

Calor combina com comida grega

Para Carolina Klavdianos, proprietária do Zante, a associação entre a culinária grega e o calor acontece naturalmente entre o público brasiliense. “O período de seca e temperaturas mais altas em Brasília combinam ainda mais com a nossa gastronomia”, argumenta a sócia da casa batizada em homenagem à ilha de Zakynthos, no sul da Grécia, onde o avô nasceu. De portas abertas desde o fim de 2022, o restaurante tem como proposta ser uma fidedigna taverna do país europeu.

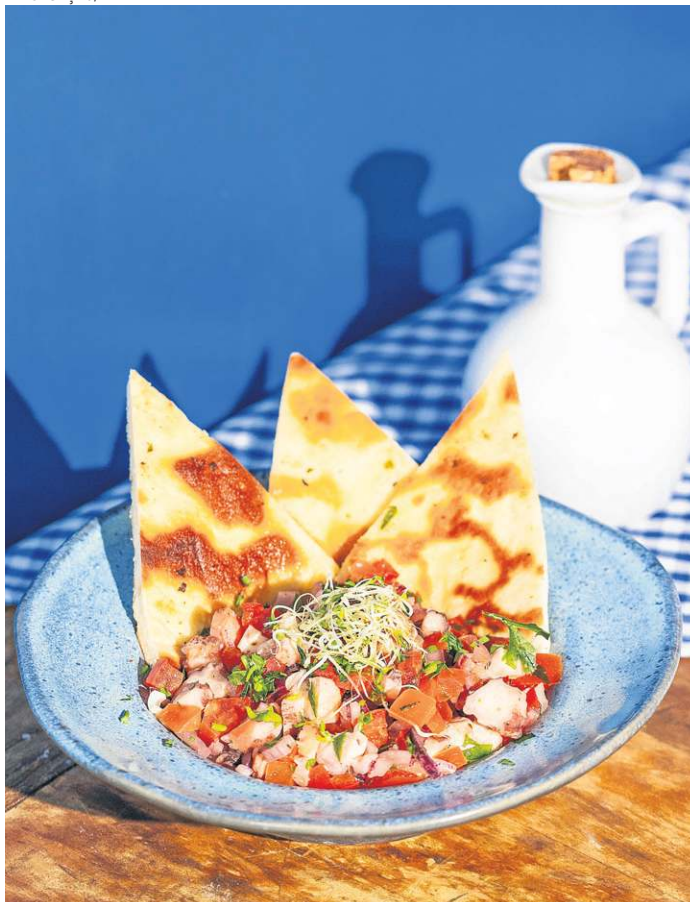
Nesta época do ano, as saladas e os frutos do mar ganham destaque no Zante, por serem frescos, leves e de fácil digestão, de acordo com Carolina. Entre as opções do menu, o destaque fica para a karpuzi salata (R\$ 39,90), salada de melancia com queijo feta, redução de

aceto balsâmico, rasas de limão, azeitonas, manjerição e hortelã. “É uma combinação muito refrescante, com bastante saída nos dias quentes”, diz a sócia da casa.

Outra opção é a garida salata (R\$ 62,90), com camarões grelhados servidos frios com massa orzo, tomatinhos-cereja, cebola-roxa, queijo feta e uma marinada da casa à base de azeite e ervas. Entre os frutos do mar, os vinagretes de lula (R\$ 53,90) e polvo (R\$ 55,90), preparados com tomatinhos e cebola roxa, também são destaque. “Eles combinam muito bem com um vinho grego”, sugere Carolina.

