



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 Gironsson

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

PRATOS PRINCIPAIS

 **Truta à moda Sueca** R\$105,00

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

Salmão ao Molho de Manga R\$115,00

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

Steak com Cogumelos e Risoto R\$125,00

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

 **Köttbullar** R\$90,00

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"

Moqueca de Pupunha R\$75,00

Servida com arroz branco de côco, farofa de
nozes e saladinha



PEQUENA SUÉCIA

PARA COMPARTILHAR

Smörgasbricka R\$280,00

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), frios (queijo gouda e salaminho) e ovos cozidos com Kalles Kaviar (caviar importado da Suécia). Acompanha cesta de Knäckbröd (pão sueco) e batatas cozidas

Fondue de Carne R\$250,00

– por Antonio Rodrigues

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

Fondue de Queijo à moda sueca R\$180,00

Servido com pera e salsichinhas.

Acompanha também cesta de pães.

Fondue de Chocolate R\$160,00

Servido com frutas da estação e bolo

MENU DEGUSTAÇÃO

Esse menu foi criado para quem quiser ter uma experiência completa de uma refeição nórdica em 3 tempos:

Entrada: Trio de peixes nórdicos
(acompanha uma dose de acquavita)

Prato Principal: Köttullar ou Truta a moda sueca
(acompanha uma cerveja long neck)

Sobremesa: Taça de Pepparkakor

Para 2 pessoas: R\$380,00

Para 1 pessoa: R\$240,00

OBS: Em dias de alto movimento não servimos a degustação completa.

MASSAS ARTESANAIS E CALDOS

Caldo de Abóbora com Gorgozola R\$45,00

Creme de Ervilha com paio R\$50,00

Sopa de Cebola Gratinada R\$55,00

Ravioli Verde R\$90,00

Massa artesanal de espinafre recheada com
truta defumada e servida ao molho pomodoro

Cuccina di Anima R\$105,00

Fettuccine artesanal com iscas de filé mignon
ao molho gorgonzola

Fettucine com Cogumelos R\$85,00

Fettuccine artesanal com cogumelos salteados

Gnocchi de Cabotiá com Molho Pomodoro R\$75,00

Gnocchi artesanal servido ao molho pomodoro



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
(Águardente Escandinava)	



PEQUENA SUÉCIA

CONSULTE NOSSA CARTA DE DRINKS