



ENTRADAS

HÓSTIAS DE CAMARÃO 3.95
PRAWN CRACKERS

PHO PHEA TOD 8.20
Crepes de legumes e massinha de soja, envolvidos em massa de soja crocante
Crispy Spring rolls with sliced vegetables and clear noodles

SATAY DE FRANGO CHICKEN 9.50
Espetadas de frango marinadas em caril amarelo e leite
Marinated chicken skewers in yellow curry and milk

SATAY DE CAMARÃO PRAWNS 10.90
Espetadas de camarão marinadas em caril amarelo e leite
Marinated prawns skewers in yellow curry and milk

TOD MAN GOONG 11.30
Pastéis de camarão picado, confeccionados com especiarias e caril vermelho
Prawn cakes, made with spices and red curry

CHAP LARK 10.40
Pastéis de frango e camarão em espeto erva limão
Chicken and prawns cakes on lemongrass skewers

KUNG HOM PHA 10.70
Camarão frito envolto em massa de soja crocante
Deep fried prawns in crispy spring roll wrap

ENTRADA MISTA MIX STARTER 11.30
Espetada de frango, pastel de camarão picado, crepe de legumes com massinha de soja e camarão frito envolto em massa de arroz crocante
Chicken skewer, prawn cake, spring roll and deep fried prawn

CAMARÃO TIGRE TIGER PRAWN 25.50
Camarão Tigre grelhado com molho de marisco
Grilled Tiger Prawn with seafood sauce

SOPAS SOUPS

TOM YUM GOONG 13.50
Sopa picante de camarão com leite de coco, cogumelos, erva príncipe, coentros, cebolinho, especiarias da tailândia e tomate cherry (opção sem leite de coco disponível)
Hot and Spicy soup with prawns, coconut milk, mushrooms, lemon grass, coriander, thai herbs, spring onion and cherry tomato (also available without coconut milk)

TOM KHA GAI 10.00
Sopa de frango, leite de coco, cogumelos, cebolinho, folhas de lima kaffir, raiz de galanga, cebola e tomate cherry
Chicken soup with coconut milk, mushrooms, spring onion, kaffir lime leaves, galangal roots, onion and cherry tomato

TOM PAK 8.50
Sopa de legumes com molho de soja e alho frito
Mix vegetable soup with soy sauce and fried garlic



STARTERS

CULINARIA THAI



MASSAS DE ARROZ THAI THAI RICE NOODLES

PAD THAI
Massa de arroz salteada no wok com ovo e rebentos de soja em molho pad thai, finalizado com amendoim e um gomo de lima
RECOMENDAMOS COM CAMARÃO
Stir fried rice noodles with egg and bean sprouts, in pad thai sauce, topped with peanuts and lime wedge *WE RECOMMEND WITH PRAWNS*

PAD SI-EW
Massa de arroz salteado no wok em molho de soja, ovo e brócolos *RECOMENDAMOS COM PORCO*
Stir fried rice noodles in sweet soy sauce, egg and broccoli *WE RECOMMEND WITH PORK*

COMPLETE O SEU PRATO COM: COMPLETE YOUR DISH WITH:

- FRANGO	CHICKEN	17.35
- PORCO	PORK	18.50
- PATO	DUCK	21.00
- CAMARÃO	PRAWNS	21.50
- CAMARÃO TIGRE	TIGER PRAWNS	37.50
- NOVILHO	BEEF	24.80
- TAMBORIL FRITO	DEEP FRIED MONKFISH	22.50
- ROBALO FRITO	DEEP FRIED SEABASS	21.50
- TOFU E LEGUMES	TOFU & VEGETABLES	17.35

SALADAS

NEUA NAM TOK 19.60
Salada de novilho grelhado, fatiado, servido com cebola roxa, coentros, cebolinho, molho de lima picante, malagueta fresca e arroz crocante
Sliced grilled beef salad, mixed with red onion, coriander, spring onion, spicy lime juice, chilli peppers and crispy rice

SOM TAM 18.60
Salada de papaia verde laminada, com cenoura, camarão, tomate cherry e feijão verde, finalizado com molho picante de lima e amendoins, e malagueta fresca
Sliced green papaya and carrot salad, mixed with prawns, cherry tomatoes, green beans finished with spicy lime sauce, peanuts and fresh chilli

LARB 13.50
Salada típica tailandesa com molho picante de lima fresca, molho de peixe, arroz crocante, cebolinho, cebola roxa e coentros
Typical thai salad with spicy lime sauce, fish sauce, crispy rice, spring onion, red onion and coriander
ESCOLHER OPÇÃO: CHOOSE OPTION:
- FRANGO CHICKEN 13.50
- CAMARÃO PRAWNS 17.80

SALADS

CARIL TAILANDÊS THAI CURRY

GEANG DEANG 8.20
CARIL VERMELHO RED CURRY
Bamboo fatiado, abóbora, cenoura, manjeriçã, folhas de lima kaffir, leite de coco e malagueta
RECOMENDAMOS COM PATO
Sliced bamboo, pumpkin carrot, basil, kaffir lime leaves, coconut milk and fresh chilli
WE RECOMMEND WITH DUCK

