



शुक्लाम्बरधरं विष्णुं शशिवर्णं चतुर्भुजम् ।  
प्रसन्नवदनं ध्यायेत् सर्वविघ्नोपशान्तये ॥

O EVEREST RESTAURANT BY RASOI BARCELONA (THE FLAVOURS OF INDIAN KITCHEN) INVITES YOU TO DISCOVER THE CHARM OF AUTHENTIC INDIAN RECIPES INSPIRED BY OUR MOTHERS' KITCHEN. EACH DISH IS THOUGHTFULLY CREATED TO CAPTURE THE WARMTH, LOVE, AND CARE FOUND IN HOME-COOKED MEALS, TURNING EVERY BITE INTO A UNIQUE EXPERIENCE. UNDER THE GUIDANCE OF OUR EXECUTIVE CHEF KIRAN, YOUR FAVORITE DISHES CAN BE PERSONALIZED TO SUIT YOUR TASTES, ENSURING A MEMORABLE DINING EXPERIENCE FILLED WITH RICH FLAVORS AND HEARTFELT NOSTALGIA. EXPERIENCE THE TRUE ESSENCE OF HOME IN EVERY BITE!!

O EVEREST RESTAURANTE BY RASOI BARCELONA (THE FLAVOURS OF INDIAN KITCHEN) CONVIDA VOCÊ A DESCOBRIR O ENCANTO DAS AUTÊNTICAS RECEITAS INDIANAS INSPIRADAS NA COZINHA DE NOSSAS MÃES. CADA PRATO É CUIDADOSAMENTE CRIADO PARA CAPTURAR O CALOR, O AMOR E O CARINHO PRESENTES NA COMIDA CASEIRA, TRANSFORMANDO CADA MORDIDA EM UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA. SOB A ORIENTAÇÃO DO NOSSO CHEF EXECUTIVO KIRAN, OS SEUS PRATOS FAVORITOS PODEM SER PERSONALIZADOS DE ACORDO COM O SEU GOSTO, GARANTINDO UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA MEMORÁVEL REPLETA DE SABORES INTENSOS E UMA NOSTALGIA ACOLHEDORA. EXPERIMENTE A VERDADEIRA ESSÊNCIA DE LAR EM CADA MORDIDA!

## ALLERGIES AND INTOLERANCES / ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS



IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, INTOLERANCE OR SENSITIVITY PLEASE LET OUR PERSONNEL KNOW BEFORE YOU ORDER AND THEY WILL SUGGEST THE BEST DISHES FOR YOU. PLEASE NOTE THAT OUR DISHES ARE PREPARED IN AREAS WHERE ALLERGENIC INGREDIENTS ARE PRESENT, SO WE CANNOT GUARANTEE THAT OUR DISHES ARE 100% FREE OF THESE INGREDIENTS.

SE VOCÊ TEM ALGUMA ALERGIA, INTOLERÂNCIA OU SENSIBILIDADE ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME À NOSSA EQUIPE ANTES DE FAZER O SEU PEDIDO. ELES PODERÃO SUGERIR OS PRATOS MAIS ADEQUADOS PARA VOCÊ. OBSERVE QUE NOSSOS PRATOS SÃO PREPARADOS EM ÁREAS ONDE INGREDIENTES ALERGÊNICOS ESTÃO PRESENTES, PORTANTO, NÃO PODEMOS GARANTIR QUE ESTEJAM 100% LIVRES DESSES INGREDIENTES.

## TANDOOR

TANDOOR IS A CLASSIC CLAY OWEN WITH THE ORIGINS FROM THE SUBCONTINENT OF INDIA. IT'S ABLE TO KEEP THE HEAT ALIVE FOR LONG PERIOD OF TIMES WITH TEMPERATURES UP TO 480 DEGREES, MAKING THE FOOD COOKED TO PERFECTION, BEING CRUNCHY FROM OUTSIDE AND TENDER FROM THE INSIDE.

O TANDOOR É UM FORNO CLÁSSICO DE BARRO COM ORIGENS NO SUBCONTINENTE INDIANO. ELE É CAPAZ DE MANTER O CALOR POR LONGOS PERÍODOS, ALCANÇANDO TEMPERATURAS DE ATÉ 480 GRAUS, O QUE PERMITE QUE OS ALIMENTOS SEJAM COZIDOS À PERFEIÇÃO – CROCANTES POR FORA E MACIOS POR DENTRO.



## MENU DEGUSTAÇÃO (MÍNIMO DUAS PESSOAS)

EXPERIENCE A SELECTION OF OUR SIGNATURE DISHES, EMBRACING THE TRUE FLAVORS AND AROMAS OF O EVEREST.

EXPERIMENTE UMA SELEÇÃO DE NOSSOS PRATOS SIGNATURE, ABRAÇANDO OS VERDADEIROS SABORES E AROMAS DO O EVEREST.

### NON-VEGETARIAN / NÃO VEGETARIANO

27,50€ PER PERSON

#### EVEREST KA CHATPOT 🍷

CRISPY LENTIL TOAST WITH CHUTNEY / TOSTA DE LENTILHA CROCANTE COM CHUTNEY

#### ENTRADA

GARLIC TANDOORI PRAWN 🍷🍷🍷🍷🍷  
CHICKEN GARLIC TIKKA 🍷🍷  
SEEKH KEBAB 🍷🍷🍷

#### MAIN COURSE

DAL MAKHANI 🍷  
CHICKEN BUTTER MASALA 🍷🍷  
LAMB ROGAN JOSH 🍷🍷

#### DESSERT / SOBREMESA 🍷🍷🍷

GULAB JAMUN CON HELADO DE VAINILLA  
GULAB JAMUN COM SORVETE

#### SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

RAITA, ARROZ E NAAN DE QUEIJO (BEBIDAS À PARTE)

### VEGETARIAN / VEGETARIANO

26,50€ PER PERSON

#### EVEREST KA CHATPOT 🍷

CRISPY LENTIL TOAST WITH CHUTNEY / TOSTA DE LENTILHA CROCANTE COM CHUTNEY

#### ENTRADA

PUNJABI SAMOSA 🍷🍷🍷  
PANEER TIKKA 🍷🍷  
ONION BHAJI

#### MAIN COURSE

SHAHI PANEER 🍷🍷  
VEG HANDI \* 🍷🍷  
DAL MAKHANI 🍷🍷

#### DESSERT / SOBREMESA 🍷🍷🍷

GULAB JAMUN CON HELADO DE VAINILLA  
GULAB JAMUN COM SORVETE

#### SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

RAITA, ARROZ E NAAN DE QUEIJO (BEBIDAS À PARTE)

#### DESSERT / SOBREMESA

#### GULAB JAMUN 🍷🍷🍷

DEEP FRIED MILK NUGGETS DUNKED IN GREEN CARDMOM FLAVOURED SYRUP.

