

COCKTAILS E GINS

COCKTAILS & GINS

MARE MIO	15
Gin The Gardener, limoncello, alecrim, cardamomo e espumante	
The Gardener Gin, limoncello, rosemary, cardamom and sparkling wine	
<i>The Gardener Gin, Limoncello, Rosmarin, Kardamom und Sekt</i>	
BASIL SMASH TONIC	15
Gin Raw Lavender, limão, manjeriço, xarope de açúcar e tônica 1724	
Gin Raw Lavender, lemon, basil, sugar syrup and 1724 tonic	
<i>Raw Lavender Gin, Zitronen, Basilikum, Zuckersirup und 1724-Tonic-Wasser</i>	
CLUBBING CLUB	15
Gin Raw, bonanto, limão, xarope de framboesa e hortelã	
Gin Raw, bonanto, lemon, raspberry syrup and mint	
<i>Raw Gin, Bonanto, Zitronen, Himbeersirup und Minze</i>	
GINGERITA	15
Tequila Curado, triple sec, lima, clara de ovo, calda de agave e gengibre	
Curado tequila, triple sec, lime, egg white, agave and ginger syrup	
<i>Tequilla Curado, Triple Sec, Limette, Eiweiß, Agave und Ingwersirup</i>	
MOCKTAIL	
Versão sem álcool de um dos nossos cocktails	12
Non-alcoholic version of one of our cocktails	
<i>Alkoholfreie Option einer unserer Cocktails</i>	
GIN RAW	
Laranja e alecrim Orange and rosemary <i>Orange und Rosmarin</i>	15
GIN RAW ORANGE BLOSSOM	15
Casca de laranja Orange zest <i>Orangenschale</i>	
THE GARDENER GIN	14
Laranja e alecrim Orange and rosemary <i>Orange und Rosmarin</i>	

SOFT DRINKS & CERVEJAS

SOFT DRINKS & CERVEJAS · SODAS, WÄSSER, BIER

Refrigerantes & Sumos Sodas & Juices	4,5
Sumo natural de laranja de Silves Freshly squeezed orange juice	6
Água com ou sem gás Still Fizzy · 25 CL	2
Água com ou sem gás Still Fizzy · 50 CL	3,5
Super Bock Pressão Draught · 20 CL / 40 CL	3 / 5

VINHOS

WINE · WEIN



ESPUMANTES · SPARKLING WINE · SEKT

Soalheiro Rosé · MINHO, PORTUGAL	11 · 55
Quinta do Poço do Lobo Arinto-Chardonnay · BAIRRADA, PORTUGAL	9 · 44
Armani Prosecco DOC · FRIULI, ITALY	36

ROSÉS

Carqueijal · DOURO, PORTUGAL	28
Redoma · DOURO, PORTUGAL	13 · 52
Quinta do Monte D'Oiro · LISBOA, PORTUGAL	40
Ktima Gerovassiliou Xinomavro · EPANOMI, GREECE	11 · 55

BRANCOS · WHITE WINES · WEISSWEINE

Allo Soalheiro · MINHO, PORTUGAL	27
Lacrau Sauvignon Blanc · DÃO, PORTUGAL	8 · 40
Dandy de Cidrô · DOURO, PORTUGAL	7 · 23
Ramalhosa · DÃO, PORTUGAL	31
Chocapalha Chardonnay · LISBOA, PORTUGAL	48
Arvad · ALGARVE, PORTUGAL	32
Vila Vita Special Edition Branco · ALGARVE, PORTUGAL	13 · 65
Zenato Soave · VENETO, ITALY	6 · 23

TINTOS · RED WINES · ROTWEINE

Quinta de Ceis Colheita · DOURO, PORTUGAL	38
Vertente · DOURO, PORTUGAL	55
Casa da Passarella Abanico · DÃO, PORTUGAL	10 · 36
Conciso · DÃO, PORTUGAL	11 · 49
Copo Alegre · ALENTEJO, PORTUGAL	62
Arvad · ALGARVE, PORTUGAL	8 · 36
Ktima Gerovassiliou Avaton · EPANOMI, GREECE	78

CAFETARIA

COFFEES · CAFETERIA

Expresso Espresso Espresso	3
Cappucino	4
Latte Machiato	4
Chás e Infusões Teas & Infusions Tee & Aufgüsse	4

DIPS MEDITERRÂNICOS

MEDITERRANEAN DIPS · MEDITERRANE DIPS

Dip de queijo feta levemente picante com pimentos assados,
servido com pão pita caseiro e azeitonas



8

Slightly spicy feta cheese dip with and roasted bell peppers,
served with homemade pita bread and olives

*Leicht pikanter Feta-Käse-Dip und gebratene Paprika,
hausgemachtes Pita-Brot und Oliven*

Dip de grão-de-bico com tahini e pimentão fumado,
servido com crudités e pão pita caseiro



7

Chickpea dip with tahini and smoked paprika,
served with crudité and homemade pita bread

*Kichererbsen-Dip mit Tahini und geräucherter Paprika
mit Crudités und hausgemachtem Pita-Brot*

Dip de iogurte com pepino e ervas frescas,
servido com pão pita caseiro e azeitonas



9

Yoghurt dip with cucumber and fresh herbs,
served with homemade pita bread and olives

*Joghurt-Gurken-Dip und frische Kräuter
mit hausgemachtem Pita-Brot und Oliven*

Dips mediterrânicos (3) servidos com pão pita caseiro e azeitonas



11

Mediterranean dips (3) served with homemade pita bread and olives

Mediterrane-Dips (3) mit hausgemachtem Pita-Brot und Oliven

Extra pão pita



+ 2

Extra pita bread

Extra-Pita-Brot

Extra azeitonas



+ 3

Extra olives

Extra-Oliven

ENTRADAS

STARTERS · VORSPEISEN

- Ricotta em massa filo crocante com mel e tomilho  9,5
Crispy filo pastry wrapped ricotta with honey and thyme
Ricotta mit knuspriger Philopaste, Honig und Thymian
- Mil-folhas de beringela, creme de queijo feta e azeite de ervas  10,5
Aubergine mille-feuille, feta cheese cream and herb olive oil
Mille Feuilles von Aubergine mit Feta-Käsecreme und Kräuteröl
- Aros de lula crocantes, maionese picante e dip de alho com limão 17,5
Crispy calamari, spicy mayo and garlic-lemon dip
Knusprige Kalamari, pikante Mayonnaise und Knoblauch-Zitronen-Dip
- Dolmades - folhas de videira recheadas com borrego,  14
arroz, molho de iogurte e endro
Dolmades - grape leaves stuffed with lamb,
rice, yogurt and dill sauce
*Domaldes - gefüllte Traubenblätter mit Lamm,
Reis, Joghurt-Dillsauce*
- Rolinhos de queijo de cabra e pastourma com mousse de iogurte 16
Goat cheese and pastourma rolls with yogurt mousse
Ziegenkäseröllchen mit Pastourma und Joghurtmousse

SALADAS

SALADS · SALATE

Salada grega com tomate, pepino doce, pimentos, cebola roxa, azeitonas kalamata e queijo feta

Greek salad with tomato, sweet cucumber, bell peppers, red onion, kalamata olives and feta cheese

Griechischer Salat mit Tomate, süsse Gurke, Paprika, violette Zwiebel, Kalamata-Oliven und Feta-Käse

  12,5

Salada de melancia com queijo feta, amêndoas e hortelã

Watermelon salad with feta cheese, almonds and mint

Wassermelonensalat mit Feta-Käse, Mandeln und Minze

  12,5

Salada de burrata com seleção de tomates, espargos, abacate, azeitonas e pão tostado

Burrata salad with selection of tomatoes, asparagus kalamata olives and toasted bread

Burrata-Salat mit verschiedenen Tomatensorten, Spargel, Avocado, Kalamata-Oliven und Toastbrot

 15,5

Salada com falafel de grão de bico, aipo, citrinos de Silves, amêndoas e vinagrete de limão

Chickpeas falafel salad, celery, citrus from Silves, almonds and lemon vinaigrette

Kichererbsen-Falafel-Salat, Sellerie, Zitrusfrüchte aus Silves, Mandeln und Zitronen-Vinaigrette

 12,5

ORZOS*

PARA DOIS · FOR TWO · FÜR ZWEI

Espetadas de cordeiro

2 PAX  22

Lamb skewers

Lammspieße

Camarão

2 PAX  21

Shrimps

Garnelen

Robalo e berbigão

2 PAX  36,5

Seabass and cockles

Wolfsbarsch und Herzmuscheln

Legumes orgânicos, grão-de-bico,
tofu, hortelã e manjeriço

2 PAX   19

BIO vegetables with chickpeas,
tofu, mint and basil

BIO-Gemüse, Kichererbsen,

Tofu, Minze und Basilikum

* Massa em forma de arroz feita com farinha de semolina

Tempo de confeção - aprox. 25 minutos

* Rice-shaped pasta made from semolina flour

Cooking time - aprox. 25 minutos

* Reissförmige Nudeln aus Grießmehl

Zubereitungszeit - ca. 25 Minuten

PRINCIPAIS

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Moussaka de novilho e borrego com beringela e batatas 2 PAX 26
Beef and lamb moussaka with aubergine and potatoes
Rind-Lamm-Moussaka mit Aubergine und Kartoffel

Moussaka com beringela, portobello, abóbora e puré de batata 18
Aubergine moussaka with portobello, pumpkin and potato puree
Auberginen-Moussaka mit Portobello-Pilzen, Kürbis und Kartoffelpüree

Filete de robalo grelhado, tomate, alcaparras, limão e batatas assadas 32
Grilled seabass fillet, tomato, capers, lemon and roasted potatoes
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Tomate, Kapern, Zitrone, und gebratene Kartoffeln

Bife da vazia em marinada mediterrânica, tzatziki e batatas crocantes com limão 31
Mediterranean marinated beef sirloin, tzatziki and crispy lemon potatoes
Rindersteak in mediterraner Marinade, Tzatziki und knusprige Zitronenkartoffeln

Costeletas de borrego marinadas com alho, tzatziki, batatas crocantes com limão e alecrim 24
Garlic marinated lamb chops, tzatziki, crispy lemon potatoes with rosemary
Marinierte Lammkoteletts mit Knoblauch, Tzatziki, knusprige Zitronenkartoffeln mit Rosmarin

Souvlaki de frango, pão pita, molho de iogurte, mostarda, lima e pepino 18
Chicken souvlaki, pita bread, yogurt sauce, mustard, lime and cucumber
Hähnchen-Souvlaki, Pita-Brot, Joghurtsauce, Senf, Limette und Gurke

Tabbouleh de bulgur com melancia, puré de couve flor roxa e amendoim 16,5
Bulgur tabbouleh with watermelon, purple cauliflower puree and peanuts
Bulgur-Tabbouleh mit Wassermelonen, Püree von violetten Blumenkohl und Erdnüssen

SOBREMESAS

DESSERTS · NACHSPEISEN

- 

Tarte grega de ricotta e mel
Greek ricotta and honey tart
Griechischer Ricotta-Honig-Kuchen

9
- 

Creme de semolina em massa filo com morangos
Filo pastry wrapped semolina cream with strawberries
Semolinacreme in Philopaste mit Erdbeeren

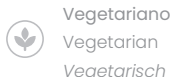
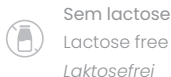
9
- 

Gelado artesanal de iogurte grego finalizado com mel e nozes tostadas
Greek yogurt artisanal ice cream drizzled with honey and toasted walnuts
Hausgemachtes, griechisches Joghurteis mit Honig und gerösteten Walnüssen

10,5
- 

Bougatsa, creme de pasteleiro com tangerina, amêndoas e pistachios tostados
Bougatsa, pastry cream with tangerine, toasted almonds and pistachio
Bougatsa, Gebäckcreme mit Mandarine, geröstete Mandeln und Pistazien

9



Preços mencionados em euros (€) com IVA incluso à taxa em vigor. Serviço à sua descrição. Intolerâncias e alergias alimentares - Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Prices quoted in euros (€) with VAT included at the current rate. Service at your discretion. Food intolerances and allergies - Before placing your order for food and drinks, we would like to thank you for let us know if you want clarification on our ingredients. No dish, food product or drink, including the couvert charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.

Preise sind in Euro (€) inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Servicegebühr nach eigenem Ermessen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien - und, ob Sie eine Erklärung der jeweiligen Inhaltsstoffe der Speisen wünschen. Speisen und Getränke, einschließlich des Gedecks "Couvert", können nicht in Rechnung gestellt werden, wenn sie nicht vom Kunden angefordert werden oder unbrauchbar sind.