

DA COZINHA

salada verde 9€

alface, abacate, brócolos, feijão edamame, espargos, funcho, parmesão, amêndoas, molho cítrico

stracciatella com pêra 11€

queijo stracciatella fresco, com pêra assada e fresca, coberto com um refrescante molho ponzu, nozes pecan finamente picadas e queijo gorgonzola

salada de lagostim 13€

alface romana crocante, molho caseiro de anchova e parmesão, lagostim frito, coberto com queijo parmesão ralado e croutons de paprica assada

iogurte com uvas e frutos secos 8€

iogurte caseiro, uvas, mel, avelã, pistáchio, sorvete de limão, hortelã

papas de trigo-sarraceno 12€

trigo sarraceno, manteiga, pimenta preta, parmesão, caviar vermelho, ovo escalfado, salsa

ovos à turca 11€

iogurte caseiro com ovos escalfados pochê, especiarias, pepino fresco, azeite de noisette oliva com sabor de noisette, coentros frescos com muhammara

omelete francesa 11€

omelete com mozzarella, parmesão, cebolinho, pão com manteiga

opções

guacamole 4€

caviar vermelho 13€

roast beef (carne assada) 6€

salmão levemente salgado 8€

benedict de rosbife 14€

pão brioche, carne assada, ovos escalfados, molho holandês, pickle de cebola, pepino levemente salgado, cebolinho, pimenta rosa

brioche com marisco e molho holandês 15€

pão brioche torrado com queijo creme, lagostim frito me marinado, com cebolas em conserva coberto com molho holandês

benedict de salmão 16€

pão brioche, salmão levemente salgado, ovos escalfados, molho holandês, caviar vermelho, cebolinho

pergunte à nossa equipa sobre opções sem glúten!

tosta de cogumelos 8€

pão tartine torrado, pasta de ervilha refrescante com ervas aromáticas e sumo de limão, coberto com cogumelos marron castanha fritos, tomilho e pimenta preta

tosta de abacate 9€

pão, abacate, feijão edamame, ervas, feijão verde, óleo verde, pepinos levemente salgados

hash brown (batata ralada e frita) 11€

hash brown (batata ralada e frita), queijo creme, salmão levemente salgado, pepino levemente salgado, rabanetes, aneto, coentros, salsa

tosta de salmão 12€

pão, queijo creme, pepinos em cubos, salmão levemente salgado, endro, caviar vermelho

tosta de rosbife 12€

rosbife envolto em molho de mostarda umami, pepinos levemente salgados, cebola em conserva, um punhado de salada fresca com salsa, coentros e endro

SOBREMESAS

bird's milk 7€ 

soufflé delicado coberto com chocolate
acompanhado de framboesas frescas e crumble,
sobremesa típica dos países do leste europeu

panquecas de framboesa 11€

panquecas com geleia suave de framboesa, xarope de acer,
mascarpone, framboesas frescas e pistáchio.

syrniki de amora 11€

bolinhos de queijo cottage, compota de amora,
creme de mascarpone, raspas de lima

syrniki de cereja bêbada 11€

bolinhos de queijo cottage, compota de cereja com rum, iogurte,
chocolate preto especial da marca Puchero

BEBIDAS

BEBIDAS DE ASSINATURA

lavanda 3.5€

kombucha 3.5€

toranja paloma 5€

ÁGUA

água sem gás 1.5€

água com gás 2.5€

BEBIDAS FRIAS

fritz cola 5€

mate charitea 5€

rooibos charitea 5€

SUMOS

laranja natural 4€

maçã biológica 4€

maçã e pêra biológicas 4€

CERVEJA ARTESANAL

original 8% 6€

trigo 5% 6€

IPA 6.5% 6€

stout 5.5% 6€

• IVA INCLUÍDO

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (alínea b do n. 1 do artigo 135. do RJACSR).

Para informações sobre alergénios solicitar aos colaboradores.

CAFÉ DE ESPECIALIDADE

CAFÉ

expresso 1.5€
expresso duplo 2.5€
americano 2.5€
café de filtro 3.5€
filtro manual 90+ 7€

COM LEITE

macchiato 2€
cortado 2.5€
cappuccino 3.5€
cappuccino duplo 4.5€
flat white 4€
latte 4€

*com leite de aveia 0.5€

*com leite sem lactose grátis

FRIO

cold brew 4€
bumble bee 5€
expresso tónico 5.5€

DE ASSINATURA

raf de laranja 6€
raf de lavanda 6€
latte pistáchio e framboesa 6€
set de degustação 6€
expresso, café de filtro, cappuccino

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE

shot de chocolate quente 4€
Nicarágua, Madagáscar, Ecuador
latte de chocolate 5€
latte de mocha 5€

CHÁ

chá de menta 4€ chai latte 4€
chá preto assam 4€ chá verde sencha 4€
chá de ervas 4€ matcha 5€

CHÁ DE ASSINATURA

espinheiro-alvar & laranja 6€
groselha preta e especiarias 6€

COCKTAILS

APERITIVO

mimosa 10€

clássico de brunch: vinho espumante orgânico e sumo de laranja

garibaldi 10€

ótima combinação: amaro e sumo fresco de laranja

paloma 10€

cocktail cítrico clássico originário do México: tequila, sumo fresco de toranja e laranja, refrigerante cítrico

negroni sbagliato 11€

variação do clássico negroni com vinho espumante, vermute italiano e amaro



CAFÉ E ÁLCOOL

expresso martini 11€

combinação de expresso com café naturalmente processado, licor de café e vodka

irish coffee 11€

café de filtro preparado com café naturalmente processado, uísque irlandês, açúcar mascavado e natas



VINHOS

ESPUMANTE

Valdobbiadene prosecco Riva dei frati, Italy 9€

citrinos, maçãs verdes, casca de pão

Ciclo rose Pet - Nat, Portugal 8€

frutos vermelhos, fermento, pirulitos

Marc Hebrart rosé brut 1er Cru, France 18€

bagas vermelhas, amêndoas, caroços de cereja

BRANCO

Ethos Natureza da Serra Branco, Portugal 8€

maçãs, citrinos, minerais

Morgado do Quintão, Portugal 8€

ananas, limão, lichia

TINTO

Morgado do Quintão Clarete, Portugal 8€

frutos vermelhos, bagas

ROSÉ

Domaine des Ouled Thaleb Tandem, Morocco 8€

melancia, lichia, morango

LARANJA

Johannes Zillinger Revolution White Solera, Austria 9€

pêssego, mel, laranja