**BOLINHOS DE LEITE FRITOS IMERSOS EM CALDA AROMATIZADA COM CARDAMOMO VERDE.**

**WITHOUT ICE CREAM**

6,50€

**WITH ICE CREAM**

5,50€

6,50€

#### KULFI 🍷🍷🍷

PISTACHIO FLAVOURED ICE CREAM / **SORVETE COM SABOR DE PISTACHE.**

6,50€

#### KHEER 🍷🍷

THE INDIAN VERSION OF BASMATI RICE COOKED OVER LOW HEAT WITH MILK AND NUTS.

**A VERSÃO INDIANA DO ARROZ BASMATI, COZIDO EM FOGO BAIXO COM LEITE E FRUTOS SECOS.**

6,50€

#### PUDDING DE ZANAORIA 🍷🍷

GAJAR KA HALWA WITH NUTS, RAISINS, AND VANILLA ICE CREAM.

**GAJAR KA HALWA COM FRUTOS SECOS, PASSAS E SORVETE DE BAUNILHA.**

6,50€

#### ICE CREAM 🍷

CHOCOLATE/VAINILLA/COCONUT.

6,50€

#### PANAKURAUNI

A TRADITIONAL SWEET TYPICALLY MADE WITH MILK AND SPICES, OFFERING A RICH AND SMOOTH FLAVOR.

**DOCE TÍPICO, GERALMENTE FEITO COM LEITE E ESPECIARIAS, PROPORCIONANDO UM SABOR RICO E SUAVE.**

6,50€

**SHURUAAT / STARTER**

**VEGETARIAN**

- TANDOORI PANEER** 🍷🍴🌱 **9,50€**  
COTTAGE CHEESE MARINATED WITH INDIAN SPICES AND YOGHURT, COATED WITH SESAME SEEDS & COOKED IN TANDOOR, SERVED WITH TOASTED LENTIL SPIKED CRISPS.  
**QUEIJO COTTAGE MARINADO COM ESPECIARIAS INDIANAS E IOGURTE, EMPANADO COM SEMENTES DE GERGELIM E ASSADO NO TANDOOR, SERVIDO COM CROCANTES DE LENTILHA TORRADOS E TEMPERADOS.**
- MUSHROOM TIKKA** 🍷🍴🌱 **8,95€**  
MUSHROOMS MARINATED WITH INDIAN SPICES AND YOGURT, COOKED IN THE TANDOOR.  
**CHAMPIÑONES MARINADOS CON ESPECIAS INDIAS Y YOGUR, COCIDOS EN EL TANDOOR.**  
XAMPINYONS MARINATS AMB ESPÈCIES ÍNDIES I IOGURT, CUITS AL TANDOOR.
- PANEER PAKORA** 🍷🍴🌱 **9,50€**  
RECTANGULAR PANEER PIECES COATED WITH CRISPY CORN FLAKES; GRAM FLOUR & DEEP FRIED. SERVED WITH MINT SAUCE.  
**DADOS FRITOS DE QUESO FRESCO REBOZADOS CON COPOS DE MAÍZ CRUJIENTES Y HARINA. SERVIDOS CON SALSA DE MENTA.**  
DAUS FREGITS DE FORMATGE FRESC ARREBOSSATS AMB FLOCS DE BLAT DE MORO CRUIXENTS I FARINA. SERVITS AMB SALSA DE MENTA.
- MIXED VEG PAKORA** 🍷🍴🌱 **7,50€**  
ASSORTED VEGETABLES COATED WITH GRAM FLOUR, HERBS, & DEEP FRIED SERVED WITH VARIOUS SAUCES.  
**LEGUMES SORTIDOS EMPANADOS COM FARINHA DE GRÃO-DE-BICO E ERVAS, FRITOS ATÉ FICAREM CROCANTES. SERVIDOS COM DIVERSOS MOLHOS.**
- ONION BHAJI** 🍷🍴🌱 **7,50€**  
CRISPY DEEP-FRIED ONION PREPARED TO PERFECTION.  
**CEBOLA CROCANTE FRITA ATÉ A PERFEIÇÃO.**
- PUNJABI SAMOSA** 🍷🍴🌱 **2,75€/PIECE**  
GOLDEN TRIANGLES OF MILDLY SPICED STUFFED POTATOES AND GREEN PEAS - ONE OF THE MOST FAMOUS STARTERS.  
**TRIÂNGULOS DOURADOS DE BATATAS RECHEADAS COM ERVILHAS E TEMPEROS SUAVES – UMA DAS ENTRADAS MAIS FAMOSAS.**
- DAHI PURI CHAAT** 🍷🍴🌱 **7,50€**  
WHOLE WHEAT CRISPS WITH A MASHED CHICKPEA, DRIZZLED WITH SPICES YOGHURT, TAMARIND AND MINT SAUCE.  
**CROCANTES DE TRIGO INTEGRAL COM GRÃO-DE-BICO AMASSADO, REGADOS COM IOGURTE TEMPERADO, MOLHO DE TAMARINDO E MOLHO DE HORTELÃ.**
- MIX VEG PATTIES** 🍷🍴🌱 **8,50€**  
ASSORTED MASHED VEGETABLES BLENDED WITH INDIAN SPECIES, DEEP FRIED TO PERFECTION, AND SERVED WITH MINT SAUCE.  
**LEGUMES VARIADOS AMASSADOS E MISTURADOS COM ESPECIARIAS INDIANAS, FRITOS ATÉ A PERFEIÇÃO E SERVIDOS COM MOLHO DE HORTELÃ.**
- CHILLY PANEER \*\*** 🍷🍴🌱 **9,50€**  
FRESH CHEESE FRIED WITH ONION, TOMATOES, PEPPERS AND GREEN CHILLI.  
**QUEIJO FRESCO FRITO COM CEBOLA, TOMATES, PIMENTÕES E PIMENTA VERDE.**
- VEG MANCHURIAN\*\*** 🍷🍴🌱 **9,50€**  
FRESH CHOPPED VEGETABLE BALLS COOKED IN INDO-CHINESE STYLE.  
**BOLINHO DE LEGUMES FRESCOS PICADOS, COZIDOS AO ESTILO INDO-CHINÊS.**
- VEG MOMOS** 🍷🍴🌱 **7,50€**  
STEAMED DUMPLINGS WITH FILLING OF VEGETABLE AND HERBS OF HIMALAYA FROM NEPAL.  
**BOLINHOS COZIDOS NO VAPOR, RECHEADOS COM LEGUMES E ERVAS DO HIMALAIA, ORIGINÁRIOS DO NEPAL.**
- EVEREST PARIKAR VEG** 🍷🍴🌱 **14,50€**  
AN EXQUISITE SELECTION OF VEGETARIAN STARTERS AND SIGNATURE TANDOOR-GRILLED DISHES, SERVED WITH HOUSE-MADE MINT SAUCE.  
**UMA SELEÇÃO REQUINTADA DE ENTRADAS VEGETARIANAS E PRATOS EXCLUSIVOS GRELADOS NO TANDOOR, SERVIDOS COM MOLHO DE HORTELÃ CASEIRO.**

## NON-VEG

### CHICKEN TANGDI KEBAB 🍗🍷🍴

CHICKEN THIGH MARINATED WITH SPECIAL SPICES, PREPARED WITH YOGURT, LEMON JUICE AND COOKED IN TANDOOR, SERVED WITH HOT SIZZLER.

11,95€

**COXA DE FRANGO MARINADA COM ESPECIARIAS ESPECIAIS, PREPARADA COM IOGURTE E SUÇO DE LIMÃO, ASSADA NO TANDOOR E SERVIDA EM SIZZLER QUENTE.**

### CHICKEN GARLIC TIKKA 🍗🍷🍴

CHICKEN PIECES MARINATED OVERNIGHT IN PENALTY OF INDIAN SPECIES & GRILLED IN TANDOOR.

11,95€

**PEDAÇOS DE FRANGO MARINADOS DURANTE A NOITE EM UMA MISTURA RICA DE ESPECIARIAS INDIANAS E GRELHADOS NO TANDOOR.**

### CHICKEN MUGHLAI TIKKA 🍗🍷🍴🍌🍋

CHICKEN PIECES MARINATED OVERNIGHT IN CASHEW NUTS, PEPPERS, & SOFT CHEESE.

11,95€

**PEDAÇOS DE FRANGO MARINADOS DURANTE A NOITE COM CASTANHAS DE CAJU, PIMENTÕES E QUEIJO CREMOSO.**

### CHICKEN CHILLY CHEESE TIKKA 🍗🍷🍴🍌🍋

CHICKEN PIECES MARINATED WITH CHEF SPECIAL SPICES AND SERVED WITH CHEESE TOPPING.

12,95€

**PEDAÇOS DE FRANGO MARINADOS COM ESPECIARIAS ESPECIAIS DO CHEF E SERVIDOS COM COBERTURA DE QUEIJO.**

### LAMB SEEKH KEBAB 🍗🍷🍴

MILDLY SPICED MINCED LAMB BARBECUED IN TANDOOR SERVED WITH SPECIAL SAUCE.

11,95€

**CARNE DE CORDEIRO MOÍDA, LEVEMENTE TEMPERADA E GRELHADA NO TANDOOR, SERVIDA COM MOLHO ESPECIAL.**

### CHILLY CHICKEN\*\* 🍗🍷🍴

CHICKEN BREAST PIECES WITH ONION, TOMATOES, GREEN PEPPERS AND CHILE COOKED IN INDO-CHINESE STYLE.

11,50€

**PEDAÇOS DE PEITO DE FRANGO COM CEBOLA, TOMATES, PIMENTÕES VERDES E PIMENTA, PREPARADOS AO ESTILO INDO-CHINÊS.**

### CHICKEN MANCHURIAN \*\* 🍗🍷🍴

CHICKEN BREAST PIECES FRIED WITH VEGETABLES.

11,50€

**PEDAÇOS DE PEITO DE FRANGO FRITOS COM LEGUMES.**

### CHICKEN MOMOS\* 🍗🍷🍴

STEAMED DUMPLINGS WITH FILLING OF CHICKEN AND HERBS OF HIMALAYA FROM NEPAL.

10,50€

**BOLINHO COZIDO NO VAPOR, RECHEADO COM FRANGO E ERVAS DO HIMALAIA, ORIGINÁRIO DO NEPAL.**

## SAMUNDRA KA KHAJANA

### SALMON GRILL 🍗🍷🍴

SALMON MARINATED IN YOGHURT AND SPECIES AND BARBECUED IN TANDOOR.

15,50€

**SALMÃO MARINADO EM IOGURTE E ESPECIARIAS, GRELHADO NO TANDOOR.**

### GARLIC TANDOORI PRAWN 🍗🍷🍴

KING PRAWN BARBECUED IN TANDOOR SERVED WITH SALAD AND SAUCE.

14,50€

**CAMARÃO GIGANTE GRELHADO NO TANDOOR, SERVIDO COM SALADA E MOLHO.**

### CHILLY PRAWN 🍗🍷🍴

PRAWN PIECES FRIED WITH ONION, TOMATOES, GREEN PEPPERS AND CHILLI COOKED IN INDO-CHINESE STYLE.

12,95€

**PEDAÇOS DE CAMARÃO FRITOS COM CEBOLA, TOMATES, PIMENTÕES VERDES E PIMENTA, PREPARADOS AO ESTILO INDO-CHINÊS.**

## EVEREST SPECIAL

### EVEREST PARIKAR (MIX GRILL) 🍗🍷🍴

AN EXQUISITE SELECTION OF NON-VEGETARIAN STARTERS AND SIGNATURE TANDOOR-GRILLED MEAT AND SEAFOOD DISHES, SERVED WITH HOUSE-MADE MINT SAUCE.

18,50€

**UMA SELEÇÃO REQUINTADA DE ENTRADAS NÃO VEGETARIANAS E PRATOS EXCLUSIVOS DE CARNES E FRUTOS DO MAR GRELHADOS NO TANDOOR, SERVIDOS COM MOLHO DE HORTELÃ CASEIRO.**

### LAMB CHOPS 🍗🍷🍴

JUICY LAMB CHOP FROM NEW ZEALAND MARINATED WITH CHEF SPICES AND SERVED WITH MINT SAUCE.

