



## DESDE 1955 FAZENDO DA GASTRONOMIA HOLANDESA UMA ARTE.

A Martin Holandesa foi fundada em fevereiro de 1955 pelo imigrante holandês Martin Heinrich Romualdus Gerritsen e sua esposa Diny Heister Gerritsen, que confeccionava seus famosos pães, doces e bolachas (peça nosso cardápio da confeitaria) com o objetivo de atender a comunidade holandesa, que se formava em Holambra. Em 1988, o filho Frank Martin Gerritsen assumiu a confeitaria junto com os pais, passando assim o legado de pai para filho.

A partir de 2007, com a chegada de Kelly Gerritsen, empreendedora e visionária, esposa do Frank, o casal ampliou a tão conceituada confeitaria agregando o restaurante e passando a oferecer uma incrível experiência e imersão na gastronomia holandesa e contemporânea.

O sucesso do novo conceito foi tão grande que em 2012 foi necessária uma nova reforma, fazendo com que a Martin se consolidasse como o melhor e mais tradicional restaurante e confeitaria da cidade e, desde então, esta parceria, tanto na vida pessoal como profissional, faz com que o casal todos os anos busque e crie novas experiências para os clientes e amigos Martin.

“Temos orgulho de mantermos o legado familiar, por meio dos nossos filhos, Nicolaas e Laura, que agora fazem parte do nosso time, assim também, a nossa irmã, cunhada e gerente geral Fabiana e o talento do nosso cunhado, o Chef David Inaba.

Agradecemos imensamente a sua visita à nossa casa. Esperamos que a Vivência Martin faça com que você sinta um pouco da nossa cultura por meio de nossos pratos e doces típicos holandeses”.

**Seja bem-vindo e bom apetite! Welkom, en eet smakelijk!**



# ENTRADAS & PORÇÕES

## Martin

925.

### TRIO DA CASA O QUERIDINHO

Croquetes holandeses, mix de salsichões, deliciosas batatas com bacon, gratinadas com queijos gouda e prato.

R\$ 118,90

Berna



MARTIN HOLANDESA





**902. CANAPÉS DE BANANA TERRA**

Torradas recheadas com cream cheese e açafrão, banana grelhada com canela e geleia de pimenta.

**R\$ 36,90**

**CROQUETE HOLANDÊS**

Tradicional croquete cremoso nos sabores:

912. Frango desfiado ..... **R\$ 38,90**

915. Carne bovina ..... **R\$ 38,90**



**923. MINI-HAMBÚRGUERES**

6 mini hambúrgueres; 3 com recheio de queijo gouda e prato, alface e tomate, 3 com recheio de cebola caramelizada e queijo gorgonzola. Em pão branco Martin.

Acompanha molho barbecue e maionese temperada.

**R\$ 69,90**

**1717. COUVERT FUSION**

Deliciosa fusão de diferentes sabores composta por queijo brie brulée, presunto tipo Parma, mel trufado, damasco, torradas Martin, mix de castanhas e microgreens.

**R\$ 148,90**



**1320. COUVERT MARTIN ..... R\$ 34,90**

Deliciosa pasta de blue cheese, manteiga trufada, azeite com ervas, acompanha torradas e pão Didam Martin.

**1720. CARPACCIO MIGNON ..... R\$ 62,90**

ao molho de emulsificação de azeite, suco de limão siciliano e alcaparras servido com lascas de parmesão, pickles de grãos de mostarda e microgreens, acompanha torradas Martin.

**1721. CARPACCIO SALMÃO ..... R\$ 96,90**

Salmão defumado ao molho de sour cream e alcaparras, finalizado com pickles de grãos de mostarda e microgreens, acompanha torradas Martin.

**1576. BATATA OORLOG ..... R\$ 59,90**

Conhecida na Holanda como 'batata da guerra'. Vem com um delicioso pindasaus (molho de amendoim), frietsaus (maionese holandesa) e cebolas cruas.

**914. BATATA FRITA ..... R\$ 34,90**

A tradicional!

**903. MIGNON À GORGONZOLA ..... R\$ 148,90**

Lascas de mignon gratinado com molho de queijo gorgonzola e parmesão. Delicioso!

**905. MARTIN FISH ..... R\$ 74,90**

Porção de abadejo empanado com massa especial e molho tártaro.

**906. MIX SALSICHÕES ..... R\$ 66,90**

**Berna** Uma deliciosa mistura de salsichas (suínas Schublig e Frankfurter, da bovina Cervela e de Vitela Weisswurst) aceboladas.



**MARTIN HOLANDESA**

# HAMBÚRGUERES & SANDUÍCHES

## Martin



1587.

## GOLD BURGER

Blend de carne bovina Black Angus VPJ, com cortes selecionados, coberta por folhas de ouro 24k, queijo parmesão trufado, generosas folhas de rúcula, molho especial da casa (frietsaus e alho tostado) servido no pão branco de hambúrguer Martin.

R\$ 138,90



MARTIN HOLANDESA



# DIDAM

O DELICIOSO HOT DOG  
HOLANDÊS



-  **1105 DIDAM** ..... R\$ 58,90  
Hot Dog holandês com 2 salsichas frankfurter grelhadas, mix de queijos (gouda e prato) gratinados, maionese temperada e batata palha em pão Didam Martin.
-  **1122 UITSMIJTER** ..... R\$ 48,90  
Típico brunch holandês com presunto, bacon, ovos e mix de queijos (gouda e prato) em duas fatias de pão integral ou branco Martin.
-  **1192 FRIESLAND** ..... R\$ 52,90  
Sanduíche de salmão defumado, cream cheese com alcaparras e pepino em conserva, folhas de rúcula servido em fatias de pão integral.
- 1318 HAMBÚRGUER LEIDEN** ..... R\$ 56,90  
Pão de hambúrguer Martin, filé de frango grelhado, queijo gouda, tomate, alface americana e molho de alho.
- 1128 HAMBÚRGUER AMSTERDAM** ..... R\$ 58,90  
Pão de hambúrguer Martin, blend de carne bovina, queijo gouda, tomate, alface americana e molho de alho.



