

ALMOÇO

ENTRADAS		STARTERS
Couvert Pickles Asiáticos	5	<i>Couvert Asian Pickles</i>
Spring Rolls, Molho Sweet Chilli de abacaxi e açafrão Rolinhas tailandeses crocantes, recheados com vegetais salteados	10	<i>Spring Rolls, Sweet Pineapple and saffron chili sauce Crispy Thai rolls filled with stir-fried vegetables</i>
🍷 Crackers de Arroz e Corvina Crocante de arroz, corvina fumada, barbecue Tailandês	19	<i>Fish Rice Cracker 🍷 Crispy rice, smoked croaker, Thai barbecue</i>
🍷 Nan Pla de Atum Atum, lima e malaguetas secas, molho holandês, banana pão	28	<i>Tuna Nan Pla 🍷 Tuna, lime and dried chilies, hollandaise sauce, plantain</i>
Gyosas de Vegetais Dumpling de vegetais salteados no wok com sweet chilli de abacaxi	16	<i>Vegetable Gyoza Wok fried vegetable dumplings with sweet pineapple chili</i>
Gyosas de Frango Dumpling de frango, glaze de hoisin de morango	16	<i>Chicken Gyoza Chicken dumplings, strawberry hoisin glaze</i>
Korean Pork Ribs Tiras de porco grelhadas com pasta de gochujang	26	<i>Korean Pork Ribs Grilled pork strips with gochujang paste</i>
Tacos de Pastrami e Vegetais Tacos de alface, pastrami e kimchi de amendoim	22	<i>Pastrami Greens Tacos Lettuce tacos, brisket pastrami and peanut kimchi</i>
BAOS		BAOS
Bao de Camarão Bao com camarão frito, molho sweet-chilli de abacaxi e maionese Thai	10	<i>Shrimp Bao Fried shrimp bao with pineapple sweet chili sauce and Thai mayo</i>
🍷 Bao de Carne de Porco Desfiada com Molho Barbecue Bao de porco com molho BBQ coreano	12	<i>Pulled Pork BBQ Bao 🍷 Pork bao with Korean BBQ sauce</i>
Bao de Pato Caramelizado Bao com pato assado, cebola frita, tamarindo de hortelã e romã	12	<i>Caramelized Duck Bao Roasted duck bao with fried onion, mint tamarind, and pomegranate</i>
PETISCOS		SNACKS
Sanduíche Americana de Pastrami* Pastrami defumado, queijo suíço, chucrute e molho Reuben da casa em pão de fermentação natural torrado	21	<i>American Pastrami Sandwich* Smoked pastrami, Swiss cheese, sauerkraut and house Reuben sauce on toasted sourdough bread</i>
🍷 Hambúrguer de Pastrami* Pão brioche, hambúrguer, pastrami, molho barbecue, queijo cheddar	25	<i>Pastrami Burger* 🍷 Brioche bun, burger patty, pastrami, barbecue sauce, cheddar cheese</i>
Prego Pastrami* Pão de fermentação natural, pastrami, mostarda portuguesa	20	<i>Pastrami Prego* Sourdough bread, pastrami, Portuguese mustard</i>
Green Affair Rosbife com tomate-cereja, mozzarella de búfala, stracciatella, pesto de pistacho e chilli oil	15	<i>Green Affair Roast beef with Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, stracciatella, pistachio pesto and chilli oil</i>
Salada Tailandesa Crocante Papaia verde, frutas exóticas, molho de tamarindo e limão	19	<i>Crispy Thai Salad Green papaya, exotic fruits, tamarind and lemon dressing</i>
Adicione:		<i>Add:</i>
🍷 Atum Bluefin	+9	<i>Bluefin Tuna 🍷</i>
Camarão de Casca Mole	+6	<i>Soft-shell Shrimp</i>
Frango	+5	<i>Chicken</i>
*todas as sanduíches são servidas com batatas fritas		<i>*all sandwiches are served with fries</i>
PRATOS PRINCIPAIS		MAIN COURSES
Caril Verde de Vegetais Caril, leite de coco, erva-príncipe e vegetais grelhados	20	<i>Green Vegetable Curry Curry, coconut milk, lemongrass and grilled vegetables</i>
Caril Verde de Camarão Caril, leite de coco, erva-príncipe e camarão grelhado	28	<i>Green Shrimp Curry Curry, coconut milk, lemongrass and grilled shrimp</i>
🍷 Polvo Massala Polvo, especiarias indianas, chutney de coco e arroz de jasmim	30	<i>Massala Octopus 🍷 Octopus, Indian spices, coconut chutney and jasmine rice</i>
Caril Verde de Frango Caril, leite de coco, erva-príncipe e frango grelhado	25	<i>Green Chicken Curry Curry, coconut milk, lemongrass and grilled chicken</i>
SOBREMESAS		DESSERTS
Mousse de Chocolate	10,25	<i>Chocolate mousse</i>
🍷 SOI loco Crumble, gelado de yuzu e coco, merengue de kaffir e toberlone	11	<i>SOI loco 🍷 Crumble, yuzu and coconut ice cream, kaffir meringue, and Toberlone</i>
Fruta Exótica	9,5	<i>Exotic Fruit</i>
Gelado Tailandês	10,25	<i>Thai-style Ice Cream</i>
Colé Abacaxi e hortelã, melancia, morango, limão, gengibre e manjeriço	11	<i>Colé Pineapple and mint, watermelon, strawberry, lemon, ginger and basil</i>