19,95€

**SUCULENTA COSTELETA DE CORDEIRO DA NOVA ZELÂNDIA, MARINADA COM ESPECIARIAS DO CHEF E SERVIDA COM MOLHO DE HORTELÃ.**

# MAIN COURSE

## VEGETARIAN

<b>DAL MAKHANI</b> 🍲🌱	12,95€
A TRADITIONAL FAMOUS COMBINATION OF LENTILS, COOKED STEADY OVER LOW HEAT OF TANDOOR OVERNIGHT, SPICED & ENRICHED WITH BUTTER CREAM.	
<b>UMA TRADICIONAL E FAMOSA COMBINAÇÃO DE LENTILHAS, COZIDAS LENTAMENTE DURANTE A NOITE NO CALOR BRANDO DO TANDOOR. TEMPERADAS E ENRIQUECIDAS COM MANTEIGA E CREME.</b>	
<b>DAL TADKA</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	11,95€
YELLOW LENTILS FRIED WITH ONION, TOMATOES & GARLIC. TOPPED WITH CORIANDER LEAVES.	
<b>LENTILHAS AMARELAS FRITAS COM CEBOLA, TOMATES E ALHO, FINALIZADAS COM FOLHAS DE COENTRO.</b>	
<b>BOMBAY ALOO</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	11,95€
CUBES OF POTATO COOKED WITH TOASTED CUMIN SEED FLAVOUR IN TOMATO ONION GRAVY.	
<b>CUBOS DE BATATA COZIDOS EM MOLHO DE TOMATE E CEBOLA, COM O SABOR DE SEMENTES DE COMINHO TORRADAS.</b>	
<b>ALOO GOBI **</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	11,95€
CAULIFLOWER & POTATO COOKED WITH STIR-FRIED CORIANDER & CUMIN SEEDS WITH DASH OF ONION, TOMATO GRAVY.	
<b>COUVE-FLOR E BATATA COZIDAS COM SEMENTES DE COENTRO E COMINHO SALTEADAS, EM UM LEVE MOLHO DE CEBOLA E TOMATE.</b>	
<b>VEG KORMA</b> 🍲🌱	13,95€
MIXED VEGETABLE WITH FRUITS, CASHEW NUTS & CREAM COOKED IN DELICIOUS GRAVY.	
<b>LEGUMES MISTOS COM FRUTAS, CASTANHAS DE CAJU E CREME, COZIDOS EM UM DELICIOSO MOLHO.</b>	
<b>PANEER O EVEREST</b> 🍲🌱	13,95€
COTTAGE CHEESE COOKED WITH RICH TOMATO ONION BASED GRAVY.	
<b>QUEIJO COTTAGE COZIDO EM UM RICO MOLHO À BASE DE TOMATE E CEBOLA.</b>	
<b>CHANA MASALA</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	12,95€
HOMEMADE RECIPE OF CHICKPEAS PREPARED IN A SOFT TOMATO-BASED GRAVY.	
<b>RECEITA CASEIRA DE GRÃO-DE-BICO PREPARADO EM UM SUAVE MOLHO À BASE DE TOMATE.</b>	
<b>VEG KOFTA</b> 🍲🌱	13,95€
DELICIOUS STUFFED CHEESE DUMPLINGS BLENDED IN RICH CASHEW NUTS CREAMY GRAVY.	
<b>DELICIOSOS BOLINHOS DE QUEIJO RECHEADOS, MISTURADOS EM UM RICO MOLHO CREMOSO DE CASTANHAS DE CAJU.</b>	
<b>VEGETABLE O EVEREST</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	13,95€
CHOICE OF VEGETABLES COOKED WITH STIR-FRIED CUMIN SEEDS & GARLIC IN ONION, TOMATO & CASHEW NUTS GRAVY.	
<b>LEGUMES À ESCOLHA COZIDOS COM SEMENTES DE COMINHO E ALHO SALTEADOS, EM UM MOLHO DE CEBOLA, TOMATE E CASTANHAS DE CAJU.</b>	
<b>MUTTAR PANEER LASUNI</b> 🍲🌱	12,95€
A COMBINATION OF COTTAGE CHEESE & GREEN PEAS IN TRADITIONAL GRAVY.	
<b>UMA COMBINAÇÃO DE QUEIJO COTTAGE E ERVILHAS VERDES EM MOLHO TRADICIONAL.</b>	
<b>PALAK PANEER</b> 🍲🌱	12,95€
TENDER PANEER SLOW-COOKED WITH FRESH SPINACH IN A RICH, DELICATELY SPICED GRAVY, FINISHED WITH CORIANDER AND GINGER.	
<b>PANEER MACIO COZINHADO LENTAMENTE COM ESPINAFRES FRESCOS NUM MOLHO RICO E DELICADAMENTE TEMPERADO, FINALIZADO COM COENTROS E GENGIBRE.</b>	
<b>SHAHI PANEER</b> 🍲🌱	13,95€
CUBES OF COTTAGE CHEESE COOKED IN RICH TOMATO AND CASHEW NUTS GRAVY.	
<b>CUBOS DE QUEIJO COTTAGE COZIDOS EM UM RICO MOLHO DE TOMATE E CASTANHAS DE CAJU.</b>	
<b>VEG HANDI **</b> (VEGAN OPTION) 🍲🌱	12,95€
CHOICE OF VEGETABLES COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER.	
<b>LEGUMES À ESCOLHA COZIDOS COM CUBOS DE CEBOLA E PIMENTÃO, EM UM MOLHO LEVEMENTE TEMPERADO, FINALIZADOS COM COENTRO VERDE.</b>	

<b>PANEER HANDI **</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
COTTAGE CHEESE COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER.	
<b>QUEIJO COTTAGE COZIDO COM CUBOS DE CEBOLA E PIMENTÃO, EM UM MOLHO LEVEMENTE TEMPERADO, FINALIZADO COM COENTRO VERDE.</b>	
<b>BAIGAN KA BHARTA (VEGAN OPTION)</b> 🍲	<b>12,95€</b>
TANDOORI SMOKED EGGPLANTS COOKED WITH GREEN PEAS AND SPICES.	
<b>BERINJELAS DEFUMADAS NO TANDOOR, COZIDAS COM ERVILHAS VERDES E ESPECIARIAS.</b>	

