

KING'S DAY AMSTEL®

DOM
B R E J A S
Est. 2009
Tricampeão!
2023 / 2024 / 2025



2009



2019



2024

16 ANOS
De Muito Sucesso!!

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

Segunda a sexta a partir das 16h. Sábados, domingos e feriados a partir das 11h.



@dombrejas



(19) 32914752



nos avalie no Google



carta de vinhos +
menu promocional



**#VEM
PRO
DOM**
B R E J A S
Est. 2009
**HAPPY HOUR
TODOS OS DIAS!**



Loja do DOM

Presenteie com o Dom

Copo personalizado,
boné, bebidas da casa:
**Dom Dom Gin e
Dom Vodka** e muito
mais, confira!

ENTRADINHAS E ACEPIPES

- ✔ **Ofurôzinho..... 25**
Blend de 10 azeitonas azapa e 10 azeitonas verdes, temperadas com azeite extra virgem e orégano.



- Combinadinho 39**
Ovo de cordona, salame, azeitona azapa, alho espanhol, queijo provolone e batatinhas em conservas. Acompanha limões cravo e taiti.

- ✔ **Só falava abobrinha..... 26**
Finas tiras de abobrinha italiana marinadas no azeite extra virgem e especiarias, servidas com croutons e pimenta biquinho.

- ✔ **Orlando Peçanha..... 29**
Nossa inigualável conserva de berinjela servida na cama de rúcula e acompanhada de torradinhas. (250g de conserva de berinjela)

- ✔ **Quiabiiimmm..... 25**
Deliciosos e crocantes **quiabos** chapeados com tiras de cebola. (200g de quiabo cru)

- Pericão 32**
Uma barra de aproximadamente 30cm de **puro bacon de paleta**, empanada duplamente na farinha panko com especiarias, acompanhada do nosso molho bbq de goiabada da casa. (200g)

- Piporquinha..... 38**
Nossa **pipoquinha de torresmo**, pururucadinha, crocante e sequinha, ótima para acompanhar o próximo chopp. (150g proteína frita)

- Rosbife Alcione 58**
Sabe aquele rosbife foda de buteco? Rosbife (100g) da casa fatiado bem fino, regado com creme de gorgonzola e mostarda dijon, acompanhado de pickles de cebola roxa, rúcula e torradinhas.

- Eu sou o Samba..... 26**
Suculento **caldinho de feijão carioca**. Acompanha farofa de bacon, pururuca e pimenta da casa. (380g)

- Se você jurar..... 38**
Moela cozida no molho especial da casa, acompanhada de pickles de pimenta dedo-de-moça e torradinhas. (300g proteína mais molho)

- Fundo de Quintal 45**
Deliciosa **língua bovina** fatiada e cozida no molho especial, acompanhada de nosso delicioso pickles de jiló da casa e torradinhas. (300g proteína mais molho)

- Mandiopã 16**
Clássico e nostálgico snek, sequinho e crocante! Nostalgia q acompanha muito bem o próximo chopp.

✔ Vegetariano

Italianinhas do DOM

Pizza com massa de longa fermentação



- Calabresa do Dom 69**
Com molho de tomate artesanal, calabresa em rodela, cebola roxa, orégano e azeitona preta.

- Margherita do Dom..... 69**
Com molho de tomate artesanal, muçarela, tomate italiano, manjericao fresco, orégano e azeitona preta.

✓ Fritas do Dom 39

Corte exclusivo de **batata asterix**. Crocantes por fora, macia por dentro e com todo o charme da batata com casca. Acompanha maionese da casa. (450g in natura)

✓ Polentinha 38

Porção de polenta frita em cubos, crocante por fora e cremosa por dentro. Acompanha maionese da casa. (400g in natura)

✓ Do Zeca 46

Porção de **mandioca** selecionada frita, crocante por fora e cremosa por dentro. Acompanha maionese da casa. (500g in natura)

Pastéis da Vó Dila (6 un)

Carne 52

✓ Queijo 50

Um Pouco de Cada 54

(3 carnes e 3 queijos)
Acompanha vinagrete.

