



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Svarten Mugg Taverna

Taverna escandinava em plena Savassi! Uma autêntica experiência viking. A temática nórdica se faz presente da ambientação, nada caricata e bastante contemporânea, ao cardápio.

Quem comanda a cozinha é o chef Kiki Ferrari, que passou pelo MeetMe, Vila Real Bistrô e pelos extintos Mambo, El Toro e Usina. Ele é o criador dos famosos molhos Chef'n Boss. Sua trajetória profissional veio da cozinha clássica e pan-asiática, passando pela contemporânea até a cozinha autoral fusion. Hoje se dedica a consultorias em todo o Brasil e ao seu canal no YouTube, o Mistura Brava.

Na ala das bebidas, Conrado Salazar, especialista em coquetelaria e sommelier de cervejas e sócio da casa. Historiador por formação, caiu na profissão de bartender. Conrado produz na casa o hidromel, uma mistura fermentada de água e mel, muito saboroso. Integra também a mostarda de hidromel, um molho rústico à base de mostarda, cerveja e hidromel. No Svarten Mugg, também é possível experimentar o Akuavit, destilado de cereais "temperado" com especiarias típicas, tradicional em toda Escandinávia, e o Jenever, considerado o ancestral do gin inglês, bebida um pouco mais adocicada e popular nos Países Baixos. Outra curiosidade é o Glögg, vinho temperado com especiarias nórdicas. A casa também tem uma carta de single malts.

Para apreciar o cardápio, sugiro que você vá com muito amigos, pois as porções são enormes! A Svärten Mugg Smörgåsbord, a tábua degustação da casa, vem com com salsichão artesanal, rosbife, salmão curado,

queijo viking, repolho roxo agri-doce com frutas vermelhas, picles de pepino, mostarda de hidromel, maionese de raiz forte e pão de cereais. Serve 5 pessoas e custa R\$ 95. Adorei todos os petiscos. São sabores bem temperados, marcantes e peculiares.

Gostei demais também das opções leves: Lilla troll-hatten (R\$ 41,90) chapéus de troll, um mix de cogumelos com cebolas baby salteados no molho escuro de cerveja, manteiga de tomate, hortelã e grãos de mostarda amarela, e da salada Nyskördad acompanhada de Valhals Gravlaks (R\$ 49,90), uma salada de folhas com maçã e cranberries secos, queijo de cabra e tomates-uva acompanhada de salmão curado e defumado ao estilo viking com crosta de especiarias típicas, molho de camarão ao sour cream, alcaparras e limão siciliano.

Mais pratos que provei e aprovei: Viking smirrebrod (R\$ 49,90) – costela suína defumada ao molho barbecue de cidra, chucrute e crocante de nozes pecan com mostarda e salsinha, e Stekheta Frikadeller – almôndegas de carne ao fogo com creme de salsa e curry, ervilhas frescas e farelo de gorgonzola (R\$ 42,50).

Além extensa carta de cervejas importadas e artesanais em garrafa, a casa conta com seis taps rotativos de chopp, sendo que três com cervejarias próprias: Brooklyn, Sátira e Inconfidentes (alternando entre Grimor, Jambreiro e Vinil), os outros três variam diariamente. O mais divertido é pedir o chopp artesanal no chifre viking de 700 mL! Você ainda pode levar o chifre para casa por R\$ 167, ou R\$ 194 com o suporte para apoio.

FOTOS AROUJO PESSOAL



Na web
 facebook.com/svartenmugg
 Instagram: @svartenmugg



Salada Nyskördad



Chifre viking



Lilla troll-hatten



Viking smirrebrod



Smörgåsbord

Onde
 Chef Kiki Ferrari
 Mixologista Conrado Salazar
 Especialidade: culinária escandinava com contemporânea
 Endereço Rua Santa Rita Durão, 1.056, Funcionários
 Telefone (31) 3267-9392

Detalhes

Horários: 3ª a 5ª, das 18h à 0h; 6ª, das 18h à 1h; sábado, das 16h à 1h
 Capacidade: 96 pessoas
 Cartela individual, cobrado somente o que for consumido
 Inaugurado em maio/2016
 Carta de vinhos com 12 rótulos



ROÇA CAPITAL

Armazém mineiro com parada obrigatória para quem vai ao mercado central! O Roça Capital vende queijos, cafés, azeites, molhos, bolo, doces e muitos outros quitutes! Comprei 3 queijos que fizeram sucesso: Serra do Lopo, com casca lavada na cerveja, maturado por aproximadamente 40 dias; Azul do Bosque, feito com leite de cabra; e o Queijo Tulha, campeão de vendas, bem parecido com o grana padano. Indico todos! Av. Augusto de

Lima, 744, Mercado Central.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CERVEJA E CULTURA

O FICC, Festival Internacional de Cerveja e Cultura, traz mais de 300 rótulos para BH e será realizado no primeiro final de semana de agosto, dias 6 e 7. A expectativa é a participação de 15 mil pessoas. O evento ocorre no Parque das Mangabeiras, a partir das 10 horas. Informações: www.ficc.net.br.

PROMOÇÃO
2X PARRILLA
 VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.
#COMPARTILHE

parrilla pontena
 o autêntico sabor da carne

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhão, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.