



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

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



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 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



PEQUENA SUÉCIA

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



PEQUENA SUÉCIA

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



PEQUENA SUÉCIA

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