

Pão e dips (vegan) 2€/pax

Sopa de milho fria ou quente (vegan) . 4€
óleo de chili, coentros e chalota frita

Pastel de massa tenra de queijo, cebola e pimento . 3,5€/unidade
dip de iogurte e ervas

Finíssimas de beterraba . 5,5€
holandês caramelizado e avelã

KFC – Korean Fried Cauliflower (vegan) . 5,5€
couve flor frita com molho picante coreano, sésamo e ceboleto

Tomates bombom e pepinos marinados . 6,5€
endro e gelado de horseradish

Ovo estrelado e espargos grelhados . 8€
romesco de pimento fumado e amêndoas
Opção vegan sem ovo . 7,5€

Crostini de alcachofras (vegan) . 8,5€
tofu batido, limão, rúcula, tomate e ervas

Raízes e tubérculos com quinoa (vegan) . 10€
puré de cenoura, especiarias tostadas

Pastilla Marroquina de jaca verde . 10€
massa filo, alperces, amêndoa, canela e açúcar

Moqueca de quiabo, algas e mini milhos (vegan) . 11€
banana frita, pimento, coentros, farofa de coco e caju e folha de arroz

Bife de aipo bola assado e caramelizado (vegan) . 11€
pão frito, puré de aipo, jus de cogumelos e hoisin de tâmara e 5 spice

Caril de feijoca e batata doce (vegan) . 12€
coentros, caju, chalota frita e paratha

Schnitzel de beringela (vegan) . 12€
vinagrete com alcaparras e ervas frescas; salada de couve

Frutos vermelhos (vegan) . 6€
gelado de baunilha, vinagre balsâmico e granizado de manjeriço

Arroz doce com coco (vegan) . 6€
sorvete de manga e raspa de lima

Banana frita e paçoca . 6€
gelado de amendoim e caramelo de miso

Tarte de chocolate . 6€
gelado de pistácio

Bread and dips (vegan) 2€/pax

Cold (or hot) corn soup (vegan) . 4€
chili oil, coriander and fried shallot

Fried pastry, cheese, onion and pepper . 3,5€/unit.
yogurt and herbs dip

Beet slices . 5,5€
caramelized hollandaise and hazelnut

KFC – Korean Fried Cauliflower (vegan) . 5,5€
fried cauliflower with Korean hot sauce, sesame and spring onion

Cherry tomato and cucumber . 6,5€
dill and horseradish ice-cream

Fried egg and asparagus . 8€
smoked pepper romesco and almonds
Vegan option without egg . 7,5€

Artichoke crostini (vegan) . 8,5€
whipped tofu, lemon, arugula, tomato and herbs

Roots and tubers with quinoa (vegan) . 10€
carrot purée, toasted spices

Moroccan Pastilla with green jackfruit . 10€
filo pastry, apricot, almond, cinnamon and sugar

Okra, seaweed and mini corn Moqueca (vegan) . 11€
fried banana, pepper, coriander, coconut and cashew farofa and rice crisp

Roasted and caramelized celeriac (vegan) . 11€
crumbs, celeriac purée, mushroom jus and 5 spice and date hoisin

Bean and sweet potato curry (vegan) . 12€
coriander, cashew, fried shallot and paratha

Eggplant schnitzel (vegan) . 12€
caper vinaigrette and herbs; coleslaw

Berries (vegan) . 6€
vanilla ice-cream, balsamic vinegar and basil granita

Rice pudding with coconut (vegan) . 6€
mango sorbet and lime zest

Fried banana and “paçoca” . 6€
peanut and miso caramel

Chocolate tart . 6€
pistachio ice-cream