00 / BEBIDAS
01 / ENTRADAS
02 / PRINCIPALES
03 / NUESTRO SUSHI
04 / POSTRES

# FRATÖJ

*Hermandad, en esperanto.*

*Sushi, cocina y cócteles de autor*

RAMOS MEJÍA · BUENOS AIRES

00 / BEBIDAS

# Bebidas

## MOCKTAILS

**Shirley Temple** — $8.000
Jugo de cranberry · Almíbar · Limón · Sprite

***Coco Fratöj*** — $8.000
Jugo de ananá · Leche de coco · Limón · Almíbar

**Pomelada** — $8.000
Cordial de pomelo rosado

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Gaseosa** — $4.500
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite

**Agua** — $4.000
Con gas, sin gas

**Limonada clásica** — $6.500
Limón · Menta

**Limonada Fratöj** — $7.000
Con menta y almíbar de jengibre y miel

**Limonada de frutos rojos** — $7.000

## SPEED

**Chica 269 cc** — $4.000

## CERVEZAS

**Miller porrón** — $6.000
330 cc

**Warsteiner tirada** — $6.000
Tulipa 300 cc

01 / ENTRADAS

# Entradas

## Mollejas laqueadas — $27.500
Mollejas laqueadas en reducción de tamarindo con papines andinos salteados en romero y coulis de remolachas asadas.

## Burrata cremosa — $27.500
Burrata cremosa con aceite de oliva, brotes de rúcula, láminas de jamón crudo, tomates cherry confitados, albahaca y snacks de focaccia.

## Crujientes de kale — $22.000
Buñuelos de kale acompañados de salsa babaganush.

## Mix de empanadas — $20.900
Mix de empanadas de caprese, cordero y humita con salsa Fratöj y gajos de lima frescos.

## Cubos de bondiola con barbacoa — $20.900
Cubos de bondiola con barbacoa y cubos de milhoja de papa.

## Mejillones a la provenzal — $24.300
Mejillones, ajo, perejil, vino chardonnay y gajos de lima.

## Halloumi apanado — $22.000
Queso halloumi apanado en panko con alioli, lactonesa de ajo negro y morrón confitado.

## Tabla de quesos — $26.400
Selección de quesos de temporada con frutas de estación y focaccia.

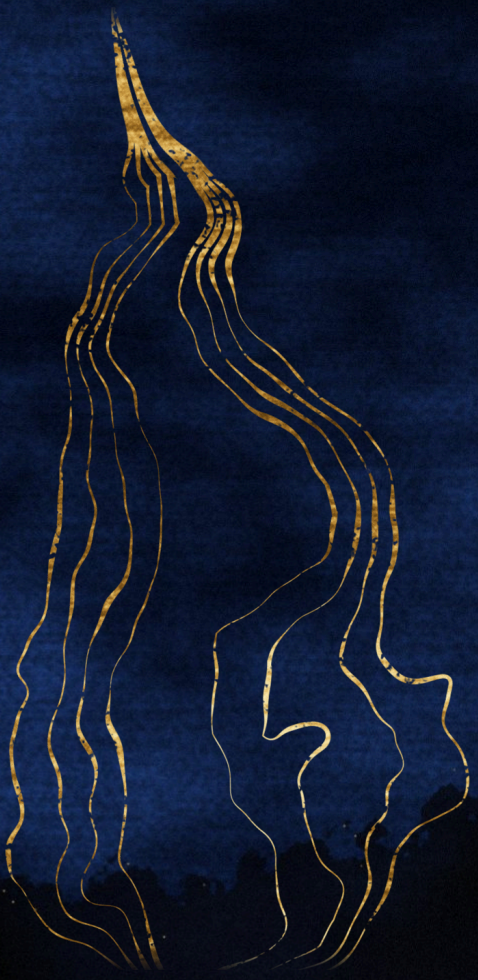
## Langostinos apanados — $27.500
Langostinos macerados con limón y jengibre, apanados en panko, con salsa tonkatsu y dip de salsa Fuji.

---

*Cubierto* Incluye servicio de agua inicial y panera. $3.500

APTO CELÍACO  VEGETARIANO

# *Principales*



## Ñoquis Fratöj

Ñoquis Fratöj con salsa de quesos y milanesas de peceto macerado con hierbas.

$31.900

### Bife de chorizo grillé $42.000

Bife de chorizo grillé con puré mixto de papa y zanahoria, brócolis gratinados y un dip de salsa criolla.

### Entraña al pesto $38.500

Entraña vacuna con pesto de albahaca y papas fritas soufflé con alioli y lluvia de parmesano.

### Arroz negro con pulpo $51.700

Arroz negro aromatizado con calamar y pulpo salteado con salsa romesco y hojas de kale frito.

### Salmón rosado $39.600

Salmón rosado a la plancha con crema alimonada, vegetales y langostinos salteados.

### Lingüini de mar $32.000

Lingüinis con crema y fumet de langostino, acompañados de salmón, mejillones, pulpo, langostinos y pulpito confitado.

### Risotto de hongos $27.500

Risotto con pasta de hongos deshidratados, rúcula y lajas de queso.

### Ensalada Caesar $28.600

Mix verde, pollo grillé o crispy, croûtons, queso reggianito en hebras, lardón de panceta y aderezo Caesar.

### Cappellacci de salmón $29.700

Pasta rellena de salmón con manteca de ajo, almendras tostadas fileteadas y ralladura de limón.

### Ravioles de cordero $31.700

Agnolottis rellenos de cordero y queso, con salsa de hongos de pino y champiñones deshidratados.

### Pasta Fontan $29.700

Pasta corta, crema con panceta salteada y tiras de pollo a la plancha en aceite especiado.

