

CARTA DE VINHOS

 NATURAL

ESPUMANTES

1913 Sparkling Brut R\$ 75

Chardonnay, Charmat | Bento Gonçalves-RS

Monte Reale Valdemiz Brut R\$ 90

Prosecco e Chardonnay, Charmat | Flores da Cunha-RS

Famiglia Boroto Demi-Sec R\$ 120 

Isabel, Champenoise | Garibaldi - RS

Monte Reale Sospirolo Nature R\$ 136

Prosecco, Champenoise | Flores da Cunha-RS

BRANCOS

Fratelli Berteletti Ciao Bella  R\$ 22/89

Pinot Griggio | Itália

Faustino Rivero Chardonnay R\$ 95

Chardonnay | Espanha

Toscanini Blanc des Blancs R\$ 99

Gewürztraminer, Chardonnay e Sauvignon Blanc | Uruguai

Famiglia Boroto Niágara R\$ 105 

Niágara, safra 2020 | Garibaldi - RS

Famiglia Boroto O Iluminado R\$ 105 

Lorena, safra 2016 | Garibaldi - RS

4 Estaciones Icon Summer R\$ 113

Chardonnay | Argentina

Monteviejo Festivo R\$ 129

Torrontés | Argentina

Coastal 1808 Beira Interior DOC R\$ 134

Síria, Malvasia Fina e Gouveia | Portugal

Coastal 1808 Vinho Verde DOC R\$ 134

Loureiro, Arinto e Aveso | Portugal

Château Chaubinet Bordeaux R\$ 139

Sauvignon Blanc, safra 2018 | França

Faccin Chardonnay R\$ 145 

Chardonnay, safra 2018 | Monte Belo do Sul - RS

Faccin Malvasia Bianca R\$ 165 

Malvasia Bianca, safra 2018 | Monte Belo do Sul - RS

Hunter's Wines Stoneburn R\$ 239

Sauvignon Blanc | Nova Zelândia

ROSÉS

Fratelli Berteletti Ciao Bella  R\$ 19/75

Sangiovese e Chardonnay | Itália

Toscanini Blush R\$ 99

Cabernet Franc e Gewürztraminer | Uruguai

Kauzo Estates Malacara Rosé R\$ 109

Malbec | Argentina

TINTOS

4 Estaciones State Autumn  R\$ 22/88

Malbec | Argentina

Faustino Rivero Tempranillo R\$ 99

Tempranillo | Espanha

Toscanini Classic Tannat R\$ 105

Tannat | Uruguai

4 Estaciones Spring Blend R\$ 113

Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot | Argentina

Faustino Utiel-Requena Reserva R\$ 115

Bodal e Tempranillo, safra 2013 | Espanha

Postumia Vini Paradosso R\$ 119

Pinot Noir | Itália

Ilaia Reserva Carménère R\$ 135

Carménère, safra 2014 | Chile

Don Fuas Terras do Dão Reserva R\$ 142

Touriga nacional, Tinta Roriz, Alfroucheiro e Jaen | Portugal

Faccin Merlot R\$ 149

Merlot, safra 2018 | Garibaldi - RS

Castillo de Úlver R\$ 149

Mencía ecológica | Espanha

Famiglia Boroto Il Vechio 1997 R\$ 158

Cabernet Sauvignon | Garibaldi - RS

André Goichot Beaujolais-Villages R\$ 189

Gamay, safra 2017 | França

Marcelo Pellereti Winemaker R\$ 217

Malbec | Argentina

Fabre Montmayou Reserva R\$ 239

Cabernet Franc, safra 2017 | Argentina

DRINKS DA CASA

SERVIMOS DOSES. CONSULTE PREÇO E DISPONIBILIDADE

QUASE CLÁSSICOS

Moscow Mule R\$ 29

Vodka TiiV, xarope caseiro de gengibre
limão taiti, espuma de gengibre e Angostura Bitter

