



Para Comer Bem...

(Paródia de "Para Viver um Grande Amor",
de Vinícius de Moraes)

Para comer bem
É preciso muita vela e muito capricho,
Muita música boa e nada de lixo,
Muita criatividade e nenhuma pressa.

Para comer bem
É preciso comer com o corpo inteiro,
Agradando a todos os sentidos
Pois agradar só ao paladar
Poxa, é para quem quer
Não tem tanto valor.

Para comer bem
É preciso comer rezando
E fazer desse momento uma cerimônia
sagrada
Onde todo o Ser fique saciado
E todo o Mistério homenageado

Mas saber isso tudo não adianta nada
Se nestas buscas nossas desvairadas
Não se puder achar
Um ambiente acolhedor
Para comer bem,
E com amor...

Por Marie Louise Göransson

Prezado Cliente,

Queremos lhe oferecer o que há de melhor na Culinária Nórdica!

A começar por nosso ambiente que expressa o conceito “hygge” de conexão, simplicidade e aconchego para que sua experiência seja completa.

Nossos pratos típicos, identificados pela bandeira sueca, são inspirados nos pratos caseiros preparados por nossa mãe, a sueca Barbro Göransson.

Em todos os outros pratos nesse cardápio procuramos seguir o Manifesto da Nova Culinária Nórdica enfatizando o uso de produtos regionais e o mais natural e artesanal possível.

Também não nos esquecemos dos vegetarianos! Aliás, não podíamos deixá-los de fora tendo sido Penedo colonizado por um grupo de finlandeses naturalistas e vegetarianos.

Desejamos que você tenha uma experiência maravilhosa em nosso restaurante, conhecendo novos sabores dessa cultura tão distante do Brasil.

Bom apetite!!



PEQUENA SUÉCIA

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 cesta de nosso pão sueco

Frigideira de cogumelos **R\$45,00**

Mix de cogumelos orgânicos salteados brevemente,
acompanhado de cesta de pães

 Trio de Peixes Nórdicos **R\$62,00**

Trilogia nórdica de peixes: Sill (arenque), Gravad Lax (salmão marinado)
e Forell (ceviche de truta) 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\$65,00**

Tiras de file mignon com molho de gorgonzola
acompanhado por "crackers" de mil folhas

 Trilogia de Bruschetas **R\$55,00**

Três bruschetas à moda nórdica: gravad lax, camarão e cogumelo



PEQUENA SUÉCIA

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 de baroa caseira
- Salmão ao molho de manga..... **R\$95,00**
Salmão selado na manteiga com amêndoas torradas,
acompanhado de arroz negro
- Ravioli Verde..... **R\$75,00**
Massa caseira de espinafre recheada com truta defumada
servido ao molho pomodoro do chef
-  Røkt Lax **R\$95,00**
Salmão defumado servido com creme de espinafre e batatas cozidas

Carnes

- Steak com cogumelos..... **R\$115,00**
Filé mignon com molho de cogumelos
acompanhado de nosso risoto de gorgonzola
- Tornedor com amora **R\$115,00**
Nosso tenro tornedor com molho caseiro de amora silvestre
acompanhado de batata rosti
-  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"
- Fettuccine com mignon..... **R\$ 85,00**
Massa caseira com iscas de file mignon no molho de gorgonzola



Para compartilhar

 Smörgasbricka.....**R\$250,00**

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) 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 (by Antônio Rodrigues).....**R\$230,00**

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 são servidos com uma saladinha do dia

Bobó de Cogumelos **R\$75,00**

Delicioso bobó de cogumelos, servido com arroz negro, farofa crocante e legumes do dia

Moqueca de Pupunha com banana da terra..... **R\$69,00**

Arroz branco com coco, legumes do dia e chips caseiro

Hamburguer vegetariano **R\$69,00**

Hamburguer de couve flor com provolone ou de cogumelo (vegano) acompanhado de arroz integral, legumes do dia e caldo de lentilha

Tijelinha de creme de cabotiá **R\$ 59,00**

Com cogumelos e legumes salteados

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



PEQUENA SUÉCIA

Sobremesa

- Brownie..... **R\$ 35,00**
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
- Cheesecake vegano..... **R\$42,00**
Nosso prato zero glúten, zero lactose, acompanhado de
calda de amora artesanal
- Pavlova Clássica..... **R\$39,00**
Merengue suíço acompanhado de chantilly e
sorvete exclusivo de iogurte com geleia de lingnon
-  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 uma torre



Bebidas

| | |
|--|------------------|
| Água mineral..... | R\$6,00 |
| Refrigerantes..... | R\$8,00 |
| Água Tônica, Citrus, Coca-Cola e Guaraná | |
| Chá Gelado (Matte, Pêssego e Limão)..... | R\$ 9,50 |
| Suco Del Valle (Maracujá, Pêssego e Uva)..... | R\$8,00 |
| Suco integral de uva..... | R\$12,00 |
| Cerveja Long Neck (Heineken e Stella)..... | R\$15,00 |
| Cerveja Terezópolis Gold 500ml..... | R\$27,00 |
| Cerveja Elbers 500ml (Artesanal Regional)..... | R\$35,00 |
| Consultar as variedades | |
| Cerveja Sem Álcool..... | R\$15,00 |
| Café expresso..... | R\$8,50 |
| Chá nacional..... | R\$5,50 |
| Shot de limão..... | R\$2,00 |
| Taça de vinho tinto, branco, rosê e espumante..... | R\$ 28,00 |
| Cálice do Vinho do Porto..... | R\$ 25,00 |
| Licores..... | R\$ 25,00 |
| Amarula, Frangélico, Contreau, Drambuie e 43 | |
| Aquavita (Água Ardente Escandinava)..... | R\$ 40,00 |

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS



PEQUENA SUÉCIA