

• ————— PARA INICIAR ————— •

COUVERT

Pão de trigo, pão de centeio,
manteiga artesanal

🍷 🍷 | 3,5 €

CEVICHE DE COGUMELO

Ceviche de cogumelo com leite de tigre,
milho crocante, laranja e banana chips

🌿 | 11 €

MEXILHÃO E FRITAS

Mexilhão e fritas ao estilo do Zazah

🍷 | 14 €

BURRATA 100g / 250g

Burrata, tomate cherry confit,
alho frito e pesto de ervas

🍷 | 9 / 13 €

🕒 **CEVICHE DO PEIXE DO DIA**

Ceviche peruano com leite de tigre,
milho crocante, laranja e banana chips

15 €

BOLOVO

A combinação perfeita do tradicional
pastel de bacalhau e ovo

🍷 🍷 🍷 | 7 €

COUVE FLOR TEBASAKI

Asinhas de couve flor picante
no estilo da gastronomia Chuka

🌿 | 9 €

TARTAR DE CARNE

Tartar de novilho picado na ponta da faca,
com cebolinho, furikake e pickles de mostarda,
em torrada de brioche

🍷 🍷 | 8 €

🕒 **CROQUETE DE ALHEIRA**

Clássico croquete artesanal do Zazah,
feito com a tradicional alheira portuguesa

🍷 🍷 🍷 | 5 €

🕒 **GAMBAS SALTEADAS**

Gambas salteadas com alho,
coentros e pimentos vermelhos

🍷 🌿 | 9 €

• ————— PARA CONTINUAR ————— •

ARROZ DE COSTELA - Arroz de costela bovina acompanhado
de tomate cherry, cebola frita, pimentos, cebolinho e aioli

🍷 🍷 🍷 | 16 €

PRIME RIBS SUÍNO

Empanado à parmeggiana, acompanhado
de molho de tomate da casa

🍷 🍷 🍷 | 22 €

PEIXE BRANCO DO DIA

Grelhado, molho de limão,
vinagre de banana e azeite de cebolinho

20 €

🕒 **LOMBO DE NOVILHO**

Fatiado com molho à demi glacé

19 €

GNOCCHI DE BANANA

Grelhado, com molho de grão de bico e limão,
acompanhado de cogumelos salteados

🍷 🌿 | 14 €

🕒 **BACALHAU**

Lombo de bacalhau assado acompanhado
de broa temperada, tomate cherry e alho frito

🍷 | 23 €

🕒 **TATAKI DE ATUM**

Atum fresco braseado, mal passado e fatiado,
com molho teriyaki, furikake e cebolinho

🍷 | 24 €

• ————— ACOMPANHAMENTOS ————— •

SALADA CESAR

Com nozes caramelizadas

🍷 🍷 🍷 🌿 | 8 €

PURÉ SAZONAL

🌿 | 5 €

🕒 **LEGUMES SALTEADOS DA ÉPOCA**

🌿 | 7 €

🕒 **PURÉ TRUFADO**

Puré de batatas cremoso,
com trufas negras e parmesão

🍷 🍷 | 8 €

FRITAS ZAZAH

Batata frita caseira,
temperada com alga nori

🍷 🌿 | 6 €

ARROZ BASMATI

Arroz basmati levemente amanteigado

🍷 | 4 €

• ————— ANTES DE IR EMBORA ————— •

🕒 **BABA DE CAMELO**

Sobremesa portuguesa com borogodó

🍷 🍷 | 5 €

BRIZAZAH

Mascarpone temperado com Cumarú,
crumble e laranja

🍷 🍷 | 6 €

TIMBALE DE CHOCOLATE

Base de biscoito, chocolate a 70%,
nozes caramelizadas, caramelo salgado

🍷 🍷 🍷 | 6 €

TRIO DE TRUFAS VEGANAS

Trufa de Tâmaras envolvidas no côco,
amendoim e cacau

🍷 🌿 | 6 €

Pedimos que informem a nossa equipa de eventuais alergias e restrições alimentares.
Nós conseguimos adequar alguns pratos.



clássicos



leite



nozes



ovo



glúten



veget



vegano





pimenta

TO START


COUVERT

Wheat bread, rye bread,
homemade butter

  | 3,5 €


CEVICHE DE COGUMELO

Mushroom ceviche with "leite de tigre",
crispy corn, orange, and banana chips

 | 11 €


MEXILHÃO E FRITAS

Zazah's Mussels and fries

 | 14 €

BURRATA 100g / 250g

Burrata, confit of cherry tomato,
fried garlic, and herbal pesto

 | 9 / 13 €

CEVICHE DO PEIXE DO DIA

Peruvian fish ceviche, with "leite de tigre",
crispy corn, orange, and banana chips

15 €

BOLOVO

A perfect combination of the
tradicional cod fish cake and egg

   | 7 €

COUVE FLOR TEBASAKI

Spicy cauliflower wings,
on Chuka-style cuisine

  | 9 €

TARTAR DE CARNE

A veal tartar, finely chopped,
with chives, furikake, mustard pickles, on
brioche toast

  | 8 €

CROQUETE DE ALHEIRA

The classic Zazah's homemade croquette,
from the tradicional Portuguese "alheira"

   | 5 €

GAMBAS SALTEADAS

Prawns sautéed with garlic,
coriander and red pepper

  | 9 €

TO CONTINUE

ARROZ DE COSTELA - Beef rib rice cooked with cherry tomatoes,
fried onions, pepper, chives and aioli

   | 16 €

PRIME RIBS SUÍNO

Breaded pork parmigiana,
with a homemade tomato sauce

   | 22 €

PEIXE BRANCO DO DIA

White fish of the day, grilled, with
lemon sauce, banana vinager, chive oil

20 €

LOMBO DE NOVILHO

Grilled veal, sliced, on a demi-glace sauce

19 €


GNOCCHI DE BANANA

Grilled banana gnocchi, with chickpeas and
lemon sauce, with sautéed mushrooms

  | 14 €


BACALHAU

Roasted Cod fish with a seasoned "broa",
cherry tomato and fried garlic

 | 23 €

TATAKI DE ATUM

Fresh tuna, braised, rare, sliced with
teriyaki sauce, furikake and chives

 | 24 €

SIDE DISHES

SALADA CESAR

With caramelized nuts

    | 8 €

LEGUMES SALTEADOS DA ÉPOCA

Seasonal vegetables grilled

 | 7 €


FRITAS ZAZAH

Homemade french fries,
seasoned with nori seaweed

  | 6 €

PURÉ SAZONAL

Seasonal puré

 | 5 €

PURÉ TRUFADO

Creamy mashed potatoes,
with black truffle and parmesan

  | 8 €

ARROZ BASMATI

Aromatic basmati rice lightly buttered

 | 4 €

BEFORE YOU GO HOME

BABA DE CAMELO

Portuguese dessert with a twist from Zazah

  | 5 €

BRIZAZAH

Mascarpone seasoned with Tonka beans,
crumble and orange

  | 6 €

TIMBALE DE CHOCOLATE

A biscuit base, 70% chocolate,
caramelized nuts, salted caramel

   | 6 €

TRIO DE TRUFAS VEGANAS

A trio of date truffles,
wrapped in coconut, peanuts and cocoa

  | 6 €

We ask you to inform our staff about any allergies or food restrictions.
We are able to adapt some dishes.



classics



milk



nuts



egg



gluten



veget



vegan



pepper