



Chopes

Caneca 440ml

Na idade média, o chopp passou a ser produzido nos mosteiros, sendo os monges católicos que deram a ele o aroma e sabor que conhecemos hoje. A palavra chope, comumente utilizada como chopp, tem origem alemã e deriva de Schoppen, que significa "COPO DE MEIO LITRO".

1| Amber Ale, Milord \$15

Notas de caramelo muito presentes devido aos maltes ingleses com lúpulos americanos conferindo aroma cítrico, mas sem sobrepor a presença de malte. Estilo muito apreciado na Europa, sendo um dos estilos mais conhecidos entre as cervejas do tipo ALE. 35 IBU e 5,3% ABV.

2| Pilsen, Cervejaria Campinas (chope claro) \$13

Estilo tradicional reproduzido na sua essência com a presença de lúpulos da República Tcheca e Malte tipo Pilsen, garantindo elevado drinkability. O processo de lupulagem feito com extrema maestria garante aroma e sabor suave a este estilo. 12 IBU e 4,7% ABV.

3| Stout, Cervejaria Campinas (chope escuro) \$15

Chope escuro feito com aveias irlandesas torradas, de boa lupulosidade e amargor acentuado, bem encorpado e cremoso. Harmoniza principalmente com carnes bovinas ou pratos levemente apimentados. 26 IBU e 6,0% ABV.

4| India Pale Ale, Cervejaria Campinas (Ipa) \$15

Estilo American IPA que tem como forte característica o aroma cítrico fazendo lembrar maracujá ao olfato devido ao lúpulo Amarillo entre outros tipos de lúpulo. Equilíbrio preponderante entre o amargor dos lúpulos e dulçor do malte base Pale Ale. 45 IBU e 6,2% ABV.

5| Weizen, Cervejaria Campinas (chope de trigo) \$15

Receita clássica alemã com sabores e aroma pouco mais tendencioso para banana, apesar do cravo ser também perceptível. A acidez comum à esse estilo está bem amenizada reduzindo sua adstringência e aumentando o drinkability. 15 IBU e 5,5% ABV.

6| American Wheat, Cervejaria Campinas (chope de trigo) \$15

Uma cerveja de trigo sim! Mas não é a cerveja de trigo alemã (Weizen) com aromas de banana e cravo com corpo acentuado; nem as de trigo belgas (Witbier) caracterizada por suas especiarias. A american wheat como toda boa cerveja da escola americana tem o lúpulo como ator principal. O lúpulo Sorcahi Ace confere aroma e sabor de limão com notas de chá garantindo então a refrescância esperada para este estilo. 25 IBU e 5,0% ABV.

Cervejas Artesanais

Forasteira

500ml

- | | |
|--|------|
| 7 (Escolha Milord) American Amber Ale, Milord (Ale) | \$30 |
| 8 American Larger, Cervejaria Campinas (Larger) | \$30 |
| 9 American Ipa, Cervejaria Campinas (Ale) | \$30 |
| 10 American Wheat, Cervejaria Campinas (Ale) | \$30 |

Long Neck

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 11 Pale Ale, Eisenbahn (Ale) | \$12 |
| 12 Strong Gold Ale, Eisenbahn (Ale) | \$12 |
| 13 Kolsh, Eisenbahn (Ale) | \$12 |
| 90 Cervejaria Campinas Pilsen | \$12 |

Cervejas Comuns

Garrafa 600ml

- | | |
|--------------------------|------|
| 14 Pale Lager, Heineken | \$14 |
| 15 Pale Lager, Amstel | \$13 |
| 16 Pilsen, Eisenbahn | \$14 |

Vinhos

17| Vinho tinto seco, Milord

Cálice 250ml \$25 Moringa 600ml \$55

18| Vinho tinto suave, Milord

Cálice 250ml \$25 Moringa 600ml \$55

19| Vinho merlot, Gato Negro (Garrafa 750ml) \$60

20| Vinho cabernet, Gato Negro (Garrafa 750ml) \$60

21| Vinho Sete Chaves (Garrafa 750ml) \$69,90

22| Vinho La Taverna \$60,00

22| Vinho Galvão \$60,00

Destilados

23| Vodka Absolut Elyx

Dose 50ml \$30 Garrafa 1l \$330

24| Vodka Absolut

Dose 50ml \$20 Garrafa 1l \$190

25| Gin Beefeater

Dose 50ml \$25 Garrafa 750ml \$230

26| Rum Havana 3 Anos

Dose 50ml \$20 Garrafa 750ml \$120

Hidromel



O Hidromel é uma das bebidas fermentadas mais antigas do mundo. Há indícios de sua produção e consumo desde milênios A.C. por povos muito distintos na África, Ásia e Europa. Ele é feito a partir da fermentação de mel diluído em água (daí seu nome, “hidro” = água + “mel”), comumente com adição de frutas e/ou especiarias.