*Os hambúrgueres  
acompanham fritas e frietsaus  
(a mesma maionese da Holanda)*



MARTIN HOLANDESA

# SALADAS

## *Martin*



984.

### Salada das Flores R\$ 72,90

Uma homenagem à cidade de Holambra.

Mix de folhas e flores, salmão defumado, nozes e molho de mostarda dijon, creme de leite fresco e mel.



MARTIN HOLANDESA



809. **Salada Verde** .....R\$ 56.90

Mix de folhas com palmito, gorgonzola e vinagrete de nozes.

## Salada Caesar

Alface americana, croutons, tomate seco, molho Caesar e parmesão com três opções:

1034. MIGNON ..... R\$ 78.90

1400. CAMARÃO ..... R\$ 74.90

860. FRANGO ..... R\$ 62.90

Salada Caesar  
*mignon*



# SOPAS

*autênticas holandesas*



1001

 **Sopa de Tomate**..... R\$ 38.90

deliciosa sopa de tomates frescos com almôndegas de carne bovina e suína, acompanha torradas e parmesão

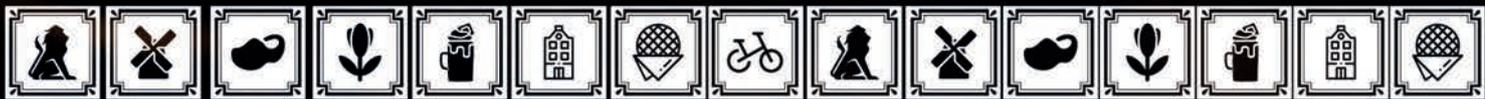
1002

 **Sopa de Ervilha**..... R\$ 38.90

Cremosa sopa de ervilhas com bacon e costela suína desfiada, acompanha torradas e parmesão.



**MARTIN HOLANDESA**



# PRATOS *Típicos*

## 803. *Diny Speciaal*

### O MAIS PEDIDO

Eisbein (delicioso Joelho de porco à pururuca), kassler (bisteca suína defumada), uma deliciosa mistura de salsichas (suína Schublig, da bovina Cervela e de vitela Weisswurst), chucrute, batatas à moda da casa e applesmoes (purê de maçã).

(serve 02 pessoas)

R\$ 189.90

Berñä



MARTIN HOLANDESA





D. Diny



1361 *Oma Diny*



Esse prato conta um pouco da história da D. Diny, nossa querida fundadora, e o carinho que ela tinha por sua família. Em sua composição iremos encontrar purê de batata, salsicha frankfurter, chips de bacon, chucrute e para finalizar com crocância, é polvilhado com farinha de rosca.

R\$ 78.90



1059 *Mignon pindasaus*

Medalhão de filet mignon com pindasaus (molho de amendoim), cogumelos holandeses salteados, stampot de brócolis e cenoura.

R\$ 98.90



891 *Prime Rib suíno*

Delicioso corte nobre da raça Duroc de origem americana, com carne marmorizada, macia e suculenta, ao molho de damasco e arroz típico.

R\$ 98.90



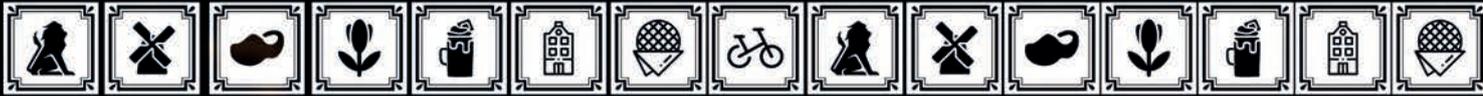
1220 *Stamppot Kassler*

Bisteca suína defumada, salsicha schublig grelhada ao molho holandês, stamppot de cenoura e brócolis.

R\$ 78.90



MARTIN HOLLANDESA



# PANNEKOEK

## *O que é pannekoek?*

O Pannekoek (pronuncia-se panecuque) é um produto de origem exclusivamente holandesa, que pode ser descrito como uma “Panqueca Aberta no Prato”, com recheios incorporados na massa, queijo gouda e queijo prato, gratinados por cima. Aqui na Martin Holandesa resolvemos agregar desde 2007 um cardápio de salgados e tivemos a ideia de trazer o Pannekoek para cá, onde as fazemos na receita original, com os mesmos recheios servidos na Holanda e outros sabores “abrasileirados” por nós! Experimentem esta delícia.

## *História*

No século 17 este prato era preparado em grandes cidades. A história diz que a primeira receita oficial dos Pannekoeken na Holanda surgiu em 1686, onde foi publicado o primeiro livro dos Pannekoeken chamado: O LIVRO DE RECEITAS “O VERDADEIRO COZINHEIRO”. A receita era baseada em ingredientes simples como farinha, leite e ovos, alguns colocavam um pouco de açúcar.

Após a 2ª Guerra Mundial, devido à escassez de matéria-prima, os Pannekoeken eram consumidos em fazendas do interior da Holanda como uma das 5 refeições diárias, onde os sitiantes ou fazendeiros faziam Pannekoeken até no café da manhã.

PANNEKOEK (singular) | PANNEKOEKEN (plural)



**2023**

Bacon, queijos gouda e prato finalizada com nozes e mel.



