



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 com o objetivo de atender a comunidade holandesa, que se formava em Holambra. Único confeitiro e padeiro da época, o Sr. Martin teve um período de quase 1 ano, para se adequar à matéria prima daqui, que era muito diferente do país de origem. O Sr. Martin não apenas produzia, mas também utilizava sua charrete para entregar os produtos em domicílio. Aos finais de semana a D. Diny ficava sentada no lindo jardim do lado da padaria e levantava para atender alguns raros turistas que por ali apareciam. Com qualidade e exímia dedicação, foram formando uma forte clientela aqui na rua Dória Vasconcelos, que hoje é conhecida como “Boulevard Holandês”, transformando Holambra em um atrativo turístico, antes mesmo de ser conhecida como “Cidade das Flores”, exclusivamente pela fabricação das famosas bolachas de canela com especiarias, conhecidas como SPECULAAS, que é uma bolacha típica, cuja receita original é segredo de família. 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 inovando e 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(a) e bom apetite! Welkom, eet smakelijk!



BEBIDAS



Coca-Cola

- 336 Coca-Cola perfeita 250ml
- 337 Coca-Cola sem açúcar

R\$ 9

- Água Prata com e sem gás (300ml) R\$ 9
- Refrigerantes (lata) R\$ 9
Fanta laranja, Fanta guaraná/zero, Sprite.
- Schweppes (lata) R\$ 9
Tônica/zero e Citrus/zero.
- Itubaína Retrô long neck R\$ 9
- Energético Monster (lata) R\$ 18
- Baer Mate R\$ 15

SUCOS

- 112 Laranja (300ml) R\$ 15
- 111 Limão (300ml) R\$ 15
- 110 Sucos de polpa (400ml) R\$ 18
Abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, morango e frutas vermelhas.
- 1076 Sucos de polpa misto (400ml) R\$ 18
Morango com laranja, abacaxi com laranja e maracujá com laranja.
- 774 Sucos de polpa com leite condensado (400ml) R\$ 20
- Suco Integral Mitto R\$ 17
Maçã e uva.

experimente

- 113 **SUCO VERDE** R\$ 30

Especialidade da casa. Tradicional e refrescante! Nossa perfeita mistura de limão, maçã verde, salsinha e hortelã.



Sodas Italianas

350ml

- 735. Maçã verde
- 736. Limão siciliano
- 738. Morango
- 740. Maracujá Vermelho

R\$ 29

SODAS

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



Chopp e CERVEJAS



- 1242 **CHOPP HEINEKEN** 300ml R\$ 14

CHOPPS SAZONAIS 300ml

SUJEITO À DISPONIBILIDADE

- 477. **BLUE MOON** R\$ 24
- 484. **LAGUNITAS** R\$ 24



- 301. **HEINEKEN** R\$ 14
- 451. **HEINEKEN 0.0** R\$ 14



- 349. **EISENBAHN PILSEN** R\$ 18



- 459. **BLUE MOON** R\$ 24
Como uma witbier, é produzida com cevada, trigo, semente de coentro e laranja valência. Uma experiência refrescantemente saborosa e acima do comum.



- 2756. **PAULANER WEISSBIER** R\$ 36
Cerveja de trigo leve e frutada, com um sabor delicado de levedura. Possui reluzente cor laranja e grande espuma. Cerveja não filtrada que lhe permite manter a sua autenticidade natural.



- 368. **AMSTEL ULTRA SEM GLÚTEN** R\$ 13



- 340. **AMSTEL** R\$ 18



- 465. **LAGUNITAS** R\$ 24
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.



- 2757. **PAULANER WEISSBIER DUNKEL** R\$ 36
Possui em sua composição um teor de trigo maltado escuro maior que as cervejas claras de trigo, daí a sua cor castanha.



