

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

No Danko propomos uma extensão de paisagens sensoriais que diversos elementos brasileiros carregam. Somos um espaço de convivência com posição destacada, em frente ao espelho d'água do Passeio Primavera.

Aqui, unimos gastronomia, arte, ambiência e pessoas!

O menu, assinado por André Nutrichef, é inspirado em alimentos naturais e combinações incomuns - realçam o genuíno sabor dos ingredientes e remetem a vínculos afetivos e referências locais.

A excelência aplicada à simplicidade da gastronomia, a força da música e a identidade da arquitetura e design brasileiros, sintetizam a nossa essência: em cada detalhe, a verdade das coisas.

Sejam bem-vindos!

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



@danko.floripa



48 99161-0610



Gastronomia é a arte de despertar
todos os sentidos e transportar-nos
às melhores memórias.

POR

André NutriChef



Foto Carlos Lopes

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Mexilhões Danko



COUVERT

R\$ 42

Hummus de cenoura | Chips de banana | Chips de aipim | Pão de milho | Amendoim salgado | Pesto

ENTRADAS

1. Mexilhões Danko

R\$ 54

06 Mexilhões ao curry | Ervas frescas

2. Steak Tartar

R\$ 63

Carne crua na ponta da faca | Gema curada com tucupi preto | Chips de banana

3. Ostras Big Pink

R\$ 59

06 Ostras da Ilha | Velouté de castanhas com vinho rosé | Gremolata de aipim com Grana Padano e ervas

4. Ostras ao Carregal

R\$ 57

06 Ostras da Ilha | Manteiga de ostras | Vinho branco | Ervas frescas | Parmesão

5. Croqueta de Moqueca de Palmito

R\$ 36

04 Bolinhos de moqueca de palmito | Aioli de abacate

6. Ratatoulli Premiado

R\$ 38

Por Chef Igor Krupp

Abobrinha | Beringela | Pimentões | Cebolas | Tomate defumado | Chips de aipim e banana

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

7. Hummus com Pétalas de Cebola R\$ 49

Hummus de cenouras assadas | Pétalas de cebolas caramelizadas | Pistaches | Ervas frescas | Pão de milho

8. Burrata Catalã R\$ 89

Burrata | Molho romesco | Tomatinhos confitados | Pesto de manjeriço com ora-pro-nóbis | Presunto de Parma | Pão de milho

9. Polvo Mediterrâneo R\$ 72

Vinagrete de polvo em lascas | Molho romesco | Pão de milho

10. Crazy Ceviche R\$ 42

Tartar de banana-da-terra | Chips de aipim

11. Batatas Fritas Fabulosas R\$ 29

Batata canoa frita | Fitosal | Ketchup artesanal da casa

12. Duo de Batatas R\$ 32

Batata canoa frita | Chips de batata doce com mix de ervas | Fitosal | Ketchup artesanal da casa

13. Tábua Primavera R\$ 72

Por Chef Igor Krupp

Seleção de embutidos | Queijo | Azeitonas | Frutas da estação | Geleia pura de pimenta | Limão siciliano tostado | Pão e chips de aipim



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Hummus com Pétalas de Cebola



Tábua Primavera Por Chef Igor Krupp



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Nhoque Carijón



Salada Serrana de Rosbife



PRINCIPAIS

- 
- 1. Filé Moysés Liz** **R\$ 109**

Filé mignon | Quinoto ou risoto de queijo com cogumelos | Cogumelos recheados à Fiorentina
 - 2. Costelinhas Bem Brasileiras** **R\$ 87**

Costela suína ao molho de bergamota | Farofa crocante com amêndoas | Purê de abóbora com gengibre | Alho poró confitado
 - 3. Quinoto Manezinho** **R\$ 84**

Por Chef Igor Krupp
Quinoto com pescada | Camarões | Mexilhões e polvo
 - 4. Como o Mar Está** **R\$ 88**

Pesca do dia com crocante de castanhas | Molho Thai | Purê de mandioquinha | Vegetais assados | Farofa de aviú
 - 5. Entrecot em Tramas** **R\$ 89**