Na carta de bebidas da casa, estão disponíveis mais de 10 rótulos do país europeu, que são vendidos com exclusividade em Brasília, a partir de R\$ 130. “Eles harmonizam bem não só com os frutos do mar,

DIVULGAÇÃO/ZANTE

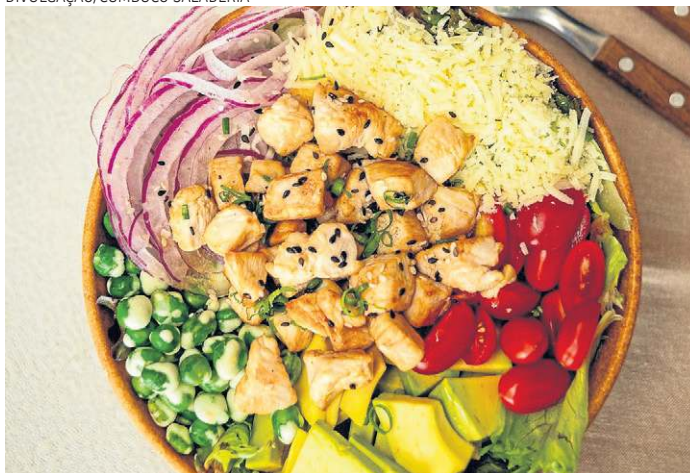


Vinagrete de polvo é uma das sugestões do Zante para os dias quentes

como também com as saladas e o queijo feta”, afirma a proprietária do restaurante. Entre os coquetéis autorais,

o destaque é o drink Zante (R\$ 37,90), feito com ouzo (tradicional destilado grego), hortelã, limão e gelo.

DIVULGAÇÃO/CUMBUCO SALADERIA



A salada do farol leva frango, abacate e molho oriental

molho oriental. “É uma combinação que trabalha bem diferentes texturas e sabores, com o frescor das folhas e do tomate e a cremosidade do abacate”, explica Wesley. Para

quem prefere frutos do mar, a salada salmão (R\$ 45,90) leva mix de folhas, tomate sweet, edamame, palmito, salmão grelhado, couve crispy e molho oriental.

Salada para todos os gostos

De portas abertas desde 2023, a Cumbuco Saladeria tem como propósito tornar a alimentação saudável mais saborosa, prática e prazerosa. “A nossa proposta é mostrar que uma refeição leve pode, ao mesmo tempo, ser completa, bonita e cheia de personalidade”, resume Wesley Moreira, responsável pelo restaurante. O diferencial da casa é, justamente, a possibilidade de personalização — o cliente pode montar a própria salada, escolhendo entre diferentes bases, complementos, toppings, molhos e proteínas.

Para quem prefere a praticidade, é possível escolher

entre as combinações já pensadas pela casa, como, a salada boa viagem (a partir de R\$ 50), destaque nos dias mais quentes. O prato leva alface americana e roxa, frango em cubinhos, tomate cereja, muçarela, manga, cenoura ralada, batata palha e molho Caesar. “A presença da manga traz uma nota naturalmente adocicada e bastante agradável para o calor”, pontua Wesley.

Outra escolha interessante, segundo ele, é a salada do farol (a partir de R\$ 50), com mix de alfaces, frango, parmesão, tomate cereja, abacate, cebola roxa, ervilha wasabi e

Onde comer?

Cumbuco Saladeria

Plaza Mall
CLN 209, bloco D, loja 59
SHIS QI 11, comércio local, bloco F
Todos os dias, das 10h às 22h

Dona Lenha

Terraço Shopping
De segunda a sexta, das 11h30 às 16h e das 18h às 22h
Sábado, das 11h30 às 23h
Domingo, das 11h30 às 22h
CLS 202, bloco C, loja 36
De domingo a quinta, das 12h às 22h30
Sexta e sábado, das 12h às 22h45
CLN 413, bloco D, loja 1
De domingo a quarta, das 12h às 22h30
De quinta a sábado, das 12h às 23h

Gurumê Brasília

ParkShopping Brasília
De segunda a quinta, das 12h às 23h
Sexta e sábado, das 12h à 0h
Domingo, das 12h às 22h

Jacket Cafés Especiais e Torrefação

CLS 106, bloco C, loja 15
De segunda a sábado, das 8h às 19h
Domingo, das 8h às 18h

Zante Taverna Grega

CLS 405, bloco D, loja 6
Segunda, das 11h30 às 15h30
De terça a quinta, das 12h às 22h30
Sexta, das 12h às 16h e das 18h às 22h30
Sábado, das 12h às 16h e das 19h às 22h30
Domingo, das 12h às 16h30 e das 18h30 às 21h30