



COCKTAILS

MARE MIO 15

Gin The Gardener, limoncello, alecrim, cardamomo e espumante
The Gardener Gin, limoncello, rosemary, cardamom and sparkling wine
The Gardener Gin, Limoncello, Rosmarin, Kardamom und Sekt

BASIL SMASH TONIC 15

Gin Raw Lavender, limão, manjerição, xarope de açúcar e tônica 1724
Gin Raw Lavender, lemon, basil, sugar syrup and 1724 tonic
Raw Lavender Gin, Zitronen, Basilikum, Zuckersirup und 1724-Tonic-Wasser

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
Tequilla Curado, Triple Sec, Limette, Eiweiß, Agave und Ingwersirup

SANTORINI SPRITZ 15

Ouzo, espumante brut, soda de limão, pepino, hortelã e casca limão
Ouzo, brut sparkling wine, lemon soda, cucumber, mint and lemon peel
Ouzo, trockener Schaumwein, Zitronenlimonade, Gurke, Minze und Zitronenzeste

MEDITERRANEAN NEGRONI 15

Gin, infusão de alecrim e tomilho, vermute rosso, aperol, azeite e sal
Gin, rosemary and thyme infusion, rosso vermouth, Aperol, olive oil and sea salt
Gin, Rosmarin-Thymian-Infusion, roter Wermut, Aperol, Olivenöl und Meersalz

HONEY AND FIG SOUR 15

Vodka ou Gin, mel, licor de figo, limão e clara de ovo
Vodka or gin, honey, fig liqueur, lemon and egg white
Wodka oder Gin, Honig, Feigenlikör, Zitronen und Eiweiß

GREEK DREAM 15

Brandy, Kalua licor de café, iogurte grego, mel e noz moscada
Brandy, coffee liqueur (Kahlúa), greek yogurt, honey and nutmeg
Weinbrand, Kaffeeликör (Kahlúa), griechischer Joghurt, Honig und Muskatnuss

MOCKTAIL 12

Sumo de laranja, romã, água com gás e hortelã
Orange juice, pomegranate, sparkling water and mint
Orangensaft, Granatapfel, Sprudelwasser und Minze

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	3
Super Bock Pressão Draught · 40 CL	5

CAFETARIA

COFFEES · CAFETERIA

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

VINHOS

WINE · WEIN



ESPUMANTES · SPARKLING WINE · SEKT

Soalheiro Rosé · MINHO, PORTUGAL	11	·	55
Quinta do Poço do Lobo Arinto-Chardonnay · BAIRRADA, PORTUGAL	9.0	·	44
Armani Prosecco DOC · FRIULI, ITALY			36

ROSÉS

Carqueijal · DOURO, PORTUGAL			28
Redoma · DOURO, PORTUGAL	13.5	·	52
Quinta do Monte D'Oiro · LISBOA, PORTUGAL			40
Minuty Prestige · PROVENCE, FRANCE			68
Vila Vita Special Edition Rosé · ALGARVE, PORTUGAL	8.0	·	35

BRANCOS · WHITE WINES · WEISSWEINE

Allo, Quinta do Soalheiro · MINHO, PORTUGAL			27
Lacrau Sauvignon Blanc · DÃO, PORTUGAL	8.5	·	40
Dandy de Cidrô · DOURO, PORTUGAL	7.5	·	25
Ramalhosa · DÃO, PORTUGAL			31
Chocapalha Chardonnay · LISBOA, PORTUGAL			48
Arvad · ALGARVE, PORTUGAL			32
Vila Vita Special Edition Branco · ALGARVE, PORTUGAL	8.0	·	35
Zenato Soave · VENETO, ITALY	6.0	·	25

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	8.5	·	36
Ktima Gerovassiliou Avaton · EPANOMI, GREECE			78

ESPECIAIS DE INVERNO

WINTER SPECIALS · WINTER-SPEZIALITÄTEN

HÚMUS DE CARIL

9,5

Húmus de grão-de-bico e caril com romã e pão pita de sésamo caseiro

Chickpea-curry hummus and pomegranate with homemade sesame pita bread

Curry-Hummus von Kichererbsen mit Granatapfel mit frisch gebackenem Sesam-Pita-Brot

