

PETISCOS

AMENDOIM MIX	R\$8,00
AMENDOIM C/ ALHO	R\$8,00
AZEITONA PRETA	R\$10,00
OVO DE CODORNA	R\$10,00
SALAME	R\$25,00
MIX DE PETISCO	R\$31,00

SALAME, QUEIJO MEIA CURA,
AZEITONA PRETA, OVO DE CODORNA

ENTRADAS

BOLINHO DE PULLED PORK	R\$36,00
------------------------	----------

BOLINHOS CREMOSOS RECHEADOS COM
PULLED PORK (COPA LOMBO SUÍNA
DEFUMADA) E CREAM CHESSE, COM UMA
CASQUINHA FINA POR FORA (6UN.)

BATATA QUIADA	R\$36,00
---------------	----------

FRITAS COBERTAS COM PULLED PORK
E COALHADA SECA

QUEI-JINS	R\$38,00
-----------	----------

EMPANADOS DE QUEIJO COM UMA
CASQUINHA SUPER CROCANTE POR FORA E
CREMOSOS POR DENTRO, NAS VERSÕES
CAMEMBERT OU CHEDDAR PICANTE (8 UN.)

PRATOS DEFUMADOS

BRISKET ANGUS

PEITO DE BOI DEFUMADO POR 12HS, SERVIDO EM FATIAS
EXTREMAMENTE MACIAS, SUCULENTAS E COM UM SABOR ÚNICO.
O REI DOS DEFUMADOS

COSTELINHA SUÍNA

COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA POR HORAS ATÉ Atingir o
PONTO PERFEITO, FINALIZADA COM NOSSO MOLHO BARBECUE DA
CASA, CONFERINDO EQUILÍBRIO ENTRE O ADOCICADO,
DEFUMADO E A SUCULÊNCIA DA CARNE.

PULLED PORK

COPA LOMBO SUÍNA DEFUMADA POR 8HS, DESFIADA E SUPER
SUCULENTA. FINALIZADA COM MOLHO BARBECUE DA CASA, QUE
REALÇA A INTENSIDADE DO DEFUMADO E TRAZ UM TOQUE
ADOCICADO

FRANGO DA CASA

MARINADO POR 12HS, DEFUMADO SUAVEMENTE PARA MANTER A
SUCULÊNCIA E FINALIZADO COM NOSSO EXCLUSIVO MOLHO
CAIPIRA.

MIX DE COGUMELOS E CABOTIA

UMA COMBINAÇÃO DE COGUMELOS PARIS, SHIMEJI E SHITAKE
COM ABÓBORA CABOTIA, DEFUMADOS SUAVEMENTE PARA
GANHAR COMPLEXIDADE E FINALIZADOS NO AZEITE COM ERVAS

PRATOS NÃO DEFUMADOS

TILÁPIA EMPANADA

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO, CROCANTE POR FORA SUPER
SUCULENTO POR DENTRO.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

FILE DE FRANGO MARINADO, GRELHADO E FINALIZADO NO AZEITE
COM ERVAS

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA	R\$5,50
ÁGUA COM GÁS	R\$6,00
SUCOS DEL VALLE	R\$10,00
REFRIGERANTES	R\$9,00
SODA ITALIANA	R\$16,00

LIMÃO SICILIANO, MAÇÃ VERDE,
MORANGO E TANGERINA

CERVEJA SEM ÁLCOOL

CONSULTAR DISPONIBILIDADE

STELLA SEM GLÚTEN	R\$13,00
-------------------	----------

ADICIONE + SABOR COM 1 MOLHO
INCLUSO EM SUAS ENTRADAS

ESCOLHA SEU MOLHO!!!

MOLHO CAIPIRA, AGRIDOCE, BARBECUE,
MAIONESE COM PICLES,
MAIONESE DA CASA



DRINKS

CAIPIRINHAS / CAIPIROSKA

CACHAÇA PRATA OU VODKA

TRADICIONAIS	R\$25,00
--------------	----------

LIMÃO TAHITI OU MARACUJÁ E AÇÚCAR

ESPECIAIS	R\$30,00
-----------	----------

MARACUJÁ, XAROPE TANGERINA

LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE TANGERINA

MARACUJÁ, XAROPE DE MORANGO

GIN TÔNICA	R\$32,00
------------	----------

MARACUJÁ

LIMÃO SICILIANO, ALECRIM

LIMÃO TAITI, PIMENTA ROSA, CANELA

LIMÃO SICILIANO, HIBISCO

LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MAÇA VERDE

LIMÃO TAITI, XAROPE DE TANGERINA

NEGRONI	R\$35,00
---------	----------

CHOPES

CONSULTE NOSSA TAP LIST E PEÇA O SEU!!!

TEMOS DIVERSOS ESTILOS DE CHOPES ARTESANAIS PIRACICABANOS
PRODUZIDOS POR NÓS, ALÉM DE CERVEJAS CONVIDADAS EM NOSSAS
TORNEIRAS.

ACOMPANHAMENTOS (ESCOLHA ATÉ TRÊS)

SALADA DO DIA - SALADA COLESLAW - FEIJÃO -
ARROZ BRANCO SOLTINHO - MAC AND CHEESE -
BATATA RÚSTICA - FAROFA DE ALHO

COMBO BBQ R\$156,90

BRISKET ANGUS, COSTELINHA SUÍNA, PULLED PORK E FRANGO DA CASA,
ACOMPANHADOS DE SALADA COLESLAW, MAC AND CHEESE CREMOSO E
BATATA RÚSTICA CROCANTE

O MELHOR DOS NOSSOS DEFUMADOS EM UM SÓ PRATO!!!
(SERVE BEM 2 PESSOAS)

ADICIONAIS

• FEIJÃO	R\$10,00
• ARROZ BRANCO SOLTINHO	R\$8,00
• MAC AND CHEESE	R\$15,00
• BATATA RÚSTICA	R\$12,00
• SALADA DO DIA	R\$12,00
• SALADA COLESLAW	R\$12,00
• FAROFA DE ALHO	R\$13,00



SOBREMESA DO DIA

CONSULTAR ATENDENTES

@NHOQUIMCERVEJARIA