Chopes Da Casa

Estilos para todos os paladares!

Leves & Refrescantes

Ideal para começar a noite!

Pilsen — R$10 / R$14

Álcool
Amargor

Clara, leve e refrescante.



Weiss — R$12 / R$16

Álcool
Amargor

Clássica alemã de trigo.



Export — R$12 / R$16

Álcool
Amargor

Mais forte que a Pilsen, com identidade própria.



Viena Lager — R$12 / R$16

Álcool
Amargor

Uma Lager mais encorpada e caramelizada.



Aromáticas & Equilibradas

Para quem quer mais personalidade

Australian — R$13 / R$17

Álcool
Amargor

Uma APA cítrica de amargor médio.



Dry Stout — R$13 / R$17

Álcool
Amargor

Escura com aroma e sabor de café.



Intensas & Saborosas

Para quem gosta de sabor marcante!

Black IPA — R$13 / R$17

Álcool
Amargor

Uma IPA leve de álcool e com malte caramelizado.



Rei "Z" IPA — R$13 / R$17

Álcool
Amargor

Uma IPA com muito sabor e aroma de lúpulo.



Chopes sazonais

Pergunte ao garçom o que temos de chope na nossa torneira das novidades e/ou sazonais.

Couvert artístico (quando houver): R$ 8,00

Chope sem álcool

Disponível em long neck **R$12**

Não sabe ainda qual escolher? Temos uma régua de degustação de oito estilos por R$16.



Sours
Da Casa
Long necks



Cervejas de fermentação mista

Levemente ácidas & Refrescantes

Para quem gosta de frutas e acidez

Morango R$14
Acidez
Catharina Sour com morango in natura.

Blueberry R$20
Acidez
Catharina Sour com mirtilo in natura.

Muita personalidade

Para quem só vive uma vez

Red Flanders R$20
Acidez
Dois anos de barrica de carvalho, acidez marcante, balsâmico, madeira e bret.



Vinhos e Espumantes
Consulte nossa carta



Drinks

Caipirinhas

Com cachaça ou vodka

Limão R$20
Morango R$24
From London R$24
Laranja, morango e limão.

Os sucessos

Divo R$18
Maracujack R$30
Maracujá, Jack e Citrus.
Basilsmash R$28
Gin, manjericão e limão.



Clássicos

Aperol Spritz R$24
Negroni R$30
Campari, Vermut e Gin.
Boulevardier R$32
Campari, Vermut e Jack.

Gin Lovers

Gin Tônica R$26
Gin Tropical R$30

Bebidas
sem álcool

Refrigerante R$8
Coca, Coca Zero, Guaraná, Citrus e Tônica.
Suco integral R$12,50
Laranja e Uva (400ml)

Água com gás R$6
Água sem gás R$6

Parrilla
Carnes

O mais pedido


Entrecot



- Mal passado
- Ponto menos
- Ponto mais
- Bem passado

Linguicinha
A moda da casa

R$ 79

Linguicinha parrilleira com provolone e chimicchurri. Acompanha farofa artesanal.

750 g


Linguicinha

Entrecot
O rei da grelha

R$ 109

Acompanha linguiça, rústicas, farofa artesanal, geleia de pimenta e chimichurri.

600 g

Picanha
A paixão nacional

R$ 124

Acompanha linguiça, rústicas, farofa artesanal, geleia de pimenta e chimichurri.

600 g

Assado de tira
Clássico da parrilla

R$ 98

Acompanha linguiça, rústicas, farofa artesanal, geleia de pimenta e chimichurri.

500 g

Picanha na pedra
Para petiscar

R$ 109

Servido na pedra quente. Acompanha linguiça, rústicas e farofa artesanal.

400 g


Dica do chef

Costelinha BBQ

Tábua da família
Para petiscar

R$ 148

Picanha, fritas (500g), queijo colonial, linguicinha, ovo de codorna, azeitona, farofa, molho da casa e molho de pimenta.

400 g

Costelinha BBQ
Defumado lentamente

R$ 110

Acompanha rústicas, farofa artesanal e molho barbecue.

900 g


Para a galera

Tábua da família

Parrilla
Burgers Artesanais







Ronaldo — R$ 39
O mais equilibrado da casa

Burger, cheddar derretido, bacon crocante e cebola caramelizada no pão australiano com molho da casa.

Romário — R$ 36
Clássico e leve

Burger, cheddar derretido, tomate, alface e picles no pão brioche com molho da casa.

Rivaldo — R$ 36
Defumado e cremoso

Lombo suíno defumado e desfiado com barbecue e salada coleslaw cremosa no pão brioche.

Zico — R$ 42
Pra quem ama queijo e bacon

Burger, provolone derretido, duplo bacon, molho de ervas com tomate seco e cebola roxa no pão brioche com molho da casa.

Imperador — R$ 52
Para os mais famintos

Burger duplo, cheddar derretido, bacon no pão brioche com molho barbecue e da casa.

Menino Ney — R$ 29
Clássico: Pão, carne e queijo

Burger e cheddar derretido no pão brioche.

Todos burgers são blend de costela de 180g e acompanham fritas.

Personalize seu burger

Burger extra	R$ 15
Bacon	R$ 5
Burger Veg (troca)	R$ 2
Queijo provolone	R$ 3

Harmonize e se surpreenda!

Burger Imperador & Dry Stout
Rivaldo & Australian Pale Ale
Ronaldo & Rei “Z” IPA

Os hambúrgueres e os assados são feitos na hora, na brasa da parrilla.
Tempo estimado de produção: Burger: 25 a 30min. Carnes: 35 a 40min.
Em dia de casa muito cheia o tempo pode aumentar em até 30min.

Petiscos
Irresistíveis







Fritas
Clássico que não falha

Pequena (250g)	R$ 18
Grande (500g)	R$ 30

Bacon'n Cheddar

Pequena (250g)	R$ 24
Grande (500g)	R$ 42

Rústicas
Clássico e crocante

Pequena (250g)	R$ 22
Grande (500g)	R$ 33

Bacon'n Cheddar

Pequena (250g)	R$ 28
Grande (500g)	R$ 45

Polenta
Crocância e maciez

Normal (500g)	R$ 18
Com queijo (500g)	R$ 25

Bockwurst
Tábua R$ 58

Salsicha Bock, queijo colonial, azeitona, ovo de codorna e pepino.

Bolinho de mandioca
Com carne curada

8 unidades (300g) R$ 39

Panceta
Defumada e à pururuca

450 g R$ 49

Bolinho de batata
Clássico alemão

6 unidades (300g) R$ 34

Duo de Bockwurst
Salsichas bocks R$ 55

Tradicional e com queijo.

Dadinho de tapioca
Suave e leve

300g R$ 32

Duo de Petiscos
Dadinhos e Bockwurst R$ 49

Salsicha bock com queijo e 200g de dadinhos de tapioca.

Sobremesas
Fantásticas





Sorvete da casa — R$ 18
Creme e farofa de paçoca

Brownie & sorvete — R$ 29
Com morango e caramelo salgado

Churros espanhol — R$ 25
Com doce de leite

Nosso chope
na sua casa ou evento





Chope
Diversos estilos
Levamos nosso chope em barris, deixamos instalado e tudo pronto para seu evento. Evitando ocupar geladeiras com garrafas e garantindo produto sempre na mesma temperatura de serviço.

Garrafas
Diversos estilos
Para eventos pequenos ou para o dia a dia, produtos frescos e com a qualidade que você já conhece.

Faça sua encomenda no caixa ou pelo whats: 51 986101398

Seu evento
na nossa casa





Eventos privados
Personalizados

Celebre momentos especiais aqui conosco. Recebemos confraternizações, aniversários e eventos corporativos, no almoço ou no jantar (em momentos que a casa está aberta ao público). Converse conosco e montaremos um evento sob medida para você.

- Cardápio personalizado
- Opções de harmonização com nossos chopes
- Mínimo de 20 pessoas

Wi-Fi
Mater

Se estiver sem dados siga o passo-a-passo:

1. Conecte primeiro na rede REDE-ABERTA (sem senha).
2. Abra a câmera do celular e escaneie o QR-Code abaixo.
3. A página abrirá automaticamente e mostrará a senha.
4. Conecte então com a senha na rede MATER-CLIENTES-5G

Pronto! Você estará na nossa internet principal 🚀
A rede aberta é apenas para acesso ao cadastro com a senha.

MATER
BREWPUB

@mater.brewpub
www.cervejariamater.com
(51) 986101398
Rua Pedro Gregorius, 757 - Vale Direito, Dois Irmãos.