

JNcQUOI

ASIA



Embarque connosco numa viagem pela Ásia. O caminho marítimo para a Índia, descoberto pelos navegadores portugueses, resultou numa fusão de culturas que chegou à Índia, Tailândia, China e Japão. Inspirado nestas grandes nações, o JNcQUOI Asia oferece quatro tipos de gastronomia: indiana, tailandesa, chinesa e japonesa, complementando-as com um ambiente cosmopolita e vibrante. O dragão dourado ocupa o centro da sala principal, dando o mote para uma experiência única.

Embark with us on an Asian journey. The sea route to India, discovered by the Portuguese navigators, resulted in a fusion of cultures that reached India, Thailand, China, and Japan. Inspired by these great nations, JNcQUOI Asia offers four types of cuisine: Indian, Thai, Chinese, and Japanese, complementing them with a cosmopolitan and vibrant atmosphere. The gold Dragon takes center stage in the main dining room, setting the tone for a unique experience.

JNÊQUOI

ASIA



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos
Secos
Nuts



Glúten
Gluten



Dióxido
Sulfúrico
Sulphur
Dioxide



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Picante
Spicy



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Aipo
Celery



Sem Glúten
Gluten Free



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy



Álcool
Alcohol



Sésamo
Sesame



Lactínio
Dairy



Queijo
Cheese

JNÊQUOI

BEACH CLUB



ABERTO TODO O ANO. DESCUBRA ESTE OÁSIS
DE SOFISTICAÇÃO À BEIRA-MAR.

Open all year round. Your beachfront escape awaits,
indulge in seaside sophistication.

FAÇA A SUA RESERVA
Book your table now
+351 269 249 890
book@jncquoibeachclub.com



ROTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMIC ROUTES



Papaia Papaya
Brasil — África, Ásia



Açafrão Saffron
Regiões Mediterrânicas — Índia



Caju Cashew
Brasil — África, Índia



Goiaba Guava
Brasil, México — África, Índia

Batata doce Sweet potato
Brasil — Índia, Sudeste Asiático



Malagueta Chilli
América, Haiti — África, Ásia, Europa

Ananás Pineapple
Brasil — África, Ásia



Mandioca Manioc
Brasil — África, Ásia

Milho Corn
América — Ásia, Europa



MENU CHEF PREFERENCES

ENTRADAS STARTERS

TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS
JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

CHEUNGFAN DE CAMARÃO
PRAWN CHEUNGFAN

SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 
CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS

SPRING ROLLS DE LEGUMES
VEGETABLE SPRING ROLLS

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

CARIL DE FRANGO TIKKA MASSALA
CHICKEN TIKKA MASSALA CURRY

PHAD THAI GOONG 

CAMARÃO AGRIDOCE
SWEET AND SOUR PRAWNS

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 4 PESSOAS- 90€ P/P

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas.
Preço por pessoa do menu são 90€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables.
Price per person 90€ (minimum 4 guests)

MENU BEST SELLERS

ENTRADAS STARTERS

USUZUKURI DE LIRIO JNcQUOI
JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI

TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS
JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE
SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO

XIAO LONG BAO
PORK AND SOUP DUMPLINGS

GYOSAS DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO
BLACK COD AND PRAWNS GYOSAS

SPRING ROLLS DE LEGUMES
VEGETABLE SPRING ROLLS

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

PATO ASSADO CANTONÊS
CANTONESEROASTED DUCK

BACALHAU NEGRO COM MISO
BLACK CODFISH WITH MISO

ARROZ SALTEADO DE CARANGUEJO
STIR FRIED CRAB RICE

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 4 PESSOAS- 120€ P/P

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas.
Preço por pessoa do menu são 120€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables.
Price per person 120€ (minimum 4 guests)

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

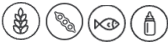
ENTRADAS STARTERS

SALMÃO KARASHI SU MISO 18

SALMON KARASHI SU MISO

Tataki de salmão braseado com molho de karashi su miso

Braised salmon tataki with karashi su miso sauce



USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI 29

JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI

Lírio, ponzu e azeite de trufa

Hamachi, ponzu and truffled olive oil



TATAKI DE CAMARÃO TIGRE 31

TIGER PRAWN TATAKI

Camarão tigre, creme de abacate, maionese kimchi e ikura

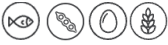
Tiger prawn, avocado cream, kimchi mayonnaise and ikura



