



@carnivorebr

Individuais

pit r\$69,90

Combinho de carnes defumadas a lenha, contendo uma fatia de Brisket, Pulled Pork, 2 ripas de costelinha porco, batata frita, salada coleslaw e picles.

Serve 1



brisket angus r\$78,90

Peito bovino (300g) assado e defumado com lenhas frutíferas por 14h no pit smoker, servido com batatas fritas e salada coleslaw.

Serve 1



club steak - chuleta r\$59,90

Bisteca bovina com osso, acompanhada de arroz, fritas e salada do dia.

Serve 1



tábua pulled pork r\$59,90

Carne suína (300g) defumada com lenhas frutíferas por 6h no pit smoker, finalizada com molho barbecue de cerveja. Servida com batatas fritas com lemon pepper e salada coleslaw.

Serve 1



new york steak angus r\$76,90

Steak angus sem osso retirado do contrafilé (300g), grelhado, finalizado com molho chimichurri. Servido com vegetais grelhados, picles da casa e farofa crocante de cebola e bacon.

Serve 1



ribeye steak angus r\$79,90

Steak angus sem osso retirado da costela (300g), grelhado e finalizado com molho provolone. Servido com batatas fritas, picles da casa e farofa crocante de cebola e bacon.

Serve 1



Para compartilhar

tábua bbq r\$169,90 Serve 3

Mix de carnes defumadas no pit smoker: Brisket, Pork Ribs, Linguíça defumada e Pulled Pork. Acompanha batatas fritas, picles da casa e salada coleslaw.



mix grelhados r\$139,90

Combo com alcatra grelhado, sobrecoxa espalmada grelhada e linguíça defumada, servido com arroz, batatas fritas, molho de maionese e chimichurri.

Serve 2



pork ribs grande r\$174,90

Costelinha suína ao molho barbecue, assada e defumada com lenhas frutíferas por 7h no pit smoker, servido com batata frita e salada coleslaw.

Serve 2



tábua duo r\$129,90

Brisket e Pulled Pork, servido com batatas fritas, arroz branco e salada coleslaw.

Serve 2



steaks prime r\$149,90

Dois Steaks Angus grelhados (New York e Ribeye, 600g). Servido com batatas fritas com lemon pepper, farofa crocante de cebola e bacon e picles da casa.

Serve 2



special fillet r\$139,90

Alcatra grelhado, batatas fritas, arroz e salada do dia.

Serve 2



mix carnivore r\$199,90

Mix de carnes grelhadas e carnes defumadas: Sobrecoxa espalmada, alcatra, linguíça, pulled pork, brisket e pork Ribs. Finalizado com legumes grelhados e servido com batatas fritas e arroz.

Serve até 3



Acompanhamentos



arroz carnivore
Arroz tipo carreteiro, com carnes defumadas da casa.
r\$29,90



batatas fritas
Batata frita finalizada com lemon pepper.
r\$16,90 - 200g
r\$24,90 - 400g



farofa crocante
Farofa de cebola e bacon (100g).
r\$6,90



salada coleslaw
Salada tradicional americana, de repolho com maionese. (100g)
r\$9,90



picles da casa
Picles de cebola e pepino da casa.
r\$6,90



vegetais grelhados (200g)
r\$16,90



@carnivorebr

Happy Hour

batatas r\$49,90 carregadas

400g de batatas fritas carregadas com Brisket desfiado, maionese, barbecue de cerveja, picles picado e cebolinha.



trio r\$99,90 petisco

Alcatra em tiras, batatas fritas e sobrecoxa grelhada fatiada.



Serve 2

linguiça 2 und. r\$39,90 da casa

Linguiça suína defumada à lenha e grelhada, servida com farofa e pão da casa.



pão de alho r\$18,90



carnikids

r\$39,90

Pãozinho fofinho, maionese, hambúguer fininho grelhado e queijo prato. Acompanha batatas fritas e mini refrigerante 200ml.

Linha Bigs

BIG CARNIVORE r\$59,90

Pão artesanal, maionese da casa, hambúguer Angus (200g), queijo cheddar, Brisket assado e defumado à lenha e confit de cebola.



BIG full

r\$49,90

Pão artesanal, maionese da casa, hambúguer Angus (200g), 2 fatias de queijo cheddar, bacon artesanal, alface americana e tomate.



BIG chicken

r\$35,90

Pão artesanal, maionese, sobrecoxa espalmada frita, queijo prato e salada coleslaw.



BIG meat

r\$48,90

Pão artesanal, maionese da casa, hambúguer Angus (200g), 2 fatias de queijo cheddar, pulled pork defumado à lenha e salada coleslaw.



BIG smoked

r\$59,90

Pão artesanal, maionese da casa, hambúguer Angus (200g), queijo provolone, pastrami da casa, picles de pepino e de cebola roxa.



adicione batatas por r\$9,90

Sandwiches com Carnes Defumadas

chopped brisket

r\$39,90

Pão artesanal, maionese, Brisket defumado desfiado, molho barbecue de cerveja e picles de pepino.



carnipan

r\$38,90

Baguete artesanal, maionese, linguiça defumada, queijo mussarela, tomate picado, picles de pepino e molho chimichuri.



philly cheese steak

r\$49,90

Pão artesanal, Brisket defumado com lenhas frutíferas por 14h no pit smoker, molho de provolone, picles de cebola roxa e maionese da casa.



pulled pork

r\$38,90

Baguete artesanal, carne suína defumada com lenhas frutíferas por 6h no pit smoker, molho barbecue e salada coleslaw.



pastrami

r\$60,00

Pão artesanal, carne bovina curada por 10 dias, assada e defumada por 8 horas, mostarda, maionese e picles de pepino.



adicione batatas por r\$9,90

Bebidas

água r\$4,50

Com ou sem gás

refrigerante

Lata r\$7,90
600ml r\$10,50

SUCOS

Del Valle (Lata) r\$7,50

long neck

330ml r\$13,00

chopp brahma

300ml r\$13,00

400ml r\$15,00

500ml r\$17,00