



**SPATEN**  
MUNICH



**DECK34**

**@DECK34BAR**

SEIT



1397

# SPATEN

MUNICH

HAPPY HOUR DE CHOPP  
TODOS OS DIAS

CHOPP  
BRAHMA

R\$ 5,99

CHOPP  
STELLA

R\$ 8,99

Segunda à quinta - 16 às 19h  
sexta à domingo e feriados - 16 às 18h

TEMOS ALMOÇO COM BUFFET  
SEGUNDA À SEGUNDA DAS 11H ÀS 14H

FIQUEM LIGADOS NAS NOSSAS REDES SOCIAIS  
E CONFIRA NOSSAS PROGRAMAÇÕES

[@DECK34BAR](#)



# DECK<sup>34</sup>

[@DECK34BAR](#)



## PETISCOS

### **BOLINHOS DE ARROZ** \$25 003

Mini bolinhos de arroz recheados com parmesão, ervas e cubinhos de bacon. Ac/ ketchup e maionese 12 unidades

### **MINI QUIBES** \$30 188

Mini quibes de frango servidos com maionese de limão 12 unidades

### **DADINHO DE TAPIOCA** \$30 007

Dadinhos de tapioca com queijo coalho, servidos com geleia de pimenta. 10 unidades

### **PASTÉIS MISTO** \$35 002

Pastéis recheados com carne de panela e queijo minas. Ac/ ketchup de goiaba 10 Unid

### **PASTÉIS CARTA DE FORMIGA** \$39 001

Linguicinha de pernil picante assada, queijo minas e couve. Ac/ sweet chilli 8 Unidades

### **PASTÉIS DOIS QUEIJOS** \$40 231

Pasteizinhos recheados com cream cheese e gorgonzola 10 unidades

### **FRANGO A PASSARINHO** \$35 005

Mini cortes de frango aromatizados com alho e ervas e um toque de vinho branco. Ac/ fatias de limão

### **ISCA DE FRANGO** \$40 004

Filé de frango empanado no parmesão servido com mostarda dijon. Ac/ molho dijon picante

## PETISCOS

### **011 TORRESMO DO DECK** \$37

Barriga de porco selecionada à pururuca. 400Gr

### **010 TABUA DE FRIOS** \$70

Parma, salame italiano, queijo minas meia cura, parmesão, azeitonas, gorgonzola, palmito e antepasto de berinjela. Ac/ pão pita Aprox. 300gr

### **427 LINGUICA FORMIGA** \$45

Linguicinha de pernil apimentada com farofa de ovos. Aprox. 500gr

### **008 CROQUETE DE BRISKET** \$40

Mini croquetes de brisket com molho de mostarda dion. 10 unidades

### **006 BOLINHOS DE BACALHAU** \$45

Bacalhau, ervas, creme cheese. Ac/ de maionese de limão. 10 unidades

### **009 ISCA DE PEIXE** \$56

Filé de tilápia empanado servido com molho bourbon. Aprox. 400gr

### **013 PARMEGIANA PALITO** \$70

Filé a parmegiana, molho ragu, manjeriçã, mozzarella e parmesão. Aprox. 400gr

### **015 CARNE DE SOL** \$70

Carne de sol com cebola caramelizada na rapadura, servido com mandioca frita. Aprox. 400gr

### **016 ISCAS DE PICANHA** \$90

Picanha bovina premium com queijo, acompanham mandiocas cozidas e molho chimichurri. Aprox. 500gr

### **017 COSTELA SUÍNA BARBECUE** \$70

Costela suína defumada lentamente servida ao molho barbecue caseiro e fritas. 8 ripas

### **649 DISQUINHO DE CARNE** \$40

Disco de carne moída recheado com queijo, tomate e ervas. 8 Unidades



## ESPECIAIS

### FILÉ AO MOLHO GORGONZOLA \$70 426

Tiras de filé mignon ao creme de gorgonzola ac/ torradas. 400gr

### TARTAR DE SALMÃO \$65 428

Cubinhos de salmão com cream cheese e fatias de maçã verde ac/ torradas

### CAMARÃO CROCANTE \$100 018

Camarão VG empanado no panko e lascas de coco. Ac/ molho de sweet chilli. 8 unidades

### CAMARÃO CANOEIRO \$95 643

Camarão VG crocante recheado com requeijão, alho e ervas. 8 unidades

## FRITAS

### TRADICIONAL \$27 020

Batata frita em palitos. Aprox. 400gr

### BATATA COM CUPIM \$37 144

Batata frita coberta com lascas de cupim defumado, creme cheese e ervas. Aprox. 400gr

## ESPETARIA

Espetinhos grelhados e acompanhados de farofa de ovos e vinagrete. Aprox. 160gr

### 021 FILÉ DE FRANGO \$23

Cubos de filé de frango grelhados no espeto.

### 022 PONTA DE PICANHA \$35

Cubos de ponta de picanha grelhados no espeto.

## MEXIDÃO

### 024 MEXIDÃO DO CHEFF \$27

Arroz, feijão, cubos de carne de sol, queijo minas, couve e ovos. *Serve uma pessoa.*

### 206 DOBRADINHA DO CHEFF \$38

Arroz, feijão, cubos de carne de sol, queijo minas, couve e ovos. *Serve duas pessoas.*

## RISOTOS / MASSAS

### 249 RISOTO DE SALMÃO \$65

Risoto de maçã verde com salmão

### 430 RISOTO AO POMODORO \$60

Risoto ao molho de tomate da casa, com bife ancho grelhado e tomatinhos

### 432 FETTUCINE COM FILÉ \$55

Massa fettucine ao molho de gorgonzola com medalhão de filé mingnon

### 433 FETTUCINE COM CAMARÕES \$60

Massa fettucine com camarões ao molho branco



## OMELETES E SALADAS

### OMELETE TRADICIONAL

\$22 149

Omelete de 3 ovos e queijo minas.

### SALADA DO DECK34

\$25 025

Folhas de alface, rabanete, legumes, castanhas, rúcula, tomate cereja, queijo minas, kani e molho pesto

### OMELETE COM STROGONOFF DE FRANGO

Omelete de 3 ovos, strogonoff de frango, milho verde e azeitona.

## CARNES GRELHADAS

PRATOS 1 E 2 PESSOAS

### PICANHA DECK

1 PESSOA \$90 189 2 PESSOAS \$170 190

Picanha grelhada, arroz com brócolis, farofa de ovos, banana da terra e vinagrete.

### PICANHA AO ALHO E QUEIJO

1 PESSOA \$88 191 2 PESSOAS \$165 192

Picanha grelhada ao alho frito, coberta de queijo, fritas e arroz branco

### FILÉ À PARMEGIANA

1 PESSOA \$80 193 2 PESSOAS \$150 194

Filé bovino a milanesa, molho de tomate, queijo acompanhado de arroz branco e fritas

### CARNE DE SOL DO SERTÃO

1 PESSOA \$70 197 2 PESSOAS \$130 198

Carne de sol preparada na casa, queijo coalho, tropeiro, arroz e mandioca cozida de manteiga de garrafa

# PRATOS EXECUTIVOS

## PICANHA GRELHADA \$50 145

Bife de picanha, arroz, feijão tropeiro, batata frita, alface e tomate

## BIFE A CAVALO \$40 146

Bife de boi grelhado, 2 ovos, arroz, feijão tropeiro, fritas, alface e tomate

## FRANGO GRELHADO \$35 147

Filé de peito de frango grelhado, arroz, feijão, purê de batatas, alface e tomate

## SUÍNO GRELHADO \$40 148

Bife de picanha suína, arroz, feijão, fritas, alface e tomate

## PARMEGIANA DE FILÉ \$45 196

Filé a parmegiana, arroz branco, fritas e salada



# GUARNIÇÕES

## ARROZ BRANCO \$15 150

## ARROZ COM BRÓCOLIS \$17 151

## ARROZ COM ALHO FRITO \$16 152

## FEIJÃO TRADICIONAL \$13 153

## FEIJÃO TROPEIRO \$17 154

## PURÊ DE BATATAS \$15 155

## MACARRÃO ALHO E ÓLEO \$13 156

## FAROFA DE OVOS \$13 157

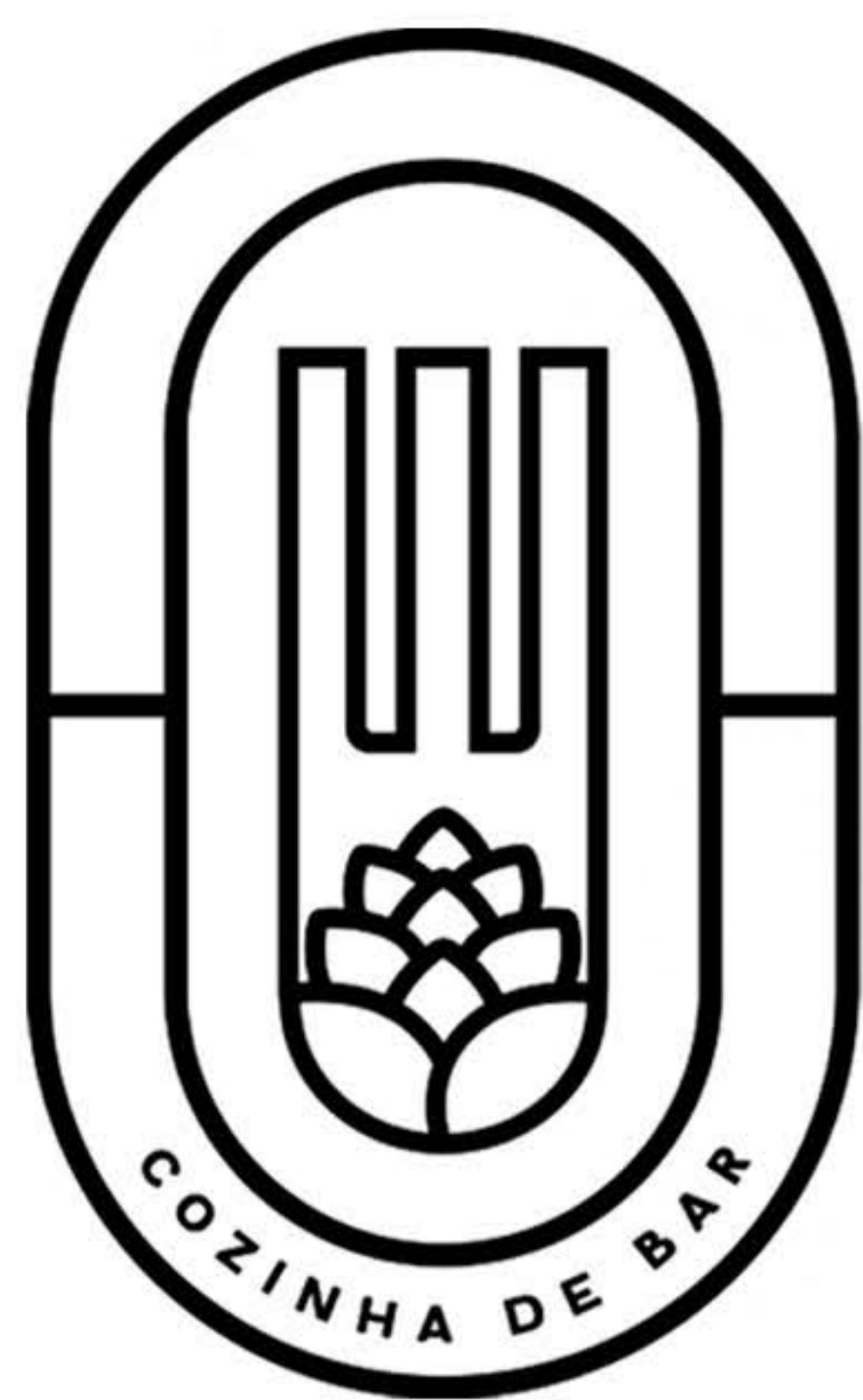
## RISOTO PARMESÃO \$40 158

## RISOTO FUNGUI \$40 339

## MANDIOCA FRITA \$15 337

## BIFE PICANHA \$18 667





## CARNES ESPECIAIS GRELHADAS

### PICANHA ANGUS

300GR \$110 029    600GR \$190 036

### ANCHO

300GR \$70 030    600GR \$037 037

### SALMÃO

300GR \$100 034    600GR \$190 041

### PICANHA SUÍNA

300GR \$60 145    600GR \$100 145

\* Todos os grelhados dão direito a escolha de dois acompanhamentos.

\* Todas as carnes acompanham molho vinagrete e chimi churri da casa.

## ACOMPANHAMENTOS

CARRETEIRO	042
BAIÃO DE DOIS	043
BATATA RECHEADA COM CREAM CHEESE E ERVAS	044
PURÊ DE BANANA DA TERRA	045
MANDIOCA FRITA	046
LEGUMES GRELHADOS	047
TROPEIRO	048
QUEIJO COALHO	049
RISOTO FUNGHI	050
RISOTO DE PARMESÃO COM BRISKET E TOMATE CONCASSE	051
FAROFA DA CASA	052
SALADA DO DECK	161

## SOBREMESAS

### PANQUECA DECK 34 \$29 062

Panqueca de doce de leite chapeada com sorbet de creme e baunilha com garnish de frutas vermelhas

### PETIT GATEAU \$25 201

Uma deliciosa sobremesa composta de um pequeno bolo de chocolate com casca e recheio cremoso acompanhado de sorvete!





## CHOPP

<b>BRAHMA</b>	<b>\$8,90</b>	<b>078</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$9,90</b>	<b>079</b>

## CERVEJAS 600ML

<b>BRAHMA</b>	<b>\$13</b>	<b>065</b>
<b>BRAHMA DUPLO MALTE</b>	<b>\$14</b>	<b>066</b>
<b>BUDWEISER</b>	<b>\$14</b>	<b>068</b>
<b>ORIGINAL</b>	<b>\$15</b>	<b>069</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$16</b>	<b>070</b>
<b>SPATEN</b>	<b>\$16</b>	<b>067</b>
<b>BECKS</b>	<b>\$17</b>	<b>623</b>

## CERVEJAS ESPECIAIS

<b>COLORADO RIBEIRÃO</b> 660ML	<b>\$19</b>	<b>071</b>
<b>COLORADO APPIA</b> 660ML	<b>\$20</b>	<b>072</b>
<b>COLORADO INDICA</b> 660ML	<b>\$23</b>	<b>163</b>
<b>X WALS</b> 660ML	<b>\$20</b>	<b>074</b>
<b>WALS SESSION CITRA</b> 680ML	<b>\$23</b>	<b>075</b>
<b>WALS VERANO</b> 600ML	<b>\$23</b>	<b>076</b>
<b>FRANZISHANER HEFE HELL</b> (TRIGO CLARA) 608ML	<b>\$30</b>	<b>077</b>
<b>FRANZISHANER HEFE DUNKEL</b> (TRIGO ESCURA) 608ML	<b>\$30</b>	<b>023</b>
<b>HOEGAARDEN</b> 355ML	<b>\$13</b>	<b>085</b>
<b>PATAGONIA</b> 355ML	<b>\$25</b>	<b>087</b>

## CERVEJAS LONG NECK

<b>080</b>	<b>BUDWEISER</b>	<b>\$8</b>
<b>081</b>	<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$9</b>
<b>082</b>	<b>CORONA</b>	<b>\$10</b>
<b>083</b>	<b>BECKS</b>	<b>\$10</b>
<b>624</b>	<b>SPATEN</b>	<b>\$10</b>
<b>164</b>	<b>SKOL SENSES</b>	<b>\$10</b>
<b>219</b>	<b>SKOL BEATS GT</b>	<b>\$10</b>
<b>088</b>	<b>BRAHMA ZERO</b>	<b>\$9</b>
<b>664</b>	<b>BUDWEISER ZERO</b>	<b>\$10</b>







## REFRIGERANTES

<u>GUARANÁ ANTÁRTICA</u>	\$5	089
<u>PEPSI</u>	\$5	165
<u>SUKITA</u>	\$5	090
<u>SODA</u>	\$5	363
<u>COCA COLA</u>	\$5	091
<u>COCA COLA ZERO</u>	\$5	092
<u>H2O TRADICIONAL</u>	\$6	093
<u>H2O LIMONETO</u>	\$6	094

## SUCOS

<u>LARANJA</u>	\$11	100
<u>LARANJA COM MORANGO</u>	\$12	101
<u>LIMÃO</u>	\$10	102
<u>LIMONADA SUÍÇA</u>	\$13	103
<u>ABACAXI</u>	\$10	104
<u>ABACAXI COM HORTELÃ</u>	\$11	105
<u>MARACUJÁ</u>	\$11	106
<u>MARACUJÁ COM MANJERICÃO</u>	\$12	108
<u>FRUTAS VERMELHAS</u>	\$13	107