Ronco da Cuíca..... 59

Torresmo de rolo do Dom, feito com panceta defumada artesanal, crocante por fora e macia e molhadinha por dentro, acompanhada de limão cravo e taiti e molho bbq de goiabada da casa. (350g in natura)

Franguitos & Chips..... 52

Deliciosas **tiras de frango** temperadas e empanadas. Acompanha chips com molho cheddar da casa, para 'tchuchar gostosinho'. (380g de proteína in natura)

Porquitos..... 64

Tenros **cubos de pernil suíno** temperados com o rub especial do Chef Jorke, empanados e fritos, acompanhados do nosso molho de alho e molho bbq de goiabada. (380g de proteína in natura)

Moacyr Luz 75

Maravilhoso **filé à parmegiana no palito** acompanhado de batata chips da casa. (130g de proteína in natura)

Maria do Socorro 62

Frango à passarinho, crocante por fora, macia por dentro e temperado com o nosso exclusivo mix de ervas e especiarias, corado com alho laminado e acompanhado de limão cravo e taiti. (1kg de proteína in natura)

A Fabulosa

Batata do DOM 52

Corte exclusivo de **batata asterix**, cobertas com uma camada generosa de cheddar, muçarela maçaricada e farofa de bacon. (aproximadamente 500g) Acompanha maionese da casa.



Porquitos



De Onde Veio a Eva?

Bolinhos da Casa

Imigrante (8un) 48 DUPLA 15

Esse sabor que surpreendeu no MESMO vai te surpreender aqui no DOM também!

Bolinho de linguiça italiana

temperada com páprica defumada e erva doce, alho poró e cream cheese. (Bolinhos de 35g)

Oito Batutas (8 un).. 59 DUPLA 18

Aquela receita de vó!

Croquete de carne artesanal do DOM, feito à base de carne cozida lentamente com os temperos especiais do Chef. Muito sabor envolvido. (Croquetes de 45g)

Bolinho da Vó Marina

(8un)..... 48 DUPLA 15

O queridinho **bolinho de pernil** do DOM! Massa feita apenas com o pernil desfiado da casa e requeijão, empanado em farinha de rosca. Cremoso por dentro e crocante por fora. (Bolinhos de 35g)

Da Onde Veio a Eva?

(8un)..... 59 DUPLA 18

A novidade que chegou para te conquistar! **Bolinho de costela bovina** desfiada, cozida lentamente no molho especial do Chef, massa feita com a costela desfiada e requeijão cremoso, empanado na farinha panko, mega crocante por fora e cremoso por dentro. (Bolinhos de 35g)

Via Sacra (8un)..... 62

Uma jornada pelos nossos sabores mais amados! Deguste 2 “Oito Batutas”, 2 “Da Onde Veio a Eva?”, 2 “Bolinho da Vó Marina” e 2 “Imigrante” em uma única porção. A pedida perfeita para os amantes de bolinhos!

Todos os lanches acompanham
Mandiopã e Maionese de Alho



Adão Tem
Uma a Menos

Adão Tem Uma a Menos 59

Nossa deliciosa **costela desfiada**, provolone, cebola roxa chapeada, rúcula e maionese de alho servido na nossa baguete francesa.

Boca do Estádio 55

Nosso delicioso **pernil desfiado**, muçarela, vinagrete, rúcula e molho de alho da casa servido na nossa baguete francesa.

O Jorke que fez **LANCHE FRIO** 55

Rosbife da casa, pickles de cebola roxa, creme de gorgonzola, mostarda dijon e rúcula servido na nossa baguete francesa.

Margarete Menezes 55

Peito de frango grelhado, bacon, provolone, azeitona, rúcula e molho de alho da casa servido na nossa baguete francesa.

Churrasquinho

dos Deuses 62

Bife grelhado na chapa com muçarela, rúcula, pickles de cebola roxa e molho de alho da casa servido na nossa baguete francesa.

Bem Buteco **LANCHE FRIO** 58

Salame, provolone, muçarela, rúcula, cebote, alcaparras, tomate e molho de alho da casa servido na nossa baguete francesa.

Toscaninha 52

Linguiça toscana da casa, muçarela, vinagrete, rúcula e molho de alho da casa servido na nossa baguete francesa.

✓ Belezinha 48

Nossa deliciosa **berinjela em conserva** chapeada com queijo muçarela, vinagrete, rúcula e maionese de alho da casa servido na nossa baguete francesa num lanche frio autêntico e ótimo pra acompanhar um chope.