BADEN BADEN

- 341. **Cristal** R\$ 29
- 344. **Witbier** R\$ 30
- 343. **IPA** R\$ 30

LEGENDA: Holanda Brasil EUA Alemanha



Drinks



- 1324 **Drink das flores** R\$ 49
Beg Gin, syrup de violeta, ginger ale, pimenta rosa, hibisco, canela defumada e flores.
- 1515 **Gin clássico** R\$ 39
Beg Gin Modern, tônica, zimbro, aniz estrelado, alecrim e uma rodela de limão siciliano.
- 1650 **Gin maracujá** R\$ 44
Beg Gin, tônica, maracujá, manjeriço e gelo.
- 1651 **Gin frutas vermelhas** R\$ 44
Beg Gin, frutas vermelhas, tônica, suco de limão, xarope de açúcar, gelo e garnish de limão.
- 1652 **NY Sour** R\$ 38
Jack Daniels, suco de limão, xarope de açúcar e vinho tinto.
- 1274 **Moscow Mule** R\$ 38
Vodka, suco de limão, ginger ale, syrup de açúcar e espuma de limão siciliano.
- 1653 **Drink Stroopwafel** R\$ 44
Baileys, vodka, farofa de Stroopwafel, espuma de mocha e uma mini Stroopwafel.
- 1654 **Ginger Lime** R\$ 38
Whisky Jameson, ginger ale, suco de limão, gelo e garnish de laranja.
- 1655 **D'Martin Fizz** R\$ 44
Aperol, vodka, syrup de tangerina, syrup de maracujá, suco de limão, soda noll, gelo e espuma cítrica.
- 1518 **Sweet Vênus** R\$ 38
Prosecco, vodka, pêssego em calda, leite condensado e decorado com calda de caramelo.

- 1511 **Pink Panther** R\$ 39
Charmosa mistura de cachaça Cabaré Amburana, cointreau, mix cítrico e espuma de limão.
- 1069 **Aperol** R\$ 35
Aperol, laranja, prosecco e gelo.
- 1656 **Mojito morango** R\$ 35
Rum, água com gás, morango, limão, hortelã e gelo.
- 1070 **Mojito limão** R\$ 35
Rum, água com gás, limão, hortelã, açúcar e gelo.
- 1660 **Soft Violet** R\$ 29
Drink não alcoólico de suco de limão siciliano, syrup de violeta, morangos, flor e Club Soda.

Caipirinhas

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS Limão, morango e maracujá.

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

- | | | | | | |
|------|--------------------|--------|------|--------------------|--------|
| 502 | Vodka Smirnoff | R\$ 29 | 512 | Vodka Smirnoff | R\$ 35 |
| 503 | Vodka Absolut | R\$ 39 | 514 | Saquê | R\$ 35 |
| 504 | Vinho | R\$ 28 | 515 | Vodka Absolut | R\$ 45 |
| 1664 | Dom Tapparo Branca | R\$ 24 | 1804 | Dom Tapparo Branca | R\$ 35 |
| 506 | Saquê | R\$ 29 | | | |

CACHAÇAS E WHISKIES

50ml

- | | | | | | |
|------|---------------------------|--------|-----|----------------------------|--------|
| 1658 | Cabaré 15 anos | R\$ 48 | 526 | Johnnie Walker Red Label | R\$ 30 |
| 1659 | Dom Tapparo Duas Madeiras | R\$ 48 | 527 | Johnnie Walker Black Label | R\$ 36 |
| | | | 528 | Jack Daniels | R\$ 36 |



MARTIN HOLLANDESA

ENTRADAS & PORÇÕES

Martin

925.

TRIO DA CASA O QUERIDINHO

Croquetes holandeses (8 unid), mix de salsichões, deliciosas batatas com bacon, gratinadas com queijos gouda e prato.

R\$ 134



902. CANAPÉS DE BANANA DA TERRA

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

R\$ 39



CROQUETE HOLANDÊS

Tradicional croquete cremoso nos sabores (8 unid):

912. Frango desfiado R\$ 39
2748. Meia porção R\$ 24



2746. Bitterballen de carne R\$ 44
2747. Meia porção R\$ 27



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\$ 74



1717. COUVERT FUSION

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

R\$ 129



903.

MIGNON À GORGONZOLA

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

R\$ 138

1320. **COUVERT MARTIN** R\$ 35
Deliciosa pasta de blue cheese, manteiga trufada, azeite com ervas, acompanha torradas e pão Didam Martin.

 1576. **BATATA OORLOG** R\$ 64
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\$ 38
A tradicional!