## NÃO VEGETARIANO

<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
CHICKEN MARINATED IN SPICES AND YOGURT THEN BAKED IN A TANDOOR, COOKED IN OUR OWN SPECIAL MASALA SAUCE.	
<b>FRANGO MARINADO EM ESPECIARIAS E IOGURTE, ASSADO NO TANDOOR E COZIDO EM NOSSO MOLHO MASALA ESPECIAL.</b>	
<b>PUNJABI CHICKEN CURRY</b> 🍲	<b>13,50€</b>
BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH CHEF'S SAUCE & TOPPED WITH FRESH CORIANDER LEAVES.	
<b>PEDAÇOS DE FRANGO SEM OSSO COZIDOS NO MOLHO DO CHEF E FINALIZADOS COM FOLHAS DE COENTRO FRESCO.</b>	
<b>BUTTER CHICKEN</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
TRADITIONAL BONELESS GRILLED CHICKEN PIECES COOKED IN RICH TOMATO CARDAMOM FLAVOUR GRAVY.	
<b>TRADICIONAIS PEDAÇOS DE FRANGO SEM OSSO GRELHADOS, COZIDOS EM UM RICO MOLHO DE TOMATE COM SABOR DE CARDAMOMO.</b>	
<b>CHICKEN O EVEREST</b> 🍲🌶️	<b>14,50€</b>
BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH STIR-FRIED CUMIN SEEDS & FRESH MINT FLAVOUR IN ONION, TOMATO & CASHEW NUTS GRAVY.	
<b>PEDAÇOS DE FRANGO SEM OSSO COZIDOS COM SEMENTES DE COMINHO SALTEADAS E SABOR DE HORTELÃ FRESCA, EM MOLHO DE CEBOLA, TOMATE E CASTANHAS DE CAJU.</b>	
<b>CHICKEN LABABDAR</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
CHICKEN DICE PREPARED WITH A RICH SAUCE OF ONION AND CASHEW, SERVED WITH SLICED FRESH ONION AND TOMATOES.	
<b>CUBOS DE FRANGO PREPARADOS EM UM RICO MOLHO DE CEBOLA E CASTANHA, SERVIDOS COM CEBOLA FRESCA E TOMATES FATIADOS.</b>	
<b>CHICKEN KADHAI ***</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER.	
<b>PEDAÇOS DE FRANGO SEM OSSO COZIDOS COM CUBOS DE CEBOLA E PIMENTÃO, EM UM MOLHO LEVEMENTE TEMPERADO, FINALIZADOS COM COENTRO VERDE.</b>	
<b>CHICKEN KORMA</b> 🍲🌶️	<b>13,95€</b>
CHICKEN PIECES COOKED IN A DELICIOUS SAUCE OF CASHEWS AND SAFFRON.	
<b>PEDAÇOS DE FRANGO COZIDOS EM UM DELICIOSO MOLHO DE CASTANHAS-DE-CAJU E AÇAFRÃO.</b>	
<b>CHICKEN SAAG</b> 🍲	<b>13,95€</b>
TENDER CHICKEN SLOW-COOKED WITH FRESH SPINACH IN A RICH, DELICATELY SPICED GRAVY, FINISHED WITH CORIANDER AND GINGER.	
<b>FRANGO TENRO COZINHADO LENTAMENTE COM ESPINAFRES FRESCOS NUM MOLHO RICO E DELICADAMENTE TEMPERADO, FINALIZADO COM COENTROS E GENGIBRE.</b>	
<b>TAWA HANDI</b> 🍲	<b>14,50€</b>
BONELESS CHICKEN COOKED WITH ITS MINCE IN ONION TOMATO GRAVY AND SPICES.	
<b>FRANGO SEM OSSO COZIDO COM SUA CARNE MOÍDA EM MOLHO DE CEBOLA E TOMATE E ESPECIARIAS.</b>	
<b>CHICKEN VINDALOO ****</b> 🍲🌶️🍷	<b>13,95€</b>
VINDALOO IS AN INDIAN CURRY SPICY DISH POPULAR FROM THE REGION OF GOA.	
<b>VINDALOO É UM PRATO DE CURRY INDIANO PICANTE, POPULAR NA REGIÃO DE GOA.</b>	
<b>CHICKEN JALFREZI **</b> 🍲🌶️🍷	<b>13,95€</b>
CHICKEN COOKED WITH GREEN PEPPER, ONION AND CHEF'S SECRET SAUCE.	
<b>FRANGO COZIDO COM PIMENTÃO VERDE, CEBOLA E MOLHO SECRETO DO CHEF.</b>	
<b>CHICKEN KOLHAPURI ****</b> 🍲🌶️🍷	<b>13,95€</b>
BONELESS CHICKEN PIECES COOKED WITH CHEF'S SAUCE & TOPPED WITH SESAME.	
<b>PEDAÇOS DE FRANGO SEM OSSO COZIDOS NO MOLHO DO CHEF E FINALIZADOS COM GERGELIM.</b>	

## RED MEAT

<b>LAMB ROGAN JOSH *</b> 🍷🍲🍴	15,95€
A DELICACY OF LAMB COOKED IN TOMATO BASE SPICY GRAVY. TOPPED WITH SESAME. <b>UMA DELICIOSA PREPARAÇÃO DE CORDEIRO COZIDO EM MOLHO PICANTE À BASE DE TOMATE. FINALIZADO COM GERGELIM.</b>	
<b>LAMB KORMA</b> 🍷🍲	16,50€
TENDER LAMB COOKED WITH RICH CREAMY CASHEW NUTS & SAFFRON GRAVY. <b>CORDEIRO MACIO COZIDO EM UM RICO MOLHO CREMOSO DE CASTANHAS-DE-CAJU E AÇAFRÃO.</b>	
<b>LAMB VINDALOO ****</b> 🍷🍲🍴	15,95€
LAMB WITH SPICY SPICES AND SAUCES, ONE OF THE SPICY DISHES OF THE HOUSE. <b>CORDEIRO COM ESPECIARIAS PICANTES E MOLHOS, UM DOS PRATOS MAIS PICANTES DA CASA.</b>	
<b>LAMB KADHAI ***</b> 🍷🍲	15,95€
LAMB COOKED WITH DICES OF ONION, & CAPSICUM ALONG WITH MILD SPICED GRAVY TOPPED WITH GREEN CORIANDER. <b>CORDEIRO COZIDO COM CUBOS DE CEBOLA E PIMENTÃO, EM UM MOLHO LEVEMENTE TEMPERADO, FINALIZADO COM COENTRO VERDE.</b>	
<b>LAMB O EVEREST</b> 🍷🍲	16,50€
GINGER GARLIC FLAVOURED TENDER LAMB COOKED WITH CHEF'S MASALA. <b>CORDEIRO MACIO COM SABOR DE GENGIBRE E ALHO, COZIDO NO MASALA ESPECIAL DO CHEF.</b>	
<b>KEEMA MUTTER *</b> 🍷🍲	15,95€
MINCED LAMB WITH PEAS COOKED IN ONION TOMATO BASE GRAVY. <b>CARNE MOÍDA DE CORDEIRO COM ERVILHAS, COZIDA EM MOLHO À BASE DE CEBOLA E TOMATE.</b>	
<b>LAMB SAAG</b> 🍷🍲	15,95€
TENDER PIECES OF LAMB COOKED SLOWLY IN A RICH, SPICED SPINACH GRAVY, CREATING A FLAVORFUL AND CREAMY DISH. <b>PEDAÇOS MACIOS DE CORDEIRO COZIDOS LENTAMENTE EM UM RICO MOLHO DE ESPINAFRE TEMPERADO, CRIANDO UM PRATO SABOROSO E CREMOSO.</b>	