NEGITORO 30

Picado de barriga de atum com cebolete, gema, miso e wasabi sobre arroz

Minced big eye tuna with spring onion, egg yolk, miso and wasabi on rice



TATAKI DE WAGYU COM GEMA ZUKE (4UN) 39

WAGYU TATAKI WITH ZUKE YOLK

Wagyu, gema, molho de soja e togarashi

Wagyu, egg yolk, soy sauce and togarashi



TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS 42

JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

Tártaro de Akami, limão, azeite de trufa, caviar e crocantes de wontons

Akami Tartar, lemon, truffled olive oil, caviar and crispy wontons



TÁRTARO DE PEIXES DO DIA 26

FISHES OF THE DAY TARTARE

Tártaro de peixes do dia, kimchi, creme de abacate, sumo de lima e crocante de massa de arroz

Fish of the day tartare, kimchi, avocado cream, lime juice, and crispy rice pasta



SALADA DE CARANGUEJO REAL 39

KING CRAB SALAD

Caranguejo Real do Alaska, abacate, pickle de kolrabi, goma wakame e saimbaizu e shiso

Alaskan King Crab, avocado, kolrabi pickle, wakame gum and saimbaizu, and shiso



SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 4UN

Salmão — Salmon	15	
Pargo — Red Snapper	16	
Atum Akami — Akami tuna	19	
Atum Otoro — Otoro tuna	22	
Lirio — Hamachi	18	
Vieira — Scallop	22	
Carapau — Horse Mackerel	15	
Carabineiro — Scarlet shrimp	36	

NIGIRI 2UN

Salmão — Salmon	12	  
Carapau — Horse Mackerel	10	  
Pargo — Red snapper	14	  
Lirio — Hamachi	14	  
Unagui – Unagui	16	   
Akami (Atum — Tuna)	19	  
Otoro (Barriga de atum — Tuna)	22	  
Wagyu braseado e maionese de trufa	29	   
Braised wagyu with truffled mayonnaise		
Carabineiro — Scarlet shrimp	36	  
Vieira com trufa	25	   

GUNKAN 2UN

GUNKAN DE SALMÃO E IKURA 16	  
SALMON AND IKURA GUNKAN	
Gunkan de salmão, kizami wasabi, ikura e azeite de trufa	
Salmon gunkan, kizami wasabi, ikura and truffled olive oil	
GUNKAN DE OTORO E VIEIRA 18	 
OTORO AND SCALLOP GUNKAN	
Gunkan de Otoro com tártaro de vieira marinada com mel e lima	
Otoro gunkan with scallop tartare marinated with honey and lime	
GUNKAN ATUM E GEMA E CAVIAR 24	   
TUNA GUNKAN AND YOLK AND CAVIAR	
Gunkan de atum, kizami wasabi, gema de ovo marinada e caviar	
Tuna gunkan, kizami wasabi, marinated egg yolk and caviar	
GUNKAN WAGYU E CARABINEIRO 28	   
WAGYU AND RED PRAWN GUNKAN	
Gunkan de Wagyu braseado, kizami wasabi, maionese de kimchi e tártaro de carabineiro	
Braised Wagyu gunkan, kizami wasabi, kimchi mayonnaise and prawn tartare	

CAVIAR

CAVIAR Imperial (10GR)	25
Caviar Imperial (125GR)	250

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ROLOS DE SUSHI SUSHI ROLLS

HOSOMAKI 6 UN

Salmão — Salmon 14



Atum — Tuna 17



Lirio e Shiso — Cutlassfish and Sisho 15



Abacate e Sésamo — Avocado and sesame 10



CALIFÓRNIA (4UN) 18

Uramaki de salmão, camarão, abacate e sésamo



Salmon and Shrimp Uramaki with avocado and sesame

URAMAKI DE ATUM PICANTE (4UN) 25

Rolo de atum, maçã verde e kimchi



Spicy tuna, green apple and kimchi roll

AJI MAKI (4UN) 17

MAKI AJI



Uramaki de carapau, picke de kolrabi, coentros, maionese de alho e coentros, chips de alho e tobiko de yuzo
Horse mackerel uramaki, kolrabi picke, coriander, garlic mayonnaise and coriander, garlic chips and yuzo tobiko

