

الغذاء

فوغو دي تشاو

مقبلات فاخرة

- 89 سيفيتشي الروبيان اختياريك من الروبيان المسلوق أو المقلي مقدم مع الليمون الطازج. 230 كالوري
- 89 بيكانتي روبيان تيمبورا الروبيان بديق الخبز مغمور بصلصة البيكانتي الحارة والمميّزة. 759 كالوري

تجربة التشوراسكو من فوغو

219

طاولة فوغو الموسمية وركن الفيچوادا

سلطات موسمية طازجة، خضروات استوائية، أجبان مستوردة، سلمون مدخن، لحوم باردة، شوربة موسمية والمزيد، فوغو فيچوادا (صلصة الفاصولياء السوداء مع اللحم) تقدم مع الأرز، البرتقال الطازج والفاصوليا (مخبوز اليوكا مع شرائح اللحم المقدد).

خدمة تقديم اللحوم المشوية المميزة بشكل مستمر إلى الطاولة

محضرة، و مشوية و مقدمة لك من شيف الغاوتشو. استمتع بتنوع كامل من اللحوم.

البيكانيا* - لحم السيرلويين 250 كالوري/100g	بيف أنتشو* - ريب آي 264 كالوري/100g	كوبيم - الظهر 190 كالوري/100g
فراجينيا* - السيرلويين السفلي 220 كالوري/100g	فيلية منيون* - تندرلويين 212 كالوري/100g	كورديرو* - الغنم 242/352 كالوري/100g فخذ الغنم، أو الريش الطرية
الكاترا* - السيرلويين العلوي 264 كالوري/100g	كوستيلا* - أضلاع لحم البقر 462 كالوري/100g	فرانغو - الدجاج 258/188 كالوري/100g صدر الدجاج الملفوف بشريحة من اللحم المقدد وأرجل الدجاج الطرية

الأطباق الجانبية البرازيلية

خبز الجبن الطازج الشهي (باون دي كيجو) 130 كالوري، البوليتتا المقرمشة 50 كالوري، البطاطا المهروسة والموز المشوي 190 كالوري. تقدم لكم بشكل مستمر.

189

قطع لحوم الغاوتشو

خدمة تقديم اللحوم المشوية المميزة بشكل مستمر إلى الطاولة

تشمل طاولة فوغو الموسمية، ركن الفيچوادا والاطباق الجانبية البرازيلية. مقدمة مع تشكيلة واسعة من الصوص المنزلي.

الكاترا* - السيرلويين العلوي 220 كالوري	كوستيلا* - أضلاع لحم البقر 462 كالوري	كورديرو* - الغنم 190 كالوري
فراجينيا* - السيرلويين السفلي 264 كالوري	كوبيم - الظهر 242 كالوري	فرانغو - الدجاج 258 كالوري

قائمة النوع الواحد

119

من 8 الى 10 اونصة. اختر قطعك المفضلة من اللحوم المشوية على النار

تشمل طاولة فوغو الموسمية، ركن الفيچوادا والاطباق الجانبية البرازيلية

فراجينيا* 264 كالوري/100g	السيرلويين السفلي، قطعة شهية وطرية من اللحم.
البيكانيا* 250 كالوري/100g	قطعة فاخرة من السيرلويين العلوي مملحة بملح البحر أو الثوم.
فخذ الغنم* 190 كالوري/100g	مشوية ومقطعة من العظم. تقدم مع صلصة التشيميتشوري بالنعناع.
الدجاج 258 كالوري/100g	صدر دجاج متبل بالتوابل البرازيلية.

99

طاولة فوغو الموسمية وركن الفيچوادا

سلطات موسمية طازجة، خضروات استوائية، أجبان مستوردة، سلمون مدخن، لحوم باردة، شوربة موسمية والمزيد، فوغو فيچوادا (صلصة الفاصولياء السوداء مع اللحم) تقدم مع الأرز، البرتقال الطازج والفاصوليا (مخبوز اليوكا مع شرائح اللحم المقدد).

المقبلات (أصف طاولة فوغو الموسمية وركن الفيچوادا مقابل ٦٩ ريال فقط)

139

سمك السي باس بالمانجو تشيليان 730 كالوري

محمر بالمقلاة قليلاً. فيليه مقدم بصلصة المانجو ومتبل بريليش الفاكهة الاستوائية الطازجة.

يقدم مع الهليون المشوي والاطباق الجانبية البرازيلية

99

سمك السلمون المشوي 790 كالوري

مقدم بصلصة التشيميتشوري مع الهليون المشوي والليمون الطازج، يقدم مع الاطباق الجانبية البرازيلية.