Na mitologia Nórdica, o hidromel era a bebida favorita dos deuses de Asgard. Atualmente, mostra-se extremamente popular entre autores e roteiristas de séries de fantasia medieval como Game Of Thrones e Senhor dos Anéis.

27 | Hidromel tradicional suave, Milord

Cálice 200ml \$18 Moringa 600ml \$48 Garrafa 700ml \$65

28 | Néctar dos Elfos \$25

Bebida à base de hidromel, com folhas de hortelã e adoçado com mel de flores silvestres.

29 | Fogo da Taverna \$25

Sinta a chama do guerreiro com essa bebida de hidromel com pimenta!

30 | Espírito Guerreiro \$25

Bebida de hidromel com limão, capaz de inspirar qualquer guerreiro antes de suas lutas.

Clube doWhisky

31| Whisky Escocês single malt The Glenlivet

Garrafa 750ml\$450

32|Whisky Escocês Chivas Extra

Dose 50ml\$30 Garrafa 1l\$270

33|Whisky Escocês Chivas Regal 12 anos

Dose 50ml\$32 Garrafa 1l\$280

34|Whisky Escocês Ballantine's 12 anos

Dose 50ml\$30 Garrafa 1l\$260

35|Whisky Escocês Ballantine's Finest

Dose 50ml\$25 Garrafa 1l\$230

36|Whisky Irlandês Jameson

Dose 50ml\$25 Garrafa 1l\$220

Drinks

Elaborados pelo nobre mixologista Júnior Nunes

37| Elixir do Milord\$25

Poção preparada pelos alquimistas da idade média, com Whisky Jameson, leite, açúcar mascavo, canela e noz moscada. (Há boatos que quem prova, desenvolve uma força descomunal.

38| Valquíria\$28

À base de vodka Absolut Elyx, com cerejas, suco de limão e cointreau. Valquíria já era usado há muito tempo para que você conquiste o seu par perfeito.

39| MidGard\$25

Feito com Hidromel Milord, limão e chope Pilsen, utilizado nas terras de Gengis Kahn até as monarquias européias, acreditou-se por muito tempo que essa poção tinha o poder de transformar os mais covardes dos reis, em um exímio general.

40| Milord Lemon Drink _____ \$25

Feito com vodka Absolut, limão e açúcar; muito popular em terras recém descobertas, houve citações de que a bebida causa mais euforia que festivais medievais em Champanha.

41| Merlin _____ \$25

Hidromel seco, Whiskey Jameson, e xarope de sálvia.

42| Milord English Salvation Drink _____ \$25

Gin Beefeater, gotas de laranja, tônica e limão.

Cachaças

Bebida produzida artesanalmente, trazida das terras do "Novo Mundo" por nossos exploradores. Há relatos de que seu sabor é mais forte que nosso adorado Hidromel.

44| Cachaca Mandaguahy

Original | Carvalho | Castanheira | Cabreúva

Dose 50ml _____ \$15 Garrafa 1l _____ \$90

Bebidas Não Alcoólicas

45| Sucos, Moringa 600ml _____ \$15

Laranja (natural)

Limão / Abacaxi / Morango / Maracujá (polpa)

46| Refrigerantes, lata 350ml _____ \$5

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Guaraná Antártica / Fanta Laranja / Sprite / Schweppes Citrus / Água Tônica

47| h20h! _____ \$6

48| Água (Natural ou com Gás) _____ \$4

49| Café _____ \$5

50| Cerveja 0% Alcool _____ \$6

Entradas

51| Lanche com Javali \$29

Misto de carnes de javali e porco desfiadas e aceboladas no pão artesanal Milord Taverna.

52| Lanche de Costela Bovina \$28

Costela bovina desfiada e acebolada no pão artesanal Milord Taverna.

53| Lanche de Carne Louca \$27

Carne bovina desfiada, servida no pão artesanal Milord Taverna.

54| Frikadeller \$32

8 tradicionais almôndegas achatadas dinamarquesas, feitas de carne bovina e suína no molho de cerveja, mais geleia de pimenta e acompanhadas de Batata Milord.

