



ESPECIAL DE VERÃO

Salada incrementada com truta defumadaR\$ 55,00

Carpaccio de salmão defumado.....R\$ 69,00

com salada de folhas e amêndoas torradas. Acompanha cesta de Knäckerbröd (pão sueco) e pastinha de ricota

Gravad Lax (salmão marinado)R\$ 65,00

Com salada de batata à moda sueca (com dill e mostarda)

Mini quiche com saladaR\$ 39,00


Consulte as opções






ENTRADAS


Couvert Simple R\$ 42,00
Cesta de pães caseiros e pastinhas de ricota, truta defumada e salaminho.

 **Couvert Vegano**R\$ 42,00
Porção de falafel com pastinhas de babaganuche e húmus tahine

Frigideira de CogumelosR\$ 45,00
Acompanha cesta de pães Caseiros.

Queijo brie derretido com geleia de amora R\$ 45,00
Geléia de amoras orgânicas da região. Acompanha pêra fatiada e cesta de pães.

 **Trio de Peixes Nórdicos** R\$ 59,00
*Sill (arenque), Gravad Lax (salmão marinado) e Forell (ceviche de truta).
Acompanha cesta de pães suecos, o knäckebröd*

 **Bruschetas suecas (02 unidades).** R\$ 49,00
O famoso “open sandwich” nórdico é servido em forma de bruschetta sobre o pão italiano. Um com räkör (camarões) e um com gravad lax (salmão marinado). Os dois acompanhados de Dill (endro).





PEIXES



Truta à moda sueca R\$ 79,00
Com manteiga de amêndoas, creme de maçã e batatas cozidas.

Truta Recheada com queijo brie R\$ 85,00
Acompanha geléia de pimenta, pesto e palha de baroa.



Sill (Arenque marinado)..... R\$ 75,00
Servido com molho de yogurt e cebolinha e batatas cozidas.



Rökt Lax (Salmão Defumado) R\$ 85,00
Servido com creme de espinafre e batatas cozidas.

Salmão ao molho de manga (by Vrinda)..... R\$ 89,00
Servido com arroz negro e manteiga de amêndoas.

Salmão à la Stanley Jordan R\$ 85,00
Servido com fettuccine caseiro ao molho pesto.

Ravioli verde R\$ 65,00
Com recheio de truta defumada e regado com molho pomodoro caseiro.

Espeto de Camarão com confit de tomate R\$ 85,00





CARNES

Steak com cogumelos R\$ 95,00

Filé mignon com molho de cogumelos servido com risoto de gorgonzola.

Tornedor com molho de amora R\$ 95,00

Servido com batata rösti.



Köttbullar (Almôndegas típicas suecas) R\$ 75,00

Tradicional almôndegas suecas preparadas com carnes bovina e suína, servidas com batatas cozidas e geléia de “lingnon”, um berry dos países nórdicos.



Pyt i Panna R\$ 75,00

Prato caseiro muito tradicional na Suécia. É um “picadinho” com carnes bovina, suína e ave, com cebolas e batatas. Servido com conserva de beterraba e ovo frito.

Cuccina Di Anima (by Giló) R\$ 75,00

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





VEGETARIANO E VEGANO

✓ **Feijoada Vegana.....R\$ 65,00**

Cogumelos+Tempeh+Bardana+Legumes com Arroz Integral Biodinâmico, farofa incrementada, couve refogada acompanha salada.

✓ **Bobó de Cogumelos.....R\$ 65,00**

Arroz Negro Biodinâmico, farofa incrementada e brócolis - acompanha salada.

✓ **Moqueca de Banana da Terra e Pupunha.....R\$ 65,00**

Arroz Branco Biodinâmico com coco, cenouras com gengibre e chips crocantes caseiro e salada.

✓ **Falafel com Babaganoush.....R\$ 65,00**

Arroz Branco com lentilhas, cenouras com gengibre e caldo de inhame e salada.

Almôndegas de Beringela.....R\$ 65,00

Quinoa, Batata Rosti, Brócolis e Caldo de Ervilha e salada.

Hambúrguer(Super/Couve-Flor e Provolone/Bife de Tempeh)..R\$ 65,00

Arroz Integral, mix de Cenouras com Gengibre e Brócolis, Caldo de Baroa e Salada

Risoto de Abobrinhas com Queijo Brie.....R\$ 65,00

Fettuccine de CogumelosR\$ 65,00

Fettuccine PomodoroR\$ 55,00

Fettuccine ao PestoR\$ 55,00

✓ **Hambúrguer Vegano.....R\$ 49,00**

Super Hambúrguer com pasta de misô e tahine, alface, tomate e chutney de abacaxi. Servido com palha de baroa.



PEQUENA SUÉCIA





PARA COMPARTILHAR



Smörgasbricka R\$ 220,00

Bandeja que simula o famoso “Smörgasbord”, que é um buffet com várias comidas típicas dos países nórdicos: Sill (arenque), Gravad Lax (salmão marinado), Rökt Forell (truta defumada), Köttbullar (almôndegas suecas), Korv (salsichinhas), Gurka (conserva de pepino), Frios (queijo gouda e salaminho) e ovos cozidos com Kalles Kaviar (caviar importado da Suécia). Acompanha cesta de Knäckbröd (pão sueco) e batatas cozidas.

Raclete (Para 2 pessoas) R\$ 150,00

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 caseira de pepinos.

FONDUES

Todos os nossos fondues servem 2 pessoas. Caso seja dividido entre mais pessoas, será cobrado um valor extra correspondente.

Fondue de Carne (by Antônio Rodrigues) R\$ 195,00

Filé mignon cozido em caldo de vinho tinto e especiarias. Servido com diversos molhos e batata rösti.



Fondue de Queijo à moda sueca R\$ 150,00

Servido com pera e salsichinhas. Acompanha também cesta de pães.

Fondue de Chocolate..... R\$ 135,00

Servido com frutas da estação e bolo.





SOBREMESAS



Torre de Pepparkakor R\$ 39,00

Pepparkakor é um típico biscoito dos países nórdicos, com sabor “apimentado” por conta do gengibre, cravo e canela usados na receita. Ele também é preparado em forma de bolo. E, exclusivamente aqui em Penedo, foi adaptado para sorvete pela Gelateria Fuê. Nesse prato todas as três formas, bolo, biscoito e sorvete são servidos em forma de uma torre.



Creme de Maçã R\$ 30,00

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

Appfelstrudel R\$ 35,00

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

Pêra no Gengibre R\$ 30,00

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



Cheesecake Vegano “zero glúten” R\$ 35,00

com calda de amora orgânica.

Brownie da Casa R\$ 35,00

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





BEBIDAS

Água mineral	R\$ 6,00
Refrigerantes (Água Tônica, Citrus, Coca-Cola e Guaraná)...	R\$ 8,00
Chá Gelado (Matte, Pêssego e Limão)	R\$ 8,50
Suco Del Valle (Maracujá, Pêssego e Uva)	R\$ 8,00
Suco Natural (limonada)	R\$ 12,00
Moquitel de Blueberry	R\$ 28,00
Moquitel de Frutas Vermelhas (morango ou amora)	R\$ 28,00
Moquitel de abacaxi com monin de gengibre	R\$ 28,00
Energético (Red Bull)	R\$ 20,00
Cerveja Long Neck (Heineken e Stella)	R\$ 13,00
Cerveja Terezópolis Gold 500ml	R\$ 25,00
Cerveja Elbers 500ml (Artesanal Regional)	R\$ 32,00
<i>Consultar as variedades</i>	
Cerveja Sem Álcool	R\$ 13,00
Café expresso	R\$ 8,00
Chá nacional	R\$ 5,50
Shot de limão	R\$ 2,00

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS



PEQUENA SUÉCIA



DOSES

Taça de vinho tinto, branco e espumante.....	R\$ 25,00
Cálice do Vinho do Porto	R\$ 25,00
Whisky Johnnie Walker Red Label 8 anos	R\$ 32,00
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 anos	R\$ 38,00
Whisky Jack Daniels	R\$ 42,00
Tequila José Cuervo Carta Ouro ou Branca	R\$ 28,00
Martini Dry ou Bianco, Gim, Rum, Campari	R\$ 28,00
Cognac Importado	R\$ 35,00
Aquavita (Água Ardente Escandinava)	R\$ 40,00
Hidromel	R\$ 20,00
Vodka Importada	R\$ 22,00
Vodka nacional	R\$ 15,00
Cachaça Artesanal	R\$ 15,00
Cachaça Reserva Fazenda Oásis	R\$ 25,00
<i>6 meses em barrica de carvalho</i>	
Cachaça Reserva Burocracia	R\$38,00
<i>Fazenda Oásis 22 meses em tonel de carvalho</i>	
Licores	R\$ 25,00
<i>Amarula, Frangélico, Contreau, Drambuie e 43</i>	

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS



PEQUENA SUÉCIA