Gin Tônica London Essence R\$ 33

Gin Amázzoni, limão siciliano
alecrim, The London Essence Tônica

Caipirinha da Marquesa R\$ 23/25

Limão taiti, xarope de açúcar,
cachaça orgânica Encantos da Marquesa

Caipivodka TiiV R\$ 23

Limão taiti, xarope de açúcar, vodka orgânica
brasileira TiiV e gelo

Negroni R\$ 31

Gin Amázzoni, vermouth Martini Rubino Riserva
Campari e casca de laranja

Mojito Sour R\$ 27

Rum havana Club Añejo 3 anos,
folhas de hortelã e chope Sour Ale engatada

Black Chocolate Mojito R\$ 31

Rum Kraken Black Spiced, folhas de hortelã
e água com gás

Rabo de Vaca R\$ 31

Cachaça orgânica ouro (4 anos em amburana e carvalho),
Martini Ambrato, Amaro Lucano e Angostura bitter.

Rabo de Vaca Doida R\$ 31

Cachaça de jambu Jós, Martini Ambrato,
Amaro Lucano, Angostura Bitter e limão siciliano

Mademoiselle Martini R\$ 35

Gin Amázzoni Rio Negro, Vermute Extra Dry, Lillet
queijo Tulha e pickles de maxixe

Brejopolitan R\$ 32

Vodka brasileira orgânica TiiV, limão taiti, cereja,
clericot de chope Sour Ale e Liefmans Kriek

AUTORAIS

Surf na Pororoca R\$ 32

Pasta caseira de tamarindo, melado de cana
cachaça de jambu Jós e cerveja Dubbel

Buda Mula R\$ 33

Vodka TiiV, pasta caseira de tamarindo,
rum Angostura 5 anos, espuma de gengibre,
tamarindo e capim santo

Storm on the Bayou R\$ 35

Rum Goslings Black Seal, Amaro Lucano,
vermouth Martini Rubino Riserva e casca de laranja

103 Sul R\$ 29

Uísque Jameson maturado em barris de carvalho (IPA),
limão taiti e chopp India Pale Ale engatado

Cerrado em Chamas R\$ 33

Infusão de cajuzinhos do cerrado em vodka o TiiV,
rum Havana Club Añejo, xarope de gengibre,
espuma de cajuzinho e gengibre e fios de laranja

Calypso R\$ 29

Tangerinas infundadas em cachaça, cardamomo,
cachaça de jambú Jós, limão siciliano, hortelã,
xarope de gengibre e água com gás

Tetas Vermelhas R\$ 33

Clericot de chope Sour Ale, geléias de ameixa
e morango, Cointreau e água com gás

Figueroa R\$ 31

Gin Amázzoni, Uísque Jameson, figo em calda,
limão taiti e tomilho.

Teta Mimosa R\$ 21

Espumante brut, suco de laranja, suco de toranja
e Cointreau

Gin Brew R\$ 27

Gin Amázzoni, raspas de laranja bahia,
água com gás Prata e Cold Brew Bike Brew

SOFT DRINKS

Refrigerantes R\$ 6

Coca-Cola / Coca Zero 310ml / Guaraná
Guaraná Zero 350ml / Schweppes Citrus 330ml
Água Tônica Prata 269ml

Águas R\$ 5

Com e sem gás 310 ml Prata

Sucos Monte Vêneto Integral 300ml R\$ 13

Sodas do TETA - sabores do dia (novo!) R\$ 10

Moscow Mole Moscow mule não-alcoólico R\$ 20

Ginger Brew Cold Brew + xarope de gengibre R\$ 15

Cold Bike Brew Café extraído a frio
da Mari Mesquita @bikebrewsb R\$ 9

Rio Chá Consulte sabores - 335ml R\$ 8

CHOPPS DA SEMANA

SOMENTE 4 ENGATADOS POR VEZ. PREÇOS EM R\$ - 150ML / 285ML / 480ML

CHOPP CLARO

1. Rapsódia Bohemian Pilsen 7 / 11 / 16

Cervejaria 4 Poderes | 5% | 20 IBU | Brasília (DF)

