

DECLARAÇÃO DE MÁΣ INTENÇÕES

“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



Especializado em Cozinha Alemã

ALMOÇO - Segunda a Sexta, das 12 às 15 h; Sábado, Domingo e Feriado, das 12 às 16 h;

JANTAR - Quinta, Sexta e Sábado, das 19 às 00 h, exceto feriado.

PROCON – 151

Entradas

COUVERT TRADICIONAL DA CASA	R\$	30,00
<i>(Patê de fígado, queijo parmesão, cebola em conserva especial da casa, manteiga sem sal e cesta de torradas simples e com alho e ervas)</i>		
CARPACCIO	R\$	40,00
<i>(Finas lâminas de carne de 1ª, regadas com azeite extra-virgem, salpicadas por pimentado-reino em grão moída na hora e queijo parmesão ralado. Acompanha torradas)</i>		
TARTARE DE FILÉ	R\$	76,00
<i>(Filé mignon finamente picado e temperado com anchova, alcaparra, salsinha, alho porró pimenta verde, mostarda, cebola, gema de ovo e especiarias. Acompanha torradas)</i>		
SALADA À FRED (para duas pessoas)	R\$	32,00
<i>(Alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)</i>		
SALADA À FRED (individual)	R\$	23,00
<i>(Alface, rúcula, tomate cereja, palmito, pepino, cenoura, cebola roxa, azeitona preta, mussarela de búfala. Acompanha molho pesto ou molho de mostarda e mel)</i>		
MINI-SALSICHA	R\$	43,00
<i>(Salsichinhas alemãs refogadas em molho especial da casa. Acompanha mostarda escura)</i>		

Especialidades da Casa

PICADINHO À FRED (para duas pessoas)	R\$	119,00
<i>(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)</i>		
½ PICADINHO À FRED (individual)	R\$	69,00
PICADINHO DE FRANGO (para duas pessoas)	R\$	78,00
½ PICADINHO DE FRANGO (individual)	R\$	56,00
PICADINHO DE FILÉ SUÍNO (para duas pessoas)	R\$	98,00
<i>(Filé de suíno feito como o tradicional picadinho de file mignon)</i>		
½ PICADINHO DE FILÉ SUÍNO (individual)	R\$	64,00
LÍNGUA À BOÊMIA (individual)	R\$	59,00
<i>(Finas fatias em molho madeira com champignon, acompanhado de purê de batatas e arroz)</i>		
PALETA DE CORDEIRO FATIADA (individual)	R\$	72,00
<i>(Paleta de cordeiro desossada e fatiada, ao molho roti com alecrim. Acompanha arroz com brócolis, batatas coradas e torrada com geléia de menta)</i>		
CAMARÃO À MODA DO CHEF (individual)	R\$	80,00
<i>(Camarões ao molho bechamel na manteiga de camarão, servidos com noisette de maçã, purê de batatas e arroz de passas)</i>		
TRUTA À MODA ALEMÃ COM MOLHO DE AMÊNDOAS (individual)	R\$	75,00
<i>(Truta cozida e grelhada com molho de amêndoas, champignon e alcaparras, servida com batatas na manteiga e creme de espinafre)</i>		

Especialidades da Cozinha Alemã

GOULASH COM SPATZLE (individual)	R\$	65,00
<i>(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)</i>		
EINSBEIN COM CHUCRUTE (individual)	R\$	107,00
<i>(Joelho de Porco defumado e assado -peso médio com osso: 900 g - acompanhado de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)</i>		
MISTO ALEMÃO ESPECIAL DA CASA (para duas pessoas)	R\$	120,00
<i>(Um Einsbein + dois salsichões cozidos e grelhados acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté ou purê de batatas)</i>		
SALSICHÃO À FRED (individual)	R\$	74,00
<i>(Dois salsichões -schublig e kalbsbratwurst- ao molho, acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté ou purê de batatas)</i>		
KASSLER (individual)	R\$	79,00
<i>(Dois Carrês de Porco defumados e grelhados acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)</i>		
CHUCRUTE GARNI (para duas pessoas)	R\$	91,00
<i>(Dois Kassler defumados + dois salsichões acompanhados de chucrute com tempero especial da casa e batata sauté)</i>		

Carnes

	P/ 1 PESSOA	P/ 2 PESSOAS
FILÉ À PARMEGIANA	R\$ 69,00	R\$ 108,00
<i>(Filé à milanesa, gratinado com presunto, mussarela e molho de tomates. Acompanha arroz branco e purê ou fritas)</i>		
FILÉ AO POIVRE VERT	R\$ 69,00	R\$ 108,00
<i>(Filé grelhado e flambado, coberto por delicado molho de pimenta verde, servido com talharim tricolore na manteiga)</i>		
FILÉ À DIANA	R\$ 69,00	R\$ 108,00
<i>(Filé grelhado e flambado, servido em molho roti com presunto, ervilha, champignon e creme de leite. Acompanha arroz regado com o molho)</i>		
FILÉ CAFÉ DE PARIS	R\$ 69,00	R\$ 108,00
<i>(Filé com manteiga "Maitre Hotel" à base de ervas fina. Acompanha arroz com brócolis)</i>		
FILÉ COM FRITAS	R\$ 61,00	R\$ 99,00
<i>(Filé grelhado acompanhado de arroz branco e batatas fritas)</i>		
FILÉ GRELHADO com SALADA	R\$ 61,00	R\$ 99,00
FILÉ À FRED	R\$ 69,00	R\$ 108,00
<i>(Filé ao molho madeira, com cogumelos, palmito, legumes cozidos. Acompanha arroz à piamontese)</i>		