### Crepe de espinaca $27.500

Crepe de espinaca con salsa fileto y gratinado con salsa bechamel.

### Crepe de pollo $28.500

Crepe de pollo al verdeo y champiñones, con salsa fileto y gratinado con salsa bechamel.

*Avisar al camarero en caso de alguna restricción o intolerancia.*

# sushi

## ROLLS · 10 UNIDADES

### Phila — $23.100
Salmón · phila · palta · mix de sésamo

### Full Phila — $23.100
Salmón · phila · palta · camisa de salmón flameado · salsa Fratöj

### Togamaki — $23.100
Salmón cocido · maracuyá · phila · palta

### Tropic — $23.100
Langostino marinado en jengibre y lima · phila · palta · cubierto de ciboulette

### Feel — $23.100
Salmón · phila · verdeo · envuelto en tamago

### Mole — $24.200
Salmón · queso · jengibre · crema de palta · maracuyá · batata pay

### Bs. As. — $24.200
Salmón · phila · langostino marinado en jengibre y lima · lima · palta · camisa de salmón

### Hot — $24.200
Salmón · phila · palta · apanado en panko · salseado en salsa Fuji (mayonesa, miel, teriyaki y mostaza)

### Hot spicy — $24.200
Salmón · phila · palta · apanado en panko · salsa spicy mayo y sriracha

### Furai — $24.200
Langostino apanado en panko · phila · cobertura de lima · topping de queso crema con jugo de lima

### Maki Fratöj — $24.200
Langostino apanado · pepino · phila · guacamole · salmón · topping de boniato frito

### Veggie — $24.200
Phila · zanahoria rallada · hongos · pepino · palta

### Babaganush — $24.200
Bastón de berenjena rebozado · phila · babaganush · salsa Fratöj · castañas de cajú tostadas

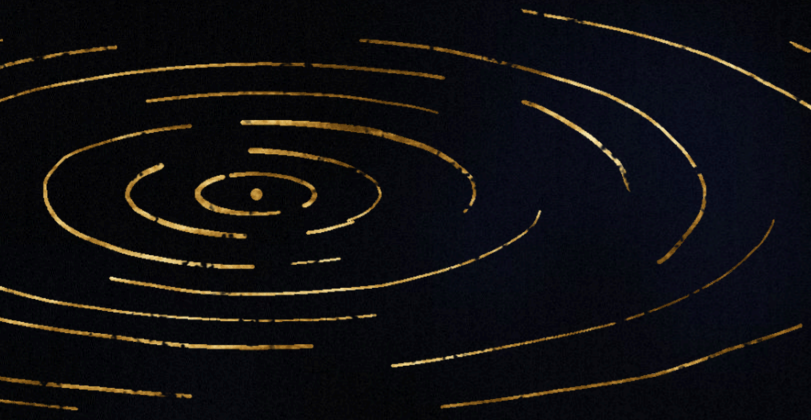
03 / NUESTRO SUSHI

# Piezas *y tablas*

**Niguiris** × 4 — $19.800
2 de salmón · 2 de salmón flameado

**Geishas** × 6 — $20.900
Salmón, queso y pepino × 3
Salmón, queso y palta × 3

**Sashimi** × 5 — $20.900
Láminas de salmón · mayonesa de wasabi



TABLAS

**Ful** 15 PIEZAS — $36.300
Tropic × 5 · Phila × 5 · Mole × 5

**Tsuki** 15 PIEZAS — $35.200
Feel × 5 · Bs. As. × 5 · Togamaki × 5

**Kazoku** 25 PIEZAS — $51.700
Bs. As. × 5 · Phila × 5 · Mole × 5 · Togamaki × 5 · Tropic × 5

**Satori** 25 PIEZAS — $47.300
Full Phila × 5 · Togamaki × 5 · Tropic × 5 · Feel × 5 · Babaganush × 5

**Midori** — $44.000
Veggie × 10 · Babaganush × 10

**Varma Hot** 20 PIEZAS — $46.200
Hot × 10 · Furai × 10

SALSAS — $2.500

*Almíbar de maracuyá, salsa Bs. As., salsa teriyaki, mayonesa de wasabi, mayonesa de maracuyá, jengibre encurtido, rabanito encurtido, salsa anguila Fratöj.*

# Postres

## Tiramisú Fratöj
Bizcocho soletilla, crema mascarpone, vainillas embebidas en almíbar de café y chocolate rallado.
$12.100

## Volcán de chocolate
Volcán de chocolate con helado a elección (crema americana, mascarpone, dulce de leche, vainilla o sambayón) y crumble de cacao.
$14.000

## Escondido de chocolate
Mousse de chocolate con crujiente de naranja y pistacho.
$12.000

## Volcán de dulce de leche
Volcán de dulce de leche con helado a elección (crema americana, mascarpone, dulce de leche, vainilla o sambayón) y una moneda de dulce de leche estilo Vauquita.
$14.000

## Pavlova Fratöj
Merengue cocido con cremoso de mascarpone y frutos rojos, acompañado de salsa de arándanos.
$13.200

## Apple Rose Tati
Manzanas asadas con caramelo sobre una base hojaldrada, acompañadas de crema inglesa, bocha de helado de crema americana y crocante de almendras.
$13.200

## Flan de dulce de leche
Flan de dulce de leche, crema con polvo de praliné de almendras y dulce de leche.
$12.000

### CAFÉ Y TÉ

Café $3.000

Café doble $4.000

Té a elección $4.000

*Nos vemos en*
*la próxima noche.*



FRATÖJ

AVENIDA DE MAYO 277 · RAMOS MEJÍA

@FRATOJ.BA