55| Smorgasbord \$38

Versão Milord Taverna da famosa refeição sueca de costela bovina desfiada com cebolas e 4 fatias de pão artesanal Milord Taverna cobertas com crosta de pesto.

56| Pyttipanna \$63

Cubos de filet mignon, cebolas e batatas fritos na manteiga, cobertos com molho de cerveja e 6 fatias de pão artesanal Milord Taverna, tendo origem na região da Escandinávia.

Opcionais: ovos fritos com gema ao ponto



Pyttipanna

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Picanha à
Moda do Milord

57| Picanha à Moda do Milord **\$78**

Generosa porção de picanha assada cortada ao modo argentino. Acompanha fritas, pimentas biquinho e cebola no alecrim.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

Coxa de Peru

58| Coxa de Peru **\$30**

Coxa de peru assada, coberta com molho de mostarda e mel e acompanhada de 3 fatias de pão artesanal Milord Taverna.

59| Porção de Peru e Bacon **\$24**

Cubos de peito de peru e bacon caramelizados com mel acompanhados de fatias do pão artesanal Milord Taverna. (Porção 300 Gr).

60| Porção de Toucinho e Provolone **\$24**

Cubos de toucinho e provolone acompanhados de fatias do pão artesanal Milord Taverna. (Porção 300 Gr)

Combos Medievais

COMBOS MEDIEVAIS SÃO VÁLIDOS APENAS
DE TERÇA A QUINTA E DOMINGO

61| Combo Ricardo Coração de Leão _____ \$42

Lanche com javali + 2 chopes Pilsen.

62| Combo El Cid _____ \$39

Lanche de carne louca + 2 chopes Pilsen.

63| Combo William Wallace _____ \$40

Lanche de costela + 2 chopes Pilsen.

64| Combo Joana D'Arc _____ \$40

Mix das porções de provolone e peito de peru + 2 chopes Pilsen.

Príncipes & Princesas

65| Soluço _____ \$33

Almôndega de cortes bovinos selecionados, cobertas com molho de mostarda com mel, acompanha milho cozido, salada camponesa e batata Milord.

66| Banguela _____ \$31

Coxa de frango assada, coberta com molho de mostarda e mel, acompanha milho cozido, salada camponesa e batata Milord.

Opcional: salada pode ser substituída por ovos fritos
e Batata Milord pode ser substituída por purê de batatas inglês

Banquete Real

OS PRATOS DO BANQUETE SERVE 2 OU 3 PESSOAS!



Javali Assado

67| Javali Assado \$132

Acompanha salada camponesa, purê de batatas inglês e milho cozido.

Opcionais: ovos fritos / pão artesanal Milord Taverna*

Escolha seu molho: pera ou hortelã

68| Joelho de Porco assado \$87

Acompanha salada camponesa, purê de batatas inglês e milho cozido.

Opcionais: ovos fritos / pão artesanal Milord Taverna*

Escolha seu molho: mel ou cerveja

69| Pato Savoureux \$90

Acompanha salada camponesa, purê de couve flor, fatias de pão artesanal, milho cozido e molho de laranja.

70| Costela de Boi Desossada e Recheada com Queijo \$82

Acompanha salada camponesa, purê de batatas inglês e milho cozido.

Opcionais: ovos fritos / pão artesanal Milord Taverna*

Escolha seu molho: pesto ou pimenta

71| Galeto Assado\$52

Acompanha salada camponesa, purê de batatas inglês e milho cozido.

Opcionais: ovos fritos / pão artesanal Milord Taverna*

Escolha seu molho: Maçã ou pimenta.

*Não há valor adicional sobre opcionais.

88| Cordeiro\$85

Acompanha salada camponesa, purê de batatas inglês e milho cozido.