Os preços em € incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015. Para consultar a lista de alérgenos, por favor consulte a nossa equipa. Uma taxa opcional de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído ao pessoal.

Prices in € include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including the cover charge, may be charged if it is not requested by the customer or if it is left unused by the customer. In accordance with Decree-Law No. 10/2015. To consult the list of allergens, please consult our team. A 10% optional fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff.

PISCINA

ENTRADAS

- ☐ Spring rolls, molho sweet chilli de abacaxi e açafrão
Rolinhos tailandeses crocantes, recheados com vegetais salteados 19
- Cracker de Arroz e Corvina
Crocante de arroz, corvina fumada, barbecue Tailandês 22
- Pastrami Green Tacos
Tacos de alface, pastrami de brisket e kimchi de amendoim 10

BAOS

- Bao de Camarão
Bao com camarão frito, molho sweet-chilli de abacaxi e maionese Thai 10
- ☐ Bao de Carne de Porco Desfiada com Molho Barbecue
Bao de porco com molho BBQ coreano 12
- Bao de Pato Caramelizado
Bao com pato assado, cebola frita, tamarindo de hortelã e romã 12

PETISCOS

- Sanduíche Americana de Pastrami*
Pastrami defumado, queijo suíço, chucrute e molho Reuben da casa em pão de fermentação natural torrado 21
 - ☐ Hambúrguer de Pastrami*
Pão brioche, hambúrguer, pastrami, molho barbecue, queijo cheddar 25
 - Prego Pastrami*
Pão de fermentação natural, pastrami, mostarda portuguesa 20
 - Green Affair
Rosbife com tomate-cereja, mozzarella de búfala, stracciatella, pesto de pistacho e óleo de pimenta 15
 - Salada Tailandesa Crocante
Papaia verde, frutas exóticas, molho de tamarindo e limão 19
- Adicione:
- ☐ Atum Bluefin +9
 - ☐ Camarão de Casca Mole +6
 - ☐ Frango +5

*todos as sanduiches são servidas com batatas fritas

SOBREMESAS

- Mousse de Chocolate 10,25
- ☐ SOI loco
Crumble, gelado de yuzu e coco, merengue de kaffir e toblerone 11
- Fruta Exótica 9,5
- Gelado Tailandês 10,25
- Colé
Abacaxi e hortelã, melancia, morango, limão, gengibre e manjeriçao 11