UNAGUI MAKI (4UN) 24

UNAGUI MAKI



Uramaki de unagui, abacate, maçã, sésamo e molho teriaky
Unagui uramaki, avocado, apple, sesame and teriaky sauce

URAMAKI DE SALMÃO COM TERIAKY (4UN) 18

SALMON URAMAKI WITH TERIAKY SAUCE



Uramaki de salmão, pele de salmão crocante, pepino, cebotele, sésamo e teriaky

Salmon uramaki, crispy salmon skin, cucumber, chives, sesame and teriaky

JNcQUOI DRAGON MAKI (8UN) 36

JNcQUOI DRAGON MAKI



Uramaki de camarão tigre, abacate, picke de kolrabi, maionese de trufa e sev
Tiger prawn uramaki, avocado, kolrabi picke, truffled mayonnaise and sev

URAMAKI VEGETARIANO (4UN) 12

VEGGIE URAMAKI



Uramaki com espargos, kampyo, maçã, abacate, bagas goji, massago arare e teriaky
Uramaki with asparagus, kampyo, apple, avocado, goji berries, massago arare and teriaky

KANI MAKI (4UN) 35

KANI MAKI



Uramaki de caranguejo real do Alaska, abacate, tobiko, maionese de trufa e lotus crocante
Alaskan King Crab uramaki, avocado, tobiko, truffled mayonnaise, and crunchy lotus