Entrecot com manteiga e ervas | Molho roti com vinho tinto | Fettuccine verde ao molho de queijo | Gremolata de parmesão
 - 6. Lá Vem o Pato** **R\$ 85**

Confit de Pato | Arroz caldoso marroquino | Amêndoas crocantes | Cebolas douradas | Especiarias | Ervas frescas
 - 7. Jardim dos Polvos** **R\$ 116**

Tentáculos de polvo | Rosti de aipim | Vegetais à provençal | Molho romesco
 - 8. Nhoque Carijó** **R\$ 71**

Nhoque de aipim crocante | Molho branco de castanhas, vinho branco e missô | Cogumelos orgânicos braseados | Parmesão vegano

9. Gambas Salteadas

Por Chef Igor Krupp

Camarões selecionados salteados | Molho bisque | Spaguetti italiano di semola di grano duro al Nero di Seppia

R\$ 98

10. Lasanha Púrpura

Berinjela | Molho de tomates | Queijo cremoso de castanhas com missô | Sementes defumadas | Parmesão vegano | Pesto | Tomates confitados

R\$ 66

11. Salada Serrana de Rosbife

120 gramas de rosbife com ervas | Folhas verdes selecionadas e PANC* | Lascas de queijo parmesão | Molho agridoce de frutas vermelhas da Serra Catarinense | Sementes defumadas | Pétalas de cebolas caramelizadas

R\$ 58

12. Salada Burle

06 camarões grelhados | Quinoa | Vinagrete com maçã | Folhas verdes selecionadas e PANC* | Aioli de abacate | Sementes crocantes

R\$ 67

13. Salada Kliass

80 gramas de cogumelos grelhados | Folhas verdes selecionadas e PANC* | Homus de cenoura | Abobrinha assada | Pickles de pepino | Tomate confitado | Brócolis assado | Pesto de manjeriço com ora pro nobis | Parmesão vegano

R\$ 49

*PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais

INFANTIS

14. Brasileirinho

Arroz | Feijão | Chips de Aipim | Vegetais | Frango ou carne

R\$ 48

15. Italianinho

Espaguete | Manteiga ou molho vermelho | Vegetais | Frango ou carne

R\$ 46

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Costelinhas Bem Brasileiras



Jardim dos Polvos



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

SOBREMESAS

1. Samba Aqui

R\$ 35

Mousse de chocolate 40% | Caramelo salgado | Casquinha crocante de amêndoas | Compota de frutas vermelhas da Serra Catarinense | Frutas frescas

2. Bombocado 6 Estrelas

R\$ 38

Cocada de aipim | Compota de abacaxi | Caramelo salgado | Lascas de castanha | Formiga capim-limão

3. Chico Balanceado em Paleta

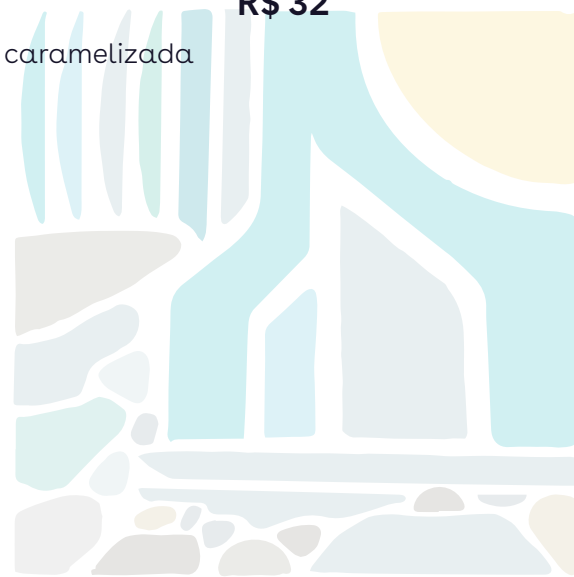
R\$ 29

Banana caramelizada | Sorvete de *crème pâtissière* | Crocante de chocolate branco | Caramelo da banana | Merengue de canela

4. Crocante Cacupé

R\$ 32

Casquinha crocante | Doce de leite de castanhas | Macadâmia caramelizada com especiarias



