

PORÇÕES

BATATA FRITA VG

Acompanha ketchup de beterraba e mostarda. 370g.

Harmoniza com lagers claras, gose, caipirinha

MANDIOCA FRITA VG

Acompanha ketchup de beterraba e molho de pimenta. 370g.

Harmoniza com lagers claras, gose, caipirinha

CROQUETA DE MILHO VG

Croqueta de milho vegana. Acompanha maionese vegana de limão e alho e molho de pimenta. 6 unidades.

Harmoniza com blonde ales, witbiers, macunaíma

CROQUETA DE CUPIM

Croqueta de cupim desfiado e cream cheese. Acompanha maionese de alho e molho de pimenta. 6 unidades.

Harmoniza com porters, rauchbiers, rabo de galo

FISH AND CHIPS

Isclas de tilápia crocantes com um toque de côco e batata frita. Acompanha molho de pimenta e limão. 350g.

Harmoniza com witbiers, weissbiers, caos

CRISP DE QUEIJO V

Crocantes de mussarela. 150g.

Harmoniza com APA, bitters, caipirinha

FALAFEL VG

Bolinho crocante de grão de bico. Acompanha maionese temperada (tradicional ou vegana) e limão. 6 unidades.

Harmoniza com witbier, saison, basil smash gin

MINI PASTÉIS CALABRESA E ERVA DOCE

Calabresa, cream cheese, pimenta calabresa e erva doce. Acompanha vinagrete e molho de pimenta. 12 unidades.

Harmoniza com IPAs, APAs, macunaíma

MINI PASTÉIS QUEIJO CANASTRA V

Queijo canastra artesanal. Acompanha vinagrete e molho de pimenta. 12 unidades.

Harmoniza com lagers claras, amber/red ales, bloody mary

ESCARCÉU

Croqueta de cupim, falafel, croqueta de milho e crispy de queijo. 4 unidades de cada mais 150g de crispy. Acompanha molho de pimenta, ketchup, maionese e mostarda.

Veja as harmonizações das porções acima.

ENTRADAS

QUEIJO COALHO V

Queijo coalho tostado, tipo de praia (saudades). Acompanha melado de cerveja preta aromatizado. 2 unidades.

Harmoniza com amber/red ales, porters, NY sour

PÃO DE ALHO V

Baguetinha de fermentação natural com manteiga de alho, ervas e parmesão, gratinada com queijo canastra.

Harmoniza com dubbels, lagers claras, caipirinha

PANCINHA

Espetinho de barriga de porco suculenta e crocante servida com nosso molho tonkatsu.

Harmoniza com stouts, IPAs, rabo de galo

PASTÉIS

Acompanha vinagrete e molho de pimenta

CEBOLA CARAMELIZADA E GORGONZOLA VG

Mussarela, gorgonzola e cebola caramelizada.

Harmoniza com dubbels, IPAs, macunaíma

CARNE COM AZEITONA

Carne soltinha de feira com azeitona verde e mussarela.

Harmoniza com red/amber ales, lagers escuras, caipirinha

LINGUICINHA NA CACHAÇA

Linguicinha fina de pernil flambada na cachaça e pimenta biquinho.

Harmoniza com IPAs, sours, caipirinha

PALMITO COM JALAPEÑO VG

Palmito cremoso com alho poró e jalapeño.

Harmoniza com weissbiers, lagers claras, caipirinha

PRINCIPAIS

CARBONADE FLAMANDE

Delicioso prato tradicional belga: ensopado de carne cozida lentamente em cerveja de estilo belga, com cebola e especiarias. Acompanha batata frita.

Harmoniza com flanders red ales, dubbels, negroni

MORTANDELA

Mortadela e queijo prato derretido, mostarda, pimenta jalapeño e pasta de alho confitado no pão francês kkk. Acompanha maionese e vinagrete.

Harmoniza com lagers claras, dunkels, macunaíma

3X10

Toast de tilápia grelhada, pasta de azeitona preta, gremolata, tomate confit e castanha do Pará, no pão ciabatta.

Harmoniza com cervejas ácidas, witbiers/fitzgerald

EL BORRACHO

Carne de panela na cerveja preta no pão brioche, maionese de alho, pickles de cebola roxa, tomate confit e pimenta biquinho. Acompanha crispy de mussarela, maionese de alho e molho de pimenta.

Harmoniza com stouts, rauchbiers, hanky panky

CAZZO

Copa lombo empanada, maionese de alho, rúcula, fatias de tomate e molho tonkatsu no pão ciabatta. Acompanha maionese de alho e molho de pimenta.

