

**SEJA BEM-VINDO**



**CARDÁPIO**



## CHAPA MATRIARCA

Porção perfeita para compartilhar com os amigos. São 200g de alcatra acebolada, 200g de calabresa, 200g de batata palito e 200g de mandioca. Acompanha pimenta e farofa **\$72**



## ALCATRA QUATRO QUEIJOS

Cubos de alcatra salteada acompanhados de um delicioso molho de quatro queijos (provolone, parmesão, requeijão e muçarela) e fatias de pão italiano de fermentação natural **\$85**

*Porção extra de pão italiano + \$4*



## COSTELINHA DE PORCO COM MANDIOCA

Deliciosas 400g de costelinha de porco frita acompanhada de 400g mandioca cozida e chapeada na manteiga, acompanha molho de pimenta da casa **\$63**



# CHAPAS E CARNES

@matriarcapub



## CHAPA MISTA FRANGO

700g de frango frito crocante, 300g de polenta frita, 200g de calabresa acebolada, 200g de anéis de cebolas empanados e fritos. Acompanha molho barbecue defumado \$70



## MCB MUITA COISA BOA

500g de batata palito, 2 pastéis de palmito com alecrim, 2 pastéis de taioba com tomate seco, 200g de calabresa acebolada, 100g de provolone empanado e 350g de costelinha suína com barbecue, acompanhado de molhos ketchup defumado, barbecue defumado e maionese verde da casa \$90

Brew **H** Family  
**MATRIARCA**  
ESTD **PUB** 2017  
MARINGÁ/PR • BRASIL



## DA CASA

150g de um suculento hambúrguer bovino clássico acrescido de bacon crocante, queijo cheddar, cebola caramelizada e folhas de rúcula **\$38**



## RIBS AND DIPS

150g de um delicioso hambúrguer de costela bovina, queijo prato, maionese verde, alfaces americana e roxa, com geleia de pimenta agri doce levemente picante **\$36**



## CHEESE SALADA

150g de um suculento hambúrguer clássico bovino, queijo prato, maionese verde, tomate, cebola roxa e alface americana **\$35**



## **COSTELA E PEPPERONI**

150g de hambúrguer de costela bovina, tomate, queijo prato, pepperoni e ovo caipira (preferência por gema mole ou dura?) \$39



## **MONSTER KILL**

150g de um succulento hambúrguer bovino clássico, cobertos com blend de queijos, bacon, onion rings, tomate e pickles \$39

***Todos os lanches são servidos no pão Curitiba e acompanham batata frita.***

**➔ Solicite o ponto da carne do seu hambúrguer!**

## **INCREMENTE SEU LANCHE**

### **ADICIONAIS**

Hambúrguer da Casa ou Costela (150g) \$9  
Cheddar ou Queijo Prato \$5  
Bacon \$4,50  
Ovo Frito \$3,50



## CARPACCIO

Carpaccio de carne bovina fresca com molho de pesto e mostarda dijon, tomate cereja confitado, alcaparras fritas finalizado com rúcula, parmesão e redução de aceto balsâmico \$44

*Peça também adicional de pão italiano + \$4*



## CARNE DE ONÇA

Carne bovina fresca crua BEM TEMPERADA com molho da casa, servidas no pão com cebola, cebolinha verde e pimenta biquinho \$37



## KIBE CRU

400g de kibe cru feito com patinho moído e bem temperado com hortelã fresca, cebola e pimenta síria. Acompanha coalhada especial e pão sírio \$59



## CEVICHE

Suculentos cubos de peixe branco temperados com o clássico leite de tigre, acompanhados por chips de batata doce \$33



## CEVICHE DE COGUMELO



Releitura vegana do ceviche, feito com shimeji, pimentão, cebola roxa, pimenta, gengibre e coentro marinado com suco de limão e laranja \$33



## TARTAR DE PEIXE BRANCO

Peixe branco picado na faca, temperado com maionese de wassabi e coberto de batata doce palha crocante \$40



## CHICKEN WINGS

6 unidades de tulipas de frango temperadas com mix de pápricas, fritas e regadas com molho picante da casa. Acompanha molho gorgonzola e cenouras em palitos. CUIDADO MUITO PICANTE! **\$30**

*Duplicate o tamanho de sua porção + \$19*



## FISH AND CHIPS

300g de peixe branco empanados e fritos acompanhado de 250g de batata palito e uma deliciosa maionese verde da casa **\$60**

## BRUSQUETA CARBONARA

3 brusquetas feitas com pão italiano, pancetta defumada frita, queijo parmesão e gema de ovo mole **\$31**



## BRUSQUETA MARGHERITA

3 brusquetas feitas com pão italiano, tomate cereja confitado, queijo muçarela, manjericão e redução de aceto balsâmico **\$29**