## BEBIDAS

<u>095</u>	<u>ÁGUA SEM GÁS</u>	\$5
<u>112</u>	<u>ÁGUA COM GÁS</u>	\$5
<u>113</u>	<u>TÔNICA TRADICIONAL</u>	\$6
<u>114</u>	<u>TÔNICA ZERO</u>	\$6
<u>172</u>	<u>RED BULL ENERGY DRINK</u>	\$15
<u>116</u>	<u>RED BULL SUGARFREE</u>	\$15
<u>095</u>	<u>RED BULL TROPICAL</u>	\$15
<u>112</u>	<u>RED BULL MELANCIA</u>	\$15
<u>113</u>	<u>SCHWEPES CITRUS</u>	\$6
<u>114</u>	<u>ÁGUA DE COCO</u>	\$6

## CACHAÇAS

<u>109</u>	<u>SELETA</u>	\$10
<u>112</u>	<u>BEM VINDA</u>	\$13
<u>113</u>	<u>PRIMEIRA DAMA</u>	\$13
<u>114</u>	<u>LEBLON</u>	\$17
<u>172</u>	<u>CABARÉ OURO</u>	\$11
<u>116</u>	<u>BANANINHA</u>	\$14





# DESTILADOS

CAMPARI	\$17	117
CAMPARI GARRAFA	\$170	879
BACARDI	\$13	119
DOMECO	\$17	120
TEQUILA	\$20	115
VERMELHO DOSE	\$17	659
GIN TANQUERAY DOSE	\$20	472
GIN TANQUERAY GARRAFA	\$240	471
GIN MIXOLOGIST DOSE	\$17	366
GIN IMIXOLOGIST GARRAFA	\$200	221

# WISKY

DOSE/ GARRAFA

RED LABEL 8 ANOS	\$20	131
RED LABEL 8 ANOS GARRAFA	\$220	132
BLACK LABEL 12 ANOS	\$26	133
BLACK LABEL 12 ANOS GARRAFA	\$300	134
GOLD LABEL GARRAFA	\$500	278
BLUE LABEL DOSE	\$100	383
BLUE LABEL GARRAFA	\$1600	384
OLD PAR 12 ANOS	\$25	135
OLD PAR 12 ANOS GARRAFA	\$290	136
JACK DANIELS	\$24	228
JACK DANIELS GARRAFA	\$280	229
BUCHANAN'S DOSE	\$29	669
BUCHANAN'S GARRAFA	\$320	668

# LICORES

LICOR 43	\$20	123
EXPRESSO 43	\$27	399
LICOR 43 COM CAFÉ EXPRESSO		
AMARULA	\$19	173
COINTREAU	\$19	174
LICOR 43 GARRAFA	\$250	124
FRANGÉLICO	\$27	627
SERVIDO EM CIMA DE UMA BOLA DE SORVETE DE CREME, COMBINADO COM UMA DOSE DE CAFÉ EXPRESSO		

# VODKA

DOSE/ GARRAFA

SMIRNOFF DOSE	\$17	125
SMIRNOFF GARRAFA	\$170	127
ABSOLUT DOSE	\$20	126
ABSOLUT GARRAFA	\$220	128
CÎROC DOSE	\$25	130
CÎROC GARRAFA	\$290	129

# CAIPIROSKAS

CAIPIROSKAS VODKA NACIONAL (SMIRNOFF)	\$25	138
SABORES: MORANGO, KIWI, ABACAXI, MARACUJÁ, MELANCIA, LIMA-DA-PÉRSIA TANGERINA E LIMÃO		

CAIPIROSKAS VODKA ABSOLUT	\$28	175
SABORES: MORANGO, KIWI, ABACAXI, MARACUJÁ, MELANCIA, TANGERINA E LIMÃO		

CAIPILÉ DO DECK	\$29	139
CAIPIROSKA COM VODKA NACIONAL E PICOLÉ		
SABORES: MORANGO, KIWI, ABACAXI, MARACUJÁ, MELANCIA, TANGERINA E LIMÃO		

CAIPICOCO DO DECK	\$27	176
VODKA NACIONAL, COCO RALADO, LEITE DE COCO, LEITE CONDENSADO E PICOLÉ		

CAIPIRINHA DE CACHAÇA	\$23	137
CACHAÇA PREMIADA NACIONAL SABORES: MORANGO, KIWI, ABACAXI, MARACUJÁ, MELANCIA, TANGERINA E LIMÃO		