79

ستيك القرنيط (V)

محمص بالفرن مع القشرة المتبلبة وصلصة الريحان مع سلطة كينوا العدس

الأسعار شاملة الضريبة

يسرنا في فوغو أن نقدم الطعام للأطفال دون الـ ٦ سنوات مجاناً، للأطفال من ٧ إلى ١٢ عاماً نصف السعر (يتم احتساب معلومات السعرات الحرارية بحسب متوسط الحجم النموذجي، تحتاج النساء حوالي ٢٠٠٠ كالوري في اليوم، يحتاج الرجال حوالي ٢٥٠٠ كالوري يومياً) ويحتاج الأطفال إلى حوالي ١٨٠٠ كالوري يومياً. تعتمد كمية السعرات الحرارية التي يحتاجها الشخص على الكثير من العوامل مثل العمر ومدى نشاطه) قد تكون هذه الأوصاف نية أو مطهوه بشكل خفيف فقط، وتحتوي (أو قد تحتوي) على مكونات نية أو مطهوه بشكل خفيف. إن تناول اللحوم أو الدواجن أو البيض أو المحار أو البحريات النية أو المطهوه بخفة قد يزيد احتمالات الإصابة بالأمراض خاصة في حالة وجود استعداد مرضي مسبق لديكم قبل اختيار الطلبه يرجى إعلام التادل إن كنت أنت أو أحد مرافقيك يعاني من أية حالة صحية أو حساسية أو أسباب تمنع من تناول أصناف محددة

LUNCH

FOGO de CHÃO

INDULGENT APPETIZERS

Shrimp Ceviche Poached shrimp or sautéed shrimp. (230 kcal) Served fresh lemon. 89

Picante Shrimp Tempura battered shrimp tossed in our house-made spicy sauce. (759 kcal) 89

THE FOGO® CHURRASCO EXPERIENCE

219

Market Table & Feijoada Station

Fresh seasonal salads, exotic vegetables, imported cheeses, smoked salmon, cured meats, seasonal soup, and more. Fogo feijoada (traditional black bean stew with beef) served with rice, fresh orange and farofa (baked yucca flour with beef bacon). Visit as often as you like.

Continuous Table-side Service of Signature Cuts of Meat

Prepared, fire-roasted and served by our gaucho chefs. Enjoy the full variety of meats.

Picanha* (Sirloin) 250 kcal/100g

Beef Ancho* (Rib Eye) 264 kcal/100g

Cupim (Hump) 190 kcal/100g

Fraldinha* (Bottom Sirloin) 220 kcal/100g

Filet Mignon* (Tenderloin) 212 kcal/100g

Cordeiro* (Lamb) 242 / 352 kcal/100g
Leg of lamb, lamb chops

Alcatra* (Top Sirloin) 264 kcal/100g

Costela* (Beef Ribs) 462 kcal/100g

Frango (Chicken) 188 / 258 kcal/100g
Beef bacon-wrapped breast
or tender legs

Brazilian Side Dishes

Warm pão de queijo (cheese bread) 130 kcal, crispy polenta 50 kcal, mashed potatoes and caramelized bananas 190 kcal. Served throughout the meal.

GAUCHO CUTS

189

Continuous service of the most popular fire-roasted cuts of Brazil

Includes Market Table & Feijoada Station and Brazilian side dishes

Cuts are accompanied with a variety of house-made sauces.

Alcatra* (Top Sirloin) 220 kcal/100g

Costela* (Beef Ribs) 462 kcal/100g

Cordeiro* (Lamb) 190 kcal/100g

Fraldinha* (Bottom Sirloin) 264 kcal/100g

Cupim (Hump) 242 kcal/100g

Frango (Chicken) 258 kcal/100g

Tender legs

ONE CUT

119

8-10 oz. Choose one of the fire-roasted meats carved table-side

Includes Market Table & Feijoada Station and Brazilian side dishes

Fraldinha* 264 kcal/100g

Strongly marbled bottom sirloin steak, carved against the grain for tenderness.

Picanha* 250 kcal/100g

Most prized Brazilian sirloin steak, lightly seasoned with sea salt, thinly sliced.

Leg of Lamb* 190 kcal/100g

Fire-roasted until tender, sliced off the bone. Served with mint-churri sauce

Chicken 258 kcal/100g

Tender citrus-marinated chicken breast, lightly seasoned with Brazilian spices.

MARKET TABLE & FEIJOADA STATION

99

Fresh seasonal salads, exotic vegetables, imported cheeses, smoked salmon, cured meats, seasonal soup, and more. Fogo feijoada 108 kcal (traditional black bean stew with beef) served with rice (140 kcal), fresh orange slices and farofa 210 kcal, (baked yucca flour with beef bacon).

ENTREES (Add Market Table & Feijoada Station for only 69 more)

Mango Chilean Sea Bass 730 kcal

139

Pan-seared 8 oz. fillet glazed with mango sauce and accented with a fresh tropical fruit relish.

Pan-Seared Salmon 780 kcal

99

8 oz. topped with chimichurri and served with grilled asparagus and fresh lemon.

Cauliflower Steak (V)

79

Oven roasted with a seasoned crust and basil sauce with lentil quinoa salad.

PRICES INCLUSIVE OF VAT

The Fogo Churrasco Experience for children aged 6 and under is complimentary. Children aged 7 to 12 are half price.

(The Calorie information provide is calculated using average figures and is based on typical size, women need around 2000 Kcal a day, men need about 2500 Kcal a day and children need about 1800 Kcal a day. The amount of calorie a person needs depends on lots of factors such as age and how active they are)

* THESE ITEMS MAY BE SERVED RAW OR UNDERCOOKED, OR CONTAIN (OR MAY CONTAIN) RAW OR UNDERCOOKED INGREDIENTS. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF CONTRACTING A FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

Before placing your order, please inform your server if you or a person in your party has a food allergy or dietary restriction.