

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 memoriam

# 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 manjeriço)

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 Nespresso e lascas de chocolate meio amargo)

---

**NESPRESSO** R\$ 7,00  
(Blends: Ristretto, Leggero, e Decaffeinato)

---

**CHÁ (Sabores Diversos)** R\$ 7,00

## 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

<b>SUCO DE POLPA</b> (Acerola, Cajú, Morango e Maracujá)	R\$ 8,50
<b>SUCO NATURAL DE LARANJA ou LIMÃO</b>	R\$ 10,00
<b>LIMONADA SUÍÇA COM SODA</b>	R\$ 12,00
<b>SUCO ESPECIAL ou MISTO</b> (2 polpas ou polpa +laranja)	R\$ 12,00
<b>SUCO DE TOMATE TEMPERADO</b>	R\$ 13,00

## Carta de cervejas

<b>WEIHENSTEPHANER - ALEMÃ – 500 ml</b>	R\$ 33,90
<b>COLORADO CAIUM – 600 ml</b>	R\$ 23,90
<b>COLORADO APIA – 600 ml</b>	R\$ 23,90
<b>COLORADO PALE ALE – 600 ml</b>	R\$ 23,90
<b>BADEN BADEN CRISTAL – 600 ml</b>	R\$ 24,90
<b>THEREZÓPOLIS GOLD – 500 ml</b>	R\$ 22,90
<b>EISENBAHN PILSEN – 355 ml</b>	R\$ 12,90
<b>EISENBAHN WEIZENBIER – 355 ml</b>	R\$ 13,90
<b>EISENBAHN STRONG GOLD ALE – 355 ml</b>	R\$ 13,90

## Carta de cervejas

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

## Whiskys

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

# Aperitivos e drinks

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

R\$ 43,00

---

## BRUSQUETA ALEMÃ

R\$ 24,00

---

## BRUSQUETA DE TOMATE

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

R\$ 26,00

---

## MINI SALSICHAS

R\$ 32,00

---

## FILÉ AO MOLHO ROTI

R\$ 55,00

---

## BATATA FRITA

R\$ 14,00

**Preços válidos no Happy Hour**  
**Quinta a sábado das 17:00 às 20:00**