2. Wood Aged Pilsen Amburana 8 / 12 / 17

Cervejaria Tanoa | 4,8% | Brasília (DF)

CHOPP MALTADO

3. Dos Toros Double Red Ale 9 / 15 / 23

7,3% | 70 IBU | Cervejaria Campinas | Campinas (SP)

4. American Blonde Ale 9 / 13 / 19

4,8% | 20 IBU | Cervejaria Satori | Brasília (DF)

CHOPP AMARGO

5. Meu ego é muito maior que o teu

13 / 21 / 33

Double NE IPA | 8,3% | 80 IBU | Suricato Ales | Porto Alegre (RS)

6. Carcará Session IPA

9 / 14 / 20

Session IPA | 4,5% | 40 IBU | Cerrado Beer | Brasília (DF)

CHOPP ÁCIDO

6. Framboise Lambic Sour

11 / 18 / 28

Maturada com framboesas em barril de carvalho

6,7% | 3 IBU | Cervejaria Imigração | Campo Bom (RS)

CARTA DE CERVEJAS

CLARAS

Czhecvar Pilsen

R\$ 37

5% | 500ml | Budweiser Budvar | República Tcheca

Rapsódia Parte 1 Bohemian Pilsen

R\$ 33

5% | 500ml | Quatro Poderes | São Sebastião (DF)

Puro Malte Cream Ale

R\$ 18

4,8% | 473ml | Cruls | Santa Maria (DF)

Os Trigueiros Hefeweizen

R\$ 38

4,9% | 500ml | Quatro Poderes | São Sebastião (DF)

Dümf Otto American Lager

R\$ 33

4,6% | 500ml | Dümf | Brasília (DF)

Saison Cagaita Farmhouse Ale

R\$ 38

5% | 500ml | Quatro Poderes | São Sebastião (DF)

AVERMELHADAS

Dádiva English Pale Ale

R\$ 23

5,4% | 310 ml | Dádiva | São Paulo (SP)

Crispy Flow Altbier

R\$ 22

5% | 350ml | Oceânica | Rio de Janeiro (RJ)

Lohn Vienna Lager

R\$ 38

4,6% | 600ml | Lohn Bier | Lauro Müller (SC)

Campinas Amber Ale

R\$ 32

5,3% | 500ml | Campinas | Campinas (SP)

Poderator Doppelbock

R\$ 33

7,6% | 500ml | Quatro Poderes | São Sebastião (DF)

Fuller's Brewer's Reserve No. 5

R\$ 210

8,5% | 500ml | Fuller | Londres | Inglaterra

DE ABADIA

Delicate Sea

R\$ 37

8,5% | 500ml | Oceânica | Rio de Janeiro (RJ)

Perfume da Laranjeira Tripel

R\$ 45

9% | 375 ml | ZalaZ | Paraisópolis (SP)

Angel Tripel

R\$ 42

9,1% | 500 ml | X Craft Beer | São Paulo (SP)

Quadrupel

R\$ 49

12% | 330 ml | Lohn Bier | Lauro Müller (SC)

Dubbel Bourbon B.A. com mel

R\$ 55

8% | 473ml | Marek | Charqueadas (RS)

Golden Ale Malbec com manga

R\$ 55

7,3% | 473ml | Marek | Charqueadas (RS)

SEM ÁLCOOL

Dádiva Golden Ale

R\$ 19

0,03% | 310ml | Dádiva | São Paulo (SP)

SEM GLÚTEN

Pale Ale

R\$ 27

5% | 330 ml | Farrapos | Passo fundo (RS)

Pilsen

R\$ 34

5% | 600 ml | Farrapos | Passo fundo (RS)