Harmoniza com IPAs, bitters, caos

LEVERDURA VG

Sanduíche de berinjela, abobrinha e abóbora cabotiá salteadas ao chimichurri, toque defumado, rúcula, pasta de alho assado, tomate confit, pickles de cebola, pimenta biquinho e maionese veg de alho e limão, no pão ciabatta. Acompanha maionese vegana e mostarda da casa.

Harmoniza com cervejas ácidas, weissbiers, fitzgerald

FRESCURA VG

Sanduíche no pão folha, com falafel da casa, maionese de alho e limão vegana, pickles de pepino, salsa, hortelã, rúcula, azeite de alho confit e batata frita. Acompanha mostarda e molho de pimenta.

Harmoniza com cervejas ácidas, saisons, basil smash gin

POXA QUE COXA

Pernil desfiado com pimentões, sour cream, chimichurri e pickles de pepino, na baguete artesanal de fermentação natural. Acompanha maionese de alho e molho de pimenta.

Harmoniza com cervejas ácidas, APAs, caos

"CAPRESE" VG

Toast caprese com tomatinho e alho confit, parmesão, pesto de manjeriço, rúcula e pasta de azeitona preta, no pão ciabatta.

Harmoniza com witbiers, sours, basil smash gin

ADICIONAIS

MAIONESE DE ALHO

MAIONESE VEGANA DE LIMÃO E ALHO

KETCHUP DE BETERRABA

SOUR CREAM

MOSTARDA

PESTO DE MANJERICÃO

MOLHO TONKATSU

CHIMICHURRI

MOLHO DE PIMENTA

PICLES DE CEBOLA ROXA

PICLES DE PEPINO

VINAGRETE COM CHIMICHURRI

SOBREMESAS

BROWNIE COM SORVETE v

Brownie chocolatado feito com cacau black, chocolate 70% e nozes. Servido com sorvete de baunilha.

Harmoniza com stouts, porters

TREM v

Palitinhos de pastel com trio cremoso de doce de leite, creme de queijo canastra e goiabada. 200g.

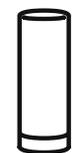
Harmoniza com amber/red ales, brown ales

DRINKS



NEGRONI

Campari, vermute rosso, gin, casca de laranja.



BLOODY MARY

Vodka, suco de tomate, molho inglês, suco de limão, sal, molho de pimenta Tabasco, fatia de pepino.



FITZGERALD

Gin, bitter Angostura, açúcar, suco de limão siciliano, casca de limão siciliano.



MAI TAI

Rum, suco de limão, açúcar, Cointreau, xarope de amêndoas, cereja, casca de limão siciliano, hortelã.



BASIL SMASH GIN

Gin, suco de limão, açúcar, manjericão.



HANKY PANKY

Vermute rosso, gin, fernet, casca de laranja.



RABO DE GALO

Cachaça branca, vermute rosso, Cynar, fatia de limão.



NY SOUR

Bourbon, suco de limão, açúcar, vinho Malbec, clara de ovo, casca de laranja.



MACUNAÍMA

Cachaça branca, suco de limão, açúcar, fernet.



OLD FASHIONED

Bourbon, bitter Angostura, açúcar, cereja, casca de laranja.



CAIPIRINHA

Cachaça branca, limão, açúcar.



MESS

Gin, Campari, suco de limão, coulis de frutas vermelhas, açúcar, casca de limão siciliano.



CAOS

Gin, suco de limão, xarope de capim cidreira, espuma de cerveja.



RD (SEM ÁLCOOL)

Coulis de frutas vermelhas, suco de limão, xarope de capim cidreira, água com gás.



CADÊ MEU DRINK?

Quer um drink fora do cardápio? Pode pedir! Opção sujeita a disponibilidade do nosso estoque.

DOSES

CACHAÇA

CACHAÇA DE JAMBU

CAMPARI

BOURBON

TEQUILA

VODKA

GIN

BEBIDAS

XEQUE MATE

Lata 355 mL.

CERVEJA CAMPINAS IPA ZERO

Garrafa 355 mL.

CERVEJA DORTMUND PILS SEM GLÚTEN

Garrafa 300 mL.

CERVEJA DOKTOR BRÄU LOW CARB

Garrafa 355 mL.

ÁGUA

Garrafa 500 mL.

ÁGUA COM GÁS

Garrafa 500 mL.

SUCO DE LARANJA

Garrafa 300 mL.

REFRIGERANTE

Lata 350 mL.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite.