A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

CHOPES ENGATADOS



01 - PILSEN | ABV|4,5% | IBU|9
300ML - R$ 13 | 473ML R$ 20
Sabor maltado se destaca nessa lager, super leve e refrescante

02 - APA | ABV|4,5% | IBU|33
300ML - R$ 13,5 | 473ML R$ 20,5
Refrescante e lupulada com uma boa carga de malte para dar suporte ao amargor e oferecer alta drinkability. A preferida do mestre cervejeiro. (obs. baixo glúten)

03 - CHOPE DE VINHO | ABV|5,8%
300ML - R$ 14 | 473ML R$21
Nossa torneira convidada, esse chope de vinho é uma cerveja Pilsen com adição de suco de uva integral na fermentação



04 - MUNICH HELLES | ABV|5,3% | IBU|23 |
300ML - R$ 13,5 | 473ML R$20,5
Cerveja lager tradicional alemã, focada no malte pilsen, sem ser doce ou amarga demais.



05 - SESSION IPA | ABV|5% | IBU|30
300ML - R$ 14 | 473ML R$21
IPA americana com metade da intensidade de álcool e amargor mas a mesma potência de sabor e aroma

06 - TRIGO (WEISSBIER) | ABV|4,8% | IBU|8
300ML - R$ 13,5 | 473ML R$20,5
Cerveja tradicional alemã, muito refrescante, sua fermentação diferenciada entrega esteres de banana, uma característica essencial nas Weissbier



07 - AMERICAN IPA | ABV|5,8% | IBU|50
300ML - R$ 15,50 | 473ML R$ 24
Muito lupulada, sabor intenso de lúpulos cítricos e resinosos, um manifesto sobre o jeito americano de fazer cerveja



08 - AMERICAN PORTER | ABV|4,1% | IBU|24
300ML - R$ 13,50 | 473ML R$ 20,50
Cerveja escura com malte torrado presente e sem adstringência, presença equilibrada de lúpulos americanos.





MENU DEGUSTAÇÃO R$ 40
Todas nossas torneiras em doses de 60ml acompanhada de água para limpar o paladar e uma explicação de cada estilo oferecido no dia

DEGUSTAÇÃO AVULSA - R$ 5

FOTOS ILUSTRATIVAS

A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

SUGESTÃO DO DIA



CONTRAFILÉ - R$ 123 (serve duas pessoas)

Acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.
(Individual – R$ 65)



FILÉ DE TILÁPIA - R$ 116 (serve duas pessoas)

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.
(Individual – R$ 63)



FILÉ DE FRANGO - R$ 102 (serve duas pessoas)

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.
(Individual – R$ 54)



PICANHA A MODA - R$ 150 (serve duas pessoas)

Bifes de picanha com arroz branco, farofa da casa, vinagrete e batata frita (Individual – R$ 78)

FOTOS ILUSTRATIVAS

A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

PETISCOS

Azeitonas
azeitona verde e preta temperadas no azeite e alho

R$ 25

Amendoim
Amendoim torrado e salgado sem casca

R$ 18

Salame
Tábua de salame, fatiados com limão e azeitona preta e verde

R$ 45

Ovo de codorna
Ovo de codorna temperado no azeite e alho, acompanha azeitonas e pimenta biquinho

R$ 34

MENU VERÃO

Salada Real - R$ 52
Posta de salmão defumada e grelhada regada com molho de alcaparras na manteiga, acomodada em uma salada de rúcula, cenoura e cebola roxa





Salada del Mare R$ 49
Mix de folhas verdes com molho pesto e camarões salteados no azeite

Omelete Holambier R$ 47
Omelete aerado de muçarela com mix de folhas verdes, tomate grape, pepino e cebola roxa acompanhado de molho de gorgonzola e alho fresco.





Salada Caprese R$ 39
Muçarela de búfala, tomate grape e mix de folhas verdes regada com azeite temperado

Salada refrescante R$ 49
Filé de tilápia grelhado com mix de folhas verdes, rabanete, tomate grape e molho de iogurte





Salada crocante R$ 48
Filé de frango grelhado com mix de folhas verdes, milho, ervilha fresca e batata palha, acompanhado de molho de cenoura e orégano

Salada verde com molho de mostarda e mel - R$ 38
Mix de folhas verdes com molho de mostarda e mel , salpicada com lascas de parmesão e nozes



Mix de folhas com molho parmesão e frango - R$ 48
Salada de folhas verdes com molho de parmesão acompanhado por um filé de frango a milanesa

FOTOS ILUSTRATIVAS

A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

PRATOS

Caiçara holandês R$ 79

Camarão limpo e sem casca, peixe pirarara, purê de batata e arroz de curry.



Bacalhau à Brás - R$ 54

Bacalhau desfiado, batata palha e ovos





Tilápia grelhada - R$ 61

Filé de tilápia grelhado com manteiga de alcaparras acompanhado de espaguete ao molho de creme de leite



Filé a Parmegiana

Parmegiana de filé mignon ou frango, com muçarela derretida e molho de tomate feito na casa, arroz branco e batata frita

Mignon - R$ 58 **Frango - R$ 49**



Caldo de mocotó R$ 34

O que acha de repor as energias com um delicioso caldinho de mocotó? Tem carne, mandioca, cenoura, e pãozinho para acompanhar.