CARTA DE CERVEJAS

ESCURAS

Timeless Porter Caramelo e Lactose	R\$ 41
6,5% 500ml Wonderland Rio de Janeiro (RJ)	
CXP03 American Imperial Stout	R\$ 31
8% 473ml Cruls Santa Maria (DF)	
CXP03.1 American Imperial Stout com rum e carvalho francês	R\$ 38
8,5% 473ml Cruls Santa Maria (DF)	
EQ 108 Porter com Palo Santo	R\$ 29
7,2% 330ml Entrequadras Brasília (DF)	
Black Matter Russian Imperial Stout	R\$ 27
9,5% 335 ml Quatro Poderes São Sebastião (DF)	
Brasa 2019 Russian Imperial Stout	R\$ 45
11,3% 330ml Tábuas Campinas (SP)	
Carvoeira Russian Imperial Stout	R\$ 50
9,5% 330ml Lohn Bier Lauro Müller (SC)	
Blanc Stout Malbec framboesa, morango e nibs de cacau	R\$ 55
7,2% 473ml Marek Charqueadas (RS)	
Old Coffee Ale B.A dobro café mogiana Marek Roasted Coffes	R\$ 55
7,8% 473ml Marek Charqueadas (RS)	

ÁCIDAS

Berliner Weisse Café	R\$ 18
5% 310 ml Cruls Santa Maria (DF)	
Kriek Brut	R\$ 39
6% 339 ml Brouwerij Liefmans Bélgica	
Amantik Undatus Wild Ale 2019	R\$ 44
6,2% 375 ml ZalaZ Paraisópolis (SP)	
Imperial Sour Cream Ale cajá e tangerina	R\$ 29
7,5% 350ml Entrequadras Brasília (DF)	
Ephemeral Mirtilo/Amora Imp. Sour	R\$ 48
10% 473ml Dádiva São Paulo (SP)	
Ukiyo Sour Barrel Aged R.I.S. Safra 2020 uvas Isabel e Fujimidori	R\$ 80
12,1% 500 ml Japas e Dádiva (SP)	
Fruit Lambic B.A frutas vermelhas	R\$ 55
7,5% 473ml Marek Charqueadas (RS)	
Old Fruity Ale B.A. frutas e cafés	R\$ 55
7,5% 473ml Marek Charqueadas (RS)	

AMARGAS

Cruls APA	R\$ 30
5% 600ml Cruls Santa Maria (DF)	
IPA todo dia Session IPA	R\$ 19
4,4% 355ml Campinas Campinas (SP)	
Curiouser & Curiouser Fruit IPA	R\$ 43
6,5% 500ml Wonderland Rio de Janeiro (RJ)	
Lock n' Load NE IPA	R\$ 59
7% 473ml Croma São Paulo (SP)	
One Way #4 NE IPA	R\$ 39
7% 473ml Molinarius São Paulo (SP)	
All Together NE IPA	R\$ 32
6,5% 473ml Cruls Santa Maria (DF)	
Blur Hazy NE IPA	R\$ 29
6% 350ml Entrequadras Brasília (DF)	
Blur Hazy NE IPA Sabro e Enigma	R\$ 29
6% 350ml Entrequadras Brasília (DF)	
Nébula NE IPA	R\$ 39
7,1% 473ml Satori Brasília (DF)	
Flapo American IPA com manga	R\$ 38
6,4% 473ml Corina Brasília (DF)	
Gone Mad American IPA	R\$ 42
6,5% 500ml Wonderland Rio de Janeiro (RJ)	
Evil's Juice Mosaic Double NE IPA	R\$ 49
7,2% 473ml Demonho Santos (SP)	
Overcitra Original NE IPA	R\$ 39
6,3% 473ml Molinarius São Paulo (SP)	
Overcitra Vermont Yeast Exp NE IPA	R\$ 39
6,3% 473ml Molinarius São Paulo (SP)	
All Together West Coast IPA	R\$ 34
6% 473ml Satori Brasília (DF)	
Criatura do Pântano Black IPA	R\$ 32
6,8% 330ml Bastards (PR)	
Spicy Mari West Coast IPA	R\$ 39
7,5% 473ml Molinarius São Paulo (SP)	
Blur Double Hazy IPA Azacca+Aloha	R\$ 29
8,2% 350ml Entrequadras Brasília (DF)	
Begginers Jouney Milkshake NE IPA	R\$ 47
6,5% 473ml Marek Charqueadas (RS)	
Broca Double NEIPA	R\$ 51
8,3 % 473ml Tábuas Campinas (SP)	
Double Yellow Head IPA (DIPA)	R\$ 55
9,5% 473ml Marek Charqueadas (RS)	

QUEIJOS & CERVEJAS
DESDE 2018

TETA

CHEESE · BAR

103 SUL · BRASÍLIA

SANDUICHES

Pão de Crazy

Pernil suíno desfiado com BBQ de bacon e cerveja Dunkel no pão de queijo de Canastra.

