



C A R D Á P I O

2023

JAZZ
Village



E N T R A D A S

COUVERT SIMPLES

Cesta de pães e pastinhas de ricota, truta defumada e salaminho

R\$ 42

DUO DE BRUSCHETTAS

Duas fatias de pão italiano tostado com tomates e alho e/ou cogumelos com gorgonzola

R\$ 40

QUEIJO BRIE DERRETIDO COM GELEIA DE DAMASCO

Acompanha pera fatiada e cesta de pães

R\$ 45

TRIO DE PEIXES NÓRDICOS

Sill (arenque), Gravad Lax (salmão marinado) e Forell (ceviche de truta)

R\$ 59



P E I X E S

TRUTA A MODA SUECA

Com manteiga de amêndoas, creme de maçã e batatas cozidas.

R\$ 79

TRUTA SALMONADA

Com mix de cogumelos e risoto de limão siciliano

R\$ 85

TRUTA RECHEADA COM QUEIJO BRIE

Acompanha geléia de pimenta, pesto e palha de baroa

R\$ 85

TRUTA DEFUMADA - ROKT FORELL

Servido com ovos mexidos à moda sueca, chutney e batatas cozidas

R\$ 80

ARENQUE MARINADO - STILL

Servido com molho de yogurt, cebolinha e batata cozida

R\$ 75

SALMÃO DEFUMADO - ROKT LAX

Servido com creme de espinafre e batatas cozidas

R\$ 85

SALMÃO AO MOLHO DE MANGA (BY VRINDA)

Servido com arroz negro e manteiga de amêndoas

R\$ 89

SALMÃO À LA STANLEY JORDAN

Servido com fettuccine caseiro ao molho pesto

R\$ 85

RAVIOLLI VERDE

Com recheio de truta defumada e regado com molho pomodoro caseiro

R\$ 65

RISOTO DE CAMARÃO COM GORGONZOLA

R\$ 85



C A R N E S

STEAK COM CONGUMELOS

Filé mignon com molho de cogumelos servido com risoto de gorgonzola

R\$ 95

STEAK À LA JUHLY

Filé mignon numa cama de espinafre, servido com farofa de castanhas, geléia de pimenta e onion rings

R\$ 95

TORNEDOR COM MOLHO DE AMORA

Servido com batata rosti

R\$ 95

ALMÔNDEGAS TÍPICAS SUECAS (KOTTBULLAR)

Um berry dos países nórdicos preparadas com carne bovina e suína, e servida com batata cozida e geléia de "lingnon"

R\$ 69

PYTT I PANNA

Prato caseiro tradicional na suécia. Um "picadinho" com carnes bovina, suína e ave, com cebolas e batata. Servido com conserva de beterraba e ovo frito.

R\$ 69

CUCCINA DI ANIMA (BY GILÓ)

Fettuccine caseiro com cubos de filé mignon e molho branco com gorgonzola

R\$ 75



P A R A C O M P A R T I L H A R

SMORGASBRICKA

Buffet com várias comidas típicas dos países nórdicos: Arenque (Still), Salmão marinado (Gravad Lax), truta defumada (Rokt Forell), Almôndegas suecas (Kottbullar), Salsichinhas (Korv), conserva de pepino (Gurka), frios (queijo gouda e salaminho), e ovos cozidos com Kaller Kaviar (caviar importado da Suécia). Acompanha cesta de pão sueco (Knackbrod) e batatas cozidas.

R\$ 220

TÁBUA DE QUEIJOS E FRIOS

Presunto parma, salaminho, queijo brie, gorgonzola, damasco, azeitonas pretas temperadas. Acompanha cesta de pães.

R\$ 150

RACLETTE (PARA 2 PESSOAS)

Prato tradicional da Suíça. Originalmente é usado o queijo raclette, usamos o queijo gouda. Servido em bandejinhas aquecidas que derretem o queijo. Acompanha batatas cozidas e conserva de pepino.

R\$ 150



F O N D U E S

FONDUE DE CARNE (BY ANTÔNIO RODRIGUES)

Filé mignon cozido em caldo de vinho tinto e especiarias.

