



*O Chalezinho comemora mais de 20 anos  
de História em São Paulo!*

Nascido em 1979, na cidade de Belo Horizonte, o Era uma vez um Chalezinho, veio para São Paulo no Morumbi em 2001, onde há 21 anos é o destino especial de muitos momentos inesquecíveis. Em 2018, inauguramos uma nova unidade no Itaim com a mesma proposta, porém com um ambiente mais informal e descontraído. Em 2021, precisamos mudar de endereço, mas, optamos em seguir no bairro do Itaim que tão bem nos acolheu e reinauguramos nosso Chalezinho em uma rua ainda mais charmosa e aconchegante. Em 2022, trouxemos o seu restaurante favorito para uma cidade ainda mais encantadora, Campos do Jordão.

E agora, abrimos uma nova unidade na encantadora cidade de Gramado. Queremos continuar fazendo parte de todos os momentos da sua vida, afinal, nossa história só se completa com você.

## Prestigie nossos músicos

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.

Couvert artístico R\$18 por pessoa.

---

## PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

---

<b>Couvert</b> (por pessoa)	25
pães italianos tostados no azeite, patê de gorgonzola, confit de berinjela, azeitonas temperadas e manteiga com flor de sal	
<b>Salada Maison</b>	35
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradas crocantes na manteiga ghee com ervas	
<b>Bruschetta Caprese</b>	45
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry, <sup>®</sup> queijo parmesão e manjericão	
<b>Camembert Assado</b>	49
geleia de pera com laranja e brioche tostado	
🍷 <b>Fondue de Coxinha</b>	49
coxinhas crocantes e Catupiry <sup>®</sup>	
<b>Malakoff</b>	49
tradicional bolinho suíço feito com gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta e maracujá	
🍷 <b>Burrata</b>	52
pesto, tomatinhos, pomodoro, queijo parmesão e torradas libanesas	
🍷 <b>Tartare</b>	58
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille, <sup>®</sup> alcaparras e especiarias	
<b>Charcutaria By Seara Gourmet<sup>®</sup></b>	65
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet <sup>®</sup> molho de abacaxi e geleia de morango	
<b>Raclette Original</b>	72
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas	

## Prestígio nossos músicos

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.

Couvert artístico R\$18 por pessoa.

---

## RACLETTES

---

- |   |    |
|---|----|
| <b>Baby Beef</b>  | 79 |
| 200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada   |    |
| ♦ <b>Entrecôte</b>  | 89 |
| 200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris glaceados e buque de alface  |    |
| ♦ <b>da Fazenda</b>   | 69 |
| milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa, assados |    |



## Prestigie nossos músicos

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.

Couvert artístico R\$18 por pessoa.

---

## PRATOS

---

<b>Spaghetti Carbonara</b>	69
massa seca com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras	
🌀 <b>Eisbein</b>	78
corte nobre suíno, assado, chucrute roxo, batatas glaceadas no vinho ao molho de natas e finalizado com pancetta crocante	
🌀 <b>Truta</b>	82
filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos	
<b>Steak à Diana Clássico</b>	89
filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos	

---

## FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

---

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

🌀 <b>Suave</b>	119
consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)	
🌀 <b>Quattro Formaggi</b>	125
(emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)	
🌀 <b>Marguerita</b>	125
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjericão e parmesão)	
🌀 <b>Ervas</b>	125
(emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas)	
🌀 <b>Ao Tomate</b>	116
preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica “Salsa di pomodoro fresca”. Para você adicionar à seu gosto na sua fondue	
🌀 <b>Cogumelos</b>	125
(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)	

## Prestigie nossos músicos

você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.

Couvert artístico R\$18 por pessoa.

## FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

- ❖ **Original** 139  
a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)
- ❖ **Fondue Garlic** 134  
emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue
- ❖ **Sem Lactose** 139  
seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano
- Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho** 134  
exclusiva combinação de queijos Faixa Azul, finamente finalizado com o tradicional parmesão Faixa Azul com maturação de 12 meses para um sabor marcante, com elasticidade e deliciosamente cremoso
- Fondue de Queijo com Catupiry® by Chalezinho** 135  
uma combinação sensacional. Acompanha goiabada cascão, pão de queijo recheado quentinho também da Catupiry®
- Fondue Bacon Hits com Cheddar** 142  
O delicioso cheddar inglês preparado especialmente em uma versão de fondue com sabor suave e finalizada com crispys de Bacon Seara Gourmet. Para acompanhar, batatas rústicas com generosos pedaços de Bacon Hits
- Fondue **INCRÍVEL!** by Chalezinho** 189  
Um sabor surpreendente e totalmente VEGANA. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar ela é servida com os produtos veganos da linha Incrível: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis
- Porção Individual - Fondue Vegana Incrível by Chalezinho** 114
- \*Todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.



## COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA

R\$314

NOVO

### Fondue **INCRÍVEL!** by Chalezinho

Um sabor surpreendente e totalmente VEGANA. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar ela é servida com os produtos veganos da linha Incrível: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis

+

### Chocolate Vegano

Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo



---

## FONDUES DE CARNE

---

ao Vinho

torradinhas de alho e os 8 molhos Chalezinho: ♦ alho, ♦ queijo, ♦ rosé,  
♦ abacaxi apimentado, ♦ ervas, poivre, ♦ cogumelos e mostarda

♦ <b>Filet</b> (filet mignon 450g)	180
♦ <b>Filet e Baby</b> (filet mignon 225g + baby beef 225g)	160
♦ <b>Max 600</b> (filet mignon 200g + baby beef 200g + peito de frango 200g)	169
♦ <b>Filet e Frango</b> (filet mignon 225g + peito de frango 225g)	144
♦ <b>Baby</b> (baby beef 450g)	152
<b>Porções Adicionais</b>	
filet mignon - 225g	80
baby beef - 225g	62
peito de frango - 225g	35

---

## ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

---

♦ <b>Batata Canoa</b> com sal e orégano	29
♦ <b>Batata Sauté</b> no azeite com ervas	24
♦ <b>Filet Aperitivo</b> escolha o ponto da carne e seu molho preferido	82
♦ <b>Mix Light</b> brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos	24
<b>Mix Premium</b> filet mignon, linguicinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa	62
<b>Frango Crocante Seara Gourmet®</b> peito de frango crocante e suculento	34
♦ <b>Batata Rösti</b> batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas	49
<b>Charcutaria By Seara Gourmet®</b> presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet®molho de abacaxi e geleia de morango	65
<b>Tábua  Veganos</b> kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.	52
♦ <b>Pães sem glúten</b> assados na hora (4 unidades)	49



---

# RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 159 | Premium 189 | Super Premium 229 |

---

serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir,  
repita o quanto quiser do que mais desejar

❖ **Fondues de Queijo Tradicional**

suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate ou cogumelos

❖ **Fondues de Queijo Premium**

Bacon Hits com cheddar, fondue de queijo Catupiry®, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

❖ **Fondues de Queijo Super Premium**

Bacon Hits com cheddar, fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, fondue de queijo Catupiry®, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

❖ **Fondues de Carne ao óleo ou ao vinho Tradicional**

baby beef e peito de frango

❖ **Fondues de Carne ao óleo ou ao vinho Premium e Super Premium**

**carne premium:** filet mignon, baby beef e peito de frango

**carne super premium:** filet mignon, baby beef e peito de frango

**Acompanhamentos**

Torradas de alho quentinhas, pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora,

❖ molhos de alho, ❖ queijo, ❖ rosé, poivre, ❖ ervas, ❖ abacaxi apimentado, ❖ cogumelos e mostarda.

❖ batatas sauté, ❖ brócolis ao alho e azeite, ❖ pepino em conserva,

❖ cebolinha cristal, salsichas vienenses e ❖ tomatinhos

**Acompanhamento Rodízio Super Premium**

Itens acima + Frango Crocante Seara

❖ **Fondues Doces - Rodízio Tradicional**

Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

❖ **Fondues Doces - Rodízio Premium**

Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

**Fondues Doces - Rodízio Super Premium**

Kopenhagen Branco, Lindt® Classic, Língua de Gato Kopenhagen by Chalezinho, Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

**Adicional Lindt® Classic**

Rodízio Tradicional (por pessoa) 35

Rodízio Premium (por pessoa) 20

❖ **Adicional Fondue Língua de Gato *Kopenhagen* by Chalezinho**

Rodízio Tradicional (por pessoa) 35

Rodízio Premium (por pessoa) 20

Crianças até 5 anos não pagam o valor do rodízio, de 6 a 10 anos pagam 60% do valor. A partir de 11 anos pagam o valor integral.

---

## FONDUES DOCES TRADICIONAIS

---

♦ morango, ♦ banana, ♦ uva, cucuruchu e ♦ marshmallow

♦ <b>Chocolate com Marshmallow Cremoso</b>	89
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado	
♦ <b>Lausanne Meio-Amargo</b>	89
sabor marcante e pouca adição de açúcar	
♦ <b>Lausanne ao Leite</b>	89
sabor leve e delicado	
♦ <b>Nutella®</b>	89
90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite	
♦ <b>Doce de Leite</b>	98
viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos	
♦ <b>Leite Ninho®</b> (temos opção sem lactose)	109
receita inigualável, servido com toque de Nutella®	

---

## FONDUES DOCES ESPECIAIS

---

♦ morango, ♦ banana, ♦ uva, cucuruchu e ♦ marshmallow

♦ <b>Fondue Língua de Gato <i>Copenhague</i> by Chalezinho</b>	132
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição	
<b>Fondue de Chocolate Branco <i>Copenhague</i></b>	146
legítimo chocolate branco cremoso	
<b>Lindt® Classic</b>	179
o mais puro chocolate suíço ao leite	
♦ <b>Chocolate Vegano</b>	142
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo	



⚡ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

---