

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 pecãn finamente picadas e queijo gorgonzola

salada de melancia 13€

queijo feta, melancia, tomates cherry, tomate coração-de-boi, cebola roxa, rúcula, nozes pecãn, molho caseiro com azeite, flocos de pimenta, pimenta preta

iogurte com uvas e frutos secos 8€

iogurte caseiro, uvas, mel, avelãs, pistáchios, 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, especiarias, pepino fresco, noisette picante, coentros frescos com muhammara

omelete francesa 11€

omelete com mozzarella, parmesão, cebolinho, pão com manteiga

opções

pasta de abacate 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, pickles de cebola, pepino levemente salgado, cebolinho, pimenta rosa

brioche com marisco e molho holandês 15€

pão brioche com queijo creme, lulas, lagostins fritos marinados, pickles de cebola coberto com molho holandês

benedict de salmão 16€

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

opção de pão
sem glúten disponível.
Por favor, pergunte
à nossa equipa!

tosta de abacate 9€

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

hashbrown de cogumelos 9€

hashbrown, pasta de abacate, muhammara, cogumelos marron, pepino levemente salgado, rabanetes, aneto, coentros, salsa

hashbrown de salmão 11€

hashbrown, queijo creme, salmão levemente salgado, pepino levemente salgado, rabanetes, aneto, coentros, salsa

tosta de salmão 12€

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

tosta de rosbife 12€

rosbife envolto em molho de mostarda dijon, pepinos levemente salgados, pickles de cebola, um punhado de salsa, coentros, e endro



sem gluten



vegano



sem lactose

SOBREMESAS

bird's milk 7€ 

pequena barra delicada, coberta de chocolate,
acompanhada de framboesas e crumble

panquecas de framboesa 11€

panquecas com geleia suave de framboesa, xarope de ácer,
mascarpone, framboesas frescas e pistáchios

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



CAFÉ DE ESPECIALIDADE

CAFÉ

expresso 1.5€

expresso duplo 2.5€

americano 2.5€

café de filtro 3.5€

filtro manual, Q score 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

DE ASSINATURA

raf de laranja 6€

raf de lavanda 6€

latte de pistáchio e framboesa 6€

set de degustação 6€

expresso, café de filtro, cappuccino

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE

shot de chocolate quente 4€

Ecuador, Madagáscar

choco latte 5€

mocha latte 5€

CHÁ

chá de menta 4€

chá preto assam 4€

chá de ervas 4€

chá verde sencha 4€

chai latte 4€

matcha 5€

BEBIDAS

LIMONADAS DE ASSINATURA

lavanda 3.5€

kombucha 3.5€

toranja paloma 5€

ÁGUA

água sem gás 3€

água com gás 3€

REFRIGERANTES

fritz cola 5€

charitea de lima 5€

charitea de maracujá 5€

SUMOS

laranja natural 4€

maçã biológica 4€

maçã e pêra biológicas 4€

CERVEJA ARTESANAL

8ª colina florinda 6€

8ª colina urraca vendaval 6€

8ª colina ze arnaldo 6€

• IVA INCLUÍDO

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo a taxa de serviço, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se estiver impróprio para consumo. (alínea b do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR).

Peça informações aos funcionários sobre alérgenos.

COLECÇÃO PARA LEVAR

cold brew 4€ 

café gelado com acidez brilhante, doçura e alto teor de cafeína

bumble bee 5€ 

sumo de laranja, dupla dose de espresso e xarope de agave, gelo

berry sunrise 6€ 

chá vermelho gelado com puré de morango e laranja

jasmin kiwi 6€ 

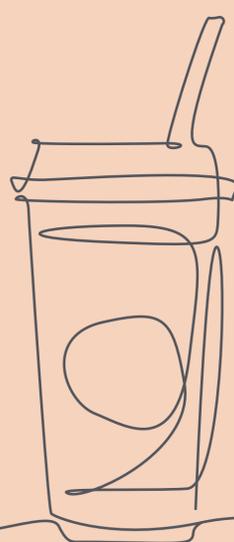
refrescante mistura de chá de jasmin gelado, lima, kiwi e hortelã

rosemary espresso tonic 6€ 

tónica caseira combinada com toranja, laranja, alecrim e espresso, gelo

matcha cream 7€ 

chá de matcha gelado com maracujá e natas



COCKTAILS

mimosa 10€

clássico de brunch: vinho espumante orgânico e sumo de laranja

hugo 10€

excelente combinação de flor de sabugueiro, hortelã e vinho espumante

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



VINHOS

ESPUMANTE

Valdobbiadene prosecco Riva dei frati, Italy 9€

citrinos, maçãs verdes, côdea de pão

Favonius Rosé Pet Nat 8€

sensação de boca fresca, mas seca, framboesa, limão, rosa brilhante

Marc Hebrart Rosé brut ler Cru, France, Portugal 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

Morgado do Quintão Palhete, Portugal 8€

cor rosa salmão pálido com notas de morangos frescos e fruta de polpa branca

LARANJA

Johannes Zillinger Revolution White Solera, Austria 9€

pêssego, mel, laranja