## SAMUNDRA KA KHAJANA

<b>PRAWN CURRY</b> 🍷🍲🍴	16,95€
PRAWN COOKED IN TRADITIONAL THICK GRAVY WITH FENUGREEK LEAVES & LEMON JUICE. TOPPED WITH SESAME. <b>CAMARÃO COZIDO EM UM MOLHO TRADICIONAL E ESPESSO COM FOLHAS DE FENO-GREGO E SUCO DE LIMÃO. FINALIZADO COM GERGELIM.</b>	
<b>GOAN CURRY (FISH / PRAWN)</b> 🍷🍲🍴	16,95€
FISH /PRAWN COOKED IN COCONUT MILK AND CURRY. TOPPED WITH SESAME. <b>PEIXE / CAMARÃO COZIDO EM LEITE DE COCO E CURRY. FINALIZADO COM GERGELIM.</b>	
<b>FISH CURRY</b> 🍷🍲🍴	16,95€
PIECES OF SALMON COOKED IN TRADITIONAL THICK GRAVY SCENTED WITH FENNEL & MUSTARD SEEDS. TOPPED WITH SESAME. <b>PEDAÇOS DE SALMÃO COZIDOS EM UM MOLHO TRADICIONAL E ESPESSO, AROMATIZADOS COM SEMENTES DE FUNCHO E MOSTARDA. FINALIZADO COM GERGELIM.</b>	

## BIRYANI

SAFFRON COVERED BASMATI RICE COOKED WITH AN EXOTIC MYRIAD OF FLAVORS, SERVED WITH RAITA. <b>ARROZ BASMATI COBERTO COM AÇAFRÃO, COZIDO COM UMA EXÓTICA MISTURA DE SABORES, SERVIDO COM RAITA.</b>	
<b>VEG BIRYANI</b>	15,95€
<b>CHICKEN BIRYANI</b>	16,95€
<b>LAMB BIRYANI</b>	17,95€
<b>PRAWN BIRYANI</b>	18,95€
<b>TAWA MIX BIRYANI</b>	19,95€

## RICE/ARRÒS

<b>BASMATI RICE / ARROZ BASMATI</b>	4,50€
<b>SAFFRON RICE / ARROZ COM AÇAFRÃO</b> 🍷	5,50€
<b>JEERA RICE/ ARROZ COM COMINHO</b> 🍷	6,95€
<b>MUSHROOM RICE / ARROZ COM COGUMELOS</b> 🍄	8,95€
<b>VEG FRIED PRICE / ARROZ FRITO COM LEGUMES</b>	8,95€
<b>BIRYANI RICE / ARROZ BIRYANI</b> 🍷	10,95€

# NAN/ROTI

<b>PLAIN NAAN</b> 🍞 CLASSIC BREAD WITH LEAVENED DOUGH / <b>PÃO CLÁSSICO COM MASSA FERMENTADA.</b>	<b>3,95€</b>
<b>GARLIC NAN</b> 🍞 NAN WITH GARLIC / <b>NAAN COM ALHO.</b>	<b>4,50€</b>
<b>CHEESE NAN</b> 🍞 NAN BREAD FILLED WITH CHEESE / <b>PÃO NAAN RECHEADO COM QUEIJO.</b>	<b>5,50€</b>
<b>CHEESE &amp; GARLIC NAN</b> 🍞 NAN BREAD FILLED WITH CHEESE & GARLIC / <b>PÃO NAAN RECHEADO COM QUEIJO E ALHO.</b>	<b>6,00€</b>
<b>PESHWARI NAN</b> 🍞 NAN STUFFED WITH COCO & NUTS / <b>NAAN RECHEADO COM COCO E CASTANHAS.</b>	<b>5,50€</b>
<b>KEEMA NAN</b> 🍞 NAN BREAD STUFFED WITH LAMB / <b>PÃO NAAN RECHEADO COM CORDEIRO.</b>	<b>5,50€</b>
<b>TANDOORI ROTI</b> 🍞 WHOLE WHEAT FLOUR BREAD MADE IN THE TANDOOR / <b>PÃO DE FARINHA INTEGRAL FEITO NO TANDOOR.</b>	<b>3,95€</b>
<b>LACHHA PARANTHA</b> 🍞 RICH FLAKY BREAD ENRICHED WITH BUTTER / <b>PÃO FOLHADO E RICO, ENRIQUECIDO COM MANTEIGA.</b>	<b>5,50€</b>
<b>PUDINA PARANTHA</b> 🍞 RICH FLAKY BREAD WITH BUTTER & MINT / <b>PÃO FOLHADO E RICO COM MANTEIGA E HORTELÃ.</b>	<b>5,50€</b>
<b>ALOO/ ONION KULCHA</b> 🍞 NAN STUFFED WITH POTATOES / <b>NAAN RECHEADO COM BATATAS.</b>	<b>5,50€</b>
<b>O EVEREST BREAD BASKET</b> (PLAIN NAN/GARLIC NAN/CHEESE NAN). 🍞 🍞	<b>12,95€</b>

## SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

<b>PLAIN YOGURT / IOGURTE NATURAL.</b>	<b>4,00€</b>
<b>CUCUMBER RAITA</b> 🥒 WHIPPED YOGURT WITH CUCUMBER, GARNISHED WITH CRUSHED GRIDDLE CUMIN SEEDS. <b>IOGURTE BATERADO COM PEPINO, DECORADO COM SEMENTES DE COMINHO TOSTADAS.</b>	<b>5,50€</b>
<b>ONION SALAD</b> RED ONIONS PICKLED WITH LEMON, CHAAT MASALA AND GREEN CHILLI. <b>CEBOLAS ROXAS EM CONSERVA COM LIMÃO, CHAAT MASALA E PIMENTA VERDE.</b>	<b>4,50€</b>
<b>GREEN SALAD</b> 🥗 FRESHLY CUT CUCUMBER, TOMATO, ONIONS, WITH LEMON - SPIKED WITH CHAAT MASALA. <b>PEPINO, TOMATE E CEBOLA FRESCOS CORTADOS, COM LIMÃO, TEMPERADOS COM CHAAT MASALA.</b>	<b>6,50€</b>
<b>MASALA PAPAD</b> 🍞 SPICY AND CRISPY TOASTED LENTILS. <b>LENTILHAS TOSTADAS PICANTES E CROCANTES.</b>	<b>5,50€</b>
<b>PAPAD UND.</b> 🍞 CRISPY LENTIL TOAST. <b>TOSTA DE LENTILHA CROCANTE.</b>	<b>1,50€</b>
<b>SOUP / SOPA - LENTILHAS</b> 🍲 NUTRITIOUS LENTIL SOUP COOKED WITH AROMATIC SPICES AND GARLIC. <b>SOPA NUTRITIVA DE LENTILHAS COZIDAS COM ESPECIARIAS AROMÁTICAS E ALHO.</b>	<b>8,50€</b>
<b>CHUTNEY</b> 🍲 PACK OF THREE SAUCES: MANGO, SPICY AND MINT YOGURT. <b>PACOTE COM TRÊS MOLHOS: MANGA, PICANTE E IOGURTE COM HORTELÃ.</b>	<b>3,00€</b>
<b>ACHAR*</b> 🍲 VERY POPULAR SPICY MANGO AND LIME PICKLE FROM INDIA. <b>PICLES PICANTE DE MANGA E LIMÃO MUITO POPULAR NA ÍNDIA.</b>	<b>3,00€</b>