Opcionais: ovos fritos / pão artesanal Milord Taverna*

Escolha seu molho: amora ou hortelã

Sobremesas

72| Torta Celta\$22

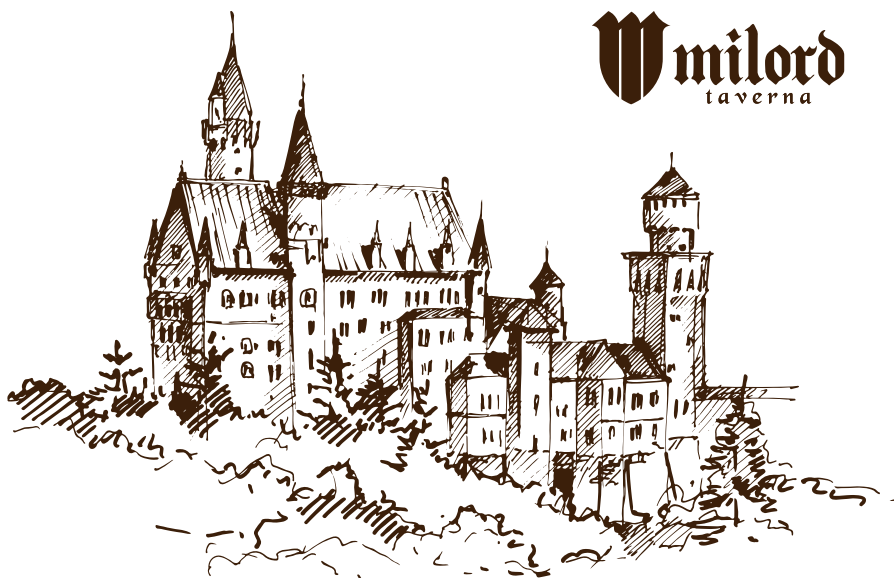
Torta de maçã quentinha inspirada na antiga receita celta, com uvas passas e molho de mel.

73| Rabanada ao molho de maçã\$15

Adaptação da receita francesa tradicional de rabanada, feita com fatia de pão embebida em vinho, salpicada com açúcar e canela e grelhada na manteiga, coberta com molho de maçã especial da Milord Taverna.

74| Beijo da Princesa\$15

Brigadeiro de colher caseiro em tenra fatia de pão artesanal Milord Taverna.





Cardápio

Vegetariano e Vegano

75| Smorgasbord Vegetariano _____ \$25

Versão vegetariana da nossa entrada, inclui 4 fatias de pão artesanal Milord Taverna cobertas com crosta de pesto, queijo e tomatinhos.

76| Porção de Provolone _____ \$22

Cubos de provolone assado acompanhados de cubos de pão artesanal Milord Taverna. (Porção 300 Gr)

77| Salada Camponesa _____ \$12

Salada individual com agrião, alface americana, tomatinhos, rabanete, pepino e beterraba, acompanhada de molho de mostarda e mel.

Opção vegana com molho pesto sem queijo.

78| Batata Milord _____ \$18

Fatias de batata assadas e depois fritas, temperadas com sal temperado. (Porção 300 Gr)

79| Pão Campestre _____ \$25

4 fatias de pão de malte artesanal Milord Taverna servidas com crosta de pesto, ervas frescas, legumes e verduras da época medieval envoltos em molho defumado.

80| Lanche de Hambúrguer de Legumes _____ \$25

Pão de malte com hambúrguer de legumes (cenoura, batata e abobrinha), cebola caramelizada e mix de folhas.

81| Lanche de Hambúrguer de Grão de Bico _____ \$25

Pão de malte com hambúrguer de grão de bico, cebola caramelizada e mix de folhas.

82| Lanche de Hambúrguer de Ervilha _____ \$25

Pão de malte com hambúrguer de ervilha, cebola caramelizada e mix de folhas.

83| **Quiche de Palmito** _____ \$17

Quiche com recheio de palmito.

84| **Batatas Veganas** _____ \$25

Barcas de batata temperadas com azeite, tomilho e alho.

85| **Banquete Real Vegano** _____ \$50

Acompanha salada camponesa, purê de batatas vegano e milho cozido. Ervas frescas, legumes e verduras que remetem a era medieval, envoltos em molho defumado. Opcionais: Pão Artesanal Milord

86| **Torta Vegana** _____ \$15

Torta com recheio de alho poró e nozes.



Sobremesas



87| **Rabanada Vegana ao molho de maçã** _____ \$15

Adaptação da receita francesa tradicional de rabanada, feita com fatias de pão embebidas em vinho, salpicada com açúcar e canela e grelhada no azeite, coberta com molho de maçã especial da Milord Taverna.



Telefone para reservas: (19) 3308-2014
www.milordtaverna.com.br

Horários de funcionamento:

Terça a quinta e domingo das 18h às 23h30min
Sexta e sábado das 18h à 1h.

Almoço:

Terça a domingo das 11h às 15h.

Atenção, lordes e ladies!

A taverna aceita pagamentos em dinheiro ou nos cartões de débito ou crédito abaixo. Não trabalhamos com cheques.



Agradecemos a compreensão!