# PORÇÕES

@matriarcapub

## FRANGO A PASSARINHO

700g do bom, gostoso e crocante frango frito, com tempero especial. Acompanha pimenta da casa **\$39**

## MINI PASTEIZINHOS DA CASA

Cesto com 12 unidades de pasteizinhos crocantes, Acompanhados de molho ketchup defumado **\$46**

Sabores:

- Carne com azeitona
- Três queijos (parmesão, muçarela e requeijão)
- Palmito com creme de cebola e alecrim
- Taioba com tomate seco

## PROVOLONE EMPANADO

300g de provolone em triângulos empanados e fritos. Acompanhados por molho ketchup defumado **\$60**

## BOLINHO DE CARNE

Cesto com 8 suculentos bolinhos de carne, feitos com receita especial da casa e empanados com farinha de pão. Acompanhados de molho ketchup defumado **\$39**

## CALABRESA ACEBOLADA

400g de calabresa acebolada, acompanhada de molho ketchup da casa **\$35**

## ONION RINGS

200g de anéis de cebolas empanados e fritos acompanhados por molho de ketchup defumado **\$28**

## BATATA FRITA

500g de batata palito frita acompanhada por molho de ketchup da casa **\$28**

*Turbine sua batata com cheddar e farofa de bacon + \$7*

## MANDIOCA FRITA

400g de mandioca frita sequinha acompanhado por molho de ketchup da casa **\$28**

*Turbine sua porção com cheddar e farofa de bacon + \$7*

## POLENTA PALITO

400g de polenta palito frita acompanhada por molho de ketchup defumado **\$24**



# PORÇÕES DO BAR

@matriarcapub

*A cozinha fechou? Ainda dá para comer essas opções*

## AZEITONAS

Suculentas azeitonas verdes, marinadas à moda Matriarca **\$21**

## SALAME

100g de salame fatiado tipo italiano. Acompanha limão Taiti **\$27**

## TÁBUA DE FRIOS

100g de salame fatiado tipo italiano, azeitonas verdes e ovos de codorna. Acompanha limão Taiti **\$43**

## AMENDOIM

80g de amendoim torrado e sem casca **\$8**

Sabores:

- Tradicional
- Pimenta
- Cebola
- Alho



## **BROWNIE MATRIARCA**

Delicioso “bolo” cremoso de chocolate, servido com sorvete de creme e acompanhado por uma calda de chocolate aromatizada com rum \$26



## **MILKSHAKE DE BACON**

Milkshake é uma delícia e bacon é sensacional, agora imagine os dois juntos! Surpreendente milkshake de creme batido com bacon crocante, acompanhado com calda de chocolate meio amargo \$26



**Visite nossas redes sociais:**

**@matriarcapub**

**Rede Wi-Fi: matriarca-pub-clientes**

**Senha: portavermelha**



# DRINKS CLÁSSICOS

@matriarcapub

## NEGRONI

Especialidade da casa. Gin Kalvelage, Campari, Martini Rosso e zest de laranja **\$30**

## BOULEVARDIER

Whisky Bourbon, Campari, Martini Rosso e zest de laranja **\$33**

## AMERICANO

Campari, Martini Rosso, água com gás e uma fatia de laranja **\$25**

## FITZGERALD

Gin Kalvelage, Angostura, xarope de açúcar, limão espremido e uma fatia de limão siciliano **\$30**

## MANHATTAN

Whisky Bourbon, Angostura, Martini Rosso, zest de laranja e cereja **\$35**

## OLD FASHIONED

Whisky Bourbon, Angostura, açúcar, fatia de laranja e cereja **\$33**

## COSMOPOLITAN

Vodka, curaçau, suco de cramberry, suco de limão e finalização com zest de laranja **\$29**

## MARGARITA

Tequila, suco de limão e licor de laranja **\$26**

## MOJITO

Rum, água com gás, suco de limão e hortelã **\$25**

## TEQUILA SUNRISE

Tequila, suco de laranja e grenadine **\$25**

## CAIPIRINHA

Cachaça, Vodka ou Sakê **\$26**  
Hidromel ou Steinhaeger **\$29**

*Sabores:*

- Limão
- Morango
- Morango com limão
- Limão Siciliano
- Laranja com hibisco

## DRINKS AUTORAIS E RELEITURAS

### CHERRY F%o#\*@ BOMB

Jagermeister, Red Bull Morango e Pêssego Edition, cerejas frescas e morangos **\$39**

### HONEY BEE

Vodka Kalvelage OAK (envelhecida em barril de carvalho), Baileys Irish Cream, mel e finalização com pimenta rosa **\$35**