**MARTIN HOLANDESA**



## Pannekoeken típicas holandesas

2023	Bacon, queijos gouda e prato finalizada com nozes e mel .....	R\$ 59.90
2002	Bacon com queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90
2003	Bacon, cogumelos frescos, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90
2013	Presunto, cogumelos frescos , tomate, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90
2015	Presunto, alho poró, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90
2108	Cogumelos frescos, alho poró, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90

## Pannekoeken brasileiras

2102	Quatro Queijos - gouda, prato, gorgonzola e catupiry .....	R\$ 59.90
2103	Rúcula com tomate seco, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90
2106	Frango desfiado, catupiry, queijos gouda e prato .....	R\$ 54.90

## 1223. Pannekoek típica da praia de Scheveningen

Salmão defumado, palmito, alcaparras e sour cream.

R\$ 59.90



# EXCLUSIVIDADE

## Martin

1588.

**Tomahawk**

**R\$ 419.90**

Carne Black Angus, de aprox. 800g, extremamente succulenta e macia, servida com mousseline trufada, cogumelos à brás, molho de mostarda dijon e tomates holandeses confitados. (Serve 2 pessoas)



MARTIN HOLANDESA



EST. 1873  
**Heineken**

**PRATA**  
DESDE 1876



**BLACK ANGUS**  
CARNE ANGUS SELECIONADA



1589.

## Prime Gold R\$ 349.90

Carne Black Angus VPJ rica em gordura entremuada, de aprox. 500g, folheado a ouro 24k. Arroz piamontese (arroz cremoso com cogumelos salteados com shoyo e aceto balsâmico) e tomates holandeses confitados.

Opção sem folha de ouro R\$ 249.90

Parte da venda deste prato será revertida para o projeto sustentável **Martin Reforest Project** em parceria com a HC<sup>2</sup> de Holambra.



**MARTIN HOLANDESA**

# PRATOS

*contemporâneos*



1590.

## Filet Mignon Trufado

R\$ 118,90

Filet mignon ao molho de demi glace (molho à base de legumes, vinho tinto e fundo escuro de carne), servido com linguine salteado na manteiga de trufas negras.



MARTIN HOLANDESA





985.

## Carre de cordeiro R\$ 178,90

“French rack” servido com mousseline trufada e molho demi glace (molho à base de legumes, vinho tinto e fundo escuro de carne).



MARTIN HOLANDESA



868. Mignon  
*L'ancienne*

Filet Mignon ao molho de mostarda L'ancienne com risoto de alho poró **ou** linguine na manteiga paris.

RS 96,90

1716. Assado de tiras  
*black Angus*

Corte Premium com alto grau de marmoreio e suculência servido com molho demi glace e melado de cana, acompanha um cremoso linguine ao molho Alfredo finalizado com salvia fresca.

RS 118,90



842. Mignon à  
*parmegiana*

Filet mignon empanado coberto com um delicioso molho de tomates frescos, gratinado com queijos muçarela e parmesão acompanhado de arroz branco e fritas **ou** linguine na manteiga de ervas.

RS 96,90



ESCOLHA  
O PONTO DE  
CARNE



MAL PASSADO

PONTO MENOS

AO PONTO

PONTO MAIS

BEM PASSADO



### 801. Martin *ribs*

Costelinha com molho barbecue, fritas gratinadas com queijos gouda, prato e bacon. (Serve 2 pessoas)

**RS 149,90**

### 1363. Frango *supreme*

Filet de frango recheado com espinafre e tomate seco ao molho velouté de cogumelos e espagete salteado na manteiga de tomilho fresco.

**RS 74,90**



### 865. Camarão *gratinado*

Camarão com creme de catupiry, purê de abóbora, arroz branco e fritas. (serve 2 pessoas).

**RS 186,90**

### 1018. Abadejo *velouté*

Abadejo ao molho velouté de cogumelos frescos e risoto de espinafre.

**RS 98,90**



**MARTIN HOLANDESA**

# FUSION *food*



849. Mignon  
*stroopwafels*



Em sua composição encontramos a combinação de risoto de parmesão e a maravilhosa Stroopwafel (bolacha típica holandesa), filet mignon grelhado ao molho de hibisco, o qual traz o charme e o aroma da cidade das flores.

RS 96.90



856. Speculaas  
*Kip*



Este prato carrega a história do Sr. Martin, nosso fundador, com a inclusão da sua receita única de Speculaas, uma bolacha típica de especiarias e canela. A crosta crocante do frango é feita com Speculaas e parmesão, que traz um sabor agridoce para o prato e o equilíbrio perfeito se dá pelo molho da mostarda de dijon aveludado e marcante acompanhado de risoto de Curry com ervilhas frescas.

RS 78.90

“Pensando em promover sabores ainda desconhecidos, desenvolvi os pratos Mignon Stroopwafels e Speculaas Kip para trazer ao nosso cardápio o conceito de Fusion Food. Convido você a embarcar nessa experiência.”

*Chef David Inaba*

# PRATOS *vegetarianos*

## 1591. Linguine *Trufado*

Linguine salteado com trufas negras.

R\$ 52,90



## 1359. Risoto de *abóbora cabotiá*

Delicioso risoto de abóbora cabotiá, servido com uma crocante farofa de castanha de caju e broto de agrião.

R\$ 52,90



## 1265. Strogonoff de *cozumes*

Cogumelos paris e shitake ao molho de catchup, mostarda e creme de aveia, arroz branco e fritas.

R\$ 62,90



## 1592. PRATO *vegano*

Cogumelos paris frescos e abobrinha grelhada, servido com molho de leite de aveia com açafrão da terra, arroz branco e microgreens.

R\$ 52,90



## PORÇÕES *extras*

- 924. Arroz típico ..... R\$ 32,90  
Arroz com curry, bacon, alho poró e repolho roxo
- 920. Appelmoes ..... R\$ 24,90  
Purê de maçã
- 921. Arroz branco ..... R\$ 18,90



MARTIN HOLANDESA



*Coca-Cola*

336 Coca-Cola perfeita 250ml.....R\$ 6.90

337 Coca-Cola sem açúcar.....R\$ 6.90

- 239 Água Prata (300ml) .....R\$ 8.50
- 240 Água Prata c/ gás (300ml) .....R\$ 8.50
- 204 Fanta Laranja (lata) .....R\$ 7.50
- 333 Fanta Guaraná (lata) .....R\$ 7.50
- 230 Fanta Guaraná zero (lata) .....R\$ 7.50
- 233 Fys Laranja-Pera (lata) .....R\$ 7.50
- 236 Fys Limão Siciliano (lata) .....R\$ 7.50
- 219 Schweppes Tônica (lata) .....R\$ 7.90
- 231 Schweppes Tônica zero (lata).....R\$ 7.90
- 210 Schweppes Citrus (lata) .....R\$ 7.90
- 338 Itubaína Retrô long neck .....R\$ 7.90
- 334 Sprite Lemon Fresh (lata) .....R\$ 7.90
- 224 Energético Red Bull (lata).....R\$ 21.90

## SUCOS

- 112 Laranja (400ml) .....R\$ 12.90
- 111 Limão (400ml) .....R\$ 12.90
- 110 Sucos de polpa (400ml) .....R\$ 14.90  
Abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, morango e frutas vermelhas.
- 1076 Sucos de polpa misto (400ml) .....R\$ 16.90  
Morango com laranja, abacaxi com laranja e maracujá com laranja.
- 130 Sucos de polpa com leite (400ml) .....R\$ 14.90
- 774 Sucos de polpa com leite condensado (400ml) .....R\$ 17.90
- 116 Limonada Suíça (400ml).....R\$ 15.90  
Sprite, limão e leite condensado.
- 115 Suco Verde .....R\$ 29.90  
Especialidade da casa. Tradicional e refrescante!  
Nossa perfeita mistura de limão, maçã verde, salsinha e hortelã.



## CAFÉS

- 601 Espresso .....R\$ 7.90
- 744 Espresso orgânico.....R\$ 7.90  
Intensidade: 7  
Notas: amadeiradas, nozes e cacau.
- 789 Espresso Chapada Diamantina .....R\$ 7.90  
Intensidade: 4  
Notas: frutadas e de cacau, corpo aveludado, acidez média.
- 746 Espresso decaf .....R\$ 7.90  
Intensidade: 3  
Notas: amaro e tostado.
- 754 Drip Coffee Dark Roast .....R\$ 14.90  
Dose individual. Pronto para filtrar direto na xícara.
- 603 Café com leite .....R\$ 9.50
- 708 Espresso carioca .....R\$ 7.90  
Espresso extraído com um pouco mais de água, suavizando a bebida.
- 709 Espresso citroen .....R\$ 8.90  
Espresso servido com raspas de limão.
- 712 Koffie met slagroom .....R\$ 11.90  
Café espresso com Chantilly.
- 713 Dubble koffie .....R\$ 13.90  
Café espresso duplo.
- 715 Koffie met kaneel .....R\$ 13.60  
Leite vaporizado com uma dose de espresso, coberto levemente com canela.
- 605 Cappuccino Martin .....R\$ 14.90  
Deliciosa mistura de capuccino com leite vaporizado e chocolate em pó.
- 716 Cappuccino italiano .....R\$ 16.90  
Espresso, leite vaporizado e chocolate em pó 70% cacau.
- 747 Koffie Caramelo .....R\$ 24.90  
Espresso, xarope de caramelo, leite cremoso e stroopwafel.



# Sodas Italianas

350ml

735. Maça verde.....	R\$ 29.90
736. Limão siciliano.....	R\$ 29.90
737. Cranberry.....	R\$ 29.90
738. Morango.....	R\$ 29.90
739. Melão.....	R\$ 29.90
742. Gengibre.....	R\$ 29.90
740. Maracujá Vermelho.....	R\$ 29.90

*Morango*

*Maça verde*

*Gengibre*



## SODAS

Combinação refrescante de xarope de frutas, Club Soda e gelo.



MARTIN HOLANDESA

# Chopp e CERVEJAS



**1242**  
**CHOPP HEINEKEN**  
300ml.....R\$ 12,90



**477**  
**CHOPP BLUE MOON**  
300ml .....R\$ 19,90



 **301. HEINEKEN** **R\$ 12,90**

Lager de coloração dourada, sabor frutado, intenso e refrescante. 330ml.

**BALDE**  
5 long necks **R\$ 59,90**



 **451. HEINEKEN 0.0** **R\$ 12,90**

Cerveja de puro malte, feita com ingredientes naturais, de baixa caloria; apenas 69kcal por unidade. 330ml.



 **459. BLUE MOON** **R\$ 19,90**

Como uma witbier, é produzida com cevada, trigo, semente de coentro e laranja valência. Uma experiência refrescantemente saborosa e acima do comum. 355ml.



 **465. LAGUNITAS** **R\$ 19,90**

Coloração dourada brilhante com uma marcante presença em aroma e sabor de lúpulos americanos. Tem um alto amargor, condizente com seu estilo e sua proposta. Ipa refrescante e fácil de beber. 355ml.



 **373. EISENBahn UNFILTERED** **R\$ 17,90**

Cerveja não filtrada criada através de um processo artesanal, de cor dourada turva, refrescante e fácil de beber. **Gire a garrafa suavemente de cabeça para baixo** para misturar as partículas não filtradas ao líquido. Esse é o detalhe que faz a diferença no sabor. 600ml.



 **349. EISENBahn PILSEN** **R\$ 17,90**

Produzida com 100% de malte de cevada, é uma lager refrescante, com coloração dourada e aspecto límpido. Seu aroma exibe notas de cereais e malte. 600ml.



 **ESTRELLA GALICIA**  
**425. 600ml R\$ 18,90**  
**472. 355ml R\$ 11,90**

Lager de cor dourada com espuma cremosa, persistente e boa carbonatação.

**BALDE**  
5 long necks **R\$ 54,90**



 **486. 1906 LA MILNUEVE** **R\$ 18,90**

Coloração âmbar, translúcida. Sabores maltados em destaque. Amargor em equilíbrio com dulçor caramelizado dos maltes. Cremosa, de boa carbonatação, corpo médio e médio aquecimento alcoólico.



### 315. ERDINGER DUNKEL

R\$ 38,90

Weizen escura com leve toque de toffe/chocolate proporcionados pelos maltes tostados. Aroma complexo, fruto da mistura dos aromas de banana e cravo. Refermentada em garrafa. 500ml.



### 316. ERDINGER WEISSBIER

R\$ 38,90

Leve, viva e muito refrescante. Dourada e turva, coroada com um creme branco, denso e persistente. Seu aroma apresenta trigo, aveia, levedura e um leve toque de banana cítrica, com toque especial de malte adocicado. 500ml.



### 341. BADEN CRISTAL

R\$ 28,90

Uma Pilsen saborosa, leve e refrescante, com aroma floral de lúpulo e leve dulçor dos maltes especiais. 600ml.



### 364. BADEN GOLDEN

R\$ 28,90

Cerveja de alta fermentação. Com aromas intensamente frutados. Recebe na sua composição canela e frutas vermelhas, que lhe conferem um paladar adocicado junto com um corpo leve e baixo amargor. 600ml.



### 344. BADEN WITBIER

R\$ 28,90

Cerveja de trigo com adição de laranja e sementes de coentro, tem corpo leve e baixo amargor. No aroma, o caráter cítrico predomina com leves notas do coentro. A laranja ajuda a reforçar o caráter frutado da bebida, trazendo bastante refrescância. 600ml.



### 343. BADEN IPA

R\$ 28,90

Uma cerveja que equilibra o amargor com o intenso aroma e sabor cítricos provenientes do lúpulo e da adição de suco de maracujá. 600ml.



### 471. BADEN PEACH

R\$ 28,90

Uma cerveja de trigo não filtrada que apresenta delicados aromas e sabores de pêssego, proporcionando uma intensa sensação de refrescância ao paladar. 600ml.



### 368. AMSTEL ULTRA SEM GLÚTEN

R\$ 11,50

Amstel Ultra é Amstel com apenas 72 calorias, sem glúten, baixa em carboidratos e com 4% de teor alcoólico. 275ml.



### EISENBAHN

R\$ 12,90

- 345. Eisenbahn Weizenbier
- 346. Eisenbahn Pale Ale
- 348. Eisenbahn IPA
- 367. Eisenbahn Session IPA
- 355ML



## SUAS GARRAFAS DE VIDRO PODEM VIRAR PRÊMIOS

*e salvar o planeta.*

Um projeto pioneiro no País com foco na sustentabilidade, parceria entre a Martin Holandesa e a Heineken, fazem suas garrafas de vidro virarem prêmios. Em nosso estacionamento está localizado uma estação de coleta de garrafas vazias de long-neck, basta ler o QRCode e se cadastrar, depositar as garrafas e, a cada 12 longnecks vazias que depositar, a Heineken lhe dará uma long-neck cheia para consumir aqui em nosso restaurante.

Confira o regulamento em [www.martinholandesa.com.br](http://www.martinholandesa.com.br)





# Drinks



- 1324 **Drink das flores** ..... R\$ 44.90  
Beg Gin, syrup de violeta, ginger ale, pimenta rosa, hibisco, canela defumada e flores.
- 1515 **Gin clássico** ..... R\$ 37.90  
Beg Gin Modern, tônica, zimbro, aniz estrelado, alecrim e uma rodela de limão siciliano.
- 1650 **Gin maracujá** ..... R\$ 39.90  
Beg Gin, tônica, Maracuja, Manjeriçao e gelo.
- 1651 **Gin frutas vermelhas** ..... R\$ 39.90  
Beg Gin, frutas vermelhas, tônica, suco de limão, xarope de açúcar, gelo e garnish de limão.
- 1652 **NY Sour** ..... R\$ 37.90  
Jack Daniels, suco de limão, xarope de açúcar e vinho tinto.
- 1274 **Moscow Mule** ..... R\$ 37.90  
Vodka, suco de limão, ginger ale, syrup de açúcar e espuma de limão siciliano.
- 1655 **Drink Stroopwafel** ..... R\$ 44.90  
Baileys, vodka, farofa de Stroopwafel, espuma de mocha e uma mini Stroopwafel.
- 1654 **Ginger Lime** ..... R\$ 37.90  
Whisky Jameson, ginger ale, suco de limão, gelo e garnish de laranja.
- 1655 **D'Martin Fizz** ..... R\$ 39.90  
Aperol, vodka, syrup de tangerina, syrup de maracujá, suco de limão, soda noll, gelo e espuma cítrica.
- 1518 **Sweet Vênus** ..... R\$ 37.90  
Prosecco, vodka, pêsego em calda, leite condensado e decorado com calda de caramelo.
- 1511 **Pink Panther** ..... R\$ 37.90  
Charmosa mistura de cachaça Cabaré Amburana, cointreau, mix cítrico e espuma de limão.



1069	<b>Aperol</b>	.....	<b>R\$ 34,90</b>
	Aperol, laranja, prosecco e gelo.		
1656	<b>Mojito morango</b>	.....	<b>R\$ 34,90</b>
	Rum, água com gás, morango, limão, hortelã e gelo.		
1070	<b>Mojito limão</b>	.....	<b>R\$ 34,90</b>
	Rum, água com gás, limão, hortelã, açúcar e gelo.		
1660	<b>Soft Violet</b>	.....	<b>R\$ 29,90</b>
	Drink não alcoólico de suco de limão siciliano, syrup de violet, morangos, flor e Club Soda.		

## Caipirinhas

### CAIPIRINHAS TRADICIONAIS

Limão, morango e maracujá

502	Vodka Smirnoff	.....	<b>R\$ 29,90</b>
503	Vodka Absolut	.....	<b>R\$ 39,90</b>
504	Vinho	.....	<b>R\$ 27,90</b>
1664	Dom Tápparo Branca	.....	<b>R\$ 24,90</b>
1803	Dom Tápparo 6 anos Amburana	.....	<b>R\$ 29,90</b>
506	Saquê	.....	<b>R\$ 29,90</b>
507	Rum Bacardi Prata	.....	<b>R\$ 29,90</b>

### CAIPIRINHAS ESPECIAIS

Tangerina com picolé de abacaxi;  
Frutas vermelhas com picolé de uva.

512	Vodka Smirnoff	.....	<b>R\$ 34,90</b>
513	Cachaça	.....	<b>R\$ 34,90</b>
514	Saquê	.....	<b>R\$ 34,90</b>
515	Vodka Absolut	.....	<b>R\$ 44,90</b>
1804	Dom Tápparo Branca	.....	<b>R\$ 34,90</b>
1805	Dom Tápparo 6 anos Amburana	.....	<b>R\$ 39,90</b>

## DESTILADOS

551	Tequila José Cuervo	.....	<b>R\$ 34,90</b>
531	Vodka Smirnoff	.....	<b>R\$ 24,90</b>
547	Vodka Absolut	.....	<b>R\$ 29,90</b>
550	Steinhaeger Double W.	.....	<b>R\$ 29,90</b>
533	Rum Bacardi Prata	.....	<b>R\$ 24,90</b>
1256	Conhaque Fundador	.....	<b>R\$ 34,90</b>
1237	Gin Beg	.....	<b>R\$ 29,90</b>
1658	Cabaré 15 anos	.....	<b>R\$ 47,90</b>
1659	Dom Tápparo Duas Madeiras	.....	<b>R\$ 47,90</b>
1801	Dom Tápparo Amburana 6 anos	.....	<b>R\$ 34,90</b>
1802	Dom Tápparo Branca	.....	<b>R\$ 22,90</b>
1806	Licor Dom Tápparo Doce de Leite	.....	<b>R\$ 24,90</b>
1807	Licor Dom Tápparo Jenipapo	.....	<b>R\$ 24,90</b>
526	Johnnie Walker Red Label	.....	<b>R\$ 29,90</b>
527	Johnnie Walker Black Label	.....	<b>R\$ 34,90</b>
528	Jack Daniels	.....	<b>R\$ 34,90</b>
550	Amaretto	.....	<b>R\$ 29,90</b>
519	Baileys	.....	<b>R\$ 29,90</b>
520	Cointreau	.....	<b>R\$ 34,90</b>
569	Jagermeister	.....	<b>R\$ 29,90</b>
523	Licor 43	.....	<b>R\$ 34,90</b>



MARTIN HOLANDESA

**PRATA**  
DESDE 1876

# High Tea

*Martin*



**MARTIN HOLANDESA**





Doces Gourmets



Briochescakes



Sanduíches



Sugestão:  
*espumante  
ou rosé*  
(NÃO INCLUSO)

## Tradição Europeia da alta nobreza. Um conceito de chá da tarde

**O High Tea consiste em uma torre com três níveis de produtos Martin:**

três deliciosos sanduíches; um de salmão defumado e sour cream, um de presunto tipo Parma com cream cheese, mostarda e alcaparras e, um de creme de ovos com relish de pepino. Briochescakes (receita exclusiva) com geleias artesanais e maravilhosos doces gourmet Martin.

Serve duas pessoas

De Terça às Sextas - das 15h às 18h

Sábados e Domingos - das 16h às 18h

Somente com reserva



**MARTIN HOLANDESA**

Considerado um dos restaurantes mais sustentáveis do estado de São Paulo.

01

## ESTAÇÃO DE COLETA HEINEKEN



Um projeto inédito no país, com foco na sustentabilidade, parceria entre a Martin Holandesa e a Heineken, fazem suas garrafas de vidro virarem prêmios. Em nosso estacionamento está localizado uma estação de coleta de garrafas vazias de long-neck, basta ler o Q.R.Code e se cadastrar, depositar as garrafas e, a cada 12 long-necks vazias que depositar, a Heineken lhe dará uma long-neck cheia para consumir aqui em nosso restaurante.



02

## ULTRAGAZ - COMPOSTEIRA A GÁS

ultragaz

Em parceria com a Ultragaz, trouxemos uma solução para todos os restos de comida descartados no restaurante.

1. Todos o restos de comida dos pratos dos clientes, além de materiais orgânicos, são descartados na recicladora;
2. A máquina entra em um processo de decomposição do alimentos que demora entre 6 à 8 horas;
3. O alimento é reduzido em 90% e é transformado em um composto orgânico que serve para a adubação de flores.



03

## INCHARGE - CARREGADOR DE VEÍCULOS ELÉTRICOS



Desde 2018, a Martin Holandesa foi o primeiro restaurante da R.M.C. (Região Metropolitana de Campinas) a instalar um ponto de carregamento para carros elétricos e híbridos plug-in, com cargas sem custo para nossos clientes.



04

## ENERGIA SOLAR + CARPORT (INOVAÇÃO)

Energia fotovoltaica é a energia elétrica produzida a partir de luz solar e pode ser produzida mesmo em dias nublados ou chuvosos. Quanto maior for a radiação solar maior será a quantidade de eletricidade produzida. A energia fotovoltaica é uma tecnologia 100% comprovada. A Martin Holandesa, inovou em além de fornecer painéis e inversores solares WEG e BYD, inovou também nas estruturas de CARPORT, com seu sistema exclusivo de coberturas de uma fundação em toda a extensão do estacionamento.





05



A Martin Holandesa em parceria com a HC2, preocupados com o Aquecimento Global e com as mudanças climáticas, te convidam para fazer parte da neutralização do carbono emitido pela queima de gasolina e diesel, decorrente da sua vinda até aqui, através do plantio de árvores nativas em Holambra. Cada muda poderá ser nomeada com o nome de sua escolha, como algum membro da família, e assim ajudar o meio ambiente!

PLANTE UMA ÁRVORE EM HOLAMBRA!



ACESSE O QR CODE ACIMA E SAIBA COMO PARTICIPAR.

06

## REDUÇÃO DE ATITUDES DEGRADÁVEIS

A Martin adotou o uso dos canudos de papel como uma alternativa para evitar o impacto ambiental dos canudinhos de plástico. Não só isso, mas um conjunto de ações como: sacolas de papel, jogo americano de couro sintético, não uso de copos descartáveis pelos colaboradores, impressora frente e verso, iluminação em led, impressora compartilhada e conscientização dos colaboradores sobre as atitudes sustentáveis.



07

## COLETA SELETIVA

A reciclagem reduz de forma importante o impacto sobre o meio ambiente: diminui as retiradas de matéria-prima da natureza, gera economia de água e energia e reduz a disposição inadequada do lixo. Além disso, é fonte de renda para os catadores. Fazemos reciclagem de papel, papelões, vidros e também a Reciclagem de Óleo que é recolhida por uma empresa de Paulínia, que transforma óleo em biodiesel.



08

## CISTERNAS

Temos 2 Cisternas pluviais com sistema "FIRST FLUSH" com capacitação de água pluvial em toda a área coberta da Martin, que usamos para regar os canteiros (automatizado) e lavagem de pisos. E inovamos ao instalar uma cisterna para a coleta de água dos 10 aparelhos de ar-condicionado, onde, captamos aquela água de condensação, que sai de cada aparelho e usamos para a lavagem de uniformes e panos. Você sabia que cada aparelho de ar condicionado pode gerar quase 10 litros por hora, em um dia de calor intenso?



09

## JARDIM BEE FRIENDLY



Em parceria com o Veiling Holambra temos um jardim sustentável, baseado nas abelhas. Ao visitar as flores em busca de néctar, as abelhas transferem grãos de pólen de uma flor para a outra, permitindo a fertilização e reprodução das plantas. Esse ciclo é muito importante para a formação da biodiversidade e a reprodução de muitas espécies vegetais, além de contribuir para a produção de alimentos. O projeto é uma iniciativa dedicada à preservação de abelhas nativas e outros polinizadores em conjunto com o cultivo de flores e plantas que os atraem. Este projeto é uma resposta ao crescente reconhecimento da importância que esses pequenos insetos desempenham em nosso ecossistema.





# CURIOSIDADES sobre a Holanda



O nome oficial do país é **Reino dos Países Baixos (Nederland)**. Holanda é uma região dos Países Baixos que inclui as principais cidades, como Amsterdam (capital), Rotterdam (possui o maior porto do mundo) e Den Haag (onde fica a monarquia), sendo dividida em duas partes, Holanda do Norte e Holanda do Sul.

Tendo apenas 400 km de Norte à Sul, e 200 km de Leste à Oeste, os Países Baixos têm uma população estimada em **17.100.475** (fevereiro de 2017). Um país muito pequeno, mas berço de grandes marcas como Heineken, KLM, Amstel, Shell, C&A, Booking, Endemol, Akzo Nobel, Philips, ABN Bank, Makro, entre outros.

Cerca de 40% do território holandês fica abaixo do nível do mar, ficando a menos de 1 metro acima, e existem mais bicicletas do que habitantes no país. São mais de 18 milhões para 17,1 milhões de pessoas.

A cidade de Amsterdam foi totalmente construída sobre pilares de madeira com onze metros de profundidade e a arquitetura da Holanda é conhecida pelo seu estilo funcional e inovador.

## Significado das Fachadas Martin

Cada fachada holandesa possui um **nome e história!** Conheça um pouco mais das nossas lindas fachadas na lateral da Martin!



### Klokgevel 1660 - 1790

Essa fachada é um modelo que imita a forma de sino, com linhas arredondadas.

No século 17, o KLOKGEVEL menor era simples e decorado com ornamentos.

A construção da fachada em Amsterdam é do período ± 1660 à ± 1790, e as fachadas do século 17 são diferentes das fachadas do século 18.

### Krommeniegevel 1720 - 1810

Essa fachada é um modelo em curvas da região de Zaans, no bairro de Krommenie.

Era feita com uma madeira muito usada no século XVII, mas hoje existem poucos modelos desta fachada.

### Trapgevel 1600 - 1665

Essa fachada é um modelo que imita escada, sendo a fachada tradicional frontal mais antiga.

O TRAPGEVEL era amplamente utilizado por causa do clima úmido e da neve.

Era exigido nos telhados íngremes, especialmente nos Países Baixos.

### Tuitgevel 1620 - 1720

Essa fachada é em formato de funil invertido que foi muito usada na Holanda entre 1620 e 1720 para armazéns e em muitas casas de trabalhadores.

A fachada do bico era usada na parte traseira de um edifício, enquanto a frente do edifício recebia uma fachada muito mais chique.

Exemplo disso é a Câmara Municipal da cidade de Gouda.

### Halsgevel 1640 - 1775

Essa fachada é um modelo que tem aspecto de pescoço, com o fechamento lateral em adornos.

Esta fachada típica é de Amsterdam e a origem provém do TRAPGEVEL: sendo assim, o HALSGEVEL é de uma única escada.

### Klokgevel 1660 - 1790

Assim como a primeira fachada, essa é em um modelo de sino.

No século 18, o KLOKGEVEL era utilizado juntamente com o Louis XV (Rei da França): ornamentos, com peças mais lúdicas e sempre mudando o topo da coroa.



Fonte: Tony Hulshof.





## Moinhos de Vento

Por estar a um metro abaixo do nível do mar, a Holanda é vulnerável a enchentes. Por isso, os holandeses construíram diques, fortificações e moinhos para secar seus lagos e pântanos.

### *Você sabia?*

Inaugurado em 12 de julho de 2008, o Moinho Povos Unidos, localizado em nossa cidade de Holambra, é considerado o moinho mais alto de toda América Latina!

Foto: Alexandre Macedo.

## Na Holanda tem Rei...



... e ele se chama Willem-Alexander, que sucedeu sua mãe, a Rainha Beatrix em 2013. Holambra recebeu a visita da família real em 2003, e Kelly Gerritsen, nossa proprietária, organizou o almoço oficial na época!

Em 27 de abril, o aniversário da monarquia holandesa é motivo de comemoração por todo o país! No Dia do Rei, todos se vestem de laranja e comemoram com muita energia.

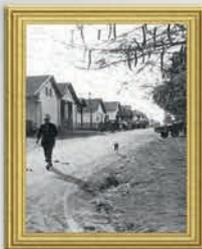


### *Dia do Rei*

Em Holambra o Dia do Rei é comemorado todos os anos e na Martin sempre inovamos com surpresas temáticas, seja nos produtos, eventos, promoções e até nas decorações!

E por que o laranja? A cor laranja é a cor oficial da dinastia reinante no país, a dinastia Oranje-Nassau, "oranje" em holandês significa laranja.

## 1948 - Imigração holandesa



O atual município de Holambra começou com a chegada dos primeiros imigrantes holandeses em 5 de junho de 1948. O trabalho mútuo em comunidade ajudou a formar os primeiros sítios e as primeiras plantações. Holambra se firma no cenário nacional e internacional como Cidade das Flores.

O Museu Histórico e Cultural de Holambra, localizado na Av. Maurício de Nassau, expõe esta história através de um acervo de duas mil fotos, réplicas de casas de pau-a-pique e alvenaria mobiliadas da época, como, também, objetos, maquinarias e tratores utilizados pelos imigrantes.



### *Em 1955...*

... Sr. Martin e D. Diny vieram para Holambra e fundaram a Martin Holandesa, a primeira Confeitaria e Padaria holandesa da região, atendendo aos moradores e aos raros turistas que visitavam a cidade.

## Dia de São Nicolau

São Nicolau ou "Sinterklaas" foi um bispo, conhecido como santo das crianças, marinheiros, mercadores e endividados. A história conta que ele cavalgava pela cidade distribuindo presentes às crianças.

Em homenagem ao santo, famílias passaram a se reunir, trocar presentes e agradecerem pelo ano nos dias 5 e 6 de dezembro. Em Holambra, todos os anos é celebrado o Dia de São Nicolau no domingo anterior à data!

Uma tradição é a degustação de bolachas feitas à base de canela com especiarias. O filho mais velho tem o privilégio de repartir e distribuir cada pedaço. Acredita-se que comer essas bolachas traz boa sorte e união para o próximo ano.

### *Anos de Tradição*

A Martin Holandesa foi a primeira Confeitaria que confeccionou os produtos de São Nicolau para os moradores de Holambra, tradição essa que é mantida desde 1955.

Os mais procurados são: Speculaas Pop (Boneco de São Nicolau), Gevulde Harten (Coração recheado), Pepernootjes (Bolinhas de Speculaas), Speculaas Rok (Saia de São Nicolau), e muito mais! Venha nos fazer uma visita no final do ano!



MARTIN HOLANDESA

  
**MARTIN HOLANDESA**  
RESTAURANTE



A Martin Holandesa agradece aos parceiros:



## HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Segunda: 09h às 16h  
Terça a Sábado: 09h às 23h  
Domingo: 09h às 21h



### PET FRIENDLY

Uma área separada para os pets com água fresca.

 (19) 3802-1295  (19) 99679-1295

R. Dória Vasconcelos 144 - Centro  
Boulevard Holandês

  [martinholandesa](https://www.facebook.com/martinholandesa)  
[martinholandesa.com.br](https://www.martinholandesa.com.br)

### IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

VERIFIQUE AS FORMAS DE PAGAMENTO  
NA ENTRADA DO RESTAURANTE OU  
PERGUNTE A UM DE NOSSOS ATENDENTES.

De acordo com a lei nº 13.419/2017,  
o pagamento da taxa de serviço  
de 10% é opcional.

A EMISSÃO DO CUPOM FISCAL COM C.P.F.  
DEVE SER SOLICITADA PELO CLIENTE, SE DESEJADO,  
ANTES DE FECHAR A CONTA.

A Martin reserva todos os direitos de alteração  
de qualquer item do cardápio, sem aviso prévio.

**CONSUMIDOR:** O acesso às dependências  
onde são preparados e armazenados os alimentos  
é garantido por Lei nº 8.431, de 17 de Julho de 1995.

**PROCON: 151**

Não servimos bebidas alcoólicas para  
menores de 18 anos de idade.  
Lei do estatuto da criança e do adolescente  
nº 8069, aprovada dia 13 de Julho de 1990.



É proibido fumar neste local.  
*Smoking prohibited in this area.*



**SE BEBER NÃO DIRIJA!**