

COUVERT

V por pessoa 2 €

Pão da casa

Pasta de cenoura fermentada, pesto de sementes de abóbora e manteiga aromatizada

V 2 € per person

Homemade bread

Fermented carrot, pumpkin pesto & burnt butter

ENTRADAS | STARTERS

V 5€ Borscht - Sopa de beterraba da Moldávia
Borscht - Molodovan style beetroot soup

9€ Ravioli de rabo de boi, alho confit e gremolata
Oxtail ravioli, confit garlic & gremolata

Vg 5€ Sopa cremosa de tomate
Creamiest tomato soup

V 7€ Espargos corados, manteiga de algas, ovo escalfado
Seared asparagus, konbu butter, poached egg

7€ Chupa chupa de frango com molho de malagueta doce
Chicken lollipops with sweet chilli sauce

7€ Chamuças de carne de porco, com castanha de água e gengibre
Yuk sung samosas - pork & ginger with water chestnuts

15€ O cocktail de camarão - camarão fresco de Quarteira, molho cocktail caseiro (sujeito a disponibilidade)
The Prawn Cocktail - fresh local Quarteira prawns, homemade cocktail sauce (subject to availability)

V 7€ Esparguete fumado caseiro cacio e pepe
Homemade smoked spaghetti cacio e pepe

6€ Paté de fígado de galinha com geleia de vinho moscatel servido com tostas
Chicken liver paté with muscatel jelly & toasts

V 6€ Carpaccio de beterraba, laranja e queijo de cabra
Beetroot carpaccio, orange & goats cheese

13€ Vieiras coradas - morcela caseira, maçã assada e mostarda L'Ancienne
Seared scallops - homemade black pudding, roast apple & wholegrain mustard

PRATOS PRINCIPAIS | MAINS

17€ Bacalhau confitado, batata palha, ovo escalfado e molho cremoso
Confit fillet of cod, spinach, straw potatoes, poached egg & cream sauce

17€ Bochecha de porco braseada, castanhas, favas e puré de bolota
Braised pig cheeks, chestnuts & broad beans, acorn purée

16€ Filete de salmão corado, salada de feijão verde e papaia
Blackened salmon fillet, green bean & papaya salad

14€ Salada de massa de arroz com frango-caju, cebolo, sementes de girassol, abóbora e sésamo, alface iceberg, massa de arroz e vinagrete asiático
Chicken rice noodle salad - cashew, spring onions, sunflower, sesame & pumpkin seeds, iceberg lettuce, rice noodles, Asian dressing

Vg 15€ Lasanha de cogumelos e alho francês
Roast mushroom & leek lasagne

17€ Almôndegas de coelho com estragão e tagliatelle caseira
Rabbit & tarragon meatballs with homemade tagliatelle

19€ Lombo de tamboril, alho confit, tomate cereja, molho de camarão
Monkfish fillet, confit garlic, roast cherry tomato & prawn bisque

PRATOS PRINCIPAIS | MAINS

Acém de novilho, cebolas salteadas, feijão verde e molho de chalotas <i>Rib eye steak - Sautéed onions, green beans & shallot jus</i>	26€
Lombo de borrego com alecrim e melação de cana, cenouras glaceadas e gomos de batata doce <i>Rosemary & treacle lamb loin, glazed carrots & sweet potato wedges</i>	18€
Lombo de novilho, cebolas salteadas, feijão verde e molho de chalotas <i>Fillet steak - Sautéed onions, green beans & shallot jus</i>	29€
Peito de peru fumado, sementes de girassol, queijo camembert frito, emulsão de arando <i>Smoked turkey, sunflower seed & fried camembert salad, cranberry emulsion</i>	15€
Frango Kiev - couve bruxelas fritas com malagueta e puré de batata doce <i>Chicken Kiev - chilli fried brussel sprouts & sweet potato purée</i>	15€
Pappardelle caseira com cogumelos e espargos <i>Homemade pappardelle with mushroom & asparagus</i>	16€ V
Peito de pato assado, pastilla de pato, salada de espinafres com hortelã <i>Pan fried duck breast & duck leg pastilla, minted spinach salad</i>	18€

SIDES | ACOMPANHAMENTOS

Couve verde braseada com especiarias <i>Spicy Burmese cabbage</i>	3,5€ V
Couve de bruxelas fritas com malagueta <i>Chilli fried brussel sprouts</i>	3,5€ V
Cenouras glaceadas com cardamomo e mel <i>Honey & cardamom glazed carrots</i>	3,5€ V
Feijão verde com alho <i>Garlic green beans</i>	3,5€ V
Ervilhas com hortelã <i>Minted peas</i>	3,5€ V
Salada de papaia verde <i>Green papaya salad</i>	3,5€ V
Gomos de batata doce <i>Sweet potato wedges</i>	3,5€ Vg
Mac "n" Cheese	3,5€ V
Puré de batata com cebolo <i>Champ</i>	3,5€ V
Batatas fritas com óleo de trufas e queijo parmesão <i>Truffle & parmesan fries</i>	3,5€ V
Cebolas salteadas em soro de leite <i>Buttermilk sautéed onions</i>	3,5€ V

V Vegetariano **Vg** Vegano
Vegetarian Vegan

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou se por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações (suporte papel/on-line). Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas. Se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

If you have any intolerances, please request a copy of the allergens menu. No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. A complaints book is held at our reception and is also available online. Prices include VAT at the legal rate.