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Bombocado 6 Estrelas



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



Laranjal

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

BEBIDAS

1. Água

Com ou sem gás

R\$ 7

2. Refrigerante

R\$ 9

3. Sucos

Sabores naturais de frutas da estação

R\$ 15

4. Taça de Vinho

R\$ 28

5. Taça de Espumante

R\$ 28

6. Cafés *tres*

Três Corações

Café Espresso

R\$ 7

Café com Leite | Capuccino | Chocolate Quente

R\$ 10

7. Chás *tres*

Variedades Três Corações

R\$ 9





COQUETÉIS AUTORAIS

1. Laranja

Gin Tanqueray Sevilla | Aperol | Licor 43 | Vermouth seco

R\$ 49

2. G&T Me Amora

Gin Tanqueray Royale | Tônica | Amoras cítricas

R\$ 46

3. G&T Deluxe

Gin Hendrick's | Gelo de água de pepino | Tônica | Perfume de Palmarosa

R\$ 88

4. M.T.M Magic Tonic Mallorca

Gin infusionado com *Clitoria Ternatea* | Mix cítrico | Tônica | Bouquet Garni

R\$ 44

5. Broquéis

Bourbon | Syrup de mirtilo | Gengibre | Vermouth seco | Tabasco

R\$ 35

6. In Dubio Pro Reo

Cachaça envelhecida | Coulis de manga com cardamomo | Shrub de maracujá e crocante de maracujá

R\$ 40

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

7. Ora Bolas

Vodka | Purê de peras caramelizadas com canela | Limão siciliano | Syrup especial de hibisco

R\$ 38

8. Jamburee

Cachaça de Jambu | Syrup de capim limão com camomila | Shrub de maracujã | Crocante de maracujã e hortelã

R\$ 38

9. Magali

Campari | Syrup de melancia | Limão siciliano | Hortelã

R\$ 42

MOCKTAIL (Coquetéis sem álcool)

10. Breeza

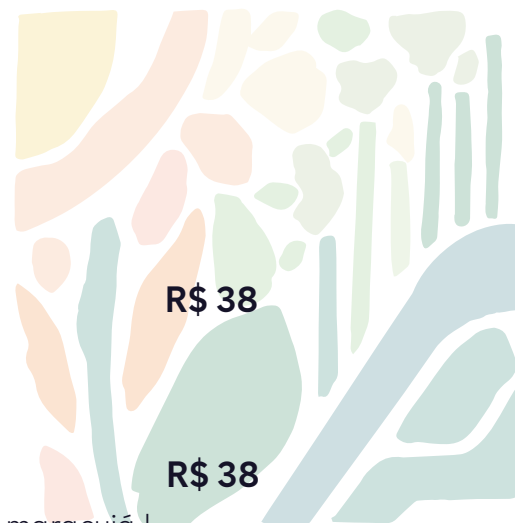
Cordial de abacaxi grelhado com gengibre | Limão siciliano | Tônica | Syrup especial de hibisco | Abacaxi Brûlée

R\$ 35

11. Data Venia

Compota de frutas vermelhas | Syrup de mirtilo e gengibre | Manjeriço | Limão taiti | Tônica