O Burguer 53

Burger Artesanal de 150g, servido no pão brioche com muçarela, pickles e bacon.

Burgueirinhos 65

(4 mini burgers) Pão brioche, burger artesanal de 40g, cheddar, bacon, alface e tomate.

Burgueirinhos



Chapas Quentes

Picanha Black Angus..... 195
440g (2 bifes de 220g in natura)
Acompanha fritas e molho chimichurri do Chef Jorke.

Bife do Vazio Black Angus 139
(1 steak 440g in natura)
Acompanha fritas e molho chimichurri do Chef Jorke.

Bife de Chorizo

Black Angus..... 159
440g (2 bifes de 220g in natura)
Acompanha fritas e molho chimichurri do Chef Jorke.

Desatolando a Vaca..... 129
Nossa costela desfiada, com muçarela maçaricada, cebola roxa chapeada e mandioca frita.

Fogo no Parquinho..... 65
Calabresa chapeada com cebola flambadas na cachaça da casa. (350g de calabresa) Acompanha pãozinho.

Franguimmm cum

Quiabu..... 62
Tiras de peito de frango chapeadas acompanhado do nosso delicioso quiabimmm da casa. (360g de proteína in natura)

Caracolzinha 65
Linguicinha fininha de pernil caracol, acompanhada de fritas, cebolete e molho chimichurri do Chef Jorke (300g de proteína in natura)



ACOMPANHAMENTOS

Arroz individual (150g)..... 6

Feijão individual (120g)..... 8

Farofa individual (50g)..... 5

Vinagrete (100g)..... 8

Ovo frito (1 und)..... 6

Picles de cebola roxa (80g)..... 6

Pãozinho baguete (1 und)..... 8

Torradinhas (7 und)..... 6

Maionese da casa (80g)..... 8



Tião Carreiro & Pardinho
(Arroz de costela)

56

109

Deliciosa costela desfiada, salteada na manteiga com ervilhas frescas, arroz branco e finalizada com queijo coalho, pimenta biquinho e zoião. (450g ou 900g prato total)

Strogonoff de Frango..... 48

Molho de strogonoff especial do Chef, champignon e frango em cubos, acompanhado de arroz branco e batata chips.

SalaDOM..... 45

Alface americana, rúcula, tomate, cebolete, molho de alho especial e tiras de peito de frango grelhado. (130g de proteína em natura)

Pudim do Vô Neni..... 18

Pudinzinho de leite condensado com calda de caramelo, lisinho e docinho, o clássico que dá certo!

Para Finalizar Café..... 8

DICA **Combo Refeição ACRÉSCIMO 26**
Transforme sua chapa em uma refeição completa; Arroz branco (300g), feijão carioca (220g), farofa da casa (40g) e vinagrete (80g).

Pratos e PF's

Parmegiana..... 119
(2 bifes bovinos de 130g em natura).
Acompanha arroz branco e batata chips.

Feijoada..... 139
Acompanha arroz branco, farofa, couve, torresminho, vinagrete e laranja.

Baltazar..... 52
Nossa deliciosa carne de panela em cubos, cozida lentamente no molho artesanal, acompanhada de cenoura e purê de batata. (450g prato total)

Zagallo..... 39
Peito de frango à milanesa, acompanhado de arroz, feijão carioca e purê de batata. (130g proteína in natura)

Nosso Oswaldo Aranha..... 89
Releitura desse clássico carioca! Corte Ancho Black Angus de 220g, alho frito laminado, batata chips, arroz branco e couve.

Para Adoçar o Coração

Doce de Abóbora da Hermínia..... 22
Doce de abóbora receita de vó, servido quente acompanhado de uma bola de sorvete de creme. Receita centenária de família. De comer rezando

CHOPE TRATADO COM RESPEITO

No Dom Brejas, levamos o assunto chope a sério, e o resultado disso é o reconhecimento nacional das cervejarias **AMSTEL** e **HEINEKEN**. Em 2023, 2024 e 2025 fomos eleitos o melhor bar de chope Amstel do Brasil e, em 2024, figuramos entre as TOP 10 casas de chope Heineken do país.



