

A large, stylized handwritten signature in black ink that reads "Harry Pisek". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal line extending from the end of the name.

*Tentam copiar, mas o melhor é
AQUI!!*

@RestauranteHarryPisek
www.restauranteharrypisek.com.br

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”

Sveja São Paulo

DELÍCIAS DA SERRA

*Um guia com os 35 melhores
restaurantes de Campos do Jordão*



Entradas

- 11 - Couvert R\$ 49,90
“Frios da casa com pães artesanais acompanha manteiga, patê de alho, abobrinha marinada e berinjelas grelhadas.”
- 4 - Cesta de Pães Artesanais..... R\$ 15,99
- 7 - Steak Tartar Felipe e Leonardo (consultar disponibilidade).. R\$ 76,90
“Filet mignon **cru** cortado na faca.
Temperado na mesa com alcaparras, cebola, cebolinha, salsinha, páprica, pimenta do reino, mostarda, azeite, sal e cognac; acompanha cesta de pães artesanais.”
- 8 - Bauernbrot Marisa Gianini..... R\$ 64,90
“Pão integral artesanal recheado com linguiça, salsicha de queijo emental com molho de tomate seco, coberto com queijo parmesão e gratinado ao forno.”
- 10 - Porção de Salsicha Caio..... R\$ 89,90
“Cinco tipos de salsichas, leberkäse e linguiça frita; acompanha cesta de pães artesanais.”
- 111 - Croquete de Eisbien..... R\$ 64,90
“Dez unidades de croquete de eisbien com patê de alho.”
- 12 - Porção de Linguiças Aceboladas..... R\$ 64,90
“Acompanha cesta de pães artesanais.”

Salada (Individual)

- 20 - Salada na Cesta de Parmesão..... R\$ 35,90
“Em uma cesta feita de queijo parmesão: mix de folhas, tomate, pepino, cebola e farofa nozes, com molho da Chef.”

Obs.: Todas as nossas saladas são esterilizadas com Sanitizante Clorado.

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”

Sopas (Individual)

- 30 - **Gulaschsuppe**.....R\$ 35,60
“Deliciosa sopa clássica da culinária Húngara. Sopa de músculo bovino com Spätzle (nhoque austríaco), pode também substituir o nhoque por batatas cozidas.”
- 32 - **Creme de Batata**.....R\$ 35,60
“Batatas com panceta.”

Massas (Individual)

- 112 - **Spätzle**.....R\$ 89,90
“Nhoque austríaco frito na manteiga com bacon, cebola, salsinha e cebolinha; acompanha uma unidade Kassler ou Leberkäse.”

****Massa Especial****

- 114 - **Ravióli Ademir Simplicio**.....R\$ 78,90
“Um ravióli tamanho GG recheado com mandioquinha, mussarela e manjerição, ao molho branco com salsichão cortado em cubos (o salsichão pode não ser acrescentado na hora do preparo).”

Peixes (Individual)

Novidade

- 43- **Truta Hidelbrando Reis**.....R\$ 53,90
“Truta com molho de ervas finas acompanha risoto de abóbora”
- 40 - **Truta Max Abdo**.....R\$ 53,90
“Truta com molho de alcaparras ou amêndoas; acompanha batata frita”
- 41- **Truta Vilson Nóbrega**.....R\$ 53,90
“Truta com molho de shiitake acompanha purê de mandioquinha”
- 42- **Truta Thaíz Sampaio**.....R\$ 53,90
“Truta grelhada, acompanha purê de batata com alho poró com molho de limão”

“Nossos pratos são artesanais e podem demorar de 30 a 40 minutos”

Aves (Individual)

92- **Galeto Cynthia Bueri**.....R\$ 76,90

“1/2 galeto temperado com ervas finas, marinado na cerveja. É servido grelhado. Acompanha purê de batata com queijo minas padrão. Molho de vinho do porto.”

90- **Frango da Ana Chagas**.....R\$ 76,90

“Frango levemente empanado e grelhado ao molho cítrico, acompanha risoto de alface”

91- **Pato ao Chef Raul Concer**.....R\$ 95,50

“Coxa junto com sobre coxa de pato ao molho de frutas vermelhas aromatizado com baunilha. Acompanha: purê de batata gratinada e maçã caramelizada”

Carnes (Individual)

Novidade

106- **Steak Sylvia Pisek**R\$ 97,90

“Filet mignon ao molho de gorgonzola, acompanha batatas rústicas (batatas cortadas e assadas com azeite e com ervas finas).”