906. **MIX SALSICHÕES** R\$ 72
 Uma deliciosa mistura de salsichas (suínas Schublig e Frankfurter, da bovina Cervela e de Vitela Weisswurst) aceboladas.



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 brioche.

R\$ 98



DIDAM

O DELICIOSO HOT DOG HOLANDÊS

 1105 **DIDAM** R\$ 59
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
Típico brunch holandês com presunto, bacon, ovos e mix de queijos (gouda e prato) em duas fatias de pão integral ou branco Martin.

2749 **ARNHEM** R\$ 58
Sanduíche de presunto tipo parma, frietsaus temperada, rúcula, queijo gouda servidos no pão branco Martin.

2758 **HAMBÚRGUER TRUFADO** R\$ 68
Blend de carne bovina Black Angus VPJ, com queijo parmesão trufado, generosas folhas de rúcula, molho especial da casa (frietsaus e alho tostado) servido no pão brioche.

1318 **HAMBÚRGUER LEIDEN** R\$ 56
Pão brioche, hambúrguer de frango, queijo gouda, tomate, alface americana e molho de alho.

1128 **HAMBÚRGUER AMSTERDAM** R\$ 59
Pão brioche, blend de carne bovina Black Angus VPJ, queijo gouda, tomate, alface americana e molho de alho.



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



SALADAS

Martin



984.
Salada das Flores R\$ 73

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.

Salada Caesar

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

- 1034. MIGNON R\$ 84
- 860. FRANGO R\$ 63
- 2750. SEM PROTEÍNA R\$ 49

Salada Caesar *mignon*



SOPAS

autênticas holandesas



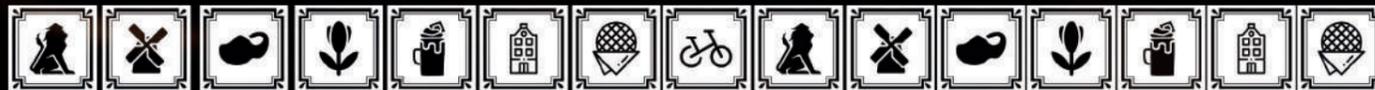
1001.
 **Sopa de Tomate** R\$ 39

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



1002.
 **Sopa de Ervilha** R\$ 39

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



PRATOS *Tipicos*

803. *Diny Speciaal*

O MAIS PEDIDO

Eisbein (delicioso Joelho de porco à pururuca), kassler (bisteca suína defumada), uma deliciosa mistura de salsichas (suína Schubligh, da bovina Cervela e de vitela Weisswurst), chucrute, batatas à moda da casa e appelmoes (purê de maçã). (serve 02 pessoas).

R\$ 198

Berñä



D. Diny



Conheça um pouco mais sobre este prato!



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 farinha de rosca.

R\$ 78

2753 *Klaas mignon*

Filet mignon, molho de gorgonzola e cogumelos frescos, servidos com vagem holandesa e batatas à moda da casa.

R\$ 108



1059 *Mignon pindasaus*

Filet mignon, arroz típico, pindasaus (molho de amendoim) e batatas rústicas.

R\$ 98

2752 *Pepper steak*

Filet mignon, molho de pimentas verdes, arroz típico e batatas coradas.

R\$ 98



FUSION *food*



Conheça um pouco mais sobre este prato!

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.

R\$ 98



856. Speculaas *Kip*



Conheça um pouco mais sobre este prato!

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.

R\$ 84

"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 *contemporâneos*



1590.

Filet Mignon Trufado R\$ 118

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.



PRATA
DESDE 1876



1589.

Prime Gold R\$ 259

Carne Black Angus VPJ rica em gordura entremeada, de aprox. 500g, folheada a ouro 24k. Arroz piamontese (arroz cremoso com cogumelos salteados com shoyo e aceto balsâmico) e tomates holandeses confitados. (Serve 2 pessoas).

Projeto de Reflorestamento da Martin:

Parte da venda deste prato será revertida para o projeto sustentável Martin Reforest Project em parceria com a HC₂ de Holambra.