Aves

FILÉ DE FRANGO GRELHADO com SALADA À FRED (individual)	R\$	50,00
FRANGO À FRED (individual)	R\$	60,00
<i>(Filé de Frango ao molho madeira, com cogumelos, palmito, legumes cozidos, servido com arroz à piamontese)</i>		

Pescados

CAMARÃO TROPICAL (individual)	R\$	79,00
<i>(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)</i>		
FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM SALADA À FRED (individual)	R\$	75,00
FILÉ DE PEIXE A NEW ORLEANS (individual)	R\$	79,00
<i>(Filé de peixe grelhado, ao molho bechamel de peixe e camarão. Acompanha arroz com passas, noisette de maçã e purê de batatas)</i>		
FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE UVAS (individual)	R\$	79,00
<i>(Filé de peixe grelhado, ao molho de uvas verdes e vinho branco. Acompanha arroz com amêndoas)</i>		
BACALHAU À ESPANHOLA (para duas pessoas)	R\$	130,00
<i>(Bacalhau do Porto desfiado rústicamente com batata, tomate, cebola, pimentão, ovo e azeitonas pretas. Acompanha arroz com brócolis)</i>		
½ BACALHAU (individual)	R\$	95,00

Massas

TALHARIM AO MOLHO PESTO E CAMARÕES (individual)	R\$	69,00
<i>(Talharim ao molho pesto, acompanhado de camarões salteados na manteiga de camarão)</i>		
TALHARIM AO MOLHO SUGO (individual)	R\$	37,00
<i>(Talharim com molho de tomates, orégano e manjericão)</i>		
TALHARIM AO MOLHO PESTO (individual)	R\$	39,00

Cardápio Infantil

FILEZINHO DE CARNE	R\$	49,00
<i>(pequeno filé grelhado com molho de champignon, batatas fritas e arroz branco)</i>		
FILEZINHO DE FRANGO.....	R\$	39,00
<i>(pequeno filé de frango grelhado com purê de batatas e arroz)</i>		
FILEZINHO DE CARNE OU FRANGO COM TALHARIM AO MOLHO SUGO OU BRANCO	R\$	47,00

Porções Extras

FAROFA	R\$	17,00
OVO ou BANANA (unidade)	R\$	5,00
ARROZ BRANCO	R\$	13,00
ARROZ ESPECIAL (com brócolis, açafrão ou a piemontese)	R\$	17,00
BATATA FRITA, SAUTÉ ou PURÊ DE BATATAS	R\$	22,00
LEGUMES COZIDOS	R\$	17,00
CREME DE ESPINAFRE	R\$	13,00

Sobremesas

MANGA FLAMBÉ COM LICOR FINO com sorvete de cre <i>Unibon</i>	R\$	20,00
PROFITEROLES com calda de chocolate quer <i>Unibon</i>	R\$	20,00
BANANA FLAMBÉ com sorvete de cren <i>Unibon</i>	R\$	20,00
CREME DE PAPAIA AO CASSI <i>Unibon</i>	R\$	18,00
AFOGATTO (sorvete com café Nespressi <i>Unibon</i>)	R\$	17,00
BROWNIE com sorvete de creme e calda de chocolate quer <i>Unibon</i>	R\$	20,00
FRUTA (mamão papaia ou abacaxi)	R\$	10,00
SORVETE (creme ou chocolate) com calda de chocola <i>Unibon</i>	R\$	12,00

Café e Chá

CAPUCCINO (com Nespresso e lascas de chocolate meio amargo).....	R\$	9,90
NESPRESSO (Blends: Ristretto, Leggero, e Decaffeinato)	R\$	8,00
CHÁ (Sabores Diversos)	R\$	8,00

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

SUCO DE POLPA (Acerola, Cajú, Morango e Maracujá)	R\$	9,50
SUCO NATURAL DE LARANJA ou LIMÃO	R\$	11,00
LIMONADA SUISSA COM SODA.....	R\$	13,00
SUCO ESPECIAL ou MISTO (2 polpas ou polpa +laranja)	R\$	12,00
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	R\$	13,00

Carta de Cervejas

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 – 500 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
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\$	13,00
SUGESTÃO: Para transformar sua cerveja no drink COZUMEL.....	R\$	5,00

Whiskys

8 ANOS (Black & White, Ballantine'S, White Horse E Jack Daniels).....	R\$	19,00
12 ANOS (Buchanan's, Ballantine'S, Logan, Old Parr, Chivas)	R\$	21,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$	19,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$	21,00

Aperitivos e Drinks

CAIPIROSKA COM SMIRNOFF . (lima ou limão)	R\$	22,00
CAIPIROSKA COM VODKA IMPORTADA (lima ou limão)	R\$	24,00
CAIPIRINHA COM CACHAÇA ESPECIAL.....	R\$	20,00
CAIPIRINHA COM CACHAÇA 51.....	R\$	18,00
VODKA IMPORTADA	R\$	17,00
CACHAÇA ESPECIAL (Saliboa, Seleta, Sagatiba, Ypioca Empalhada)....	R\$	12,00
CAMPARI / MARTINI / RUM / VODKA SMIRNOFF / GIN SEAGERS MARGARITA	R\$	12,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$	16,00
CONHAQUE IMPORTADO (NAPOLEON ou FUNDADOR)	R\$	18,00
LICORES (Cointreau, Peach Tree, Cuarenta Y Tres, Frangélico,Amarula, Baileys, Limoncello, Drambui)	R\$	18,00
VINHO DO PORTO (RUBY / TAWNY)	R\$	24,00
STEINHAEGER / CARPANO / FERNET BRANCA	R\$	17,00
GIN TANQUERAY.....	R\$	17,00
DRY MARTINI	R\$	17,00
ALEXANDER	R\$	17,00
BLOODY MARY	R\$	17,00

Se beber não dirija!