BEYTI KEBAB

18

Kebab de novilho, dip de beringela e iogurte com molho de tomate e harissa

Beef beyti kebab with eggplant and yogurt dip & tomato-harissa sauce

Rinder-Beyti-Kebab mit Auberginen-Joghurt-Dip & Tomaten-Harissa-Sauce

PERNA DE BORREGO ESTUFADA

2 PAX 43

Com especiarias mediterrânicas, trigo bulgur, grão-de-bico, romã e dukka

Slow-cooked lamb leg with mediterranean spices, bulgur wheat, chickpeas, pomegranate and dukka

Geschmorte Lammkeule mit mediterranen Gewürzen, Bulgur, Kichererbsen, Granatapfel und Dukka

CAMARÃO SALTEADO "SAGANAKI"

19

Com ouzo, queijo feta e pão de massa mãe grelhado

Sautéed prawns "Saganaki" with ouzo, feta cheese and grilled sourdough bread

Gebratene Garnelen „Saganaki“ mit Ouzo, Fetakäse und gegrilltem Sauerteigbrot

ORZO DE POLVO

2 PAX 25

Com pimentos, azeitonas Kalamata e coentros

Octopus orzo with bell peppers, Kalamata olives and coriander

Oktopus-Orzo mit Paprika, Kalamata-Oliven und Koriander

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 crudités 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 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



26

Shrimps

Garnelen

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

* Reiszförmige Nudeln aus Grießmehl
Zubereitungszeit - ca. 25 Minuten

PRINCIPAIS

MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

Moussaka de novilho e borrego com beringela e batatas Beef and lamb moussaka with aubergine and potatoes <i>Rind-Lamm-Moussaka mit Aubergine und Kartoffel</i>	2 PAX	26
Moussaka com beringela, portobello, abóbora e puré de batata Aubergine moussaka with portobello, pumpkin and potato puree <i>Auberginen-Moussaka mit Portobello-Pilzen, Kürbis und Kartoffelpüree</i>	 	18
Filete de robalo grelhado, tomate, alcaparras, limão e batatas assadas Grilled seabass fillet, tomato, capers, lemon and roasted potatoes <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Tomate, Kapern, Zitrone, und gebratene Kartoffeln</i>		32
Bife da vazia em marinada mediterrânica, tzatziki e batatas crocantes com limão Mediterranean marinated beef sirloin, tzatziki and crispy lemon potatoes <i>Rindersteak in mediterraner Marinade, Tzatziki und knusprige Zitronenkartoffeln</i>		31
Souvlaki de frango, pão pita, molho de iogurte, mostarda, lima e pepino Chicken souvlaki, pita bread, yogurt sauce, mustard, lime and cucumber <i>Hähnchen-Souvlaki, Pita-Brot, Joghurtsauce, Senf, Limette und Gurke</i>		18

SOBREMESAS

DESSERTS · NACHSPEISEN

- | | |
|--|--|
| Tarte grega de ricotta e mel
Greek ricotta and honey tart
<i>Griechischer Ricotta-Honig-Kuchen</i> |  9 |
| Creme de semolina em massa filo com pera
Filo pastry wrapped semolina cream with pear
<i>Semolinacreme in Philopaste mit Birne</i> |  9 |
| Gelado artesanal de iogurte grego finalizado com mel e nozes tostadas
Greek yogurt artisanal ice cream drizzled with honey and toasted walnuts
<i>Hausgemachtes, griechisches Joghurteis mit Honig und gerösteten Walnüssen</i> |  10,5 |
| Bougatsa, creme de pasteleiro com tangerina, amêndoas e pistachios tostados
Bougatsa, pastry cream with tangerine, toasted almonds and pistachio
<i>Bougatsa, Gebäckcreme mit Mandarine, geröstete Mandeln und Pistazien</i> |  9 |

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  Sem glúten
Gluten free
<i>Glutenfrei</i> |  Sem lactose
Lactose free
<i>Laktosefrei</i> |  Vegetariano
Vegetarian
<i>Vegetarisch</i> |  Vegan |
|--|---|---|---|

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.