



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\$65



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 (300ml) R\$17

Chope (473ml) R\$24



MULA. IPA

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

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

Chope (300ml) R\$26

Chope (473ml) 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 (300ml) R\$18

Chope (473ml) R\$26



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 (300ml) R\$19

Chope (473ml) R\$28

KURUPIRA ALE

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

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

Chope (300ml) R\$21

Chope (473ml) R\$29



OSSANHA WITBIER

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

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

Chope (300ml) R\$18

Chope (473ml) R\$26

CUCCA APA

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

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

Chope (300ml) R\$23

Chope (473ml) R\$33



CHOPES SAZONAIS

Conheça também nossos chopes 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\$98

CERVEJA SEM ÁLCOOL

*Pergunte ao garçom.

(300ml) R\$15

(473ml) R\$21



PETISCOS DA NACIONAL

Caldinho de Feijão (com torresmo e bacon) R\$24



Bolinho de Mandioca 6 un. R\$32
(recheado com calabresa)

Pão de Malte R\$32
(receita exclusiva da casa acompanhada de
manteiga de cerveja e molho picante de ervas)

Pastel Tradicional 6 un. (queijo, carne ou misto) R\$34

Pastel de Costelinha de Porco com Queijo 6 un. R\$38

Queijo Coalho com Melado de Cerveja 250g. R\$39

Coxinha (com molho picante) 6 un. R\$45

Dadinho de Tapioca 18 un. (com geleia de pimenta) R\$45

Bolinho de Arroz com Queijo 6 un. (com molho picante) R\$45



Alheira
(linguiça portuguesa artesanal feita
com pão, alho e carne de porco.
Acompanha vinagrete R\$59

Crostini de Abobrinha (abobrinha grelhada
queijo muçarela, tomate, manjeriço e parmesão) R\$59

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\$41

Ancho 400g
(acompanha pão, farofa, vinagrete e chimichurri) R\$99

Picanha 400g (com farofa, molho vinagrete e pão) R\$149

Fritas da Casa 250g
(batata palito com salsa e parmesão ralado) R\$37

Fritas do Alemão 250g (batata rústica com cebola frita
e pedacinhos de bacon crocante) R\$39

Escolha o molho para chuchar suas fritas: maionese
da casa, gorgonzola, mostarda dijon, picante e barbecue) R\$8

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\$26

Com Cachaça Artesanal ou Saquê R\$34

Com Vodka Nacional R\$35

Com Vodka Importada R\$44

DRINKS

Gin Tônica R\$42

Mojito R\$44

Negroni R\$37

DRINKS SAZONAIS

Consulte o garçom

OPÇÕES VEGANAS



Parmegiana de Berinjela 200g 2 un.(com queijo vegano) R\$39

Panqueca 450g (de legumes ou abóbora) R\$62

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO: Batata, Polenta, Mandioca ou Salada

Risoto de Palmito 200g (com queijo vegano) R\$55

Hot-Dog 160g (com salsicha vegana e cebola crispy) R\$36

Croquete de Abobrinha 6 un. R\$33

Espeto de Legumes 3 un. (com pimentões, abobrinha, cenoura, abóbora e
tomate cereja) R\$29

Bruschetta de Tomate 4 un. R\$24

Bruschetta de Cogumelo 4 un. R\$42

Bruschetta de Caponata 4 un. R\$36

PRATOS DA NACIONAL

Filet de Ancho a Parmegiana 200g R\$85

Sobrecoxa Desossada de Frango na Kurupira 200g R\$56

Picanha 250g R\$95



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\$13

Maracanã (hambúrguer
de fraldinha com queijo,
bacon, pickles, alface,
tomate, cebola roxa e
maionese da casa) R\$48

Mariquinha (quatro maracanãzinhos completos,
somente com carne e queijo ou mistos) R\$72

Mineirão (hambúrguer de carne suína com creme de queijo
gorgonzola, anéis de cebola, tomate e alface) R\$48

Pererê (hambúrguer de fraldinha temperado com Sa'si, queijo provolone,
cebola caramelizada, rúcula, tomate e molho de mostarda dijon) R\$51

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\$49

NÃO ALCÓOLICOS

Água Mineral (com ou sem gás) R\$6

Refrigerante R\$9

Sucos (consulte o garçom para ver as frutas disponíveis) R\$14

Red Bull R\$18

SOBREMESAS

Brownie de Chocolate (com sorvete de vanilla e
calda de chocolate com Sa'si) R\$22

Taça Nacional (com sorvete de creme, farofa
e calda de chocolate com Sa'si) R\$28

Creme de Papaia R\$28

