

OH BARBA

CERVEJAS



PORÇÃO

QUEIJO

Parmesão

R\$ 21,90

A história do queijo parmesão remonta a mais de 800 anos atrás, na região da Emilia-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

R\$ 23,90

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

R\$ 24,90

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

R\$ 21,90

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).

Os queijos acompanham geléia de pimenta artesanal.

Frios

Salaminho

Landjäger + Queijo

a sua escolha



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

R\$ 42,90

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

Salaminho Landjäger R\$ 22,90



OHBARBACERVEJAS

WWW.OHBARBA.COM.BR

Qualidade e Tradição

Berna ****

SALSICHAS ALEMÃS

Deutsche Wurstsorten

Weißwurst

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

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\$ 40,90

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

Linguica Nürnberger

É a linguica típica da região da cidade de Nuremberg, na Alemanha, elaborada com carnes nobres suínas e uma seleção especial de ervas finas.

R\$ 40,90

Acompanha fatia de pão rústico, pickles, chucrute e mostardas especiais.



Curry Wurst

Um prato pós guerra típico da culinária de rua alemã e principalmente de Berlim. Salsichas Kalbsbratwurst fatiadas com molho de ketchup e temperado com curry.

R\$ 40,90

Acompanha batata chips.

CARDÁPIO DE CHOPE ARTESANAL

OHBARBA CERVEJAS



Acesse a nossa lista de chopes através do seu celular.
www.ohbarba.com.br/cervejasplugadas