



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\$ 14 | 473ML R\$ 21**

Sabor maltado se destaca nessa lager, super leve e refrescante

**02 - BLACK IPA | ABV|7% | IBU|60**

**300ML - R\$ 18 | 473ML R\$ 28**

Uma tradicional Doble IPA americana, carregada no lúpulo cítrico e com a impressionante adição de malte torrado

**03 - TRIGO (WEISSBIER) | ABV|4,8% | IBU|8**

**300ML - R\$ 15 | 473ML R\$22**

Cerveja tradicional alemã, muito refrescante, sua fermentação diferenciada entrega esteres de banana, uma característica essencial nas Weissbier

**04 - STOUT | ABV|5% | IBU|20**

**300ML - R\$ 15 | 473ML R\$ 22**

Malte torrado, aveia em flocos e lúpulos americanos. Uma deliciosa combinação que entrega uma cerveja única.

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

**300ML - R\$ 15 | 473ML R\$ 22**

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

**07 - AMERICAN IPA | ABV|5,8% | IBU|50**

**300ML - R\$ 16 | 473ML R\$ 24**

Muito lupulada, sabor intenso de lúpulos cítricos e resinosos, um manifesto sobre o jeito americano de fazer cerveja

**08 - 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

**09 - SESSION IPA | ABV|4,8% | IBU|40**

**300ML - R\$ 14 | 473ML R\$21**

IPA americana com metade da intensidade de álcool e amargor mas a mesma potência de sabor e aroma

### **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**



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\$ 132** **(serve duas pessoas)**

Acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 69)



### **FILE DE TILÁPIA - R\$ 127** **(serve duas pessoas)**

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 67)



### **FILE DE FRANGO - R\$ 106** **(serve duas pessoas)**

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 58)



### **PICANHA A MODA - R\$ 158** **(serve duas pessoas)**

Bifes de picanha com arroz branco, farofa da casa, vinagrete e batata frita (Individual - R\$ 83)

\*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 SALADA

### 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

### 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

### 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 refrescante R\$ 49

Filé de tilápia grelhado com mix  
de folhas verdes, rabanete,  
tomate grape e molho de  
iogurte

### 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

### Salada Caprese R\$ 39

Muçarela de búfala, tomate  
grape e mix de folhas verdes  
regada com azeite temperado

### 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 del Mare R\$ 49

Mix de folhas verdes com  
molho pesto e camarões  
salteados no azeite

\*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\$ 83

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



### Eisbein Holambier R\$ 118

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



### Filé a Parmegiana

Mignon R\$ 63 - Frango R\$ 54

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



### Tilápia grelhada R\$ 67

Grelhada na manteiga de alcaparras acompanhado de espaguete ao creme de leite ou arroz e feijão



### Moqueca Holambier R\$ 84

Moqueca de camarão, lula e pirarara, servida com arroz branco e pãozinho



### Salmão grelhado R\$ 63

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



### Picanha a moda R\$ 83

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



### Massa Holambier R\$ 49

3 queijos (molho de parmesão, provolone e gorgonzola) ou Pomodoro (molho de tomate da casa)



### Prato kids R\$ 48

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

\*Descontão para crianças até 13 anos, ganha uma bola de sorvete de creme de sobremesa. \*R\$ 35





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\$ 47

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



### Croquete Holandês - R\$ 47

Croquete típico da Holanda, recheado de frango e legumes.



### Croquete sertanejo - R\$ 45

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



### Batata frita - R\$ 39

Porção generosa de batata frita salpicada de Lemmon peper

### Espeto de Mignon R\$ 73

Cubos de mignon, pimentão colorido, cebola roxa e batatas bolinha, acompanha vinagrete, farofa e molho muhammara



### Pastel de costela R\$ 43

Bem recheado com nosso ragu de costela marinada no chope da casa



### Pastel de queijo R\$ 40

A melhor combinação de queijo derretido e vinagrete que você irá provar!



### 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.



### Burger Picanha-R\$ 45

Hambúrguer de picanha caseiro, 150g, feito aqui, com cheddar e batata frita. (Só o lanche: R\$39)

### 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\$ 59

Salsichão fatiado e grelhado com cebola, pãezinhos e mostarda



### Porção Van de Haven - R\$ 148

200g de lula no molho de manteiga e limão, 200g de camarão paulista, 200g de pirarara e 200g de batata frita



\*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

## SOBREMESAS



### Petit gateau - R\$ 35

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

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

### Caipirinha coada

Limão espremido e coado com açúcar e cachaça do dia - R\$ 28

### Aurora Boreal

Frozen de laranja/vodka, curaço e campari  
R\$ 34

### Sunset drink

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

### Pina lupulada

Nossa versão de pina colada com rum lupulado.  
R\$ 31

### Pito do barman

Gin, maracujá e espuma de red label  
R\$ 35

Black Label - R\$ 30

Red Label - R\$ 25

Cachaça do dia - R\$ 10

Campari - R\$ 18

Steinhaeger - R\$ 20

Jagermeister - R\$27,50

## DOSES

## SEM ÁLCOOL E ESPECIAIS

### Refrigerantes e sucos - R\$ 8

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\$ 15

### Heineken 0% - R\$ 15

### 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



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

# MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

## HORÁRIOS

SEGUNDA À QUINTA  
12H - 22H

SEXTA E SÁBADO  
12H - 23H

DOMINGO - 12H - 20H

## CALDOS E SOPAS



### Tábua de degustação de sopas e caldos R\$ 59

Uma degustação de nosso menu de inverno acompanhado de pão e ovos de codorna

- \*Sopa alho poró e parmesão
- \*Sopa de frango com legumes
- \*Sopa de mandioca com costela bovina
- \*Caldo verde com bacon

### Alho poró R\$ 48

Alho poró, batata, creme de leite, manteiga e parmesão

### Mandioca R\$ 48

Caldo de mandioca super saboroso com uma succulenta costela bovina

### Mocotó R\$ 48

Caldo de mocotó, mandioca, cenoura, e pãozinho para acompanhar.

### Caldo verde R\$ 48

Um clássico português com um toque da Holambier; batata, couve, bacon e calabresa

### Frango com legumes R\$ 48

Nada mais confort food que essa sopa de legumes com frango, bem temperada e quentinha

\*FOTOS ILUSTRATIVAS\*