Espaguete 3 queijos - R$ 43

Molho de parmesão, provolone e gorgonzola

Espaguete pomodoro - R$ 44

Pedaços de tomate e cenoura temperados com páprica defumada e pimenta do reino

Picanha a moda - R$ 78

Bifes de picanha com arroz branco , farofa da casa, vinagrete e batata frita





Salmão executivo - R$ 58

Posta de salmão grelhado, arroz com laminas de amêndoas e salada.



Prato kids R$ 48

Tirinhas de mignon ou de frango, arroz, feijão e fritas.

*Super desconto para crianças até 13 anos, ainda leva uma bola de sorvete de creme de sobremesa. **R$ 35**

FOTOS ILUSTRATIVAS

A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

PORÇÕES



Croquete Holandês - R$ 42
Croquete típico de frango e legumes

Batata frita -R$ 35
Porção generosa de batata frita salpicada de Lemmon peper

Frango crocante - R$ 49
Tiras de frango empanado na farinha panco

Guioza (vegetais ou carne) R$ 39
6 unidades com molho especial de shoyo, gengibre, cebolinha e açúcar



Espeto de Mignon R$ 68
Cubos de mignon, pimentão colorido, cebola roxa e batatas bolinha, acompanha vinagrete, farofa e molho muhammara

Pastel de costela R$ 38
Bem recheado com nosso ragu de costela marinada no chope da casa



Pastel de queijo R$ 35
A melhor combinação de queijo derretido e vinagrete que você irá provar!



Porção família – R$ 138
200g de isca de picanha, 200g de isca de frango, 200g de salsichão holandês, 200g de batata frita e molho de alho e de cerveja preta





Croquete sertanejo - R$ 38
O mais pedido. Croquete de mandioca com recheio de carne seca e muçarela



Camarão com fritas – R$ 89
Camarão sem casca, salteado no alho e azeite e batata frita.

Salsichão holandês R$ 55
Salsichão fatiado e grelhado com cebola e pãezinhos

Fish and chips R$ 72
Isca de tilápia + batata frita



LANCHES



Frikandel - R$ 45
Nosso Broodje Frikandel é feito de maneira artesanal, com pão selado na manteiga, cebola roxa e ketchup de curry. Acompanha batata frita.



Hambúrguer de picanha - R$ 45
Hambúrguer de picanha caseiro com 150g, feito aqui mesmo e com queijo cheddar derretendo por cima, acompanha batata frita. (Só o lanche: R$39)

FOTOS ILUSTRATIVAS

A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA
12H - 22H

TERÇA À QUARTA
12H - 20H

QUINTA À SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

SOBREMESAS



Petit gateau – R$ 32
O bolinho mais famoso do mundo com uma bola de sorvete e farofa de stroopwafel

Sorvete de creme – R$ 16
2 bolas de sorvete de creme com opção de calda de chocolate ou caramelo

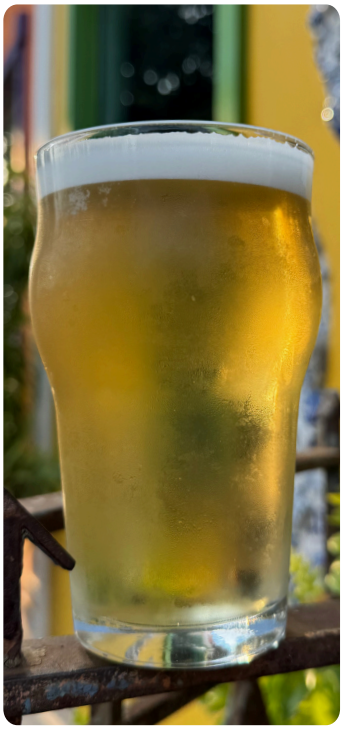
Crepe com sorvete – R$ 21
Massa fininha recheada de Nutella ou doce de leite com uma bola de sorvete de creme

Pudim de malte – R$ 18
Delicioso pudim de leite condensado com calda de malte caramelizada



Churros espanhol – R$ 32
6 unidades empanadas no açúcar e canela, acompanha doce de leite e nutella

DRINKS



Drink Panachê R$ 22
Simplicidade na composição e surpreendente no sabor, Pilsen com refrigerante de limão

Sunset drink R$ 35
Vodka, suco de pêssego, xarope de maça verde e limão

Batida tropical R$ 29
Vodka, leite condensado, creme de leite e limão espremido

Batida de coco R$ 29
Vodka, leite condensado, creme de leite, leite de coco e coco ralado

Caipirinha coada R$ 24
Limão espremido e coado com açúcar e cachaça do dia

DOSES

Black Label – R$ 27

Red Label – R$ 22

Cachaça do dia – R$ 10

Campari – R$ 15

Steinhaeger – R$ 20

SEM ÁLCOOL E ESPECIAIS

Refrigerantes e sucos – R$ 6,50
Coca, Coca zero, Guaraná, Schweppes Citrus, Água Tônica, Água Tônica zero, Suco Del Valle Uva, suco Del Valle Pêssego

Suco natural – R$ 15
Pergunte sobre as frutas disponíveis

Água com ou sem gás – R$ 6

Café expresso – R$ 6

Red Bull – R$ 15

Amstel sem glúten, contém álcool R$ 13

Heineken 0% - R$ 13

IPA Zero (0,4% ABV) – R$ 15
Premiada cerveja campineira com baixo teor alcóolico (0,4%)

Cerveja SIM – R$ 15
Cerveja com baixo teor alcóolico (0,3%) nos estilos, IPA, Summer e Ginger Ale

Soda Italiana – R$ 15
Nos sabores maça verde, tangerina, grenadine ou limão siciliano





FOTOS ILUSTRATIVAS