R\$ 33

Cogu & Stracciatella

Stracciatella de búfala, cogumelos shitake e emulsão de pimentões sobre fatia de bordelais.

R\$ 35

Bello Burguer

Pão brioche, fraldinha e queijo do Bello!
Tem também mostarda de IPA, pickles e chips.

R\$ 39

Filé & Mogiana

Cubos de filé, cebola e queijo Mogiana em uma baguete de fermentação natural.

R\$ 39

PRATOS

Arroz Caldoso

Com aspargos e lascas de queijo Tulha.
Nossa costela é cozida em Lager por horas!

R\$ 44

Risotto de Abóbora

Arroz arbóreo puxado na Session IPA, com queijo azul de cabra e caramelo de Stout.

R\$ 39

Mac n' Cheese

Penne em molho cremoso de queijo Mogiana e gratinado com queijo curado.

R\$ 35

Risotto de Cogumelo

De cogumelos e queijo da Serra da Canastra, com Camembert Serra das Antas maçaricado.

R\$ 46

Canjiquinha

Graúda e orgânica, com costelinha suína frita, queijo Canastra, pimenta de cheiro e ovo perfeito

R\$ 42

SOBREMESAS

Cheesecake da Roça

Com goiabada ou doce de leite.
Receita da sua avó de consideração.

R\$ 20

Vulcãozinho de Chocolate R\$ 22

Bolinho de cacau 70% com calda quente de toffee.

QUEIJOS BRASILEIROS

Seleção de Queijos

Toda semana fazemos uma seleção dos

MELHORES QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS.

Cada queijo vem com um acompanhamento especialmente elaborado para que sua experiência seja memorável!

Peça a carta aos nossos atendentes.

PETISCOS

Bolão de Arroz ^{100g} R\$ 13

Com muito queijo da Serra da Canastra pra você mergulhar na nossa maionese de limão.

Filé Kraftwerk R\$ 39

Em cubos, no molho escuro de cerveja Altbier. E uma cesta de pães pra não sobrar nem o caldinho.

Croquetão de Pastrami ^{100g} R\$ 17

De carne bovina assada lentamente por horas, e dip de mostarda escura de cerveja Stout.

Bombons de Mozzarella R\$ 33

Bolinhas de mozzarella de búfala empanadas sob molho de tomates assados. Crocantes, derretidos e incríveis!

ENTRADAS

Torre de Abobrinha R\$ 28

Camadas de abobrinha em lâminas, queijo fresco de cabra & refrescante alioli de hortelã.

Burrata ^{100g} R\$ 33

Trouxinha de mozzarella de búfala e creme de leite fresco acompanhada de morangos curados no aceto balsâmico.

Queijo Assado R\$ 38

Queijo cremoso assado coberto com massa folheada, acompanhado de mel temperado.

www.tetabar.com.br



ACESSE NOSSO CARDÁPIO

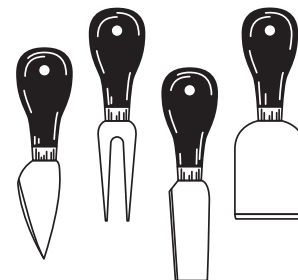
☎ 61 3554.6970

☎ 61 9452.6594

TETA
CHEESE · BAR

*Experimente os sabores e histórias de diferentes produtores do Brasil,
entrando em contato com a tradição e a inovação queijeira.
As queijarias abaixo trabalham com amor, respeito ao consumidor e originalidade.
Seja bem-vindo ao vibrante mundo do queijo artesanal brasileiro.*

