

Instagram: @fredrestaurantesb

desde 1980

fred
Restaurante

“Se você está sob dieta, precisa fazer regime
ou seu médico recomendou
comedimento na comida e bebida, acredite:
o FRED não é o local indicado para seguir tais recomendações.
Na verdade, assumimos o compromisso
de dedicar este restaurante, descaradamente, aos prazeres da gula.”

Alfred Norbert Gassner (Fred)
in memorian

Dispomos de serviço de Manobrista – Preço: R\$ 12,00 + 10% (opcional)
PROCON – 151

Entradas

COUVERT TRADICIONAL DA CASA

(Patê de fígado, queijo parmesão, cebola em conserva especial da casa, manteiga sem sal e cesta de torradas simples e com alho e ervas)

R\$ 30,00

CARPACCIO

(Finas lâminas de carne de 1ª, regadas com azeite extra-virgem, salpicadas por pimenta-do-reino em grão moída na hora e queijo parmesão ralado. Acompanha torradas)

R\$ 36,00

TARTARE DE FILÉ

(Filé mignon finamente picado e temperado com anchova, alcaparra, salsinha, alho porró pimenta verde, mostarda, cebola, gema de ovo e especiarias. Acompanha torradas)

R\$ 69,00

SALADA À FRED (para duas pessoas)

(Alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)

R\$ 32,00

SALADA À FRED (individual)

(Alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)

R\$ 23,00

MINI-SALSICHA

(Salsichinhas alemãs refogadas em molho especial da casa. Acompanha mostarda escura)

R\$ 43,00

Especialidades da casa

PICADINHO À FRED (para duas pessoas)

(Filé Mignon picado em ponta de faca, flambado e apurado em molho roti especial da casa, com tomate, cebola, pimentão, páprica picante, champignon e bacon. Acompanha farofa de pão, banana à milanesa, ovos pochê e arroz branco)

R\$ 107,00

½ PICADINHO À FRED (individual)

R\$ 63,00

PICADINHO DE FRANGO (para duas pessoas)

(Filé de peito de frango feito como o tradicional molho roti especial da casa)

R\$ 74,00

½ PICADINHO FRANGO (individual)

R\$ 52,00

PICADINHO DE FILÉ SUÍNO (para duas pessoas)

(Filé de suíno feito como o tradicional picadinho de filé mignon)

R\$ 93,00

½ PICADINHO DE FILÉ SUÍNO (individual)

R\$ 59,00

LÍNGUA À BOÊMIA

(Finas fatias em molho madeira com champignon, acompanhado de purê de batatas e arroz)

R\$ 56,00

PALETA DE CORDEIRO FATIADA

(Paleta de cordeiro desossada e fatiada, ao molho roti com alecrim. Acompanha arroz com brócolis, batatas coradas e torrada com geléia de menta)

R\$ 67,00

CAMARÃO À MODA DO CHEF

(Camarões ao molho bechamel na manteiga de camarão, servidos com noisette de maçã, purê de batatas e arroz de passas)

R\$ 74,00

TRUTA À MODA ALEMÃ COM MOLHO DE AMÊNDOAS

(Truta cozida e grelhada com molho de amêndoas, champignon e alcaparras, servida com batatas na manteiga e creme de espinafre)

R\$ 69,00

Especialidades da cozinha alemã

GOULASH COM SPATZLE

(Prato austríaco, composto de guisado de carne cozida em fogo brando por 6 hs, acompanhado de Spatzle - massinha frita à base de gemas e trigo-no próprio molho)

R\$ 61,00

EINSBEIN COM CHUCRUTE

(Joelho de Porco defumado e assado-peso médio com osso: 900 g - acompanhado de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)

R\$ 101,00

MISTO ALEMÃO ESPECIAL DA CASA (serve 2 pessoas)

(Um Einsbein + dois salsichões cozidos e grelhados acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté ou purê de batatas)

R\$ 112,00

SALSICHÃO À FRED

(Dois salsichões -schublig e kalbsbratwurst- ao molho, acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté ou purê de batatas)

R\$ 68,00

KASSLER

(Dois Carrês de Porco defumados e grelhados acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)

R\$ 74,00

CHUCRUTE GARNI (serve 2 pessoas)

(Dois Kassler defumados + dois salsichões acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)

R\$ 86,00

Carnes

FILÉ À PARMEGIANA

(Filé à milanesa, gratinado com presunto, mussarela e molho de tomates. Acompanha arroz branco e purê ou fritas)

R\$ 68,00

FILÉ AO POIVRE VERT

(Filé grelhado e flambado, coberto por delicado molho de pimenta verde, servido com talharim tricolore na manteiga)

R\$ 68,00

FILÉ À DIANA

(Filé grelhado e flambado, servido em molho roti com presunto, ervilha, champignon e creme de leite. Acompanha arroz regado com o molho)

R\$ 68,00

FILÉ CAFÉ DE PARIS

(Filé com manteiga “Maitre Hotel” à base de ervas fina. Acompanha arroz com brócolis)