## DRINKS

**COZUMEL** \$20 140

Chopp, vodka, limão, gelo e borda com sal

**CLERICOT DECK TAÇA** \$30 177

Versão francesa da sangria espanhola: espumante moscatel e frutas da

**APEROL SPRITZ** \$28 178

Aperol, espumante moscatel, água gaseificada, frutas cítricas e alecrim

**MOSCOW MULE** \$30 179

Dose de vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma cítrica com gengibre.

**SIRACUSA** \$29 281

Campari, limoncello, suco de limão siciliano, espumante e água com gás

**APPLE MULE** \$30 349

Vodka, laranja, limoneto, xarope de maçã verde e espuma cítrica

**PINA COLADA** \$30 646

Dose de rum, leite de coco suco de abacaxi, Xarope de açúcar, hortelã

**MARGUERITA** \$33 662

Tequila José cuervo, Cointreau, Limão e Sal

**DRY MARTINI** \$31 663

Gin mixologist, vermut seco, lemon twist e azeitona

**FROZEN DECK** \$28 670

Gin mixologist, Sabores: amora, maçã verde, kiwi, abacaxi limão

## VINHOS

**MATHEUS ROSÉ (PORTUGAL)** \$120 202

**ALEIXO BABY TINTO 250ML** \$35 665

**ALEIXO BABY BRANCO 250ML** \$35 666

Para mais opções de vinhos solicite nossa carta de Vinhos.

## ESPUMANTES

**CASA PERINI** \$120 388

**CASA VALDUGA** \$130 389

**CHANDON** \$170 390

## DRINKS COM GIN MIXOLOGIST

273 **ESCOLHA SUA OPÇÃO COM TANQUERAY \$5,00**

**CITRIC TÔNICA** \$27 181

Mixologist Gin, limão siciliano e água tônica

**GIN E TEA** \$30 183

Mixologist Gin, chá de frutas vermelhas e água tônica

**GIN POWER** \$32 185

Mixologist Gin, Red Bull Tropical e zimbros

**GIN FRUTAS VERMELHAS** \$30 211

Mixologist Gin, geleia de frutas vermelhas e tônica

**TANGERINA ON FIRE** \$30 182

Mixologist Gin, tangerina maçaricada, manjeriço e água tônica

## DRINKS COM GIN MIXOLOGIST

Carta elaborada pelo Mixologista Benício Calaça

**COLLINS** \$30 392

Mixologist Gin, Triple Sec, xarope de tangerina xarope de coentro, limão siciliano, hortelã, tangerina e água tônica

**BRISA** \$29 393

Mixologist Gin, xarope de gengibre, limão siciliano, pepino japonês e hortelã

**BRAMBLE** \$30 391

Mixologist Gin, xarope de amora, limão siciliano, vinho tinto Malbec, noz moscada e amora

**CAIPIGIN** \$30 394

Mixologist Gin, limão tahiti e tangerina

**LONDON MULE** \$32 212

Mixologist Gin, Sour Mix, Ginger Ale e espuma de tangerina

**NEGRONI** \$30 180

Mixologist Gin, Vermute Rosso, Campari \*Fat Washed e zest de limão siciliano

**SHOT MIXOLOGIST** \$20 395

Mixologist Gin, Campari\* Fat Washed, xarope de tangerina, xarope de mirtilo e limão tahiti



## HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

SEGUNDA 11:00 ÀS 23:00

TERÇA A QUINTA 11:00 AS 23:00

SEXTA E SÁBADO 11:00 ÀS 00:00

DOMINGO 11:00 ÀS 17:00

\* Cobramos taxa de serviço de 10%.

\* Todos os nossos petiscos e pratos são pesados in natura, portanto pode sofrer alguma alteração no peso final.

\* Em dias de música ao vivo cobramos entrada de R\$9,90 por pessoa, em Datas comemorativas esse valor poderá sofrer alterações.



# DECK<sup>34</sup>

AVENIDA PADRE ALMIR NEVES DE MEDEIROS, 860 - SOBRADINHO - PATOS DE MINAS MG

(34) 3822-9308

@DECK34BAR