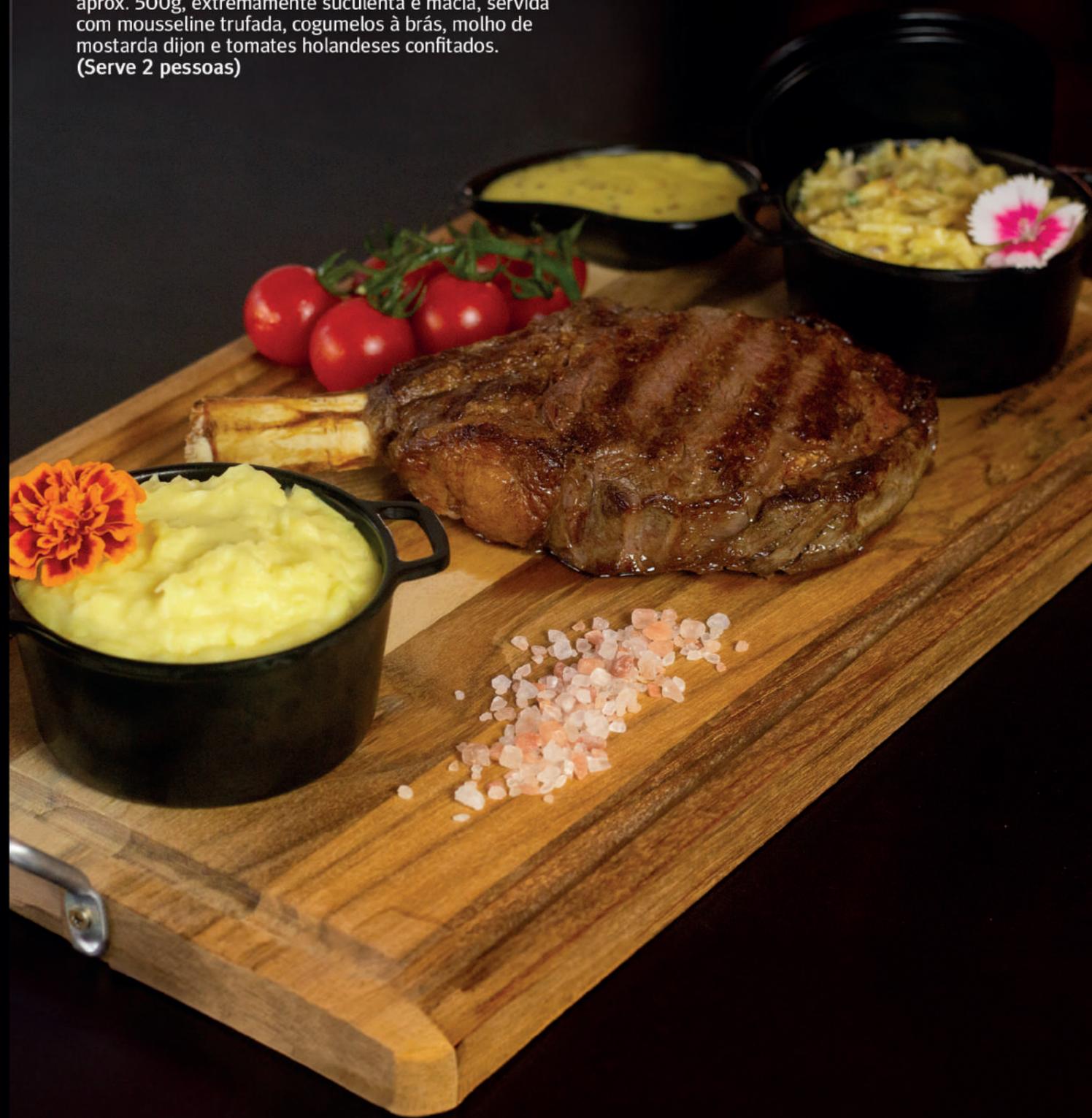
Conheça um pouco mais sobre este projeto!



2754.

Prime Ribs R\$ 209

Carne Black Angus VPJ rica em gordura entremeada, de aprox. 500g, extremamente succulenta e macia, servida com mousseline trufada, cogumelos à brás, molho de mostarda dijon e tomates holandeses confitados. (Serve 2 pessoas)





868. **Mignon**
L'ancienne

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

R\$ 118



801. **Martin**
ribs

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

R\$ 168



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.

R\$ 128



891. **Prime Rib**
suino

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

R\$ 98



842. **Mignon à**
parmesiana

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.