STARTERS

- ☐ Spring Rolls, Sweet Chilli Pineapple and Saffron Sauce
Crispy Thai rolls filled with stir-fried vegetables 10
- Fish Rice Cracker
Crispy rice cracker, smoked Croaker, Thai barbecue sauce 22
- Pastrami Green Tacos
Lettuce tacos, brisket pastrami and peanut kimchi 10

BAOS

- Shrimp Bao
Fried shrimp bao with pineapple sweet chilli sauce and Thai mayo 10
- ☐ Pulled Pork BBQ Bao
Pork bao with Korean BBQ sauce 12
- Caramelized Duck Bao
Roasted duck bao with fried onion, mint tamarind, and pomegranate 12

SNACKS

- American Pastrami Sandwich*
Smoked pastrami, Swiss cheese, sauerkraut and house Reuben sauce on toasted sourdough bread 21
 - ☐ Pastrami Burger*
Brioche bun, burger patty, pastrami, barbecue sauce, cheddar cheese 25
 - Pastrami Prego*
Sourdough bread, pastrami, Portuguese mustard 20
 - Green Affair
Roast beef with Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, stracciatella, pistachio pesto and chili oil 15
 - Crispy Thai Salad
Green papaya, exotic fruits, tamarind and lemon dressing 19
- Add:
- ☐ Bluefin Tuna +9
 - ☐ Soft-shell Shrimp +6
 - ☐ Chicken +5

*all sandwiches are served with fries

DESSERTS

- Chocolate Mousse 10,25
- ☐ SOI loco
Crumble, yuzu and coconut ice cream, kaffir meringue, and Toblerone 11
- Exotic Fruit 9,5
- Thai-style Ice Cream 10,25
- Colé
Pineapple and mint, watermelon, strawberry, lemon, ginger and basil 11

Os preços em € incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015. Para consultar a lista de alérgenos, por favor consulte a nossa equipa. Uma taxa opcional de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído ao pessoal.

Prices in € include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including the cover charge, may be charged if it is not requested by the customer or if it is left unused by the customer. In accordance with Decree-Law No. 10/2015. To consult the list of allergens, please consult our team. A 10% optional fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff.

MENU EXECUTIVO

Embarque numa viagem de sabores
Cada dia, uma aventura diferente à volta do lago

Segunda-feira

Khao Soi

Sopa de caril com creme de coco, frango, couve fermentada
Curry Soup with coconut cream, and sauerkraut

Terça-feira

Shrimp Panang Curry

Caril thai, leite de coco, camarão de casca mole, arroz de jasmim
Thai Curry, soft-shell shrimp and jasmine rice

Quarta-feira

Grilled pork and Thai salad

Secretos de porco, kaffir, salada aromática e arroz jasmim
Pork steak, kaffir, aromatic salad and jasmine rice

Quinta-feira

Plad tod

Peixe frito, sweet chili de fruta exótica e arroz de jasmim
Fried fish, exotic fruit sweet chilli and jasmine rice

Sexta-feira

Pork Thai Barbecue

Barriga de porco grelhada com barbecue tailandês, arroz de jasmim
Pork Belly in a Thai Barbecue Sauce and jasmine rice

30€

por pessoa

Inclui: Couvert + Prato Principal + Bebida + Café

Os preços em € incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015. Para consultar a lista de alergénios, por favor consulte a nossa equipa. Uma taxa opcional de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído ao pessoal.

Prices in € include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including the cover charge, may be charged if it is not requested by the customer or if it is left unused by the customer. In accordance with Decree-Law No. 10/2015. To consult the list of allergens, please consult our team. A 10% optional fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff.

