



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

# MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

## HORÁRIOS

SEGUNDA  
12H - 22H

TERÇA A QUINTA  
16H - 23H

SEXTA  
12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H  
DOMINGO - 11H - 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 - STOUT | ABV|5% | IBU|23

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

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

### 03 - SESSION IPA | ABV|4,5% | 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

### 04 - 3 FLORES | ABV|4,5% | IBU|5

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

A nossa cerveja de flores. Uma base de blonde ale, com adição de flores de lúpulo, camomila e hibisco.

### 05 - BLACK PILSEN | ABV|5,2% | IBU|9

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

Nosso pilsen na versão Black, para aqueles que amam uma cerveja escura sem abrir mão da suavidade do pilsen.

### 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 - DUBBEL | ABV|7% | IBU|18

300ML R\$ 17,5 | 473ML R\$ 26,5

Uma cerveja histórica, essa ale Trapista que remete a idade média é bastante maltada e complexa

### 08 - 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



## 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 A QUINTA  
16H - 23H

SEXTA  
12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H  
DOMINGO - 11H - 20H

## SUGESTÃO DO DIA



**CONTRAFILÉ - R\$ 112**  
**(serve duas pessoas)**

Acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 60)



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

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 60)



**FILE DE FRANGO - R\$ 98**  
**(serve duas pessoas)**

acompanha Salada, arroz, feijão e batata frita.  
(Individual - R\$ 52)



**PICANHA A MODA - R\$ 149**  
**(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 A QUINTA  
16H - 23H

SEXTA  
12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H  
DOMINGO - 11H - 20H

## PETISCOS

### Mix de azeitonas R\$ 15

azeitona verde e preta  
temperadas no azeite e alho

### Amendoim R\$ 12

Amendoim torrado e  
salgado sem casca

### Salame R\$ 42

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

### Ovo de codorna R\$ 29

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

## SALADAS

### 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

### Salada Real R\$ 49

Posta de salmão defumada e grelhada  
regada com molho de alcaparras na  
manteiga, acomodada em uma salada de  
rúcula, cenoura e cebola roxa

### Salada Caprese R\$ 38

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



### Salada del Mare R\$ 48

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





A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

# MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

## HORÁRIOS

SEGUNDA

12H - 22H

TERÇA A QUINTA

16H - 23H

SEXTA

12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H

DOMINGO - 11H - 20H

## PRATOS

### Bacalhau à Brás - R\$ 52

Bacalhau desfiado, batata palha e ovos, uma das mais famosas receitas portuguesas



### Tilápia grelhada - R\$ 61

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



### Espaguete 3 queijos - R\$ 42

Molho de parmesão, provolone e gorgonzola

### Espaguete pomodoro - R\$ 39

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



### 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\$ 53

Frango - R\$ 48

### Caldo de mocotó R\$ 26

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



### Salmão executivo - R\$ 52

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

### Prato kids R\$ 30

Tirinhas de mignon ou tirinhas de frango, acompanhadas de arroz, feijão, batata fritas e uma bola de sorvete de creme de sobremesa.



\*FOTOS ILUSTRATIVAS\*



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

# MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

## HORÁRIOS

SEGUNDA  
12H - 22H

TERÇA A QUINTA  
16H - 23H

SEXTA  
12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H  
DOMINGO - 11H - 20H

## PORÇÕES

### Croquete Holandês - R\$ 40

Croquete típico de frango e legumes

### Batata frita - R\$ 32

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\$ 34

6 unidades com molho especial de shoyo, gengibre, cebolinha e açúcar

### Espeto de Mignon - R\$ 63

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



### 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



### Pastel de costela R\$ 36

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



### Pastel de queijo R\$ 34

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



### Croquete sertanejo - R\$ 36

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



### Camarão à paulista - R\$ 55

Camarão ultrafresco cultivado na região, salteado no alho e azeite e salsinha.

### Salsichão holandês R\$ 49

Salsichão fatiado e grelhado com cebola e pãezinhos

### Fish and chips R\$ 65

Isca de tilápia + batata frita



### Frikandel - R\$ 41

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



### Hambúrguer de picanha - R\$ 42

Hambúrguer de picanha caseiro com 150g, feito aqui mesmo, no pão de brioche, com queijo cheddar, acompanha batata frita. (Só o lanche: R\$36)

\*FOTOS ILUSTRATIVAS\*



A CERVEJA ARTESANAL DE HOLAMBRA

# MENU

CERVEJAS | PORÇÕES | PRATOS | SOBREMESAS

## HORÁRIOS

SEGUNDA  
12H - 22H

TERÇA A QUINTA  
16H - 23H

SEXTA  
12H - 22H

SÁBADO - 11H - 23H  
DOMINGO - 11H - 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

### Creme Holandês - R\$ 20

Creme Holandês com raspas de laranja e limão, casquinha crocante de açúcar e base do tradicional stroopwafel



### Churros espanhol - R\$ 32

6 unidades empanadas no açúcar e canela, acompanha doce de leite e nutella

## DRINKS



### Sunset drink R\$ 32

Vodka, suco de pêsego, xarope de maça verde e limão

### Batida tropical R\$ 25

Vodka, leite condensado, creme de leite e limão espremido

### Batida de coco R\$ 25

Vodka, leite condensado, creme de leite, leite de coco e coco ralado

### Caipirinha coada R\$ 20

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%)

### Soda Italiana - R\$ 15

Nos sabores maça verde, tangerina, grenadine ou limão siciliano



\*FOTOS ILUSTRATIVAS\*