GEANG KHIEW WANH 8.20
CARIL VERDE GREEN CURRY
Leite de coco, bamboo fatiado, feijão verde, beringela, curgete, manjeriçã e folhas de lima kaffir
RECOMENDAMOS COM FRANGO
Coconut milk, sliced bamboo, green beans, eggplant, courgette, basil, kaffir lime leaves and fresh chilli
WE RECOMMEND WITH CHICKEN

GEANG LUANG 8.20
CARIL AMARELO YELLOW CURRY
Batata doce, cebola, coentros e leite de coco
RECOMENDAMOS COM NOVILHO
Sweet potatoes, onion, coriander and coconut milk
WE RECOMMEND WITH BEEF

GEANG MASSAMAN 8.20
CARIL MASSAMAN MASSAMAN CURRY
Batata doce, cebola, amendoim e leite de coco
RECOMENDAMOS COM LOMBO DE NOVILHO
Sweet potatoes, onion, peanuts and coconut milk
WE RECOMMEND WITH BEEF

GEANG PANAENG 8.20
CARIL PANAENG PANAENG CURRY
Malagueta, folhas de lima kaffir e leite de coco
RECOMENDAMOS COM LOMBO DE PORCO
Sliced chilli, kaffir lime leaves and coconut milk
WE RECOMMEND WITH PORK

GEANG CHOO CHEE 8.20
CARIL CHOO CHEE CHOO CHEE CURRY
Caril cremoso "choo chee", malagueta, folhas de lima kaffir
RECOMENDAMOS COM CAMARÃO
Creamy "choo chee" curry with kaffir lime leaves and fresh chilli
WE RECOMMEND WITH PRAWNS

** OPÇÕES: ** OPTIONS:		
- FRANGO	CHICKEN	17.35
- PORCO	PORK	18.50
- PATO	DUCK	21.00
- CAMARÃO	PRAWNS	21.50
- CAMARÃO TIGRE	TIGER PRAWNS	37.50
- NOVILHO	BEEF	24.80
- TAMBORIL FRITO	DEEP FRIED MONKFISH	22.50
- ROBALO FRITO	DEEP FRIED SEABASS	21.50
- TOFU E LEGUMES	TOFU & VEGETABLES	17.35

THAI CUISINE

ESPECIALIDADES SPECIALITIES

KHAO PAD SAPAROD 22.50
Arroz salteado no wok com peito de frango e camarão, com caju, caril amarelo em pó, ervilhas, cebolinho, ananás, ovo, cenoura e tomate, servido no ananás natural
Stir fried rice with chicken breast and prawns, yellow curry powder, peas, spring onion, egg, carrot and tomato, served on natural pineapple with cashew nuts

GOONG PAD CHAH 22.60
Camarão salteado no wok em ervas sazonais tailandesas e malagueta
Stir fried prawns with seasons thai herbs and fresh chilli

PLA PAD PHED 22.50
Robalo salteado no wok em molho picante, manjeriçã, pimentos, malagueta, aipo e cogumelos
Stir fried seabass in spicy sauce with basil, bell peppers, celery, mushrooms and fresh chilli

NUEA NAM MAN HOI 24.80
Lombo de novilho salteado no wok com molho de ostras, cogumelos, aipo, pimentos e cenoura
Stir fried tenderloin in oyster sauce, onion, mushrooms, celery, bell peppers and carrots

PED PAD MED MAMOUNG HIN MA PHAN 22.60
Peito de pato com caju em molho thai especial, cebola, cogumelos, pimentos, aipo e cebolinho
Duck breast with cashew nuts in special thai sauce, onion, mushrooms, celery, bell peppers and spring onion

KRAPOW MOO KROB 19.60
Barriga de leitão, crocante, com manjeriçã, cebola, malagueta e molho de alho
Stir fried crispy belly of suckling pig with basil, onion, fresh chilli and garlic sauce

GOONG CHOO CHEE 37.50
Camarão tigre em caril cremoso "choo chee", malagueta e folhas de lima kaffir
Tiger prawns in creamy "choo chee" curry, kaffir lime leaves and fresh chilli

TAO HOO GRATIEM 14.65
Tofu salteado no wok com alho, coentros e brócolos
Stir fried tofu with garlic sauce, coriander and broccolis

TODOS OS PRATOS THAI ESTÃO DISPONÍVEIS EM VEGETARIANO
ALL THAI DISHES ARE AVAILABLE IN VEGETARIAN

PAD KRAPOW 11.30
Salteado no wok com manjeriçã, feijão verde, cebola, malagueta e alho
Stir fried with basil, green beans, onion, garlic and fresh chilli

PRIO WAN 11.30
Molho agridoce, cebola, pepino, tomate, ananás, cebolinho e pimenta
In sweet and sour sauce, onions, cucumber, tomatoes, pineapple, spring onion and bell peppers

** ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES
** CHOOSE ONE OF THE OPTIONS

CULINARIA INTERNACIONAL



ENTRADAS

NACHOS CHILI 13.50
Nachos cobertos com chili com carne e milho doce, gratinado com queijo e malaguetas, finalizado com pepino, natas frescas com cebolinha e guacamole

CAMARÕES À LA GUILHO 14.95
Camarões fritos com alho e vinho branco

ASAS DE FRANGO 10.50
Servido com molho agridoce

CASCAS DE BATATA CASEIRA 3.95
Fritas, servidas com maionese de alho

CHOURIÇO CASEIRO ASSADO 10.00
Flambeado com brandy

COGUMELOS SALTEADOS 7.40
Com alho e bacon

LEGUMES TEMPURA 7.85
Servido com molho agridoce

QUEIJO CABRA GRATINADO 11.30
Com rúcula, mel e vinagre balsâmico, e tostas caseiras

TÁBUA DE QUEIJOS 18.00
Seleção de queijos, com compota e tostas caseiras

TÁBUA MISTA 30.00
Seleção de queijos e enchidos, com compota e tostas caseiras

TÁBUA DE CHARCUTARIA 18.00
Seleção de carnes curadas, com compota e tostas caseiras

SOPAS

SOPA DE LEGUMES 4.80

SALADAS

SALADA DE SALMÃO FUMADO 16.95
Alface, nata fresca com cebolinho, alcaparras, gomos de laranja e tomate cherry

PEIXE E MARISCO

POLVO À LAGAREIRO 21.50
Polvo assado com azeite e alho, servido com batata assada a murro

DOURADA GRElhADA 23.50
Servido com legumes salteados no wok

CARNE

HAMBURGUER SPICY 17.95
Molho especial picante, tomate, alface, maionese de alho, bacon, queijo e cebola roxa caramelizada servido com batata frita rústica

HAMBURGUER COM QUEIJO 15.95
Alface, tomate, queijo e maionese de alho servido com batata frita rústica

ACÉM REDONDO 19.95
Grelhado no carvão

BIFE DA VAZIA 22.05
Grelhado no carvão

PIANINHO 18.50
Entrecosto de porco grelhado no carvão, coberto de molho barbecue

FRANGO PIRI-PIRI 11.95
Com o nosso molho especial picante, grelhado no carvão

BIFE DE LOMBO 24.95
Grelhado no carvão

ADICIONE 1 CAMARÃO TIGRE GRElhADO 16.90

STARTERS

CHILLI NACHOS 13.50
Nachos topped with chilli con carne and sweet corn au gratin with cheese and fresh chilli, finished with cucumber, fresh cream with chives and guacamole

PRAWNS LA GUILLO 14.95
Fried in garlic and white wine

CHICKEN WINGS 10.50
Served with sweet and sour sauce

POTATO SKINS CHIPS 3.95
Served with garlic mayo

HOMEMADE FLAMING CHORIZO 10.00
Flamed brandy

SAUTEED MUSHROOMS 7.40
With garlic and bacon

VEGETABLES TEMPURA 7.85
Served with sweet and sour sauce

GRATINATED GOAT'S CHEESE 11.30
With rocket, honey, balsamic vinegar, and homemade toast

CHEESE BOARD 18.00
Cheese selection, mini toasts and homemade jam

MIXED BOARD 30.00
Cheese and smoked meats selection, mini toasts and homemade jam

MEATS BOARD 18.00
Smoked meats selection, mini toasts and homemade jam

SOUPS

VEGETABLE SOUP 4.80

Unpackaged food products, once chosen and delivered, are considered purchased, with no exchanges or returns allowed. *Decreto – lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 134*
No dish, food product or beverage, may be charged if not requested by the customer or it is unusable. *Decreto – lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 135*
If you need information about the ingredients and allergens of the dishes and products served, please ask one of our collaborators. In this establishment we have complaints book.
VAT included in all the prices
ALL PRICES IN EUROS



INTERNATIONAL CUISINE

SALADS

SMOKED SALMON SALAD 16.95
Lettuce, fresh cream with chives, capers, orange segments and cherry tomatoes

FISH & SEAFOOD

OCTOPUS "A LAGAREIRO" 21.50
Baked with olive oil and garlic, served with roast potatoes

GOLDEN BREAM 23.50
Grilled on charcoal, served with stir fried vegetables

MEAT

SPICY BURGER 17.95
Special spicy sauce, tomato, lettuce, garlic mayo, bacon, cheese and caramelized onion served with rustic fries

CHEESE BURGER 15.95
Lettuce, tomato, cheese and garlic mayo served with rustic fries

RIB-EYE STEAK 19.95
Grilled on charcoal

SIRLOIN STEAK 22.05
Grilled on charcoal

BABY BACK RIBS 18.50
Grilled on charcoal, with barbecue sauce

PIRI-PIRI CHICKEN 11.95
Our special spicy sauce – grilled on charcoal

FILLET STEAK 24.95
Grilled on charcoal

ADD 1 GRILLED TIGER PRAWN 16.90

Os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções. *Decreto – lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 134*
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. *Decreto – lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 135*
Se pretender informação sobre os ingredientes e alergénios dos pratos e produtos servidos, solicite a um dos nossos colaboradores. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
IVA incluído em todos os preços
TODOS OS PREÇOS EM EUROS