101- **Steak Pfeffer Fausto Ribeiro**.....R\$ 97,90

“Filet mignon grelhado com crosta de pimenta verde ao molho madeira. Acompanha: arroz com amêndoas”

102- **Páprica Schnitzel Maria, Letícia e Larissa**.....R\$ 97,90

“Filet mignon bovino grelhado com molho páprica. Acompanha arroz e knödel (nhoque alemão feito de pão, bacon, cebola e temperos).”

105- **Steak Wein Brie Kon e Bruno Lessa**.....R\$ 97,90

“Filet mignon grelhado com molho na redução de vinho tinto, acompanha Spätzle (nhoque austríaco) ao molho de queijo brie”

103- **Wiener Luciana e Marcos Gerlinger**.....R\$ 97,90

“Filet bovino à milanesa; acompanha salada de batata ou purê de batata”

104- **Gulasch Luciana Fagundes**.....R\$ 81,90

“Especialidade húngara; músculo bovino com spätzle (nhoque austríaco)”

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”

Salsichas (Individual)

(As salsichas são artesanalmente feitas até hoje por Harry Pisek)

Harry Pisek começou a fazer salsichas desde os seus 14 anos de idade, em 1982, e continua até hoje fazendo todas as salsichas com suas receitas secretas. Gosta tanto do que faz que não revela suas receitas para ninguém. Aos poucos essa tradição está sendo passada para o seu filho mais novo, Harry, que já mostra dons para a culinária.

61- **Salsicha Marcos Villanova.....R\$ 89,90**

“Salsichão de alho recheado com queijo brie gratinado, molho de redução de aceto balsâmico; acompanha risoto de alho poró.”

115- **Salsicha Frankfurt Felmanas.....R\$ 89,90**

“Salsicha Tradicional ao molho de gorgonzola; acompanha nhoque frito feito de batatas”

62- **Linguças Bratwurstspieß.....R\$ 79,90**

“6 linguças no espeto com cebola; acompanha batatas diferentes (batatas raladas com cebola, puxada na manteiga, com salsinha)”

63- **Weisswurst Envolvida no Bacon.....R\$ 89,90**

“Duas unidades de salsicha branca envolvidas no bacon; acompanha kartoffelpuffer (O Kartoffelpuffer consiste em minis panquecas feitas à base de batata e cebola raladas, farinha de trigo, ovo e bacon).”

65- **Linguça Emerson Muniz.....R\$ 79,90**

“Mix de linguças grelhadas com cebola acompanham arroz branco, farofa e vinagrete”

68- **Leberkäse Adilson Pinheiro.....R\$ 88,90**

“Bolo de carne com batata soute e cebola puxada na manteiga”

69- **Weisswurst Alexandre Bola.....R\$ 75,90**

“Uma unidade de salsicha branca, uma unidade de salsicha com ervas acompanha chucrute e batata cozida”

71- **Käsewurst José Antônio.....R\$ 73,90**

“Três unidades de salsicha recheadas com queijo emmenthal acompanha batatas douradas ou salada de batatas”

72- **Bockwurst Regina Rocha.....R\$ 85,90**

“Duas unidades de salsichão com salada de batata”

“Nossos pratos são artesanais e podem demorar de 30 a 40 minutos”

Pratos Principais

(As salsichas são artesanalmente feitas desde 1982 por Harry Pisek)

- 131- **Harry Pisek Wurst**.....R\$ 166,90
“Cinco tipos de salsicha, leberkäse, linguiça frita, salada de batata e chucrute (serve até duas pessoas)”
- 132- **Chucrute Garni Egon Pisek**.....R\$ 359,90
“Um Eisbein, um Kassler, três salsichas a escolha do cliente, chucrute e batatas douradas na manteiga” (serve até cinco pessoas)
- 134- **Eisbein da Mamma Bruschetta**.....R\$ 185,90
“Joelho de porco cozido ou grelhado com chucrute e batatas douradas na manteiga” (Prato especial da casa serve até três pessoas)
- 135- **Kassler Liza Mazzei**.....R\$ 175,90
“Duas bistecas de porco grelhadas com chucrute e batatas douradas na manteiga. (Serve até duas pessoas)”
- 136- **Spätzle Sonja Pisek Premium**.....R\$ 189,90
“Nhoque austríaco frito com bacon e cebola; acompanha Kassler ou Leberkäse e três salsichas a escolha do cliente (serve até duas pessoas)”
- 73- **Salsichas Otto Pisek**.....R\$ 139,90
“Quatro tipos de salsicha a escolha do cliente acompanhadas de chucrute e salada de batata” (serve até duas pessoas)

Guarnições

- | | | | |
|-----------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|
| 151- Arroz | R\$15,90 | 161- Molho Páprica..... | R\$ 27,90 |
| 153- Batata Frita..... | R\$ 29,90 | 152- Salada de Batata..... | R\$27,90 |
| 155- Chucrute | R\$ 19,90 | 154- Batata Soute..... | R\$ 27,90 |
| 156- Spätzle..... | R\$29,90 | 157- Kartoffelpleffer..... | R\$ 29,90 |
| 158- Purê de Maçã.... | R\$ 29,90 | 160- Batatas Diferente.... | R\$29,90 |
| 159- Knödel..... | R\$29,90 | 163- Molho Gorgonzola.. | R\$ 27,90 |
| 164- Purê de Batata.. | R\$25,90 | 166- Batata Rústica..... | R\$29,90 |
| 165- Risoto..... | R\$29,90 | 167- Spätzle c/ Brie..... | R\$27,90 |
| 162- Knödel com Molho Páprica.... | | R\$39,90 | |

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”

Sobremesas

- 170- **Apfelstrudel**.....R\$ 29,90
“Torta de maçã, acompanha sorvete de creme ou chantilly (consultar disponibilidade do chantilly)”
- 174- **Sorvete**.....R\$ 18,90
“Sorvete de creme”
- 175- **Sachertorte**.....R\$ 29,90
“A mais tradicional sobremesa alemã (bolinho de chocolate recheado com geleia de damasco com cobertura de chocolate, acompanha chantilly) (consultar disponibilidade do chantilly)”
- 176- **Torta Alemã**.....R\$ 29,90
“Torta servida como sorvete acompanhada de calda de chocolate”
OBS: essa torta vai ao freezer.

Café

- 260- **Café Expresso**.....R\$5,90
- 262- **Café Expresso com Leite**R\$ 6,90
- 261- **Chá**.....R\$7,30

Licores

- 244- **Licor 43**R\$ 29,90
- 246- **Frangelico**.....R\$ 28,50
- 247- **Drambuie**.....R\$ 29,90
- 248- **Cointreau**.....R\$25,90
- 249- **Amarula**.....R\$25,90

Bebidas

218- Água sem gás.....R\$5,50	217- Água com gás.....R\$5,50
210- Coca-Cola.....R\$7,90	211- Coca- Cola Zero.....R\$7,90
213- Guaraná.....R\$7,90	214- Guaraná Zero.....R\$7,90
215- Tônica.....R\$7,90	216- Schweppes Citrus.....R\$7,90
203- Sucos Natural de Laranja 200ml.....R\$ 9,90	
203- Suco Natural de Limão 200 ml.....R\$ 9,90	
406- Suco de Uva Integral 200 ml.....R\$ 9,90	

Caipirinhas

Cachaça

230- Limão	R\$ 25,90
231- Lima da Pérsia.....	R\$ 27,90
232- Frutas Vermelhas.....	R\$ 31,90

Vodka Nacional

233- Limão.....	R\$ 27,90
234- Lima da Pérsia.....	R\$ 31,90
235- Frutas Vermelhas..	R\$ 34,90

Vodka Importada

252- Limão.....	R\$ 31,90
253- Lima da Pérsia.....	R\$ 34,90
254- Frutas Vermelhas..	R\$ 37,90

Saquê

255- Limão.....	R\$ 26,90
256- Lima da Pérsia.....	R\$ 28,90
257- Frutas Vermelhas....	R\$ 31,90

Doses

236- Cachaça.....	R\$ 7,00	228- Cachaça Especial.....	R\$ 10,90
237- Smirnoff.....	R\$ 17,90	245- Absolut.....	R\$22,90
251- Vinho do Porto....	R\$24,90	238- Whisky 8 anos.....	R\$ 25,90
239- Whisky 12 anos....	R\$ 35,90	240- Steinhaeger Becosa....	R\$ 17,90
242- Cognac Fundador..	R\$ 24,90	241- Steinhaeger Schlichte..	R\$25,90
243- Cognac Napoleon....	R\$ 21,90		

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”



O Restaurante ganhou a estrela do Guia4Rodas desde 2004 até o término da revista – 2015

Considerado o
MELHOR DA COZINHA ALEMÃ NO BRASIL





Acompanhem nossas
novidades no Instagram!

@RestauranteHarryPisek



Av. Pedro Paulo, 857, Jd. Embaixador
Campos do Jordão, SP 12460-000
(12) 3663-4030
www.restauranteharrypisek.com.br



Culinária do Edu - Programa Melhor pra Você

“Metade do prato será cobrado 70% do valor”