R\$ 68,00

FILÉ COM FRITAS

(Filé grelhado acompanhado de arroz branco e batatas fritas)

R\$ 62,00

FILÉ GRELHADO COM SALADA À FRED

(Filé grelhado acompanhado de alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)

R\$ 59,00

FILÉ À FRED

(Filé ao molho madeira, com cogumelos, palmito, legumes cozidos. Acompanha arroz à piamontese)

R\$ 68,00

Aves

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM SALADA À FRED

(Filé de frango grelhado acompanhado de alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)

R\$ 50,00

FRANGO À FRED

(Filé de Frango ao molho madeira, com cogumelos, palmito, legumes cozidos, servido com arroz à piamontese)

R\$ 60,00

Pescados

CAMARÃO TROPICAL

(Camarões grelhados e flambados no conhaque, ao molho de creme de leite, mostarda e gengibre, acompanhado de arroz com pimentões, gengibre, abacaxi, leite de coco e shoyo)

R\$ 74,00

FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM SALADA À FRED

(Filé de peixe grelhado acompanhado de alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)

R\$ 71,00

FILÉ DE PEIXE A NEW ORLEANS

(Filé de peixe grelhado, ao molho bechamel de peixe e camarão. Acompanha arroz com passas, noisette de maçã e purê de batatas)

R\$ 76,00

Pescados

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE UVAS

(Filé de peixe grelhado, ao molho de uvas verdes e vinho branco. Acompanha arroz com amêndoas)

R\$ 74,00

BACALHAU À ESPANHOLA (serve 2 pessoas)

(Bacalhau do Porto desfiado rusticamente com batata, tomate, cebola, pimentão, ovo e azeitonas pretas. Acompanha arroz com brócolis)

R\$ 123,00

½ BACALHAU (individual)

R\$ 87,00

Massas

TALHARIM AO MOLHO PESTO E CAMARÕES

(Talharim ao molho pesto, acompanhado de camarões salteados na manteiga de camarão)

R\$ 63,00

TALHARIM AO MOLHO SUGO

(Talharim com molho de tomates, orégano e manjeriçã)

R\$ 37,00

TALHARIM AO MOLHO PESTO

R\$ 39,00

Cardápio infantil

FILEZINHO DE CARNE

(Pequeno filé grelhado com molho de champignon, batatas fritas e arroz branco)

R\$ 45,00

FILEZINHO DE FRANGO

(Pequeno filé de frango grelhado com purê de batatas e arroz)

R\$ 39,00

FILEZINHO DE CARNE OU FRANGO COM TALHARIM AO MOLHO SUGO OU BRANCO

R\$ 43,00

Porções extras

FAROFA

R\$ 15,00

OVO ou BANANA (unidade)

R\$ 4,00

ARROZ BRANCO

R\$ 11,00

ARROZ ESPECIAL (com brócolis, açafrão ou a piemontese)

R\$ 15,00

BATATA FRITA, SAUTÉ ou PURÊ DE BATATAS

R\$ 18,00

LEGUMES COZIDOS

R\$ 15,00

CREME DE ESPINAFRE

R\$ 11,00

Sobremesas

MANGA FLAMBÉ COM LICOR FINO R\$ 18,00
com sorvete de creme 

PROFITEROLES R\$ 18,00
com calda de chocolate quente 

BANANA FLAMBÉ R\$ 18,00
com sorvete de creme 

CREME DE PAPAIA AO CASSIS  R\$ 16,00

AFFOGATO R\$ 15,00
(sorvete com café Nespresso) 

BROWNIE R\$ 18,00
com sorvete de creme e calda de
chocolate quente 

FRUTA (mamão papaia ou abacaxi) R\$ 9,00

SORVETE (creme ou chocolate) R\$ 10,00
com calda de chocolate 

Café e chá

CAPUCCINO R\$ 8,90
(com Café 3 Corações e lascas de chocolate meio amargo)

CAFÉ 3 CORAÇÕES R\$ 7,00

CHÁ (Sabores Diversos) R\$ 3,50

Águas e refrigerantes

REFRIGERANTE (em lata) R\$ 7,00

ÁGUA MINERAL COM ou SEM GÁS R\$ 6,50

**ÁGUA MINERAL GASEIFICADA
SAN PELLEGRINO** R\$ 9,00

ÁGUA MINERAL ACQUA PANNA R\$ 9,20

ÁGUA TÔNICA R\$ 7,00

H2O R\$ 8,50

ICE TEA (Pêssego/ Limão) R\$ 7,00

SUCO DE UVA INTEGRAL R\$ 13,00

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL R\$ 13,00

SUCO DE GOIABA INTEGRAL R\$ 13,00

ÁGUA DE COCO R\$ 7,50

Sucos

SUCO DE POLPA R\$ 8,50
(Acerola, Cajú, Morango e Maracujá)

SUCO NATURAL DE LARANJA ou LIMÃO R\$ 10,00

LIMONADA SUÍÇA COM SODA R\$ 12,00

SUCO ESPECIAL ou MISTO R\$ 12,00
(2 polpas ou polpa +laranja)

