



MADE IN AQUI MESMO.

Temos muito orgulho de ser uma fábrica-bar 100% brasileira. De ser pioneiros no movimento da cerveja artesanal no Brasil. E de produzir aqui mesmo quase 10 mil litros de chope por mês. Oferecemos receitas exclusivas e dezenas de sazonais a cada ano. Prove, deguste. Bem-vindo ao mundo delicioso da cerveja artesanal.

PRIMEIRA VEZ AQUI? Experimente nosso sampler!
Todas as nossas 5 lendas por apenas R\$59



NOSSOS CHOPES

NOSSOS CHOPES SÃO DE EXCELENTE QUALIDADE. NÃO SÃO PASTEURIZADOS E NÃO CONTÊM CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS.

Y-ÍARA PILSEN

SRM: 05 - IBU: 20 - Alc: 5,0%

Dourada e translúcida, espuma branca, corpo médio para baixo, amargor delicado e sutil.

Chope (330ml) R\$19

Chope (570ml) R\$27



MULA. IPA

SRM: 14 - IBU: 60 - Alc: 7,5%

Bem encorpada, amargor elevado e generosa quantidade de lúpulos americanos, com notas cítricas.

Chope (330ml) R\$24

Chope (570ml) R\$37

DOMINA WEISS

SRM: 05 - IBU: 15 - Alc: 5,0%

Maltes de trigo e cevada, amargor leve e refrescante. Aroma com notas de banana e cravo.

Chope (330ml) R\$20

Chope (570ml) R\$30



SA'SI STOUT

SRM: 40 - IBU: 40 - Alc: 4,6%

A presença de maltes torrados lhe confere cor escura, além de um paladar tostado e seco.

Chope (330ml) R\$21

Chope (570ml) R\$31

KURUPIRA ALE

SRM: 20 - IBU: 30 - Alc: 5,7%

Aromas de toffee combinados com notas frutadas e malte caramelo com lúpulos ingleses.

Chope (330ml) R\$21

Chope (570ml) R\$31



OSSANHA WITBIER

SRM: 02 - IBU: 15 - Alc: 5,0%

Cerveja artesanal de trigo, com casca de mexerica, semente de coentro e capim limão.

Chope (330ml) R\$20

Chope (570ml) R\$30

CUCCA APA

SRM: 08 - IBU: 40 - Alc: 5,2%

Cerveja leve e refrescante. No aroma notas de pinho e frutado que lembra toranja.

Chope (330ml) R\$22

Chope (570ml) R\$34



CHOPES SAZONAIS

Conheça também nossos chopos exclusivos e limitados criados pelo nosso mestre cervejeiro, Marcos Braga.

*CONSULTE AS LOUSAS OU PERGUNTE AO GARÇOM.

SAMPLER HARMONIZADO

Experimente nosso sampler harmonizado com as 5 lendas e os nossos petiscos por apenas R\$89

PETISCOS DA NACIONAL

Caldinho de Feijão (com torresmo e bacon) R\$19



Bolinho de Mandioca 6 un. R\$25
(recheado com calabresa)

Pão de Malte R\$25
(receita exclusiva da casa acompanhada de manteiga de cerveja e molho picante de ervas)

Pastel Tradicional 6 un. (queijo, carne ou misto) R\$25

Pastel de Costelinha de Porco com Queijo 6 un. R\$29

Queijo Coalho com Melado de Cerveja 250g. R\$29

Coxinha (com molho picante) 6 un. R\$36

Dadinho de Tapioca 18 un. (com geleia de pimenta) R\$36

Bolinho de Arroz com Queijo 6 un. (com molho picante) R\$36



Alheira
(linguiça portuguesa artesanal feita com pão, alho e carne de porco.
Acompanha vinagrete R\$48

Crostini de Abobrinha (abobrinha grelhada queijo muçarela, tomate, manjericão e parmesão) R\$48

Drumet na Domina Weiss 450g (porção de coxinha, da asa de frango marinada na cerveja Domina Weiss, frita e crocante. Acompanha molho picante e molho dijon) R\$37

Ancho 400g (acompanha pão, farofa, vinagrete e chimichurri) R\$85

Picanha 400g (com farofa, molho vinagrete e pão) R\$120

Fritas da Casa 250g (batata palito com salsa e parmesão ralado) R\$29

Fritas do Alemão 250g (batata rústica com cebola frita e pedacinhos de bacon crocante) R\$32

Escolha o molho para chuchar suas fritas: maionese da casa, gorgonzola, mostarda dijon, picante e barbecue) R\$7

Feijoada *Somente aos sábados (porção individual) R\$54
(porção para dois) R\$87

CAPIRINHAS E DRINKS



ESCOLHA SUAS FRUTAS E COMBINE COM A BEBIDA QUE PREFERIR:

Consulte o garçom para saber sobre as opções de frutas.

Com Cachaça Branca R\$24

Com Cachaça Artesanal ou Saquê R\$31

Com Vodka Nacional R\$32

Com Vodka Importada R\$40

DRINKS

Gin Tônica, Mojito ou Negroni R\$34

DRINKS SAZONAIS

Consulte o garçom

PRATOS DA NACIONAL

Filet de Ancho a Parmegiana 200g R\$70

Sobrecoxa Desossada de Frango na Kurupira 200g R\$46

Picanha 250g R\$76



Dois acompanhamentos a sua escolha:

Arroz • Feijão do Seu João • Ovo Frito
Farofa da Casa • Fritas Palito
Batata Rústica • Salada Verde

HAMBÚRGUERES ARTESANAIS



FRITAS PARA ACOMPANHAR R\$10

Maracanã (hambúrguer de fraldinha com queijo, bacon, pickles, alface, tomate, cebola roxa e maionese da casa) R\$36

Mariquinha (quatro maracanãzinhos completos, somente com carne e queijo ou mistos) R\$57

Mineirão (hambúrguer de carne suína com creme de queijo gorgonzola, anéis de cebola, tomate e alface) R\$36

Pererê (hambúrguer de fraldinha temperado com Sa'si, queijo provolone, cebola caramelizada, rúcula, tomate e molho de mostarda dijon) R\$41

Vegetariano (hambúrguer de cenoura, abobrinha, aveia, brócolis e ervilha grelhado, muçarela, alface roxa, tomate, pickles, cebola roxa e maionese da casa no pão de brioche) R\$37

NÃO ALCOÓLICOS

Água Mineral (com ou sem gás) R\$6

Refrigerante R\$9

Sucos (Laranja, Limão, Maracujá e Abacaxi) R\$13

Red Bull R\$16

SOBREMESAS

Brownie de Chocolate R\$20
(com sorvete de vanilla e calda de chocolate com Sa'si)

