

## ENTRADAS

### **Brie com geleia** R\$ 45,00

Delicioso queijo brie aquecido servido com geleia de frutas silvestres artesanal. Servido com cesta de pães e pera fatiada.

### **Couvert da Casa** R\$42,00

Mix de pastinhas caseiras acompanhado de cesta de pães artesanais, incluindo nosso pão sueco.

### **Couvert Vegano** R\$49,00

Porção de falafel com pastinhas de babaganuche e humus tahine. Servido com nosso pão sueco.

### **Trio de Peixes Nórdicos** R\$62,00

Trilogia nórdica de peixes: Sill (arenque), Gravad Lax (salmão marinado) e Forell (truta defumada) servidos com nosso pão sueco

### **Ceviche de truta com toque gelado nórdico** R\$62,00

Truta marinada com laranja e limão, finalizada com coco fresco ralado e pimenta. Acompanha sorbet de coentro com Aquavita - destilado sueco.

### **Mignon com gorgonzola** R\$105,00

Tiras de file mignon com molho de gorgonzola acompanhado de cesta de pães



## PEIXES

### **Truta à moda Sueca** R\$85,00

Truta selada na manteiga, com amêndoas crocantes acompanhada com creme de maçã e batatas cozidas

### **Truta recheada com Brie** R\$95,00

Truta recheada com queijo brie, servida com geleia de pimenta, molho pesto e a nossa palha caseira

### **Salmão ao molho de manga** R\$95,00

Salmão selado na manteiga com amêndoas torradas. acompanhado de arroz negro e molho de manga com alecrim

## CARNES

### **Steak com cogumelos e risoto** R\$115,00

Filé mignon com molho de cogumelos acompanhado de nosso risoto de gorgonzola

### **Köttbullar** R\$85,00

Um dos mais tradicionais pratos da Suécia, essas mini almôndegas preparadas com carne bovina e suína são servidas com batatas cozidas e a tradicional geleia nórdica de "lingon berry"

### **Steak com batatas rústicas e Maionese de páprica** R\$105,00

Um clássico atemporal, com batatas crocantes e nossa maionese caseira de páprica



## PARA COMPARTILHAR

### **Smörgasbricka** R\$250,00

Bandeja que simula o famoso "Smörgasbord", um buffet com variedades 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) com Kalles Kaviar (caviar importado da Suécia). Acompanha cesta de Knäckbröd (pão sueco) e batatas cozidas

### **Tábua de Queijos e frios** R\$150,00

Além dos tradicionais queijos gorgonzola e brie, uma seleção dos melhores queijos e frios regionais. Acompanha cesta de pães.

### **Fondue de queijo à moda sueca** R\$160,00

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

### **Fondue de Carne** R\$230,00

– por Antonio Rodrigues

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

### **Fondue de Chocolate** R\$150,00

Servido com frutas da estação e bolo



## VEGETARIANOS

Todos os pratos Vegs são servidos com uma saladinha do dia

### **Bobó de Cogumelos** R\$75,00

Delicioso bobó de cogumelos, servido com arroz negro, farofa crocante e brócolis

### **Moqueca de Pupunha com Banana da Terra** R\$69,00

Servida com arroz branco com coco, brócolis e chips caseiro

### **Beringela a parmegiana** R\$55,00

Acompanhada de purê de batatas

## MASSAS FRESCAS

### **Ravioli Verde** R\$75,00

Massa artesanal de espinafre recheada com truta defumada servido ao molho pomodoro

### **Cuccina di Anima** R\$95,00

Fettuccine com iscas de file mignon ao molho de gorgonzola

### **Fettuccine a Pomodoro** R\$65,00

Massa artesanal ao molho pomodoro

### **Fettuccine com Cogumelos e Espinafre** R\$75,00

Massa artesanal com cogumelos salteados e espinafre



PEQUENA SUÉCIA

# SOBREMESAS

## **Brownie** R\$ 38,00

Brownie artesanal produzido pelo chef com chocolate meio amargo servido com sorvete da gelateria Fuê de baunilha

## **Appfelstrudel** R\$ 39,00

Deliciosa fatia de massa folhada recheado com maçãs laminadas e especiarias servido com sorvete da gelateria Fuê de baunilha ou chantilly

## **Sobremesa vegana** R\$42,00

Consulte a opção do dia

## **Creme de maçã** R\$39,00

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

## **Torre de Pepparkakor** R\$42,00

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 torre



# BEBIDAS

**Água mineral** R\$7,00

**Refrigerantes** R\$10,00  
(Água Tônica, Citrus, Coca-Cola e Guaraná)

**Chá Gelado** R\$10,00  
(Matte, Pêssego e Limão)

**Suco Del Valle** R\$10,00  
(Maracujá, Pêssego e Uva)

**Suco integral de uva** R\$15,00

**Cerveja Long Neck** R\$17,00  
(Heineken e Stella)

**Cerveja Terezópolis Gold** 500ml R\$30,00

**Cerveja Elbers** R\$38,00  
Artesanal Regional - 500ml  
Consulte as variedades

**Cerveja Sem Álcool** R\$17,00

**Café expresso** R\$9,50

**Chá nacional** R\$5,50

**Shot de limão** R\$2,00

**Taça de vinho tinto, branco, rosê e espumante** R\$ 32,00

**Cálice do Vinho do Porto** R\$ 25,00

**Licores** R\$ 25,00  
Amarula, Frangélico, Contreau, Drambuie e 43

**Aquavita** R\$ 40,00  
(Água Ardente Escandinava)



PEQUENA SUÉCIA

**CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS**