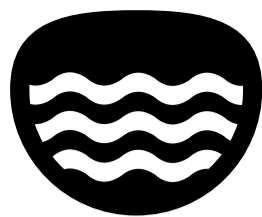


Abre Atas - Entradinhas VaiQuemQuer

- Caponata Italiana Nova Veneza** 24,90
Delicioso antepasto italiano feito a base de berinjela, abobrinha, pimentões, uva passa e cebola em azeite, temperado e servido com fatias de pão. Mama mia!
- Tira-Gosto de Linguicinha Húngara** 16,90
Linguicinha de Pomerode SC curada, fatiada. Acompanha limão.
- Amendoins Torrados Vaiquemquer** 4,90
Ideal para acompanhar seu chopp artesanal.

Petiscos - Tira-Gostos VaiQuemQuer

- Porção de Camarões à Guilho** 83,90
(Receita Portuguesa)
Explendorosos camarões descascados, puxados no alho e azeite de oliva, servidos com pãezinhos de trigo.
- Porção de Camarão Super Crocante** 80,90
Saborosa porção de camarão médio sem casca, empanado na farinha panko com toque secreto VaiQuemQuer. Escolha seu molho!
- Lula Recheada do Seo Maneca** 57,90
Imperdível lula recheada com camarões refogados na abóbora cabotiá e requeijão. Acompanha farofa da casa.
- Tiras de filé Bovino da Nona** 53,90
Embragantes iscas de filé bovino grelhadas na chapa com tempero secreto da nona, acompanha cebolas flambadas na cachaça artesanal de Santa Catarina.
- Isclas de Peixe Empanadas Crocante** 49,90
Generosa porção de isclas de peixe do dia, empanadas na farinha panko, acompanhadas de limão. Escolha seu molho!
- Postas de Peixe da Estação do Mané Quiridu** 46,90
Legítima e mô quirida porção de postas de peixe frito da estação e servidas com limão.
- Pirão D'água com Linguicça Blumenau** 43,90
Tradicional pirão d'água escaldado acompanhado de rodela de linguicça Blumenau.
- Linguicinha Blumenau com Farinha de Engenho** 42,90
Especialidade típica dos imigrantes alemães vem acompanhada de farinha de mandioca catarinense e fatias de pão de trigo.
- Bolinhos de Peixe Carcado** 33,90
Mô quirida porção de bolinhos com peixe da estação desfiado no molho de cerveja artesanal badenia. Escolha seu molho!
- Pastéis de Camarão Toda Vida - Porção** 32,90
Cultuada porção de 4 pastéis de camarão com abóbora e requeijão. Uma das especialidades do VaiQuemQuer!
- Bolinhos de Bacalhau dos Açores** 28,90
Especialíssima porção com 6 unidades de bolinho de bacalhau português, crocante por fora e macio por dentro. Acompanha limão.
- Bolinhos de Siri de Laguna** 26,90
Apetitosa porção de 4 bolinhos de siri de Laguna. Acompanha limão. Escolha seu Molho!
- Pastéis de Queijo da Colônia** 25,90
Tradicional porção de 4 pastéis de queijo colonial de Santa Catarina.



VAIQUEMQUER

BOTECO

Por que Boteco VaiQuemQuer?

Nosso boteco tem o nome inspirado numa praia cheia de recordações que existia aqui ao lado do Mercado Público, conhecida como a Praia do Vai Quem Quer, não tem?

A denominação mais antiga encontrada está inserida no mapa de 1774. A "Praia da Vila" ao longo dos anos, foi subdividida em várias denominações, dentro elas, Praia Vai Quem Quer (1962 a 1972). A praia do Vai Quem Quer foi aterrada nas obras do novo aterro da baía sul com a construção das novas pontes Pedro Ivo e Colombo Salles ligando a ilha ao continente, este aterro mudou radicalmente a relação da antiga Desterro (Florianópolis) com o mar. Fizemos uma homenagem ao passado, colocando o nome de nosso bar de Boteco VaiQuemQuer. Seja Bem vindo mô quiridu!

* Petiscos - Tira-Gostos VaiQuemQuer

- Combo Boi de Mamão** 53,90
Exuberante porção de camarão crocante acompanhada de batata frita rústica. Escolha seu Molho!
- Combo Alles Blau** 43,90
Festiva porção de fatias de linguicça blumenau e batata rústica. Escolha seu molho!
- Combo da Maricota** 41,90
Mô quirida porção de isca de peixe do dia, empanadas e crocantes, acompanha batata frita rústica. Nosso Fish & Chips Manézinho. Escolha seu molho!
- Ostras Gratinadas do Ribeirão** 25,90
Revigorante ½ meia dúzia de ostras gratinadas a moda ilhéu.
- Porção de Batata Frita Rústica** 24,90
Saltitante porção de batatas fritas em fatias mais largas, pré-cozidas e depois fritas e temperadas com sal grosso e alecrim. Escolha seu molho!

Sandwiches do Mercado

- Sanduche de Filé da Nona** 33,90
Sanduche de filé bovino feito na chapa com tempero secreto da nona, acompanhado queijo colonial, folhas de alface e tomates. Acompanha mini porção de batatas rústicas.
- Cachorro Quente Alemão Bratwurst** 28,90
Famoso cachorro quente alemão feito com salsicha grelhada de origem alemã. Acompanha chucrute (sauerkraut). Ein Prosit!
- Pão com Almondegas Mata Fome** 25,90
Tradicionalíssimo pão de trigo com generosa almondegas temperada. Acompanha alface, tomate e mini porção de batatas rústicas.

Escolha o molho que irá acompanhar seu petisco.

- Molho Desatado**
feito a base de crem, raiz forte alemã (meerrettich)
- Molho Toda Vida**
molho rosê levemente apimentado
- Molho VaiQuemQuer**
molho de nata com pesto de alfavaca
- Molho Coza Tôla**
maionese caseira temperada com toque vaiquemquer
- Quer mais um molhinho seu danado?**
Porção extra de molho 3,90

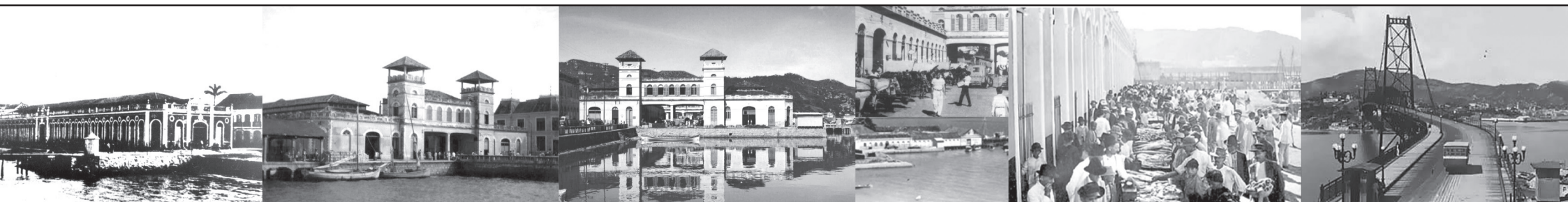
Pratos do Dia - Comida de Boteco Manézinho, não tem?

- Moqueca Catarina** 95,90 ↑↑
Preparada na tradicional panelinha de barro produzida nas olarias da Ponta de Baixo, nossa moqueca catarinense serve 2 pessoas, e é feita com pescado nobre, comprado nas peixarias do mercado e acompanha arroz branco, pirão, farofa da casa e batata rústica. Arrombassi!
- Quinteto Dax um Banho** 89,90 ↑↑
c/accompanhamentos 109,90
- Camarão médio colinha empanado na farinha panko, bolinho de siri, bolinho de bacalhau, bolinho de peixe, isca de peixe a milanesa. Escolha seu Molho!
- Acompanhamentos:** Arroz branco, Pirão de Peixe e Batata Rústica
- *Prato do Pescador** 55,90 ↑
Famosos camarões médios empanados.
- *Prato do Divino** 45,90 ↑
Filé de Peixe da estação grelhado na farinha panko, com saboroso molho de camarão.
- *Prato Ilha do Campeche** 43,90 ↑
Filé de Linguado Catarinense grelhado e regado com azeite de oliva e alcáparas.
- *Prato do Mercado** 41,90 ↑
Suculento filé bovino com toque da nona.
- *Prato Fritz e Frida** 38,90 ↑
Linguicça Blumenau em rodela, selada na frigideira.
- *Prato do Manézinho da Ilha** 36,90 ↑
Tradicional postas de peixe fritas a moda mané.
- *Prato do Mandrião** 29,90 ↑
Habitual filé de peixe fresco do mercado a milanesa.
- *Todos os pratos acompanham arroz branco, pirão de peixe ou feijão temperado, purê do dia, farofa especial da casa e legumes/salada do dia com tempero da casa.
- Prato Natureba Vegetariano** 25,90 ↑
Acolhedor prato de Arroz branco, ovo frito, purê do dia, farofa especial da casa e legumes/salada do dia.

Caldinhos - VaiQuemQuer

- Creme de Abóbora com Camarão da Bucica** 26,90
Revigorante creme de abóbora cabotiá temperado e camarões.
- Caldinho de Feijão Vento Súli** 18,90
Incendiário caldinho de feijão temperado, acompanhado de linguicinha Blumenau em cupos e pães.

É cobrado taxa de serviço 10%, não obrigatória, repassada, conforme lei, a nossa equipe de praça, bar e cozinha. Obrigado mô quiridu!



BEBIDAS

Chopp artesanal de Santa Catarina



Chopp Claro Pilsen VaiQuemQuer

Puro malte, leve e refrescante, ideal para matar a sede e refrescar as idéias.

Cervejaria Badenia Greifenbier | Santo Amaro da Imperatriz | SC
Família: Lager | Cor: 7 ebc | Amargor: 10 ibu | álcool: 4,8%

Chopp Claro - Estilo "MunIQUE Helles"

Em 1895 este estilo foi criado por Gabriel Sedlmayr o então mestre cervejeiro da cervejaria "Spaten" em Munique para concorrer com o novo estilo pilsen criado na República Tcheca.

Cervejaria Badenia Greifenbier | Santo Amaro da Imperatriz | SC
Família: lager | cor: 12 ebc | amargor: 20 ibu | álcool: 5,1%

Chopp Escuro - Estilo "UnIQUE Dunkel"

Até o final do século XIX não foi possível produzir maltes claros por isso todas as cervejas eram escuras.

Cervejaria Badenia Greifenbier | Santo Amaro da Imperatriz | SC
Família: lager | cor: 55 ebc | amargor: 20 ibu | álcool: 4,8%

Chopp de Trigo - Estilo "Badische Weisse"

Cerveja de Trigo, é uma especialidade do sul da Alemanha, principalmente da Baviera.

Cervejaria Badenia Greifenbier | Santo Amaro da Imperatriz | SC
Família: ale | cor: amarela-palha (7 ebc) | amargor: 15 ibu | álcool: 5,3%

Chopp Lay Back - Estilos - Marcelo D2 Premium Lager, Pilsen, 420 APA* e IPA*

A LayBack Beer nasceu inserida no coração do skate, arte e música em Florianópolis, no Rio Tavares. Idealizada para ser a primeira cerveja a incentivar e apoiar atletas do surf e skate mundial.

*Chopp do Dia Santa Catarina

Nossa seleção de Chopp produzido em Santa Catarina.

COPO 190ml	- 8,90	- 10,90*	*Chopp Sazonal
COPO 300ml	- 10,90	- 16,90*	
COPO 500ml	- 14,90	- 20,90*	
COPO 1L	- 24,90	- 36,90*	

Chopp em casa?

Garrafa (Growler) de 1L - 12,00

Garrafa (Growler) de 1,9L - 69,00



Régua degustação com 6 estilos de chopp
copo 190ml 33,90
copo 50ml 13,90

Seleção de cachaças de Santa Catarina

Cachaças Adega Scherer descendente do schnaps alemão - Antonio Carlos - SC

Cachaça Branca Scherer 5,90
descansada em tonel de araribá

Cachaça Envelhecida Scherer 6,90
envelhecida em barris de carvalho

Cachaça Do Imperador tem o nome, em homenagem a Dom Pedro II, que visitou Caldas da Imperatriz em 1845.

Cachaça Prata Imperador 5,90
descansada em tonel de óleo vermelho

Cachaça Ouro Imperador 6,90
envelhecida 4 anos

Cachaça Armazém Vieira e referência nacional quando assunto é cachaça.

Cachaça Nossa Senhora do Desterro 7,90
Envelhecida 06 anos

Cachaça Rubi 9,90
Envelhecida 08 anos

Drinks Carcados de Santa Catarina

Caipirinha VaiQuemQuer

Preparada com limão, açúcar e gelo

Caipirinha Endiabrada

Preparada com frutas vermelhas, açúcar e gelo

Caipirinha da Estação

Surpreenda-se ! Pergunte aos nossos atendentes.

Com Cachaça ou Vinho de SC

copo individual 18,50

(para compartilhar) 38,50

Com Vodka ou Steinhagen de SC

Copo individual 20,50

(para compartilhar) pote 40,50

Espumante de Maçã Bardocco 43,90

750ml - São Joaquim SC - 11%

Gaseificado naturalmente segundo o método charmat.

O Antigo Mandrião 23,50

Infusão de butiá, cachaça e underberg

Beira Mar Spritz 23,50

Aperol, cachaça artesanal, água com gás e gelo

Rabo de Galo Mané 23,50

Cachaça Envelhecida, vermouth tinto, angostura, açúcar e gelo.

Drink do Zé Venício 19,50

Vodka de Santa Catarina, gelo e Guaraná Pureza

Whisky Bartenike 18,90

Caminhos do Contestado SC - 40%

Vinho Tinto da Serra Catarinense 14,90

Copo rústico 200ml

Aperitivo de Ervas Bartenike SC - 35% 8,90

Servido super gelado. Produzido com ervas aromáticas de SC.

Steinhaeger de Santa Catarina 8,90

Surgiu no século XV, na região da Vestfália, na pequena aldeia de Steinhagen.

Bebidas Zero Alcool

Laranjinha Água da Serra 5,90

Braço do Norte/SC - 200 ml

Fundada em 1943 na cidade de Braço do Norte em SC, se tornou um dos refrigerantes mais queridos daqui.

Guaraná Pureza 5,90

Rancho Queimado/SC - 200 ml

Em 1925, a cervejaria Rio Branco começou a produzir o refrigerante Pureza. O nome tinha a ver com a pureza das águas vindas da altitude, do clima ameno e da natureza exuberante da serra catarinense.

Água Mineral de Santa Catarina

Garrafa sem gás 500 ml 4,90

Garrafa com gás 500 ml 4,90

Naquela época a água mineral de Santa Catarina chegava até rio Cubatão, seguindo adiante por meio de balsas até o porto de Florianópolis.

Suco Orgânico ViaPax Bio 7,90

Joinville SC - 280 ml / Laranja, Tangerina, Manga e Goiaba

Suco de Frutas Vermelhas 12,90

Florianópolis SC - 400 ml

Seleção de Cervejas de Santa Catarina

LAGER

As Lager são as cervejas mais consumidas no mundo.

Originárias da Europa Central no século 14, são cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio.

