

Banquete viking

Localizado no Pier 21, o restaurante temático Taverna Viking buscou criar um verdadeiro banquete nórdico reinterpretado para os dias atuais para o público do Restaurant Week, com pratos que agradam a diferentes paladares, apresentados dentro da atmosfera medieval, que faz parte da essência da casa.

“A inspiração veio da culinária contemporânea com influência da gastronomia brasileira, valorizando ingredientes de qualidade e pratos que traduzem o estilo da Taverna Viking. Buscamos um equilíbrio entre opções de carne, peixe e frango, além de entradas e sobremesas que complementam a experiência, mantendo uma



DIVULGAÇÃO/TAVERNA VIKING

Sobrecoxa de frango desossada do Taverna Viking

apresentação marcante e alinhada ao universo medieval da marca”, detalha Gilberto Ferreira, fundador e chef do restaurante.

No almoço (R\$ 59,90), os clientes poderão optar entre

o creme de abóbora com queijo ou o dadinho de tapioca com geleia de pimenta para a entrada. Os pratos principais ficam entre o bife ancho a cavalo, com arroz

branco, fritas, feijão e ovo estalado, e a sobrecoxa de frango desossada, com legumes e purê de batata.

No jantar (R\$ 74,90), os desfilados vão para a picanha maturada, com mandioca, feijão

tropeiro e vinagrete, e tilápia ao molho de espinafre, com arroz branco e legumes no vapor. As opções de sobremesas, por sua vez, ficam entre o tradicional mousse de limão e o brownie com sorvete de creme.

UM CLÁSSICO QUE ENCANTA.

O Confit de Pato ao molho de frutas vermelhas com musseline de baroa combina ingredientes cuidadosamente harmonizados para entregar um prato elegante, equilibrado e memorável.

61 3323-1029 | 402 SUL

Lake's
RESTAURANTE