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

TEMAKIS 2UN

TEMAKI DE SALMÃO E IKURA 29
SALMON AND IKURA TEMAKI



TEMAKI OTORO ZUKE TRUFADO 32
TRUFFLED OTORO ZUKE TEMAKI



TEMAKI DE ATUM PICANTE 25
SPICY TUNA TEMAKI



COMBINADOS SUSHI AND SASHIMI SELECTION

SUSHI E SASHIMI (32UN) 122
SUSHI AND SASHIMI SELECTION



SUSHI VEGETARIANO (12UN) 19
VEGETARIAN SUSHI SELECTION



SELEÇÃO DE SUSHI (16UN) 55
JNCQUOI SUSHI SELECTION



SELEÇÃO DE SASHIMI JNCQUOI (20UN) 75
JNCQUOI SASHIMI SELECTION



DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) 11

CHAR SIU PORK BAO

Bao de porco com molho barbecue

Barbecue pork bun



DUMPLING CROCANTE DE CARANGUEJO (2UN) 22 🌶️

CRISPY CRAB DUMPLING

Dumpling frito de caranguejo com maionese de chilli e tobiko preto

Crispy fried crab dumpling with chilli mayonnaise and black tobiko



DUMPLING DE COGUMELOS (4UN) 17 🍄

MUSHROOM DUMPLING

Dumpling de cogumelos shitake e pleurotus com bambu

Shitake and oyster mushroom with bamboo dumpling



WONTON SIEW MAI (4UN) 24

Dumpling de porco, camarão, cogumelos e vieira com tobiko

Pork, prawn, mushrooms and scallop dumplings with tobiko



XIAO LONG BAO (4UN) 24

Dumpling de porco com sopa

Pork and soup dumplings



HAR GOW (4UN) 23

Dim Sum de camarão e castanha d'água

Prawn and water chestnut dumplings



GYOZAS DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO (4UN) 24

BLACK COD AND PRAWN GYOZAS

Bacalhau negro e camarão

Black cod and prawns



CHEUNG FAN DE CAMARÃO 24

PRAWN CHEUNG FAN

Rolos ao vapor com camarão

Steamed rice noodle rolls with prawns



BAO DE PORCO JNCQUOI (1UN) 18 🌶️

PORK BAO JNCQUOI

Bao de porco caramelizado, salada de aromáticos, romã e cajú

Caramelized pork bao, aromatics salad, pomegranate and cashew nuts



BAO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE (1UN) 30 🌶️

BAO WITH DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB

Bao com caranguejo de casca mole frito, com molho kimchi, abacate e coentros

Bao with deep fried soft shell crab, kimchi sauce, avocado and coriander



ENTRADAS STARTERS

CHAMUÇAS DE VEGETAIS (2UN) 10  



VEGETABLE SAMOSAS

Chamuças de beringela e batata com molho de tamarindo
Potato and eggplant samosas with tamarind sauce



CHAMUÇAS DE FRANGO (2UN) 10 

CHICKEN SAMOSAS

Chamuças de frango com molho de tamarindo
Chicken samosas with tamarind sauce



SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN) 18 

VEGETABLE SPRING ROLL

Crepes fritos de legumes e cogumelos com molho de ameixa
Vegetable and mushroom spring rolls with plum sauce

TEMPURA DE CAMARÃO 36



PRAWN TEMPURA

Tempura de camarão com maionese de chilli
Prawn tempura with chilli mayonnaise

SATAY DE FRANGO 16



CHICKEN SATAY

Espetadas de frango servidas com molho de amendoim e salada de pepino
Chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish

NASU DENGAKU 14 



Beringela gratinada com miso e lima
Eggplant gratin with miso and lime

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU 9



FISH MISO SHIRU

Caldo de peixe com miso, alga wakame e tofu
Fish broth with miso, wakame seaweed and silken bean curd

TOM YAM GOONG 21  



Sopa ácida e picante de camarão com citronela, malagueta, galanga, lima kafir e coentros
Hot and sour soup of prawns with lemongrass, chillies, galangal, kaffir lime and coriander

SOPA DE WONTON DE CAMARÃO COM NOODLES 24



PRAWN WONTONS SOUP WITH NOODLES

Caldo de frango com wontons de camarão, noodles de ovo e bok choy
Chicken broth with prawn wontons, egg noodles and bok choy

A história da tempura começa em 1543, quando um barco com três navegadores Portugueses a bordo, acabou na ilha de Tanegashima, abrindo assim as portas para o comércio com o Japão.

Os Portugueses partiram do Japão em meados do século XVII mas deixaram para trás uma marca indelével: uma receita de feijão verde envolvido em massa polme e frito — os peixinhos da horta. Atualmente, no Japão, são conhecidos como tempura e constituem um alimento básico da gastronomia japonesa desde então.

The story of tempura begins in 1543, when a ship with three Portuguese navigators on board ended up on the island of Tanegashima, thus opening the doors for trade with Japan.

The Portuguese departed Japan in the mid-17th century but left an indelible mark on the island: a battered and fried green bean recipe — “peixinhos da horta”. Nowadays, in Japan, they’re known as tempura and they have been a staple of Japanese cuisine ever since.

SALADAS SALADS

ABACATE COM SHIO KOMBU 11 

AVOCADO WITH SHIO KOMBU

Abacate com óleo de sésamo, lima e alga kombu

Sliced avocado with sesame oil, lime juice and kombu seaweed



SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 22 

CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS

Salada de pato crocante com rebentos, toranja e romã

Crispy duck salad with sprouts, grapefruit and pomegranate



SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE 32 

SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO

Salada de manga verde, citronela, coentros,

hortelã, malagueta e caranguejo frito

Green mango salad, lemongrass, coriander,
mint, chilli and deep-fried crab



ALOO PAPDI CHAAT 16 

ALOO PAPDI CHAAT

Salada de batata e grão de bico indiana com molhos de iogurte,
tamarindo e menta

Indian salad with potatoes and chickpeas, yogurt, tamarind and mint
sauces



CLASSICOS CLASSICS

PATO ASSADO CANTONÊS 58

CANTONESE ROASTED DUCK



BACALHAU NEGRO COM MISO 50

BLACK CODFISH WITH MISO

Bacalhau negro grelhado com miso, yuzu e pickle de gengibre

Grilled black cod with miso, yuzu and pickled ginger



BIRYANI 34 

Biryani de pernil de borrego, arroz com especiarias
e raita de romã

Curried lamb shank, spiced biryani rice and
pomegranade raita



ENTRECOSTO CARAMELIZADO 32 

CARAMELIZED SPARERIBS

Piano de entrecosto com molho JNcQUOI, caju,
malagueta verde, chalotas e coentros