# MENU DE BEBIDAS

## AGUA/ WATER

AGUA (50CL)	
ÁGUA COM GÁS(50CL)	
ÁGUA DAS PEDRAS / CASTELO(25CL)	

## REFRESCOS

COCA COLA - LIGHT - ZERO, SPRITE, FANTA NARANJA - LIMON	
NESTEA / AQUARIUS	
TONIC / SODA WATER	
LIME SODA	
VIMTO	
GROSELHA	
GUARANÁ	

## SUMOS / JUICES

LARANJA / PÊSSEGO / ANANÁS / MAÇÃ	
FRESH ORANGE JUICE	

## CERVEJA / BEER

IMPERIAL/ PANACE / TANGO (20CL)	
CANECA (BEER MUG) 40 CL	
COBRA PREMIUM	
CERVEJA SUPER BOCK	
CERVEJA PRETA	
ZERO ALCOHOL / SEM ALCOHOL	
SAGRES BOHEMIA	

## APERTITIVOS - APERITIF

MARTINI (ROSSO/ BLANCO/ DRY)	
SHERY	
MOSCATEL	
CAMPERI	
CAMPERI WITH ORANGE	
MACIEIRA	
SÃO DOMINGOS	
PONTE AMARANTE	
GORDON'S GIN	
BEFEATER GIN	
BOMBAY SAPPHIRE	
RUM BACARDI	
ERISTOFF VODKA	
ABSOLUTE VODKA	
SMIRNOFF VODKA	

## WHISKY REGULAR (50ML)

BALLANTINES	
J & B	
CUTTY SARK	
FAMOUS GROUSE	
GRANTS	
J. WALKER RED	
WILLIAM LAWSON	
JAMESON	
BUSHMILLS	

## WHISKY PREMIUM (50ML)

BALLANTINES	
CHIVAS REGAL	
J & B	
BLACK LABEL	
LOGAN	
BUSHMILLS IRISH	

## BRANDYS (50ML)

BRANDY CRAFT	
SÃO DOMINGOS (VELHA)	
V.S.O.P	
REMY MARTIN VSOP COGNAC	
HENESSY XO	

## LIQUEUR - LICORES (50ML)

3,50€	VINHO DO PORTO	5,90€
3,90€	AMÊNDOA AMARGA	5,90€
3,00€	LICOR BEIRÃO	5,90€
	CR & F	6,90€
	BRANDY MEL	6,90€
3,00€	LEMONCELLO	6,90€
3,00€	COINTREAU	7,90€
5,50€	AMARETTO	7,90€
3,50€	BAILEYS RISH CREAM	7,90€
2,90€		
3,00€	<b>SANGRIA COPA</b>	<b>6,00€</b>
3,00€		

3,00€		
4,00€	<b>MANGO LASSI</b>	<b>4,20€</b>
	YOGURT SHAKE WITH MANGO.	
	<b>BATIDO DE IOGURTE COM MANGA.</b>	
2,50€		
4,50€	<b>SWEET/ SALTED LASSI</b>	<b>3,50€</b>
4,50€		
2,90€	YOGURT SHAKE WITH SUGAR OR SALT.	
2,90€	<b>BATIDO DE IOGURTE COM AÇÚCAR OU SAL.</b>	
2,90€		
3,50€	<b>COCONUT LASSI</b>	<b>3,80€</b>
	YOGURT SHAKE WITH COCONUT.	
	<b>BATIDO DE IOGURTE COM COCO.</b>	

## CHÁ / TEAS

	<b>BLACK TEA / TE NEGRO</b>	<b>4,00€</b>
	<b>GREEN TEA / TE VERD</b>	<b>4,00€</b>
	<b>JASMINE TEA</b>	<b>4,00€</b>
	<b>HERBAL TEA</b>	<b>4,00€</b>
	<b>MASALA BLACK TEA</b>	<b>4,00€</b>
	<small>INDIAN SPICED TEA WITH GINGER, CINNAMON AND CARDAMOM</small>	
	<b>MASALA CHÁ</b>	<b>4,00€</b>
	<small>INDIAN SPICED TEA WITH GINGER, CINNAMON, CARDAMOM AND MILK</small>	

## INFUSIONS (TENNIN FREE)

	<b>CAMAMILLA</b>	<b>4,00€</b>
	<b>CARDAMOM</b>	<b>4,00€</b>
	<b>AJWAIN (CAROM SEEDS)</b>	<b>4,00€</b>
	<b>FRESH GINGER</b>	<b>4,00€</b>
	<b>FRESH MINT</b>	<b>4,00€</b>

## COFFEE / CAFÉ

8,90€	<b>CAFÉ</b> STANDARD SHORT COFFEE	<b>1,20€</b>
8,90€	<b>ESPRESSO / CAFÉ SOLO</b>	<b>1,20€</b>
8,90€	<b>ABATANADO (AMÉRICANO)</b>	<b>1,90€</b>
8,90€	<b>CAFÉ PINGADO</b> <small>SPLASH OF MILK</small>	<b>1,50€</b>
8,90€	<b>MEIA DE LEITE</b>	<b>3,50€</b>
	<b>CARAJILLO</b> <small>SPANISH COFFEE COM SPIRITZ</small>	<b>4,90€</b>
	<b>BELMONTE</b> <small>CARAJILLO DE MURCIA</small>	<b>4,90€</b>
5,50€	<b>CAFÉ IRLANDES</b>	<b>8,90€</b>
5,50€	<small>IRISH COFFEE IS A WARM COCKTAIL OF HOT COFFEE, IRISH WHISKEY, BROWN SUGAR, AND A LAYER OF WHIPPED CREAM.</small>	
7,50€		
9,90€		
13,90€		

## VINHO / WINE

### VINHO TINTO / RED WINE

DURO	
ESTEVA	14,90€
EVEL	15,50€
PAPA FIGOS	19,50€
VALLADO	22,00€
VINHA GRANDE	24,00€
TERES BAGOS	25,00€
QUES QUINTOS	27,00€