R\$ 98



1363. **Frango**
supreme

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

R\$ 84

**ESCOLHA
O PONTO DE
CARNE**



MAL PASSADO
PONTO MENOS
AO PONTO
PONTO MAIS
BEM PASSADO



990. Pirarucu à la Amazônia

Esse prato remete à riqueza da fauna e da flora amazônica, composto por steak de lombo de pirarucu selvagem com o espetacular risoto de cupuaçu, servido com molho do verdadeiro guaraná amazônico.

R\$ 96

PRATOS *vegetarianos*

1591. Linguine *Trufado*

Linguine salteado com trufas negras.

R\$ 54



2755. Salmão à moda do chef

Posta de salmão grelhado, servido com batatas coradas finalizadas com lemon pepper ao molho de alcaparras, cogumelos frescos e tomates confitados.

R\$ 96



1359. Risoto de *abóbora cabotiã*

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

R\$ 54



1265. Strogonoff de *cogumelos*

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

R\$ 64



865. Camarão gratinado

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

R\$ 186

PORÇÕES *extras*

- 924. Arroz típico R\$ 33
Arroz com curry, bacon, alho poró e repolho roxo.
- 920. Appelmoes R\$ 25
Purê de maçã.
- 921. Arroz branco R\$ 19



High Tea

Martin



Doces Especiais



Briohecakes



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. Briohecakes (receita exclusiva) com geleias artesanais e maravilhosos doces especiais Martin.

Serve duas pessoas

De Terça às Sextas - das 15h às 18h

Sábados e Domingos - das 16h às 18h

Somente com reserva



KOFFIE *Gebak*

Cafés

- 601 Espresso R\$ 9
- 744 Espresso orgânico..... R\$ 9
Intensidade: 7
Notas: amadeiradas, nozes e cacau.
- 789 Espresso Chapada Diamantina..... R\$ 9
Intensidade: 4
Notas: frutadas e de cacau, corpo aveludado e acidez média.
- 746 Espresso decafé R\$ 9
Intensidade: 3
Notas: amaro e tostado.
- 708 Espresso carioca R\$ 9
Espresso extraído com um pouco mais de água, suavizando a bebida.
- 754 Drip Coffee Dark Roast..... R\$ 15
Dose individual. Pronto para filtrar direto na xícara.
- 603 Café com leite R\$ 11
- 712 Koffie met slagroom R\$ 13
Café espresso com chantilly Martin.
- 713 Dubble koffie R\$ 16
Café espresso duplo.
- 605 Cappuccino Martin R\$ 16
Deliciosa mistura de capuccino com leite vaporizado e chocolate em pó.
- 716 Cappuccino italiano..... R\$ 19
Espresso, leite vaporizado e chocolate em pó 70% cacau.
- 991 Cappuccino mineiro R\$ 22
Cappuccino, doce de leite, farofa Martin, chocolate em pó e bombom de nozes Martin.



747 Koffie Caramelo *Stroopwafel*

Espresso, xarope de caramelo, leite cremoso e stroopwafel R\$ 34

718



Café *Trufado*

Espresso, leite vaporizado, creme de avelã e chantilly Martin.

R\$ 34

610 Porção extra de chantilly Martin R\$ 8

Chás Especiais

- 608  **Pickwick**
R\$ 17
- 700  **Twinnings**
R\$ 14

CONSULTE OS SABORES DISPONÍVEIS.



Cafés especiais

719 Cappuccino de Ovomaltine R\$ 29
Espresso, leite vaporizado, chocolate, ovomaltine e chantilly Martin.

Chocolate quente

- 606 Chocolate quente..... R\$ 15
Deliciosa mistura de chocolate com leite vaporizado. (Temos também a opção de chocolate frio)
- 726 Chocolate quente trufado R\$ 29
Chocolate quente, creme de avelã e chantilly Martin.



Cafés gelados



729 Cappuccino Ovomaltine ice R\$ 42
Café espresso, sorvete de creme, chantilly Martin e ovomaltine.

730 Cappuccino trufado R\$ 42
Café espresso, sorvete de creme, nutella e chantilly Martin.

1174 Café Siciliano gelado

Sorvete de creme, café espresso, sirop de limão, chantilly Martin e raspas de limão siciliano.