NOSSOS DIFERENCIAIS

Chope sempre fresco:

Com o alto volume de vendas, garantimos que nosso chope esteja sempre fresco.

Mistura especial de gases:

Utilizamos uma mistura de nitrogênio e CO2 que valoriza a leveza e a cremosidade do chope.

Torneiras de creme especiais:

Nossas torneiras de creme proporcionam ainda mais cremosidade ao chope.

Copos gelados:

Nossos copos são mantidos gelados, o que ajuda a preservar a temperatura do chope por mais tempo.

Copo específico para cada chope:

Cada chope é servido em seu copo específico, realçando suas características únicas.

AMSTEL
• DRAFT BEER •



Chopes



TOP 10 • 2024



Amstel

O novo tradicional já chegou. Leve, cremoso, com o colarinho perfeito e ideal para brindar os momentos especiais.

Servido no copo de 300ml

TRADICIONAL	13,90
SEM COLARINHO	14,90
AMSTEL DARK	16,90
GAROTINHO copo de 180ml.....	9,50

Heineken

CASA TOP 10 BRASIL NO HEINEKEN MASTERS 2024

Servido no copo de 300ml

TRADICIONAL	14,90
SEM COLARINHO	15,90

Blue Moon 300ml 22,90

Delicioso chope no estilo Witbier, à base de trigo com adição de sementes de coentro e casca de laranja. Servido no copo original da marca, acompanhado de uma rodela de laranja na borda.

Lagunitas 300ml 22,90

A Lagunitas é uma cerveja no estilo IPA (American India Pale Ale), que nasceu em 1995 ao lado de uma cidade com o mesmo nome. Em um galpão da Forest Knolls, na Califórnia, Tony Magee nomeou a cerveja assim por achar esse nome interessante.

"NÃO TRABALHAMOS COM SAIDEIRA NO PERÍODO DO HAPPY HOUR POIS O CHOPE JÁ ESTÁ EM VALOR PROMOCIONAL"

RITUAL DO CHOPE

Colarinho não é espuma!

Ele deve ser cremoso para: reter o gás por mais tempo, conservar o aroma e o sabor do chope, e manter o chope na temperatura ideal!



A temperatura ideal deve ser entre 0 e 3 graus

O colarinho deve ter 3 dedos de espessura

Nossa equipe é treinada e orientada a servir o Chope no melhor padrão de qualidade!



AMSTEL®

Long Neck

Amstel Lager 355ml	17,00
Amstel Ultra (Glúten free)	18,00
Heineken 355ml	19,00
SOL (Premium) 355ml	19,00
Cerveja Praya 355ml	23,00
*Eisenbahn Estilos	23,00
*Baden Baden Estilos 600ml	45,00

*Consulte os estilos disponíveis com um de nossos garçons.

Sem Álcool

Heineken 0.0	24,00
SOL Zero 355ml	19,00
Ipa Zero Campinas	33,00



Proibida a entrada de menores de 18 anos. Obrigatório a apresentação de RG original.
Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Lei Estadual n.º 14.592 de 19/10/2011



Caipes Tradicionais

Escolha sua fruta:

Limão, Abacaxi, Morango, Kiwi, Maracujá, Uva ou Frutas Vermelhas

- Sigolona (Cachaça da Casa) 33
- Sagatiba 36
- Dom Vodka 36
- Absolut 41
- Sake 37

Caipes Especiais do Dom

Escolha sua base: com Sigolona (Cachaça da Casa) 37
com Dom Vodka 39

Gandaieira

Um sabor tropical brasileiro com caju e a doçura rústica do xarope de rapadura.

Novos Baianos

Limão e rapadura - refrescante, equilibrado e com aquela suave raiz que só o boteco sabe entregar.

Salve Jorge

Uma caipirinha especial de tangerina, adoçada com mel e decorada com hortelã.

Querubim

Combina a doçura da tangerina com o toque tropical do caju e o frescor do limão-siciliano.

Saudosa Maloca

Uvas com manjeriço e toque de gengibre, decorado com uvas espetadas.

Os Três Boêmios

Uma combinação de limão-taiti, limão-siciliano e limão-cravo para um sabor cítrico complexo, refrescante e perfeitamente equilibrado.

Ivone Lara

Uma caipe inusitada preparada com morango, tangerina, xarope de mel, suco de limão e syrup de gengibre e destilado.

Mas Que Nada

Uma combinação agridoce e vibrante feita com morango e maracujá, adoçada com xarope de açúcar, criando um equilíbrio perfeito entre frescor e intensidade.

O Meu Lugar

Uma união frutada e refrescante de uvas verdes, caju e limão-siciliano.

Drinks da Casa

Jorge Amado 39

Releitura incrível do clássico de Paraty, feito com nossa cachaça Gabriela, destilada no Alambique JP (o mais premiado de SP). Combina o frescor do Maracujá e Limão para um equilíbrio vibrante. Servido com Canela em Pau para defumar e intensificar o aroma.

Alma Boemia 42

Preparado com Malibu, xarope de morango, suco de limão e água com gás, servido com cocadinha queimada.

Jack Boom Fire 45

Feito com Jack Fire, suco de limão-siciliano, xarope de açúcar e refrigerante citrus, decorado com canela em pau maçaricada e limão-siciliano.

Jorge Amado



Roda de Samba 45

Sequência de shots batidos na coqueteleira e finalizados com um topping de espuma de gengibre (6 shots).

Batidas



Pudinzim

com Cachaça ... 32
Dom Vodka 35

Batida cremosa de pudim com caramelo salgado em camadas.

Sandra Rosa Madalena

com Cachaça ... 35 | Dom Vodka 35

Batida de morango cremosa, decorada com calda de morango.

Amado Batida

com Cachaça ... 35 | Dom Vodka 38

Batida de coco cremosa, servida gelada e decorada com cubo de cocada queimada.



Clássicos & Contemporâneos



Fitzgerald



Dom Spritz

Caju Amigo

Caju Amigo 44

Feito com Dom Vodka, suco de caju concentrado, caju em caldas e suco de limão.

Boulevardier 48

Feito com Jack Daniels, Campari e Vermute. Um clássico sem igual.

Jack Sour 50

Feito com Jack Daniel's Old N° 7, sour mix artesanal e Angostura bitters.

Honey Lemonade 40

Feito com Jack Daniel's Honey, limão e Schweppes Citrus.

Fitzgerald 42

Feito com Dom Dom Gin, xarope de limão-siciliano, xarope de açúcar e Angostura bitters.

TROQUE O GIN DA CASA POR FORDS GIN +R\$ 6

Bellini 48

Coquetel frutado com syrup de pêssego, xarope de baunilha, licor de pêssego e espumante, decorado com pêssego.

Negroni 42

Clássicos dos clássicos, feito com Dom Dom Gin, Campari e Vermute.

TROQUE O GIN DA CASA POR FORDS GIN +R\$ 6

Campari & Tônica 36

Mix de Campari e água tônica, finalizado com laranja.

Jack & Coke 45

Clássico com Jack Daniel's Tennessee Whiskey e Coca-Cola, finalizado com rodela de limão.

Margarita 42

Clássico com tequila El Jimador Margarita, licor de laranja e suco de limão fresco.

Spritz Limoncello 42

Mistura refrescante de licor de limoncello, espumante e água com gás, decorada com limão-siciliano.

Aperol Spritz 42

Preparado com Aperol, espumante e água com gás, finalizado com rodela de laranja.

Dom Mule 38

Versão da casa com Dom Vodka, xarope de gengibre caseiro, suco de limão, tônica e espuma de gengibre.

Dom Spritz 42

Spritz autoral feito com xarope de flor de sabugueiro, espumante, pêssego em calda e hortelã.

Limão 43 59

Combinação de licor 43, suco de limão, água tônica e Angostura bitters.

G&T Clássico 38

Mix de Dom Dom Gin, água tônica, rodela de limão, zimbro e alecrim.

TROQUE O GIN DA CASA POR FORDS GIN +R\$ 6

Tropical Gin 42

Combinação de Dom Dom Gin, suco de laranja e Red Bull Tropical.

TROQUE O GIN DA CASA POR FORDS GIN +R\$ 6

Carta de Cachaças (Dose 50ml)

Cachaça da Casa	10
Gabriela ou Mel & Limão ...	18
Seleta	20
Saliníssima	17
Salinas	18
Boazinha	20
Santo Grau	23
Espírito de Minas	32
Santa Capela (Branca)	23





Shots (Dose 50ml)



WHISKEYS & BOURBONS

Jack Daniel's Old N° 7	35	Jack Daniel's Single Barrel	50
Jack Daniel's Honey	32	Gentleman Jack	36
Jack Daniel's Apple	32	Woodford Reserve	50
Jack Daniel's Fire	32	Ballantines	45

TEQUILAS (100% Agave)

El Jimador Blanco	30	Herradura Blanco	45
El Jimador Reposado	30	Herradura Reposado	50

GIN | RUM

Dom Dom Gin	25	Rum Bacardi	21
Fords Gin	32		

APERITIVOS, LICORES & OUTROS

Campari Duplo	37	Licor 43	40
Baileys	32	Jägermeister	30
Malibu	25	Sake	20
Martini	20	Limoncello do Dom	25

VODKAS

Vodka Absolut	30
Dom Vodka	25



Produto disponível
na Loja do Dom,
consulte-nos!

Vinhos e Afins



Consulte a nossa
Carta de Vinhos
via QR CODE

Teresa Cristina 43
Vinho branco, laranja, morango, hortelã e
água tônica. Servido na taça de vinho.

Clericot do Dom 112
Vinho branco, refrigerante de limão e frutas
da estação. Servido em jarra de 1 litro.

Taça de vinho 26
Vinho da casa, tinto ou branco. 150ml.

Mocktails

Drinks Sem Álcool

Chega Mais 23

Hortelã macerada, suco de limão-taiti, xarope de açúcar e água com gás - refrescante e leve, no estilo mojito sem álcool.

Phina e Descolada 23

Suco de abacaxi, leite de coco, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás - docinha e inspirada na clássica Piña Colada.

Fáfa 25

Purê de frutas vermelhas, xarope simples e água tônica gelada - intenso, vibrante e super refrescante.

País Tropical 25

Syrup de pêssego, xarope de baunilha, água com gás e pedaços de pêssego em calda - doce na medida e com aroma tropical marcante.



Phina e Descolada

Fáfa

Softs

Suco Natural de Laranja... 16

300ml

Suco Del Valle 15

290ml

Suco Integral MITO 25

Sabores: uva, pêssego e tangerina.

Red Bull 22

(Consulte opções) 250ml

Água Mamba Water 12

(Lata) 300ml

Refrigerante 13

290ml

Itubaína Long Neck 12

Refrigerante Fys 350ml

(50% menos açúcar) 10

Sabores: Guaraná da Amazônia (normal e zero), Laranja - Pera e Limão Siciliano.

Tônica Fys 350ml (Normal e Zero)

(50% menos açúcar) 12

Chá Baer Mate

350ml (Long Neck)20

Mate com gás e cafeína natural

Soda Italiana 20

(Abacaxi, pêssego, tangerina, maracujá, cranberry e hortelã)

Chá Gelado (batido com limão) .. 18

(Abacaxi, pêssego, tangerina, maracujá, cranberry e hortelã)

Não aceitamos cheques. Aceitamos Pix.

Aceitamos os cartões de débito e crédito das bandeiras:



Aceitamos vale-refeição das bandeiras:



PROIBIDA A ENTRADA DE MENORES DE 18 ANOS.
OBRIGATÓRIO APRESENTAÇÃO DE RG ORIGINAL.
PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS.
Lei Estadual no 14.592 de 19/10/2011.
PROCON - Fone: 151
www.procon.campinas.sp.gov.br
SE BEBER NÃO DIRIJA.

Cobramos taxa de serviço
opcional de 10%.

Cobrança de couvert
de segunda a quinta R\$ 10.

Sextas, sábados, domingos
e feriados R\$ 12.

Eventos especiais podem alterar o
valor com aviso prévio.

ATENDIMENTO PREFERENCIAL:

Gestantes, mães com crianças de colo, idosos
e portadores de necessidades especiais.

Lei Federal no 10.048/2000

VISITE NOSSA COZINHA.

POSSUÍMOS ESSE EXEMPLAR EM BRAILLE.

Esse estabelecimento possui assento especial para obeso.
Solicite a um garçom caso haja necessidade.

Mulher, se estiver precisando de ajuda ou
se sentindo ameaçada, nossa equipe
está pronta para ajudá-la.