SUCO DE TOMATE TEMPERADO R\$ 13,00

Carta de cervejas

WEIHENSTEPHANER - ALEMÃ – 500 ml R\$ 33,90

COLORADO CAIUM – 600 ml R\$ 23,90

COLORADO APIA – 600 ml R\$ 23,90

COLORADO PALE ALE – 600 ml R\$ 23,90

BADEN BADEN CRISTAL – 600 ml R\$ 24,90

THEREZÓPOLIS GOLD – 600 ml R\$ 22,90

EISENBAHN PILSEN – 355 ml R\$ 12,90

EISENBAHN WEIZENBIER – 355 ml R\$ 13,90

EISENBAHN STRONG GOLD ALE – 355 ml R\$ 13,90

Carta de cervejas

CERPA EXPORT- 350 ml	R\$ 12,90
CERPA TIJUCA – 350 ml	R\$ 11,90
CERPA PRIME – 350 ml	R\$ 13,90
HEINEKEN - 330 ml	R\$ 10,90
STELLA ARTOIS - 275 ml	R\$ 10,90
MALZBIER - 355 ml	R\$ 9,90
BOHEMIA - 355 ml	R\$ 9,90
BUDWEISER - 330 ml	R\$ 11,90
BRAHMA ZERO- 355 ml	R\$ 9,90
CHOPP HEINEKEN - 300 ml	R\$ 12,00
SUGESTÃO: Para transformar sua cerveja no drink COZUMEL	R\$ 5,00

Whiskys

8 ANOS (Black & White, Ballantine´S, White Horse E Jack Daniels)	R\$ 17,00
12 ANOS (Buchanan´s, Ballantine´S, Logan, Old Parr, Chivas)	R\$ 19,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 17,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 19,00

Aperitivos e drinks

CAIPIROSKA COM SMIRNOFF . (lima ou limão)	R\$ 20,00
CAIPIROSKA COM VODKA IMPORTADA (lima ou limão)	R\$ 22,00
CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 18,00
CAIPIRINHA COM CACHAÇA 51	R\$ 16,00
VODKA IMPORTADA	R\$ 15,00
CACHAÇA ESPECIAL (Saliboa, Seleta, Sagatiba, Ypioca Empalhada)	R\$ 10,00
CAMPARI / MARTINI / RUM / VODKA SMIRNOFF / GIN SEAGERS	R\$ 10,00
MARGARITA	R\$ 18,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 14,00
CONHAQUE IMPORTADO (NAPOLEON ou FUNDADOR)	R\$ 16,00
LICORES (Cointreau, Peach Tree, Cuarenta Y Tres, Frangélico, Amarula, Baileys, Limoncello, Drambui)	R\$ 16,00
VINHO DO PORTO (RUBY / TAWNY)	R\$ 22,00
STEINHAEGER / CARPANO / FERNET BRANCA	R\$ 15,00
GIN TANQUERAY	R\$ 15,00
DRY MARTINI	R\$ 15,00
ALEXANDER	R\$ 15,00
BLOODY MARY	R\$ 15,00

Se beber não dirija!

Cardápio Happy Hour

FREDINHO

(Nosso famoso Picadinho em uma porção para você se deliciar. Acompanha torrada ou pão brusqueta)

R\$ 55,00

MIX ALEMÃO

(Einsbein + salsichões fatiados, cozidos e grelhados acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata saute)

R\$ 43,00

BRUSQUETA ALEMÃ

(Tomates, manjeriço, queijo ralado parmesão e salsichinhas alemãs variadas)

R\$ 24,00

BRUSQUETA DE TOMATE

(Cebola, tomate, manjeriço e queijo parmesão ralado.)

R\$ 18,00

BRUSQUETA MISTA

R\$ 20,00

CARPACCIO

(Finas lâminas de carne de 1, regada com azeite extra virgem, salpicadas por pimenta-do-reino em grão moída na hora e queijo parmesão ralado. Acompanha torradas ou pão brusqueta.)

R\$ 32,00

TARTARE DE FILÉ

(File mignon finamente picado e temperado com anchova, alcaparra, salsinha, alho poro, pimenta verde, mostarda escura, cebola, gema do ovo e especiarias. Acompanha torrada ou pão brusqueta)

R\$ 64,00

COUVERT TRADICIONAL DA CASA

(Patê de fígado, queijo parmesão, cebola em conserva especial da casa, manteiga sem sal e cesta de torradas simples e com alho e ervas)

R\$ 26,00

MINI SALSICHAS

(Salsichinhas alemãs refogadas em molho especial da casa. Acompanha mostarda escura)

R\$ 32,00

FILÉ AO MOLHO MADEIRA

(File fatiado com molho especial da casa. Acompanha torrada ou pão brusqueta)

R\$ 55,00

BATATA FRITA

R\$ 14,00

Preços válidos no Happy Hour
Quinta a sábado das 18:00 às 20:00