R\$ 39



Licores digestivos

- 550 Amaretto R\$ 30
- 519 Baileys R\$ 30
- 520 Cointreau R\$ 36
- 569 Jagermeister R\$ 30
- 523 Licor 43 R\$ 36



O VERDADEIRO

café da manhã Holandês

DAS 09H ÀS 11H



1137. Chocolate Brood

2 fatias de pão branco ou integral Martin passadas na manteiga, servidas com deliciosos tabletes de chocolate belga Barry Callebaut 33%.

R\$ 22



1122. Uitsmijter

Duas fatias de pão integral ou branco Martin, presunto, bacon, ovos e mix de queijos (gouda e prato).

R\$ 48



TEMPO MÍNIMO DE PREPARO

1110. Pão na chapa R\$ 13
Duas fatias de pão integral ou branco Martin com manteiga.

1111. Misto quente ou frio R\$ 19
Duas fatias de pão integral ou branco Martin com presunto e mix de queijos.

2749. Arnhem R\$ 58
Sanduíche de presunto tipo parma, frietsaus temperada, rúcula, queijo gouda servidos no pão branco Martin.

1175. Queijo quente R\$ 19
Duas fatias de pão integral ou branco Martin com mix de queijos.

1114. Geklopte Ei (ovos mexidos) R\$ 32
Duas fatias de pão integral ou branco Martin com dois ovos mexidos e mix de queijos.

1105. Didam R\$ 59
Hot Dog holandês com 2 salsichas frankfurter grelhadas, mix de queijos gratinados, maionese temperada e batata palha em pão Didam Martin.



BigShakes Martin

1529. BIG SHAKE DE OVOMALTINE

Sorvete de chocolate batido com leite, ovomaltine, cobertura de chantilly Martin, canudinhos de waffles e ovomaltine.

1530. BIG SHAKE DE LEITE NINHO

Sorvete de creme batido com leite e leite ninho, cobertura de chantilly Martin, confeitos coloridos e marshmallow.

1147. BIG SHAKE DE CHOCOLATE

Sorvete de chocolate batido com leite, cobertura de chantilly Martin de chocolate, chocolate de língua de gato.

1146. BIG SHAKE DE MORANGO

Sorvete de morango batido com leite ninho e calda de morango, cobertura de chantilly Martin, marshmallow, pirulito psicodélico, chocolate tipo confete e chocolate branco.

1145. BIG SHAKE DE STROOPWAFELS

Sorvete de creme batido com stroopwafels, cobertura do nosso maravilhoso chantilly Martin, caramelo com chocolate e stroopwafels.

1148. BIG SHAKE DE NUTELLA

Sorvete de chocolate batido com nutella, cobertura de chantilly Martin, confeitos de chocolate, camada de chocolate branco e confeitos coloridos.

R\$68
cada

GIGANTE no tamanho
e no **SABOR**

20
min

TODOS SÃO SERVIDOS EM UMA
CANECA DE 600ML

TEMPO MÍNIMO
DE PREPARO





SOBREMESAS

Martin



13. Appeltaartje
(Maçã com nozes)
Massa amanteigada, maçãs, uvas passas, nozes e canela.



3. Appelbol
(Bolinho de maçã)
Uma maçã inteira saborizada com creme de amêndoas e raspas de limão envolta em massa folhada com açúcar cristal.



1. Appelcaree
Com inspiração no Apffelstrudel Austríaco, esse autêntico doce de maçã holandês é feito com massa folhada, maçãs, uvas passas e canela.



4. Rondos
Massa de torta aromatizada com limão, recheada com creme de amêndoas e damasco.



37. Roomhorns
(Canudo de baunilha)
Massa folhada recheada com creme de baunilha e cobertura de buttercream.

40. Tompoes
(Folhado de baunilha)
Base de massa folhada recheada com creme de baunilha e cobertura de fondant.



08. Vlaai Maçã
Torta típica do sul da Holanda, com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha, maçãs, uvas passas e canela.



11. Vlaai Amora
Torta típica do sul da Holanda, com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de amoras.



12. Vlaai Framboesa
Torta típica do sul da Holanda, com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de framboesas.