Servido com diversos molhos e batata rosti

R\$ 195

FONDUE DE QUEIJO À MODA SUECA

Servido com pera e salsicinhas. Acompanha cesta de pães

R\$ 150

FONDUE DE QUEIJOS REGIONAIS

Esse fondue foi originalmente criado para o Festival de Fondue de Penedo, utiliza queijos da nossa região e é acompanhado de produtos locais: linguiça de truta, ravioli de truta defumada,

R\$ 195



S O B R E M E S A S

TORRE DE PEPPARKAKOR

Típico biscoito dos países nórdicos, com sabor "apimentado" por conta do gengibre, cravo e canela usados na receita. Preparado em forma de torre, e adaptado para sorvete pela Gelateria Fuê, exclusivamente em Penedo.

R\$ 39

CREME DE MAÇÃ

Muito comum na Suécia, o creme de maçã é preparado sem nenhuma adição de açúcar, e servido com suspiros e creme chantilly.

R\$ 30

APPFELSTRUDEL

Típica torta alemã, é um folhado de maçã com especiarias, servido com creme chantilly ou sorvete de baunilha da Gelateria Fuê.

R\$ 35

PERA NO GENGIBRE

Pera curtida em molho de gengibre, servido com sorvete de baunilha da Gelateria Fuê e calda de amora.

R\$ 30

CREME DE AMORA

Servido com sorvete de baunilha da Gelateria Fuê

R\$ 30

BROWNIE DA CASA

Preparado com cacau 80% e nozes, e servido com sorvete de chocolate amargo da Gelateria Fuê, ideal para os chocólatras.

R\$ 35



S O B R E M E S A S

TORRE DE PEPPARKAKOR

Típico biscoito dos países nórdicos, com sabor "apimentado" por conta do gengibre, cravo e canela usados na receita. Preparado em forma de torre, e adaptado para sorvete pela Gelateria Fuê, exclusivamente em Penedo.

R\$ 39

CREME DE MAÇÃ

Muito comum na Suécia, o creme de maçã é preparado sem nenhuma adição de açúcar, e servido com suspiros e creme chantilly.

R\$ 30

APPFELSTRUDEL

Típica torta alemã, é um folhado de maçã com especiarias, servido com creme chantilly ou sorvete de baunilha da Gelateria Fuê.

R\$ 35

PERA NO GENGIBRE

Pera curtida em molho de gengibre, servido com sorvete de baunilha da Gelateria Fuê e calda de amora.

R\$ 30

CREME DE AMORA

Servido com sorvete de baunilha da Gelateria Fuê

R\$ 30

BROWNIE DA CASA

Preparado com cacau 80% e nozes, e servido com sorvete de chocolate amargo da Gelateria Fuê, ideal para os chocaltras.

R\$ 35



BEBIDAS ALCÓLICAS

CERVEJAS LONG NECK (STELA OU HEINEKEN)	R\$ 13
CERVEJA SEM ÁLCOOL (LATA)	R\$ 13
CERVEJA THEREZÓPOLIS GOLD 600ML	R\$ 25
CERVEJA ELBERS (ARTESANAL REGIONAL)	R\$ 29
VODKA NACIONAL	R\$ 15
VODKA IMPORTADA	R\$ 20
CAIPIVODKA (LIMÃO, LIMA, MORANGO, ABACAXI E AMORA)	R\$ 35
CAIPIVODKA COM VODKA ABSOLUT	R\$ 45
CACHAÇA (FAZENDA OÁSIS)	R\$ 15
CACHAÇA RESERVA (FAZENDA OÁSIS - 6 ANOS EM TORNEL DE CARVALHO)	R\$ 25
CACHAÇA BUROCRACIA (FAZENDA OÁSIS - 22 ANOS EM TORNEL DE CARVALHO FRANCÊS)	R\$ 35
CAIPIRINHA (LIMÃO, MORANGO, LIMA, ABACAXI E AMORA)	R\$ 30
CAIPIRINHA COM CACHAÇA RESERVA	R\$ 40
ACQUAVITA (AGUARDENTE SUECA)	R\$ 40
WHISKY IMPORTADO 8 ANOS	R\$ 30
WHISKY IMPORTADO 12 ANOS	R\$ 35
LICORES (AMARULA, FRANGÉLICO, COINTREAU, 43 E DRAMBUIE)	R\$ 25
VINHO DO PORTO (CÁLICE)	R\$ 25
VINHO (TAÇA)	R\$ 25



B E B I D A S

ÁGUA MINERAL	R\$ 6
REFRIGERANTES E SUCOS (LATA)	R\$ 8
CHÁ GELADO	R\$ 8,50
SUCO NATURAL (LIMONADA)	R\$ 12
SUCO INTEGRAL DE UVA	R\$ 18
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 8
CHÁ	R\$ 5,50