



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E 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 - 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.

03 - BERLINER WEISSE | ABV|3,5% | IBU|8

300ML - R\$ 15,50 | 473ML R\$ 24

Uma cerveja de trigo clara e refrescante, sua principal característica é a acidez láctica e nessa receita abusamos da polpa de maracujá para fazer uma cerveja surpreendente

04 - 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

05 - NEIPA | ABV|7,1% | IBU|50

300ML - R\$ 23 | 473ML R\$ 35

Também conhecida como juicy IPA, seu ponto forte é a dosagem extremamente alta de lúpulos de aroma, cerveja suculenta que deixa uma sensação aveludada no gole

06 - WITBIER | ABV|4,8% | IBU|8

300ML - R\$ 13,5 | 473ML R\$ 20,5

Cerveja de trigo sinônimo de refrescância. Cascas de limão siciliano com capim cidreira para te surpreender

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 - VIENNA LAGER | ABV|4,5% | IBU|28

300ML - R\$ 13,50 | 473ML R\$ 20,50

Maltosidade elegante e suave que seca no final do gole evitando que se torne doce.

09 - APA | ABV|5,4% | IBU|37

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.

MENU DEGUSTAÇÃO R\$ 48

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\$ 6



FOTOS ILUSTRATIVAS



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

HORÁRIOS

SEGUNDA À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E 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)



FILE DE TILÁPIA - R\$ 116 (serve duas pessoas)

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



FILE 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 À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E 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 À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E 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.



Eisbein Holambier R\$ 118

Joelho de porco assado e frito, salsichão, chucrute e porção de arroz, um clássico!



Tilápia grelhada - R\$ 61

Filé de tilápia grelhado com manteiga de alcaparras acompanhado de espaguete ao molho de creme de leite ou arroz e feijão



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 À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E SÁBADO
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

PORÇÕES

Croquete de Salmão - R\$ 42

Seis unidades de croquete empanado de puro salmão curado e defumado artesanalmente.



Croquete Holandês - R\$ 42

Croquete típico da Holanda, recheado de frango e legumes.



Croquete sertanejo - R\$ 38

O mais pedido. Croquete de mandioca com recheio de carne seca e muçarela.



Batata frita - R\$ 35

Porção generosa de batata frita salpicada de Lemmon peper



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



Camarão com fritas - R\$ 89

Camarão sem casca, limpinho, salteado no alho e azeite e batata frita crocante.

Salsichão holandês - R\$ 55

Salsichão fatiado e grelhado com cebola, pãezinhos e mostarda



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.

LANCHES



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 À QUINTA
12H - 22H

SEXTA E SÁBADO
12H - 18H

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



Sangria Holambier - R\$ 59
Chope de Vinho com toque de gin e frutas vermelhas. Jarra com 700ml

Sunset drink - R\$ 35

Vodka, suco de pêssego, xarope de maçã verde e limão

Drink Panachê - R\$ 22

Simplicidade na composição e surpreendente no sabor, Pilsen com refrigerante de 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

Black Label - R\$ 27

Red Label - R\$ 22

Cachaça do dia - R\$ 10

Campari - R\$ 15

Steinhaeger - R\$ 20

Jagermeister - R\$27,50

DOSES

SEM ÁLCOOL E ESPECIAIS

Refrigerantes e sucos - R\$ 6,50

Coca, Coca zero, Guaraná, Schweppes Citrus, Água Tônica, 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 alcoólico (0,4%)

Cerveja SIM - R\$ 15

Cerveja com baixo teor alcoólico (0,3%) nos estilos, IPA, Summer e Ginger Ale

Soda Italiana - R\$ 15

Nos sabores maçã verde, tangerina, grenadine ou limão siciliano