158. Monchou Framboesa
Cheesecake típico holandês preparado com massa de torta, recheada com creme à base de cream cheese com cobertura de geleia de framboesa Martin.



20. Torta Austríaca
massa de torta com recheio de um leve creme amanteigado, cobertura de ganache de chocolate e biscoitos banhados em chocolate. Conhecida no Brasil como torta holandesa.



159. Torta Stroopwafels
Massa de torta com recheio de um leve creme amanteigado e pedaços de stroopwafels, cobertura de ganache de chocolate, chantilly Martin e stroopwafels.



994. Doce de pistache
Meia esfera de chocolate branco, recheado com pão de ló Martin, mousse de pistache e limão siciliano.



31. Folhado de Morango
Massa folhada recheada de creme de baunilha, chantilly, morangos frescos e cobertura de chantilly Martin.

995. Bolo Martin (fatia)
Pão de ló recheado com geleia de morango, coberto com chantilly Martin decorado com lascas de amêndoas ou farofa de bolacha.



95. Bolo de Chocolate (fatia)
Pão de ló sabor chocolate recheado com brigadeiro, coberto com chantilly de chocolate Martin e ganache.



1433. Bolo Mokka (fatia)
Pão de ló recheado e coberto com buttercream Martin de sabor café e pralinê (amendoim torrado e triturado).



R\$ 22 cada

Doces sujeitos à disponibilidade do dia para mantê-los sempre frescos e saborosos.

Todos os doces, bolos e tortas CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE. PODE CONTER POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA: LEITE, OVO, TRIGO, CENTEIO, CEVADA, SOJA, TRITICALE, AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, SOJA, AVELÃ, UVAS PASSAS, MACADÂMIA, NOZES, PECÃ, CANELA, CRAVO, NOZ-MOSCADA, AMENDOIM, CARDAMOMO, PISTACHE, AMÊNDOA, SEMENTES DE GIRASSOL, GERGELIM E LINHAÇA.





SOBREMESAS *especiais*



5. Appelbol Speciaal

Uma maçã inteira recheada com creme de amêndoas, raspas de limão, envolto em massa folhada. Servido com sorvete de creme e chantilly Martin.



6. Appeltaartje Speciaal

Massa amanteigada, maçãs, uvas passas nozes e canela. Servido com sorvete de creme e chantilly Martin.

R\$ 44 cada

773. Petit Gateau Martin

Bolinho de chocolate com calda cremosa de chocolate, cobertura de ganache de chocolate. Servido com sorvete de creme, nozes, morangos frescos e chantilly Martin.

R\$ 44



1212. Grand Gateau Martin

Bolinho de chocolate com calda cremosa de chocolate, cobertura de ganache de chocolate. Servido com sorvete de creme, nozes, morangos frescos e chantilly Martin.

R\$ 54





ENCOMENDA DE **BOLOS** Martin

Bolos típicos com as receitas do Sr. Martin:

Nós mantivemos as tradicionais receitas do fundador, com a decoração da época que ele fazia para as poucas famílias de holandeses que moravam aqui. Segue abaixo todas as versões que ele criou:

87. Bolo Martin

Pão de ló recheado com geleia de morango, coberto com chantilly Martin decorado com lascas de amêndoas ou farofa de bolacha.

170. Bolo Diny

Pão de ló recheado com frutas frescas e em calda, coberto com chantilly Martin, decorado com lascas de amêndoas ou farofa de bolacha.

161. Bolo Mokka

Pão de ló recheado e coberto com buttercream Martin de sabor café e pralinê (amendoim torrado e triturado).

176. Bolo Sarah ou Abraão

Tradição holandesa para comemorar 50 anos. Camadas de massa de torta recheada com creme de baunilha e geleia de morango.

Obs: encomendar um dia antes para curar.

162. Bolo Schuim (suspiro)

Placas de suspiro recheadas com geleia de morango e chantilly, coberto com chantilly. (Receita tradicionalíssima do Sr. Martin, onde o suspiro fica a noite inteira no forno).



Bolos tradicionais:

Bolos do paladar brasileiro com um toque holandês!

88. Bolo Chocolate

Pão de ló sabor chocolate recheado com brigadeiro, coberto com chantilly de chocolate Martin e ganache.