R\$ 31



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

COQUETÉIS CLÁSSICOS

1. Negroni

Gin | Campari | Vermouth rosso

R\$ 37

2. Negroni Deluxe

Gin Hendrick's | Campari | Carpano rosso

R\$ 85

3. Dry Martini

Gin Tanqueray | Noilly Prat | Azeitonas

R\$ 45

4. Old Fashioned

Bourbon | Syrup laranja bahia | Angostura

R\$ 37

5. Manhattan

Bourbon | Vermouth rosso | Angostura | Cereja

R\$ 38

6. G&T Classic

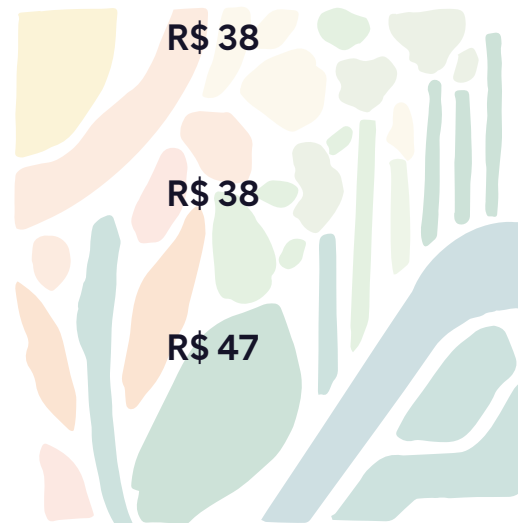
Gin Gordons | Tônica | Limão taiti com alecrim

R\$ 38

7. G&T Premium

Gin Tanqueray | Tônica | Limão siciliano

R\$ 47



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

8. Fitzgerald

Gin | Syrup | Limão siciliano | Angostura

R\$ 42

9. Moscow Mule

Vodka Ketel One | Syrup gengibre | Limão taiti | Espuma cítrica com raspas de limão taiti

R\$ 38

10. Mojito

Rum Havana 3 | Syrup limão taiti | Hortelã | Club Soda

R\$ 39

11. Margarita

Tequila silver | Triple sec | Limão taiti | Sal

R\$ 45

12. AperolSpritz

Aperol | Espumante Brut | Club Soda

R\$ 37

13. French 75

Gin | Syrup | Limão siciliano | Espumante Brut

R\$ 38

14. Carajillo

Café espresso | Licor 43

R\$ 45

15. Espresso Martini

Vodka | Licor de café | Café espresso

R\$ 35

Obs.: Para outros clássicos consulte o bartender.

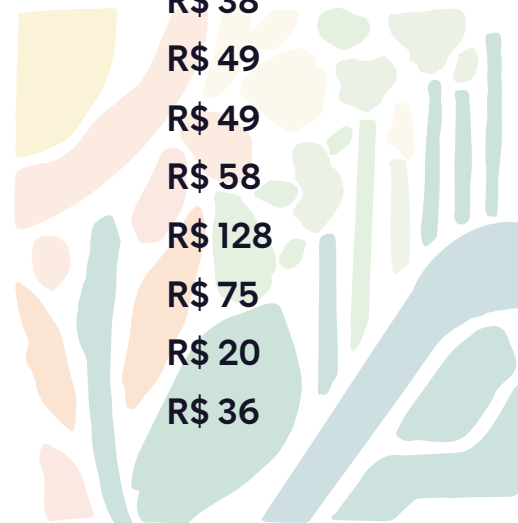


DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

DOSES

1. Whisky Bourbon Bulleit	R\$ 45
2. Whisky J.W. Red Label	R\$ 29
3. Whisky J.W. Black Label	R\$ 44
4. Whisky J.W. Double Black	R\$ 49
5. Whisky J.W. Gold Label	R\$ 88
6. Whisky J.W. Green Label	R\$ 115
7. Whisky J.W. Blue Label	R\$ 325
8. Whisky 12 Anos Grand Old Parr	R\$ 45
9. Whisky 18 Anos Grand Old Parr	R\$ 139
10. Whisky Single Malte Singleton	R\$ 142
11. Gin Tanqueray	R\$ 38
12. Gin Tanqueray Sevilla	R\$ 49
13. Gin Tanqueray Royale	R\$ 49
14. Gin Tanqueray Ten	R\$ 58
15. Gin Monkey 47	R\$ 128
16. Gin Hendrick's	R\$ 75
17. Sake Jun Daiti	R\$ 20
18. Cachaça Ypioca 5 Chaves	R\$ 36



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

LICORES

1. Amarula	R\$ 39
2. Baileys	R\$ 38
3. Cointreau	R\$ 42
4. Jagermeister	R\$ 32
5. Licor 43	R\$ 42
6. Vinho do Porto Messias Tawny	R\$ 35



