



# COCKTAILS

<b>MARE MIO</b>	15
Gin Mare Capri, limoncello, alecrim, cardamomo e espumante Mare Capri Gin, limoncello, rosemary, cardamom and sparkling wine <i>Mare Capri Gin, Limoncello, Rosmarin, Kardamom und Sekt</i>	
<b>BASIL SMASH TONIC</b>	15
Gin Mare, limão, manjeriçã, xarope de açúcar e tônica Mare Gin, lemon, basil, sugar syrup and tonic <i>Mare Gin, Zitrone, Basilikum, Zuckersirup und Tonic-Wasser</i>	
<b>GINGERITA</b>	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>	
<b>SANTORINI SPRITZ</b>	15
Ouzo, espumante brut, soda de limão, pepino, hortelã e casca limão Ouzo, brut sparkling wine, lemon soda, cucumber, mint and lemon peel <i>Ouzo, trockener Schaumwein, Zitronenlimonade, Gurke, Minze und Zitronenzeste</i>	
<b>MEDITERRANEAN NEGRONI</b>	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 <i>Gin, Rosmarin-Thymian-Infusion, roter Wermut, Aperol, Olivenöl und Meersalz</i>	
<b>HONEY AND FIG SOUR</b>	15
Vodka ou Gin, mel, licor de figo, limão e clara de ovo Vodka or gin, honey, fig liqueur, lemon and egg white <i>Wodka oder Gin, Honig, Feigenlikör, Zitrone und Eiweiß</i>	
<b>CLUBBING CLUB</b>	15
Gin Mare Capri, bonanto, limão, xarope de framboesa e hortelã Gin Mare Capri, bonanto, lemon, raspberry syrup and mint <i>Gin Mare Capri, Bonanto, Zitrone, Himbeersirup und Minze</i>	



# MOCKTAILS

<b>AMORE MIO</b>	14
Seedlip 42, Palini Zero, alecrim, cardamomo e Chazanté Sencha Épicé	
Seedlip 42, Palini Zero, rosemary, cardamom and Chazanté Sencha Épicé	
<i>Seedlip 42, Palini Zero, Rosmarin, Kardamom und Chazanté Sencha Épicé</i>	
<b>BASIL SMASH ZERO</b>	12
Limão, manjerição e água tônica	
Lemon, basil and tonic	
<i>Zitrone, Basilikum und Tonic-Wasser</i>	
<b>GEMMA</b>	14
Almave 0.0%, limão, agave e gengibre	
Almave 0.0%, lemon, agave and ginger	
<i>Almave 0.0%, Zitrone, Agave und Ingwer</i>	
<b>TORINI SPRITZ</b>	14
Chazanté Sencha Épicé, anis, pepino, hortelã e soda de limão	
Chazanté Sencha Épicé, anise, cucumber, mint and lemon soda	
<i>Chazanté Sencha Épicé, Anis, Gurke, Minze und Zitronensoda</i>	
<b>KARPOÚZI</b>	12
Sumo de limão, aloe vera, sumo de melancia e hortelã	
Lemon juice, aloe vera, watermelon juice and mint	
<i>Zitronensaft, Aloe Vera, Wassermelonensaft und Minze</i>	

## G&T

### GIN & TONIC

Gin Mare	15
Gin Mare Capri	15
Adamus	15
Exceptional	15
Hendricks Another	15
Hendricks	14
Seedlip Grove 42   0% ABV	15
Seedlip Spice 94   0% ABV	15

## 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	11.5	·	55
Quinta do Poço do Lobo Arinto-Chardonnay · BAIRRADA, PORTUGAL	9.5	·	44
Armani Prosecco DOC · FRIULI, ITALY			36

## ROSÉS

Redoma · DOURO, PORTUGAL	14.0	·	52
Quinta do Monte D'Oiro · LISBOA, PORTUGAL			40
Minuty Prestige · PROVENCE, FRANCE			68
Vila Vita Special Edition · ALGARVE, PORTUGAL	8.5	·	35

## BRANCOS · WHITE WINES · WEISSWEINE

Allo, Quinta do Soalheiro · MINHO, PORTUGAL			27
Lacrau Sauvignon Blanc · DÃO, PORTUGAL	9.0	·	40
Dandy de Cidrô · DOURO, PORTUGAL	8.0	·	25
Pormenor · DOURO, PORTUGAL	8.5	·	35
Ramalhosa · DÃO, PORTUGAL			31
Chocapalha Chardonnay · LISBOA, PORTUGAL			48
Arvad · ALGARVE, PORTUGAL			32
Zenato Soave · VENETO, ITALY	6.5	·	25