168. Bolo Kelly

Pão de ló recheado com doce de leite, ameixa, creme de coco, geleia de damasco, coberto com chantilly Martin e nozes picadas.

169. Bolo Laura

Pão de ló recheado com brigadeiro branco, coberto com chantilly Martin e raspas de chocolate branco.

1719. Bolo Thomas

Pão de ló recheado com morangos a base de três leites: condensado, em pó e creme de leite, coberto com chantilly Martin.

175. Bolo Fofa

Pão de ló recheado com doce de leite e nozes, coberto com chantilly fresco Martin e nozes picadas.

172. Bolo folhado de morango

Placas de massa folhada com recheio de creme de baunilha, chantilly Martin, morangos frescos, coberto com açúcar de confeitiro e chantilly Martin.

165. Naked Cake

Placas de pão de ló com três opções de recheios: doce de leite, brigadeiro branco ou chocolate, decorado com frutas frescas e em caldas.

1254. Bolo Personalizado

Pão de ló recheado e personalizado de acordo com tema e sabor da escolha do cliente. Obs: personalização sujeita à disponibilidade.

Opções de acabamento:
Chantilly Martin
Buttercream
Pasta americana

ENCOMENDA DE **TORTAS** Martin



50. Appeltaart

A verdadeira torta típica holandesa. Massa amanteigada recheada com maçãs, uvas passas e canela.

67. Monchou Framboesa

Cheesecake típico holandês preparado com massa de torta recheado com creme à base de cream cheese, cobertura de geleias Martin de framboesa, decorado com chantilly Martin.

53. Torta Austríaca

Massa de torta com recheio de um leve creme amanteigado com creme de leite pasteurizado e açúcar, cobertura de ganache de chocolate e biscoitos banhados com chocolate. Conhecida no Brasil como "torta holandesa".

60. Vlaai Maçã

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha, maçãs, uvas passas e canela.

63. Vlaai Amora

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de amoras.

64. Vlaai Framboesa

Torta típica do sul da Holanda com massa de fermentação biológica, recheada com creme de baunilha e geleia Martin de framboesas.



164. Torta Stroopwafels

Massa de torta Martin com recheio de um leve creme amanteigado com creme de leite pasteurizado, açúcar e deliciosos pedaços de stroopwafels, cobertura de ganache de chocolate e mini stroopwafels.

CONHEÇA NOSSOS BOLOS EXPRESS

Sabores: Bolo Martin, bolo Diny e bolo Chocolate.

(Pedidos com no máximo dois quilos no horário das 8h às 15h de seg. à sex.)



Nossos bolos são feitos com pão de ló, matéria-prima importada da Holanda e Chantilly Martin.

LEVE PARA CASA NOSSOS DELICIOSOS PRODUTOS!

CONSULTE OS PREÇOS NO BALCÃO DA CONFEITARIA



Martin Sustentável

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 localizada 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



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

1. Todos os 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

BYD - 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. Em parceria com a chinesa BYD (Build Your Dreams), foram instalados vários carregadores para suprir a alta demanda de veículos elétricos e híbridos *plug-in* dos clientes Martin Holandesa.



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!

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.



PLANTE UMA ÁRVORE EM HOLAMBRA!



ACESSE O QR CODE ACIMA E SAIBA COMO PARTICIPAR.



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.



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!

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.

Significado das Fachadas Martin

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



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.

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.

Boerderijgevel

1840 - 1880

Essa fachada é um modelo que tem aspecto de telhado inclinado.

Esta fachada é típica nas propriedades rurais. Sendo assim, o BOERDERIJGEVEL é de um telhado simples.

Klokgevel

1660 - 1790

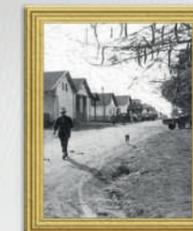
Assim como a primeira fachada, essa é em um modelo de sino.

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.



Nas casinhas estreitas, móveis eram movidos por fora das janelas!

Fonte: Tony Hulshof.



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!



A Martin Holandesa agradece aos parceiros:



HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

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

 (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)



PET FRIENDLY

Uma área separada para os pets com água fresca.

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.

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.

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

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



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



SE BEBER NÃO DIRIJA!