DANKO

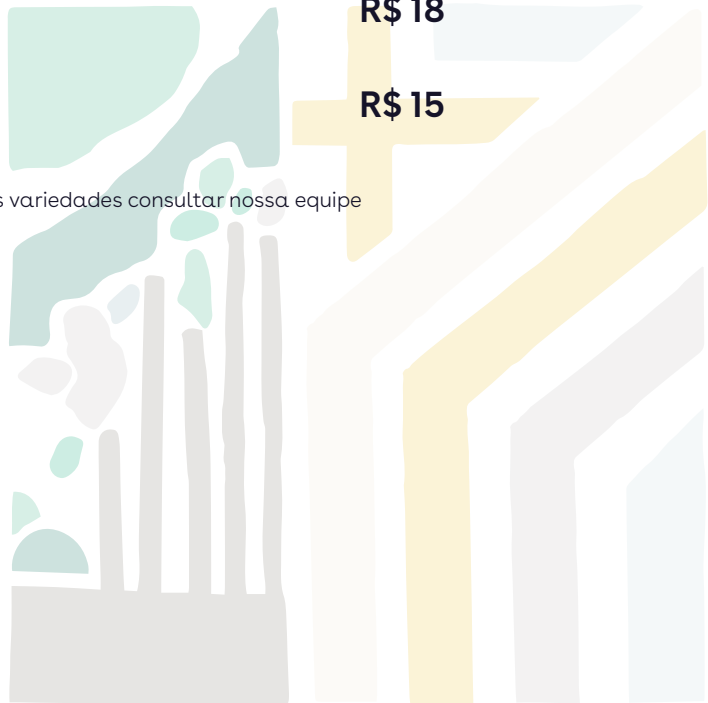
MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

CERVEJAS (048)

CERVEJA
ZERO
QUATRO
CITO

1. Lager 600ml	R\$ 34
2. Amber Lager 600ml	R\$ 34
3. Witbier 600ml	R\$ 34
4. American IPA 600ml	R\$ 37
5. Pilsen Light 300ml	R\$ 18
6. Chopp Artesanal 048 Pilsen* 300ml	R\$ 15

*Outras variedades consultar nossa equipe



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

CARTA DE VINHOS

Por Caio Nascimento

IMPERATRIZ

VINHOS BRANCOS

1. Marco Real

Albarino | Espanha

R\$ 218

2. Perro Callajero

Sauvignon Blanc | Argentina

R\$ 132

3. Zuccardi Apelacion

Chardonnay | Argentina

R\$ 166

4. Zuccardi Brazos

Torrontés | Argentina

R\$ 135

5. Veramonte Orgânico

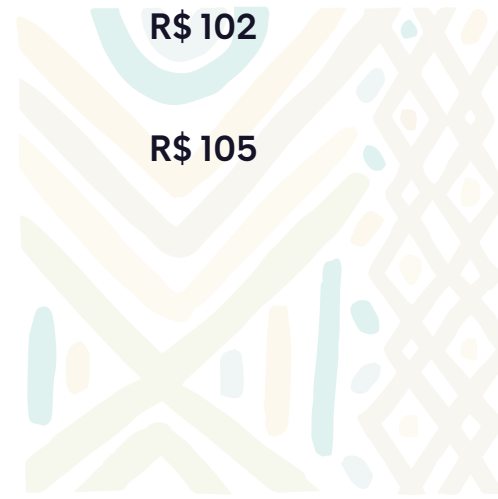
Sauvignon Blanc | Chile

R\$ 102

6. Duquesa Maria Branco

Blend de Antão Vaz/Alvarinho/Arinto/Viognier | Portugal

R\$ 105



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

VINHOS ROSÉS

7. Veramonte Orgânico

Pinot Noir | Chile

R\$ 102

8. Astrid 8ème Mediterranee

Blend de Grenache/Merlot/Ugni Blanc/Syrah | França

R\$ 161

9. Masfleurey

Syrah/Grenache/Mourvedre | França

R\$ 186

10. Pena Vermelha - Verde Rosé

Blend de Vinhão e Amaral | Portugal

R\$ 94

VINHOS TINTOS

11. 850 Family Reserve

Malbec | Argentina

R\$ 178

12. Mosquita Muerta

Malbec | Argentina

R\$ 298

13. Perro Callajero

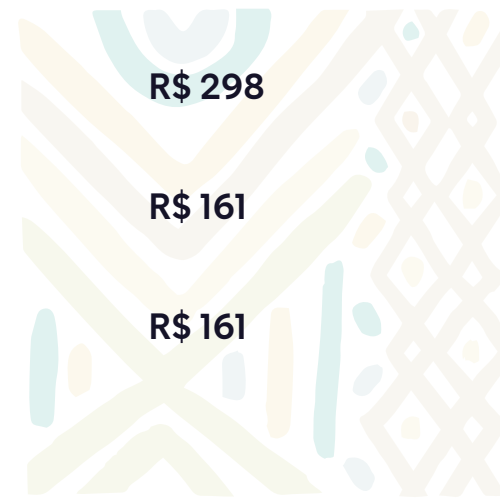
Cabernet Franc | Argentina

R\$ 161

14. Perro Callajero


Pinot Noir | Argentina

R\$ 161



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

- | | |
|--|----------------|
| 15. Sapo de Otro Pozo | R\$ 254 |
| Blend de Mabec/Syrah/Cab Franc Argentina | |
| 16. Zuccardi Apelacion | R\$ 166 |
| Cabernet Sauvignon Argentina | |
| 17. Zuccardi Apelacion | R\$ 166 |
| Cabernet Franc Argentina | |
| 18. Balduzzi Grand Reserva | R\$ 130 |
| Carignan Chile | |
| 19. Perez Cruz Limited Edition | R\$ 172 |
| Carmenere Chile | |
| 20. Veramonte Reserva | R\$ 118 |
| Pinot Noir Chile | |
| 21. Marco Real Crianza | R\$ 268 |
| Tempranillo Espanha | |
| 22. Martin Berasategui Campustauru | R\$ 203 |
| Tempranillo Espanha | |
| 23. Mea Culpa | R\$ 319 |
| Blend de Primitivo/Merlot/Syrah Itália | |
- 

DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

24. Brunello Di Montalcino La Colombina R\$ 712

Sangiovese | Itália

25. Faliero Barbera d' Asti R\$ 315

Barbera | Itália

26. Chianti Orgânico Sorelli R\$ 122

Sangiovese | Italia

27. Bordeaux Supérieur Chateau Des Espoureys R\$ 138

Blend de Merlot/Cab Sauvignon/Cab Franc | França

28. Bordeaux Supérieur Chevalier Noel R\$ 215

Blend de Cab Sauvignon/Cab Franc/Merlot | França

29. Pena Vermelha Reserva Tejo R\$ 130

Blend de Castelão/Aragonez/Touriga Nacional | Portugal

30. Duquesa Maria Superior Tinto R\$ 135

Blend de Aragonez/Alicante Bouschet/Touriga Nacional/Trincadeira | Portugal



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

ESPUMANTES

1. Sapo de Otro Pozo Extra Brut

Argentina

R\$ 175

2. Veuve Calendrin Brut

França

R\$ 142

3. Veuve Calendrin Brut Rosé

França

R\$ 145

4. Lambrusco Nua Rosso

Itália

R\$ 93

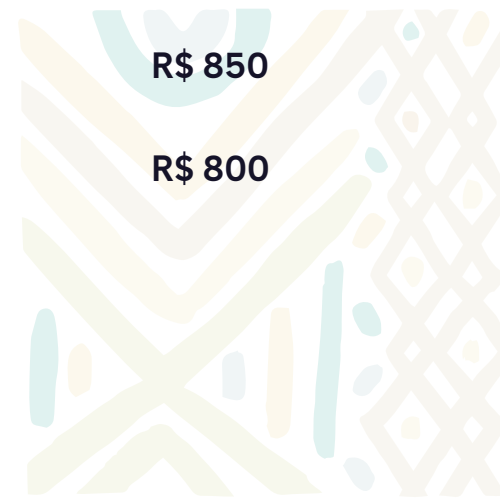
CHAMPAGNES

1. Moët Chandon Brut Rose

R\$ 850

2. Moët Chandon Brut

R\$ 800



DANKO

MÚSICA | GASTRONOMIA | DRINKS

APOIADORES