CARTA DE QUEIJOS



SELECÇÃO DA QUEIJISTA

Serrinha, Pinho e Kanonenko R\$ 71

SUPER TÁBUA

Avecuida, Cremoso, Brioso e Copa Lombo R\$ 90

CHARCUTARIAS DA SEMANA

Copa Lombo, Maminha Defumada e Pastrami R\$ 20 / 100g

SUAVERES NA NAVE

Avecuia

R\$ 23

LEITE DE OVELHA, PASTEURIZADO • QUEIJARIA RIMA • PORTO FELIZ, SP

Queijo de massa cremosa coberto com mofo branco formando uma fina película. A textura é macia e ácida. Por causa da casca, seu aroma lembra cogumelo e, ao mesmo tempo, tem notas lácticas. É adstringente e desmancha na boca.

CERVEJA: PILSNER | UVA: PINOT GRIGGIO

Cre moso

R\$ 28

LEITE DE VACA, PASTEURIZADO • QUEIJARIA MARTINA • BOITUVA, SP

De casca rosada e levemente crocante, traz aromas frutados que lembram abacaxi. Como o nome diz, por dentro é muito cremoso! Suave e com personalidade.

CERVEJA: SAISON | UVA: CHARDONNAY

CURADOS MODERADOS

Brioso

R\$ 19

LEITE DE VACA, CRU • SERRA DO BALSAMO • GUAPÓ, GO

Por fora, casca escura com a presença de mofos selvagens. Por dentro, olhaduras, aroma terroso e sabor picante. CERVEJA: ESB | UVA: CABERNET FRANC

Serrinha

R\$ 20

LEITE DE VACA, CRU • ESTÂNCIA SILVANIA • CAÇAPAVA, SP

Produzido com leite A2A2, ou seja, possui apenas a proteína chamada beta Caseína. Curado por 30 dias, exibe casca fina e massa macia. O sabor é láctico remetendo a creme de leite e amêndoas. CERVEJA: ALTBIER | VINHO: SAUVIGNON BLANCC

MAIS VELHOS & COMPLEXOS

Kanonenko

R\$ 23

LEITE DE VACA, CRU • REFAZENDA • SERRA DA MANTIQUEIRA, MG

Queijo de massa dura e quebradiça com maturação de 6 a 8 meses sobre tábuas de araucárias. O tom amarelo ouro do queijo contrasta com a casca escura e rústica. Na boca é picante, cítrico e com retrogosto prolongado. CERVEJA: NE-IPA | UVA: CARBENET FRANC

Cuesta

R\$ 27

LEITE DE VACA, CRU • FAZENDA PARDINHO • PARDINHO, SP

Nos oito meses de cura em prateleiras de madeira desenvolveu uma casca cinza coberta por mofos selvagens. A massa uniforme, fechada e untuosa. Aromas e sabores que lembram amêndoas e cogumelo. CERVEJA: DOPPEL BOCK | UVA: BORDAL E TEMPRANILLO

MACIOS & INTENSOS

Pinho

R\$ 28

LEITE DE VACA, PASTEURIZADO • QUEIJARIA MARTINA • BOITUVA, SP

Afinado em cachaça envelhecida, esse queijo tem a casca bem vermelha por causa do uso de urucum na maturação. Sabor terroso e láctico, tem textura colante que desmancha na boca. CERVEJA: IPA | UVA: TANNAT

Nuvem

R\$ 24

LEITE DE VACA, PASTEURIZADO • FAZENDA ATALAIA • AMPARO, SP

O aroma é muito potente, capaz de assustar os desavisados. Por fora, a casca branca mofadinha e rugosa esconde a massa macia que desmancha na boca. Notas de cogumelo aparecem na degustação. CERVEJA: TRIPPEL | UVA: CARBENET FRANC

CADA PORÇÃO DE QUEIJO PESA APROX. 60G, VEM COM CESTA DE PÃES & UM ACOMPANHAMENTO ESPECIAL