JANTAR

ENTRADAS

- Couvert** 5
Pickles Asiáticos
- Spring Rolls, Molho Sweet Chilli de abacaxi e açafraão** 10
Rolinhos tailandeses crocantes, recheados com vegetais salteados
- Cracker de Arroz e Corvina** 19
Crocante de arroz, corvina fumada barbecue Tailandês
- Nan Pla de Atum** 28
Atum, lima e malaguetas secas, molho holandês, banana pão
- Gyosas de Vegetais** 16
Dumpling de vegetais salteados no wok com sweet chilli de abacaxi
- Gyosas de Frango** 16
Dumpling de frango, glaze de hoisin de morango
- Korean Pork Ribs** 26
Tiras de porco grelhadas com pasta de gochujang
- Tacos de Pastrami e Vegetais** 22
Tacos de alface, pastrami e kimchi de amendoim

ESCOLHAS DO CHEF

- Caril Verde com Vegetais Grelhados** 20
Caril verde, leite de coco e vegetais grelhados
- Crispy Thai Salad** 22
Papaia verde, fruta exótica, molho de tamarindo e lima
- Garoupa com Caril Chakran** 32
Garoupa cozinhada num molho cremoso de leite de coco com especiarias, alho, gengibre e um toque ligeiramente picante, arroz jasmim
- Borrego Massaman** 65
Pernil de borrego, molho de ostra e caril massaman
- Tom Yum Goong** 25
Sopa tailandesa perfumada com erva-príncipe, marisco e noodles
- Caril Panang com lagosta** 70
Lagosta grelhada, erva-príncipe, chili seco, amendoim, coco e manjeriço
- Kung Pao Beef** 25
Ribeye no wok, lichia e chili fermentado

SOBREMESAS

- Mousse de Chocolate** 10,25
- Gelado Tailandês** 10,25
- SOI loco** 11
Crumble, gelado de yuzu e coco, merengue de kaffir e toblerone
- Fruta Exótica Laminada** 9,5

STARTERS

- Couvert**
Asian Pickles
- Spring Rolls, Sweet Pineapple and saffron chili sauce**
Crispy Thai rolls filled with stir-fried vegetables
- Fish Rice Cracker**
Crispy rice, smoked croaker, Thai barbecue
- Tuna Nan Pla**
Tuna, lime and dried chillies, hollandaise sauce, plantain
- Vegetable Gyozas**
Wok fried vegetable dumplings with sweet pineapple chili
- Chicken Gyoza**
Dumpling filled with chicken, strawberry hoisin glaze
- Korean Pork Ribs**
Grilled pork strips with gochujang paste
- Pastrami Greens Tacos**
Lettuce tacos, brisket pastrami and peanut kimchi

CHEF'S CHOICES

- Green Curry with Vegetables**
Green curry, coconut milk and grilled vegetables
- Crispy Thai Salad**
Green papaya, exotic fruit, tamarind and lime sauce
- Chakran Curry Grouper**
Grouper cooked in a creamy coconut milk sauce with spices, garlic, ginger and a slightly spicy touch, jasmine rice
- Massaman Lamb**
Lamb shank, oyster sauce and massaman curry
- Tom Yum Goong**
Fragrant Thai soup with lemongrass, seafood and noodles
- Panang Curry & Lobster**
Grilled lobster, lemongrass, dried chili, peanuts, coconut, and basil
- Kung Pao Beef**
Wok fried ribeye with lychee and fermented chili

DESSERTS

- Chocolate Mousse**
- Thai-style Ice Cream**
- SOI loco**
Crumble, yuzu and coconut ice cream, kaffir meringue, and Toblerone
- Sliced Exotic Fruit**

Os preços em € incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015. Para consultar a lista de alergénios, por favor consulte a nossa equipa. Uma taxa opcional de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído ao pessoal.

Prices in € include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including the cover charge, may be charged if it is not requested by the customer or if it is left unused by the customer. In accordance with Decree-Law No. 10/2015. To consult the list of allergens, please consult our team. A 10% optional fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff.