



# THE ART OF SNACKING

## SANDWICHES

Fresco de Salmão Salmon Fresh € 6,50

Lâminas de Salmão fumado com creme de alcaparras, limão, cebolinho e folhas verdes

*Laminated smoked salmon with caper cream, lemon, chive and green leaves*

Rosbife em tela perfeita Roast Beef on Canvas € 6,50

Rosbife, pão rustico e manteiga de alho

*Roast beef on rustic bread and garlic butter*

Artistic Wrap € 6,00

Frango grelhado, ovo, bacon, tomate, folhas verdes, molho grego e molho picante

*Grilled chicken, egg, bacon, tomato, green leaves, greek and spicy sauces*

Arte campestre Countryside Art € 4,00

Pão de milho e girassol, courgette, tomate, manjeriçao, cebola, cogumelos, molho à portuguesa

*Corn and sunflower seed bread, zucchini, tomato, basil, onion, mushrooms, portuguese sauce*

Sonata € 6,50

Hambúrguer em pão pita, cebola roxa, molho gorgonzola com manga, rúcula e tomate

*Hamburger on pita bread, purple onion, Gorgonzola cheese sauce with mango, rocket and tomato*

Todas as sandwiches são acompanhadas de batata rústica ou salada verde. *All sandwiches are served with home-made chips or green salad.*

## SALADAS SALADS

Campestre Country € 4,50

Alfices, requeijão e maçã, tomate cherry com compota de abóbora e amêndoa

*Lettuce, cottage cheese and apple, cherry tomatoes with squash and almond jam*

The Artist € 5,50

Frango salteado com tâmaras e estaladiço de bacon com salada verde e vinagrete de tomate

*Braised chicken with dates and crispy bacon with green salad and tomato vinaigrette*

## TAPAS

Mozarela crocante *Crispy Mozzarella* € 3,00

Aros de cebola com salsa picante € 3,00

*Onion rings with spicy dressing*

Bruschetta de cogumelos com pesto e manjeriçao € 3,00

*Mushroom and basil pesto bruschetta*

Bruschetta de presunto, parmesão e rúcula € 3,00

*Cured ham, parmesan and rocket bruschetta*

Bruschetta de mexilhão em alho e ervas € 3,00

*Mussel in garlic and herb dressing bruschetta*

Bruschetta de brie com uva caramelizada € 3,00

*Brie and caramelised grapes bruschetta*

Frango em crocante de frutos secos € 3,00

*Crispy chicken and dried fruit*



# THE ART OF SNACKING

## QUEIJOS E ENCHIDOS

### CHEESE AND SMOKED SAUSAGES VARIETIES

Tábua de sabores fumados Presunto, salpicão, paio, salame, chouriço de porco preto <i>Wood platter with portuguese smoked sausage varieties</i>	€ 9,00
Seleção de queijos Queijo da Serra, Ilha, Rabaçal e camembert <i>Cheese selection</i>	€ 10,50

## OMELETES OMELETTES

Simples <i>Plain</i>	€ 4,50
Compostas <i>Combined</i> - 2 Ingredientes <i>Ingredients</i> Queijo, fiambre, presunto, cogumelos, camarão e cebola <i>Cheese, ham, cured ham, mushrooms, schrimp and onion.</i>	€ 7,50

As omeletes são acompanhadas de batata rústica e salada mista.  
*All omelettes are served with home-made chips and green salad.*

## CARNES MEAT

Bife da Vazia Grelhado <i>Grilled loin steak</i>	€ 14,50
Bife da Alcatra Grelhado <i>Grilled rump steak</i>	€ 9,00

Os bifés são acompanhadas de batata rústica e salada mista.  
*All steaks are served with home-made chips and green salad.*

## SOBREMESAS DESSERTS

Brownie de chocolate e avelã com gelado de rum e passas <i>Chocolate and hazelnut brownie with rum and raisin ice-cream</i>	€ 5,00
Creme de leite queimado com ameixa e jasmim <i>Crème brulée with prune and jasmine</i>	€ 5,00
Tela de cores <i>Colour Canvas</i>	€ 4,00
Bola de gelado <i>Ice cream Scoop</i>	€ 4,00
Fruta fresca laminada <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 4,00

Iva incluído à taxa em vigor. *VAT included.*

Nota: os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios tais como glúten, ovos, leite (lactose), peixe, crustáceos, amendoins, soja, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremçoços, moluscos e frutos de casca rija.  
*Note: Our dishes may contain traces of allergens, such as gluten, egg, milk (lactose), fish, shellfish, peanut, soy, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupin, molluscs and nuts.*