Pork spareribs with JNcQUOI sauce, toasted cashews,
green chillies, shallots and coriander



PATO À PEQUIM JNcQUOI 160

JNcQUOI PEKING DUCK



PATO À PEQUIM JNcQUOI COM CAVIAR IMPERIAL (30GR) 220

JNcQUOI PEKING DUCK WITH IMPERIAL CAVIAR (30GR)



PEIXE E MARISCO FISH & SEAFOOD

CAMARÃO AGRIDOCE 33 SWEET AND SOUR PRAWNS



Camarão, cebola roxa, pimentos, abacaxi, tomate, coentros e molho agridoce acompanhado de arroz jasmim
Prawns, red onion, bell peppers, pineapple, tomato, coriander and sweet and sour sauce with jasmine rice

PAMPO GRELHADO MALAI TIKKA 36 MALAI TIKKA GRILLED POMPANO



Pampo grelhado ao estilo Malai tikka com arroz basmati
Grilled Pompano at Malai tikka style with basmati rice

RASCASSO AO VAPOR AO ESTILO SICHUAN 52 STEAMED RED SCORPION FISH SICHUAN STYLE



Rascasso, cogumelos orelhas de judas, malagueta, pimenta Sichuan, gengibre, alho e arroz jasmim
Red scorpion fish, black wood ear mushrooms, Sichuan pepper, ginger, garlic, and jasmine rice



CARNE MEAT

VACA SALTEADA COM MOLHO DE OSTRAS 34 STIR FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE



Carne de vaca salteada com molho de ostras, cebola e malagueta, com arroz jasmim
Stir fried beef with oyster sauce, onion and chillies, with jasmine rice



CARIL VERDE THAI DE FRANGO 31



THAI GREEN CHICKEN CURRY
Caril verde de frango com milho baby, manjerição, malagueta e arroz jasmim
Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmine rice

CARIL MASSAMAN DE VACA 33 MASSAMAN BEEF CURRY



Caril de vaca com amendoins, cominhos, batata doce e arroz jasmim
Massaman beef curry with peanuts, cumin, sweet potato and jasmine rice



CARIL DE FRANGO TIKKA MASALA 31 CHICKEN TIKKA MASALA



Caril indiano, frango tandoori, arroz basmati e chapati
Indian curry, tandoori chicken, basmati rice and chapati

WAGYU SANDO 95



Brioche, wagyu panado, pimenta preta e mostarda japonesa
Brioche, breaded wagyu, black pepper and Japanese mustard

FRANGO TANDOORI 26



CHICKEN TANDOORI
Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no forno tandoori com arroz basmati
Tandoori chicken with yogurt and Indian spices with basmati rice

LOMBO DE NOVILHO COM MOLHO YAKINIKU 42 GRILLED BEEF FILET WITH YAKINIKU SAUCE



Lombo de novilho grelhado com molho yakiniku e arroz jasmim
Grilled beef filet with yakiniku sauce and jasmine rice

WAGYU GRELHADO COM MOLHO SÉSAMO 189 GRILLED WAGYU WITH SESAME SAUCE



TOMAHAWK GRELHADO COM MOLHO YAKINIKU 90 GRILLED TOMAHAWK WITH YAKINIKU SAUCE



NOODLES & ARROZ NOODLES & RICE

NOODLES DE ARROZ SALTEADOS COM VACA 34
STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF



Noodles de arroz salteados, lombo de novilho, cebola, cebote, rebentos de feijão mungo e enoki crocante
Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and crispy enoki

PHAD THAI GOONG 34



Massa de arroz salteada com camarões, tamarindo, açúcar de palma, rebentos de feijão mungo e amendoins
Stir-fried rice noodles with prawns, tamarind, palm sugar, bean sprout and peanuts