ALENTEJO	
MONTE VELHO	12,50€
ADEGA DE BORBA	13,95€
TRINCA BOLOTAS	15,00€
MARQUES DE BORBA	17,95€
ESPORÃO	22,00€
MONTES CLAROS	23,00€
HERDADE DOS GROUS	25,00€
QUINTA DE CARMO	29,00€

ESPORÃO RESERVA	32,00€
CARTUXA	35,00€
HERDADE DOS GROUS (MOON HARVESTED)	49,00€
HERDADE DOS GROUS RESERVA	68,00€
DÃO	
CASA DE SANTAR	14,50€
DUQUE DE VISEU	14,50€
QUINTA DOS CARVALHAIS	23,00€

### VINHO BRANCO / WHITE WINE

DURO	
PLANALTO	14,90€
EVEL	15,50€
PAPA FIGOS	19,50€
VALLADO	22,00€
TRES BAGOS SAO VINHO BRANCO	23,00€
VINHA GRANDE	24,00€

ALENTEJO	
MONTE VELHO	12,50€
ADEGA DE BORBA	13,95€
TRINCA BOLOTAS	15,00€
MARQUES DE BORBA	17,95€
ESPORÃO	22,00€
MONTES CLAROS	25,00€
HERDADE DOS GROUS	29,00€

ESPORÃO RESERVA	32,00€
CARTUXA	35,00€
DÃO	
DUQUE DE VISEU	14,50€
QUINTA DOS CARVALHAIS	23,00€

### VINHO VERDE / GREEN WINE

CASAL GARCIA	12,90€
PONTE DE LIMA	12,90€
MURALHAS	15,90€
AVELEDA	15,90€
SOALHAIRO, ALVARINHO	26,00€
ALVERINHO MURO DE MELGACORI	35,00€

### VINHO ROSE / ROSE WINE

MATEUS	15,90€
VALLADO	22,00€
QUINTA DOS CARVALHAIS	23,00€
VINHE GRANDE	24,00€

### VINHO ESPUMANTE

DAIVA BRUTO (DOURO REGION)	16,90€
MURGANHEIRA (BRUTO / MEIO SECO / DOLCE)	25,00€
VEUVE PELLETIES BRUTO (CHAMPAGNE)	49,00€
MOET & CHANDON BRUTO (CHAMPAGNE)	90,00€

## COCKTAILS

### MOJITO

A REFRESHING CUBAN MOJITO WITH FRESH MINT, LIME JUICE, SUGAR, WHITE RUM, AND SPARKLING WATER, SERVED OVER ICE.

**UM REFRESCANTE MOJITO CUBANO COM HORTELÃ FRESCA, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, RUM BRANCO E ÁGUA COM GÁS, SERVIDO COM GELO.**

**9,90€ PORTO TONIC**

A CRISP, REFRESHING MIX OF WHITE PORT AND CHILLED TONIC, FINISHED WITH A CITRUS TWIST. LIGHT, ELEGANT, AND PERFECT AS AN APERITIF.

**UMA MISTURA FRESCA E ELEGANTE DE VINHO DO PORTO BRANCO COM ÁGUA TÓNICA BEM GELADA, FINALIZADA COM UM TOQUE CÍTRICO. LEVE, SOFISTICADO E PERFEITO COMO APERITIVO.**

**8,50€**

### PASSION FRUIT MARTINI

A TROPICAL AND DELICIOUS TWIST ON THE CLASSIC PASSION FRUIT MARTINI.

**UMA DELICIOSA E TROPICAL VERSÃO DO CLÁSSICO PASSION FRUIT MARTINI.**

**9,90€**

### MARTINI (CLASSIC DRY MARTINI)

A CLASSIC MARTINI WITH ELEGANT SIMPLICITY AND CRISP, STRONG FLAVORS, MADE WITH TWO MAIN INGREDIENTS.

**UM MARTINI CLÁSSICO, DE SIMPLICIDADE ELEGANTE E SABORES FORTES E MARCANTES, FEITO COM DOIS INGREDIENTES PRINCIPAIS.**

**9,50€**

### PIÑA COLADA

A PERFECT MAGICAL BLEND OF WHITE RUM, MALIBU, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE, AND FRESH LEMON.

**UMA MISTURA MÁGICA PERFEITA DE RUM BRANCO, MALIBU, SUCO DE LARANJA, SUCO DE ABACAXI E LIMÃO FRESCO.**

**9,90€**

## COCKTAILS

### (WITHOUT ALCOHOL / SEM ÁLCOOL)

#### MOJITO VIRGIN

REFRESHING VIRGIN VERSION (NON-ALCOHOLIC) OF MOJITO. **VERSÃO VIRGEM REFRESCANTE (SEM ÁLCOOL) DO MOJITO.**

**8,50€**

#### PIÑA COLADA VIRGIN

PERFECT MAGICAL BLEND OF A NON-ALCOHOLIC PIÑA COLADA WITH ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM, AND FRESH LEMON.

**MISTURA MÁGICA PERFEITA DA VERSÃO SEM ÁLCOOL DA PIÑA COLADA COM SUCO DE LARANJA, SUCO DE ABACAXI, CREME DE COCO E LIMÃO FRESCO.**

**8,50€**

### CLASSIC MARGARITA

A CLASSIC, REFRESHING MARGARITA WITH TEQUILA, LIME JUICE, AND ORANGE LIQUEUR, SERVED IN A SALT-RIMMED GLASS.

**UMA CLÁSSICA E REFRESCANTE MARGARITA COM TEQUILA SUCO DE LIMÃO E LICOR DE LARANJA, SERVIDA EM COPO COM BORDA DE SAL.**

**9,90€**

#### VIRGIN PASSION MARGARITA

A REFRESHING VIRGIN MARGARITA WITH LIME JUICE, PASSION FRUIT, AND ORANGE JUICE, SERVED IN A SALT-RIMMED GLASS.

**UMA REFRESCANTE MARGARITA SEM ÁLCOOL COM SUCO DE LIMÃO, MARACUJÁ E SUCO DE LARANJA, SERVIDA EM COPO COM BORDA DE SAL.**

**8,50€**

### CAIPIRINHA

BRAZIL'S CLASSIC CAIPIRINHA WITH CACHAÇA, FRESH LIME, AND SUGAR, SERVED OVER CRUSHED ICE.

**A CLÁSSICA CAIPIRINHA BRASILEIRA COM CACHAÇA, LIMÃO FRESCO E AÇÚCAR, SERVIDA COM GELO PICADO.**

**9,90€**