Ipê Amarelo 500 ml - Blumenau - 5% 25,90

Bierland Pilsen 600 ml - Blumenau - 4,8% 25,90

Bierbaum Gold 600 ml - Treze Tilhas - 5,7% 24,50

Tássila 300 ml - Cerveja sem glúten - 3,6% 24,50

Dom Pedro 500ml - Araquari - 4,8% 23,50

Layback Pilsen 600 ml - Rio Tavares - 5% 16,90

D2 Lay back Lager 600 ml - Rio Tavares - 4,5% 15,90

Eisenbahn "5" 355 ml - Blumenau - 5,4% 10,90

Lohn Pilsen 355 ml - Lauro Muller - 4,6% 9,90

Layback Pilsen 300 ml - Rio Tavares - 5% 9,90

Eisenbahn Pilsen Garrafa 355 ml - Blumenau 4,8% 9,90

D2 Lay back Lager 355 ml - Rio Tavares - 4,5% 7,90

Eisenbahn Pilsen Lata 350 ml Blumenau 4,8% 7,90

ALE

O que a difere das Lager é o tipo de fermentação, que é feita em temperaturas mais altas. São cervejas mais encorpadas e vigorosas.

Double Capivara IPA 500 ml - Blumenau - 8,1% 26,90

Capivara IPA 500 ml - Blumenau - 6,6% 25,90

Frida Blonde Ale 500 ml - Blumenau - 7% 25,90

Bierland American Red Ale 500 ml - Blumenau - 7,4% 25,90

Bierland Belgian Blond Ale 500 ml - Blumenau - 7,4% 25,90

Bierland American IPA 500 ml - Blumenau - 6,5% 25,90

Dom Casmurro IPA 600 ml - Araquari - 5,2% 25,90

Itajahy Atalaia IPA 500 ml - Itajaí - 6,7% 25,90

Itajahy Brava APA 500 ml - Itajaí - 5,3% 25,90

Schornstein IPA 500 ml - Pomerode - 6,8% 25,90

Lohn Pale Ale 600 ml - Lauro Muller - 4,8% 24,50

Lohn IPA 500 ml - Lauro Muller - 5,8% 23,90

Ipaguaçu 600 ml - Floripa - 6,5% 23,50

Kapital Cream Ale 600 ml - Floripa - 5,4% 20,50

Opa Bier IPA 600 ml - Joinville - 6,1% 21,90

IPA Layback 600 ml - Rio Tavares - 7% 18,90

Baleeira Red Ale 600 ml - Floripa - 4,5% 18,50

APA 420 Layback 600 ml - 5,5% 18,90

Víbora Double IPA 355 ml - Rancho Queimado - 6,3% 14,90

WestCoast IPA 355 ml - Rancho Queimado - 6,3% 13,90

Black IPA 355 ml - Rancho Queimado - 6,3% 13,90

Layback IPA 300 ml - Rio Tavares - 7% 11,90

APA 420 Layback 300 ml - 5,5% 11,90

Eisenbahn Strong Golden Ale 355 ml - Blumenau - 8,5% 10,90

ESCURA

Tem sabor acentuado de maltes torrados e teor alcoólico médio.

Itajahy Octo Porter 500 ml - Itajaí - 7,7% 25,90

Schornstein Stout 500 ml - Pomerode - 7,5% 25,90

Boitabá Dry Stout 500 ml - Floripa - 4,6% 20,50

VIENNA

O estilo Vienna é originário da Áustria, de cor marrom avermelhada, tem corpo médio e um sabor suave e adocicado de malte levemente queimado.

Lohn Viena 600 ml - Lauro Muller - 4,6% 25,50

Bierbaum Vienna - Treze Tilhas - 600 ml 5,2% 25,50

WEIZENBIER-TRIGO

São cervejas claras e opacas, onde sobressai o trigo com o qual foram produzidas, bem como sabores frutados (banana e maçã), cravo e florais.

Schornstein Witbier 500 ml - Pomerode - 5% 25,90

Dom Bras Wit Bier 600 ml - Araquari - 5% 24,90

Bierbaum Weiss Helles 600 ml - Treze Tilhas - 4,9% 24,50

Opa Weizen 600 ml - Joinville - 4,6% 21,90

Rendeira Witbier 600 ml - Floripa - 4,6% 20,50

Miramar Weiss 600 ml - Floripa - 4,6% 20,50

CATHARINA SOUR

São cervejas com frutas típicas da região Sul e com a acidez que o nome sugere. (consulte nossos atendentes)