## TINTOS · RED WINES · ROTWEINE

Quinta de Ceis Colheita · DOURO, PORTUGAL			38
Vertente · DOURO, PORTUGAL			55
Casa da Passarella Abanico · DÃO, PORTUGAL	10.5	·	36
Conciso · DÃO, PORTUGAL	11.5	·	49
Copo Alegre · ALENTEJO, PORTUGAL			62
Arvad · ALGARVE, PORTUGAL	9.0	·	36
Ktima Gerovassiliou Avaton · EPANOMI, GREECE			78










## ESPECIAIS DE VERÃO

SUMMER SPECIALS · SOMMER-SPEZIALITÄTEN

- Húmus de grão-de-bico com beterraba, queijo feta, sementes de girassol tostadas e pão pita com alho  14,5  
Chickpea hummus with beetroot, feta cheese, toasted sunflower seeds and garlic pita bread  
*Kichererbsen-Hummus mit Roter Bete, Feta, gerösteten Sonnenblumenkernen und Knoblauch-Pitabrot*
- Salada de melancia com queijo feta, amêndoas e hortelã  12,5  
Watermelon salad with feta cheese, almonds and mint  
*Wassermelonensalat mit Feta, Mandeln und Minze*
- Salada de bulgur com ervas frescas, romã, queijo halloumi grelhado e vinagrete de citrinos   13  
Bulgur salad with fresh herbs, pomegranate, grilled halloumi cheese and citrus vinaigrette  
*Bulgursalat mit frischen Kräutern, Granatapfel, gegrilltem Halloumi und Zitrusvinaigrette*
- Corvina mediterrânica com ervas frescas, legumes, batatas e emulsão de tomate   28  
Mediterranean corvina with aromatic herbs, vegetables, potatoes and tomato emulsion  
*Mediterraner Adlerfisch mit aromatischen Kräutern, Gemüse, Kartoffeln und Tomatenemulsion*
- Costeletas de borrego marinadas em ervas aromáticas, tzatziki, batatas com alecrim e flor-de-sal 2 PAX  38  
Lamb chops marinated with aromatic herbs, tzatziki, rosemary potatoes with fleur de sel  
*Lammkoteletts mit aromatischen Kräutern mariniert, Tzatziki und Rosmarinkartoffeln mit Fleur de Sel*



# DIPS MEDITERRÂNICOS

## MEDITERRANEAN DIPS · MEDITERRANE DIPS

- Dip de queijo feta levemente picante com pimentos assados, servido com pão pita caseiro e azeitonas  9  
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's 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  8  
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*
- Koftas de borrego grelhadas com tzatziki e pão pita** 14  
Grilled lamb koftas with tzatziki and pita bread  
*Gegrillte Lamm-Koftas mit Tzatziki und Pitabrot*
- 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*



13

**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*



19

**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*



13

# ORZOS\*

PARA DOIS · FOR TWO · FÜR ZWEI

<b>Espetadas de cordeiro</b> Lamb skewers <i>Lammspieße</i>	2 PAX 	26
<b>Camarão</b> Shrimps <i>Garnelen</i>	2 PAX 	26
<b>Polvo</b> Octopus <i>Oktopus</i>	2 PAX 	30
<b>Legumes orgânicos, grão-de-bico, tofu, hortelã e manjeriço</b> BIO vegetables with chickpeas, tofu, mint and basil <i>BIO-Gemüse, Kichererbsen, Tofu, Minze und Basilikum</i>	2 PAX  	19





\* 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** 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*
- Camarão saganaki com ouzo, queijo feta e pão de massa-mãe com alho** 24  
Saganaki prawns with ouzo, feta cheese and garlic sourdough bread  
*Saganaki-Garnelen mit Ouzo, Feta und Sauerteigbrot mit Knoblauch*
- 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*
- Beyti kebab de novilho com beringela, dip de iogurte e molho de tomate com harissa** 28  
Beef Beyti kebab with aubergine, yoghurt dip and harissa tomato sauce  
*Rindfleisch-Beyti-Kebab mit Aubergine, Joghurt-Dip und Tomaten-Harissa-Sauce*

# SOBREMESAS

## DESSERTS · NACHSPEISEN

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



Sem glúten  
Gluten free  
*Glutenfrei*



Sem lactose  
Lactose free  
*Laktosefrei*



Vegetariano  
Vegetarian  
*Vegetarisch*



Vegan

Preços mencionados em euros (€) com IVA incluído 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 pretender 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.