lemon

Caipiroska - Vodka smirnoff e frutas da estação

Smirnoff vodka and seasonal fruits

Caipiroska premium - Vodka importada e frutas da estação

Imported vodka and seasonal fruits

Aty especial da casa - Manga, maracujá, limão, gengibre e vodka nacional

Aty special of the house - Mango, passion fruit, lemon, ginger and national vodka

Plâncton especial da casa - Vodka smirnoff, abacaxi, limão, manjeriçao

Pineapple, lemon, basil and national vodka

Guará especial da casa - Aperol, gin, suco de laranja, gengibre, tônica, xarope de hortelã com gengibre

Guará special of the house - Aperol, gin, orange juice, ginger, tonic, ginger mint syrup

Gin & Tônica - Gin premium, lâmina de limão, alecrim e água tônica

Gin & Tonic - Aperol, sparkling water and sparkling wine

Aperol Spritz - Aperol, água com gás e espumante

Aperol Spritz - Aperol, sparkling wine and sparkling water

Negroni - Gin, campari, vermut, gelo e laranja

Gin, campari, vermouth, ice and orange

Pininga - Manjeriçao, limão, xarope, gin e curaçao blue

Basil, lemon, sugar syrup, gin and blue curaçao

OUTRAS BEBIDAS

OTHER DRINKS

Cerveja - Long neck

Beer - Long neck

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Água sem gás

Still water

8

Água com gás

Sparkling mineral water

8

Refrigerante - lata 350 ml

Soda - 350 ml can

Energético

Energy drink

Sucos - 300ml

fruit Juice - 300ml

Smoothie - suco de laranja, manga e coco

Smoothie - Orange juice, mango and coconut Passion fruit

MAIS INFORMAÇÕES



MORE INFORMATION

A TAXA DE 10% É OPCIONAL E INTEGRALMENTE DESTINADA À EQUIPE DE ATENDIMENTO DO BAR E RESTAURANTE.

10% FEE IS OPTIONAL AND THE VALUE IS TOTALLY DIRECTED TO THE BAR AND RESTAURANT STAFF

CARTA DE VINHOS

WINE LIST

BRANCO

WHITE WINE

Amayan Torrontés 

Amayan Torronté

Chac Chac Sauvignon blanc 

Chac Chac Sauvignon blanc

Lagoa Azul White 

Blue Lagoon white

Arte Chardonnay 

Arte Chardonnay

Coutada Velha 

Coutada Velha

VERDE

VINHO VERDE

Bico Amarelo 

Bico Amarelo

Pardalito 

Pardalito

ROSÉ

ROSÉ WINE

Cabriz 

cabriz

Clau de Val 

Clau de Val

Mapu 

Mapu

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

Chandon Rosé 

Chandon Rosé

Chandon 

Chandon

Freixenet 

Freixenet

TINTO

RED WINE

ARGENTINA 

Amayan Malbec

Amayan Malbec

La Linda Malbec

La Linda Malbec

Salentein Malbec

Salentein Malbec

BRASIL 

**Fausto Cabernet
Sauvignon (Pizzato)**

Fausto Cabernet

Sauvignon (Pizzato)

PORTUGAL 

Quinta do Correio

Quinta do Correio

Coutada Velha

Coutada Velha

CHILE 

**Mapu Reserva
Merlot**

Mapu Reserva Merlot