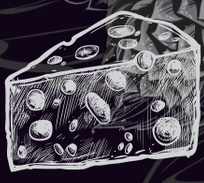
ÔHBARBA
CERVEJAS



PORÇÃO
QUEIJO
Artesanal

Parmesão

A história do queijo parmesão remonta a mais de 800 anos atrás, na região da Emília-Romanha, na Itália. Acredita-se que sua origem esteja na cidade de Parma, da qual o queijo deriva seu nome. Devido ao maior teor de gordura destes queijos, buscam-se cervejas com boa presença dos sabores de malte, teor alcoólico levemente elevado e suave doçura.

Canastra

Com mais de 200 anos de história, o queijo da Canastra ficou conhecido por ser uma casca firme por fora e por ser macio e saboroso por dentro. O que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado. Com 22 dias de maturação, é perfeito para acompanhar cervejas especiais intensas.

Saint Paulin

A origem do queijo Saint-Paulin é francesa, um queijo de leite de vaca originalmente produzido por monges trapistas, sendo maturado por 2 semanas. Possui um sabor mais acentuado, aroma marcante e uma massa macia e untuosa, combina bem com cervejas maltadas e mais amargas. Vai muito bem com Stouts e Lagers com mais corpo e amargor.

Provolone

O Provolone é um queijo que nasceu no Norte da Itália e é muito consumido no mundo todo. Ele segue a receita original, pois, a sua defumação é natural. Em geral, o seu sabor é picante, e por conta do processo de defumação, o queijo tem uma casca amarelo caramelo. Combina muito bem com cervejas do estilo IPA e em especial com cervejas Rauchbier (produzida com malte defumado).

ESCOLHA O SEU QUEIJO! R$ 25,90 CADA

Acompanha geléia de pimenta artesanal.

Frios
Landjäeger + Queijo
a sua escolha

Landjäger é uma salaminho tradicionalmente feita no sul da Alemanha, Áustria, Suíça e Alsácia. É popular como um lanche durante atividades como caminhadas. Ele também tem uma história como sendo comida de soldado.

R$ 47,90

Salaminho (LANDJÄEGER), Queijo a sua escolha e azeitonas.

OHBARBACERVEJAS
WWW.OHBARBA.COM.BR

Qualidade e Tradição

Berna

Salsichas Alemãs

Deutsche Wurstsorten

Weisswurst

A Salsicha Weisswurst (salsicha branca alemã) é uma especialidade da região da Baviera. Tipicamente é feita uma mistura de carne de vitela e bacon finamente picados dentro de tripas de porco, temperadas com salsa, cebolas e limões frescos.

Schüblig

A salsicha Schübling continua a ser um símbolo da identidade culinária alemã e é apreciada por muitos, seja em festivais tradicionais, churrascos ao ar livre ou em restaurantes típicos.

Carne suína e bovina levemente defumada.

R$ 42,90

Dupla de Salsichas Alemãs e Bretzel (Pão típico Alemão) servidas com mostardas especiais.

Linguiça Nürnberger

Nürnberger Bratwurst é a linguiça típica da região da cidade de Nuremberg, na Alemanha, elaborada com carnes nobres suínas e uma seleção especial de ervas finas.

R$ 38,90

Acompanha fatia de pão rústico e mostardas especiais.

CARDÁPIO DE CHOPE ARTESANAL

ÔHBARBA CERVEJAS

Acesse a nossa lista de chopes através do seu celular.

www.ohbarba.com.br/cervejasplugadas