

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

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

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.

Sopa de espinaca a la crema \$19.800

Sopa de espinaca a la crema, pan gratato y puerro frito.

Cubos de bondiola con barbacoa 🌾 \$20.900

Cubos de bondiola con barbacoa y cubos de milloja 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

Principales

Ñoquis Fratöj ●●

Ñoquis Fratöj con salsa de quesos y milanesas de ojo de bife macerado con hierbas.

\$31.900

Lomo a la pimienta 🌿 \$39.500

Lomo a la pimienta con arroz meloso de espinaca.

Pastel de cordero 🌿 \$34.100

Pastel de cordero braseado con láminas de zucchini, salsa de vino malbec y gotas de oliva arauco.

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.

Capelacci de salmón \$29.700

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

Pasta Fontan \$29.700

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

Risotto de hongos 🌿 \$27.500

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

Crepe de espinaca 🌿 \$27.500

Crepes gratinados de espinaca y mozzarella con salsa fileto y salsa blanca.

Ensalada Caesar \$28.600

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

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 🌿

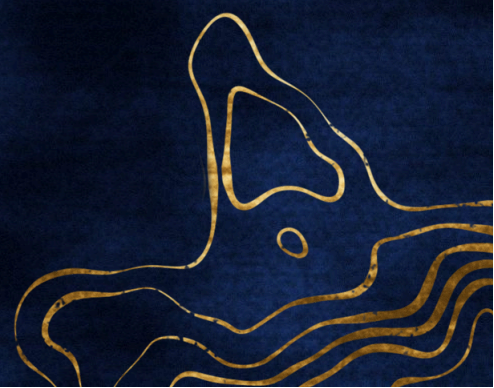
\$24.200

Phila · zanahoria rallada · hongos · pepino · palta

Babaganush 🌿

\$24.200

Bastón de berenjena rebozado · phila · babaganush · salsa Fratöj · castañas de cajú tostadas



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

Biscocho 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 teja de chocolate blanco con lima.

\$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, acompañado de crema inglesa, bocha de helado de 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