### MIDNIGHT OIL

Vodka Kalvelage, Baileys Irish Cream e licor de café **\$35**

### NEW FASHIONED

Johnnie Blond, Angostura, xarope de gengibre, fatia de laranja e creme de cerveja pilsen **\$30**

### OAK AND COKE

Vodka Kalvelage OAK (envelhecida em barril de carvalho) e Coca Cola **\$28**



# GIN TÔNICAS

@matriarcapub

## GIN TÔNICA

Gin Kalvelage, limão, água tônica e zimbro \$33

## GIN TÔNICA CABARET

Gin Kalvelage, limão, laranja, gengibre, hibisco, alecrim, água tônica e zimbro \$35

## GIN TÔNICA MORANGIM

Gin Kalvelage, morango, hortelã e água tônica \$35

## GIN GINGER TÔNICA

Gin Kalvelage, limão, lâminas de gengibre, água tônica de gengibre e zimbro \$35

## GIN COM RED BULL

### GIN 67K

Gin Kalvelage, rodela de laranja e Red Bull Sugarfree. Somente 67kcal \$35

### GIN TROPICAL

Gin Kalvelage, Red Bull Tropical Edition, laranja \$35

### GIN MELANCIA

Gin Kalvelage, Red Bull Melancia Edition, laranja ou limão \$35

### GIN AÇAÍ

Gin Kalvelage, Red Bull Açaí, laranja ou limão \$35

### GIN PITAIA

Gin Kalvelage, Red Bull Pitaia, laranja ou limão \$35

## CANECO CHEIO

### JAGERBOMB

Jagermeister e Red Bull \$35

### SUBMARINO

600ml de pilsen da torneira e Steinhaeger \$22

## DRINKS COM HIDROMEL

### SUBMARINO VIKING

600ml de pilsen da torneira e Hidromel \$23

### VALKYRIA

Hidromel, Campari, limão siciliano e água com gás \$25

### YGGDRASIL

Hidromel, suco de laranja, hortelã e água com gás \$25



## RÉGUA COM 6 SHOTS

### GASOLINE

Gin, vodka, tequila, rum, licor de pêssego e energético Red Bull \$60

### ALL COOL

Hidromel, vodk, tequila, rum, licor de menta e energético Red Bull \$60

### DIESEL

Conhaque, sakê, tequila, rum, licor de laranja e energético Red Bull Açaí \$60

## INDIVIDUAIS

### BABY GUINNESS

Licor de café e Baileys Irish Cream \$15

### BELZEBU

Vodka, licor de laranja e pimenta tabasco (CUIDADO PICANTE!!!) \$15

### BRAIN HEMORRHAGE

Licor de pêssego, Baileys Irish Cream e Grenadine \$15

### ADC

Jagermeister, conhaque de alcatrão (defumado) e xarope de banana \$15

### GREEN BANANA

Gin e xarope de banana verde \$15

### MANGO GROOVE

Spicy Mango, rum carta ouro e conhaque \$15

### IRISH FLAG

Licor de menta, Baileys Irish Cream e Campari com Jameson \$15

## CACHAÇAS

*Alambique*  
*Retiro Velho*

### OURO

Cachaça envelhecida 2 anos em tonéis de carvalho \$12

### RESERVA ESPECIAL

Blend de 4 anos de maturação, sendo 2 anos em cerejeira e 2 anos em barris de carvalho americano \$15



# DOSES

@matriarcapub

AMARULA/BAILEYS **\$15**

CAMPARI **\$15**

JAGERMEISTER (TUBO DE ENSAIO) **\$15**

TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA/OURO **\$15**

RUM CARTA ORO **\$10**

VODKA KALVELAGE **\$10**

VODKA KALVELAGE OAK **\$20**



## DOSES WHISKYS

JACK DANIELS **\$25**

JAMESON **\$25**

OLD PARR 12 ANOS **\$27**

CHIVAS 12 ANOS **\$27**



***CONSULTE COM O GARÇOM A DISPONIBILIDADE!  
TEMOS VÁRIAS OPÇÕES NÃO LISTADAS NO CARDÁPIO.***



# DRINKS SEM ÁLCOOL

@matriarcapub

## DRINK DE VERÃO

Água de coco, mix de frutas da estação \$25

## SODA ITALIANA

Água com gás e xarope a escolha \$13

## DIVERSOS

ÁGUA (COM OU SEM GÁS) \$4

ÁGUA DE CÔCO \$8

ÁGUA TÔNICA \$6

REFRIGERANTES \$6

SUCO DEL VALLE \$6

RED BULL LATA (SABORES) \$15







**Rede Wi-Fi: matriarca-pub-clientes**

**Senha: portavermelha**

**Visite nossas redes sociais:**

**@matriarcapub**

**Parceiros:**

