

30 anos
de
Ruella

A HISTÓRIA DA MAISON DAHOUI

Era uma vez...uma jovem de 20 e poucos anos que sonhava em ter um restaurante só seu. Danielle Dahoui aprendeu a cozinhar com a avó Laura, italiana, e a festejar a vida com a mãe Stella. Dessas duas mulheres fortes e à frente do seu tempo nasceu a base de sua marca registrada: *cozinhar com amor e celebrar a vida em cada instante.*

Nos anos 80, em Petrópolis, Dahoui começou organizando festas; nos anos 90, comandou um bar na praia no sul da Bahia. Foi dali que partiu para Paris, já sabendo que, para ser uma empreendedora de verdade, precisava aprender de tudo um pouco. Foi com coragem – *sem dinheiro, sem falar francês e sem nunca ter estudado formalmente* – que mergulhou no universo da gastronomia. Bateu à porta dos restaurantes que admirava, oferecendo-se para trabalhar de graça, e acabava sendo contratada. Cada nova experiência lhe confirmava que estava no caminho certo para criar seu próprio estilo, inspirado na simplicidade dos bistrôs franceses: comida farta, acolhedora e cheia de sabor.

De volta ao Brasil, em 1996, nasceu o Ruella – um bistrô autorial, artesanal e sem fronteiras. Uma cozinha italo-franco-brasileira com toques orientais, temperada com pluralidade e afeto. Um lugar pensado como a extensão da casa da Chef, onde os clientes se sentem entre amigos, em um ambiente charmoso, descontraído e cheio de histórias em cada detalhe. Na véspera da inauguração, nasceu também o Drink Ruella. Dahoui, guiada apenas pelo instinto e conectada à sua história de vida, misturou ingredientes e criou uma bebida única, feita para embevecer a alma. Uma poção vibrante e sofisticada, à base de romã, limão, gengibre e alguns segredos guardados a sete chaves. *Singular, erudito e cheio de personalidade, o Drink Ruella é um brinde à vida — experimente-o em todas as suas versões.*

Para Dahoui, comida, ambiente e atendimento caminham juntos na construção de uma experiência única. Por isso, sua equipe é treinada com amor e respeito para oferecer um serviço carinhoso e atencioso, comprometido em criar momentos memoráveis. O bistrô Ruella é um convite para brindar a vida e celebrar com aromas, sabores, amigos e amores.

Vive la Vie! Vive l'Amour!!

CHAMPAGNE
et Mousseaux

Brasil | **Espumante era dos Ventos** | Trebbiano | Bento Gonçalves 238,8
 França | **Veuve Du Vernay** | Brut | Bourgogne 121,8
 França | **Veuve Clicquot** | Brut | Champagne 588,8

VINS
BLANCS

Argentina | **Trumpter Rutini** | Vale do Uco | Sauvignon Blanc 158,8
 Argentina | **Alma Inquieta** | Finca los Amigos | Malbec 118,8
 Chile | **Tabali Reserva** | Vale do Limari | Chardonnay 162,8
 França | **Moulin de Gassac** | Bourgogne | Chardonnay 248,8
 França | **Cave de Cairanne Secret** | Rhône | Chardonnay 166,8
 Itália | **Forte Ambrone** | Toscana | Traminer, Trebbiano e Viognier 126,8
 Portugal | **Luis Pato Maria Gomes** | Bairrada | Maria Gomes 196,8

Vins Rosés

Chile | **Emiliana Adobe Reserva Rosé** | Valle de Rapel | Syrah e Cabernet 162,8
 Espanha | **99 Rosas Rosé** | Valência | Garnacha e Bobal Joven 128,8
 França | **Jas de Vignes IGP Rosé** | Provence | Grenache e Syrah 230,8



VINS ROUGES

África do Sul | **Durbanville Hills** | Cape Town | Pinotage 213,8
 Argentina | **Uxmal** | Mendoza | Cabernet Sauvignon 165,8
 Argentina | **Rutini Colection** | Mendoza | Cabernet Sauvignon e Malbec 278,8
 Argentina | **DV Catena** | Mendoza | Cabernet Sauvignon e Malbec 402,8
 Argentina | **Alamos Catena** | Mendoza | Malbec 188,8
 Chile | **Emiliana Adobe Reserva** | Casablanca | Pinot Noir 158,8
 Chile | **Châteaux Los Boldos Reserva** | Valle de Cachapoal | Carmenère 140,8
 Espanha | **99 Rosas** | Terra de Castilla | Tempranillo e Cab. Sauvignon 132,8
 França | **Châteaux Bel Air** | Bordeaux | Merlot e Cab. Sauvignon 238,8
 França | **Châteaux Puycarpin** | Bordeaux | Merlot e Cab. Sauvignon 292,8
 França | **Roc de Chevaliers** | Bordeaux | Merlot e Cab. Sauvignon 201,8
 França | **Domaine de Rochebin** | Bourgogne | Pinot Noir 358,8
 França | **La Vieille Ferme** | Rhône | Shiraz 188,8
 Itália | **Chianti del Paradiso DOCG** | Toscana | Sangiovese 288,8
 Itália | **Forte Ambrone Sangiovese IGT** | Toscana | Sangiovese e Syrah 146,8
 Itália | **Lupi Reali Montepulciano** | Abruzzo | Montepulciano 152,8
 Portugal | **Lagoalva** | Tejo | Touriga Nacional, Franca e Castelão 260,8

PETITS

Argentina | **Alamos Catena Branco** | Chardonnay | 187ml 72,8
 Chile | **Emiliana Adobe Reserva Tinto** | Cabernet | 375ml 73,8
 Portugal | **Vinho Pichet Branco** | Antão Vaz e Síria | 750ml 85,8 | 187ml 26,8
 Portugal | **Vinho Pichet Tinto** | Aragonéz e Alicante | 750ml 85,8 | 187ml 26,8

VINS DE
DESSERTS

França | **Muscat Beaunes de Vineuse** | Rhône | Muscat | 750ml 280,8
 Portugal | **Porto Ferreira Ruby ou Sandeman Tawany** | (taça) 28,8