NASI GORENG 31



Arroz Indonésio salteado com frango, camarão e ovo estrelado
Indonesian fried rice with chicken, prawns and fried egg

CHOW MEIN DE FRANGO E LEGUMES 27



CHICKEN AND VEGETABLES CHOW MEIN
Noodles salteados com legumes, cogumelos e frango
Stir-fried egg noodles with vegetables, mushrooms and chicken

ARROZ SALTEADO SIMPLES CHINÊS 14



CHINESE SIMPLE STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com alho, cebote e ovo
Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg



ARROZ NEGRO SALTEADO 35

STIR-FRIED BLACK RICE
Arroz negro, ovo, cebote, porco, camarão e tobiko
Black rice, egg, spring onion, pork, shrimp and tobiko



ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO 44

CRAB STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com caranguejo, ovo e coentros
Stir-fried rice with crab meat, egg and coriander

ARROZ JASMIM TAILANDÊS 6

JASMIN THAI RICE



ARROZ BASMATI 6

BASMATI RICE



LEGUMES VEGETABLES

DAL 17

Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati
Curry of lentils perfumed with Indian spices served with basmati rice and chapati



FEIJÃO VERDE SALTEADO 17

STIR FRIED GREEN BEANS
Feijão verde salteado com alho e soja
Stir-fried green beans with garlic and soy



LEGUMES SALTEADOS “PAULA”

COM COGUMELOS E OVO 27
“PAULA’S” STIR-FRIED VEGETABLES WITH MUSHROOMS AND EGG
Mistura de legumes asiáticos, cogumelos orelha de judas, gengibre e ovo
Asian assorted vegetables, black fungus, ginger and egg



BATATA GUNPOWDER JNCQUOI 10

JNCQUOI GUNPOWDER POTATO
Batata assada com mistura de especiarias “gunpowder” indiana
Roasted potato with indian gunpowder spice mix



NAANS & PAPPADUMS

CHAPATI 4 	 
Pão chapati Chapati bread	
NAAN BREAD SIMPLES 4,9 	   
SIMPLE NAAN BREAD Pão Naan com manteiga Naan bread with butter	
NAAN BREAD COM CHILLI 4,9  	    
CHILLI NAAN BREAD Pão Naan com chilli e manteiga Naan bread with chilli and butter	
NAAN BREAD COM QUEIJO & TRUFA 14	   
NAAN BREAD WITH CHEESE & TRUFFLE Naan bread recheado com queijo e trufa preta fresca Stuffed cheese naan with fresh black truffle	
PAPPADUMS COM CHUTNEY DE MANGA 5 	  
PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY Pappadums assados no forno tandoori, chutney de manga e especiarias Pappadums baked in the tandoori oven, mango chutney and spices	

COUVERT

NAAN BREAD COM ALHO, PAPPADUMS 6,9	     
E CHUTNEY DE MANGA	
GARLIC NAAN BREAD & PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY	

SOBREMESAS DESSERTS

PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) 12 RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)	   
CHEESECAKE JAPONÊS COM RECHEIO DE OVOS MOLES 11 JAPANESE CHEESECAKE WITH SWEET EGG FILLING	  
STICKY RICE DE MANGA 11 MANGO STICKY RICE	 
TARTE DE FIGOS E CONFITS COM VINHO DO PORTO E 11 ESPECIARIAS, CHANTILLY OPALYS FIG TART W PORT WINE AND SPICES, OPALYS CHANTILLY	   
BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES 11 HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES	   
TARTE TATIN COM GELADO DE AMENDOIM 11 TARTE TATIN WITH PEANUT ICE CREAM	    
TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11 DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART	   
TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA 11 LEMON AND YUZU MERENGADA TART WITH MERINGUE	 
TROUXA DE OVOS 11	    
CRÈME CARAMEL COM AMARETTO 11 CRÈME CARAMEL WITH AMARETTO	   
BABA DE RINOCERONTE 13 RHINOCEROS DROOL Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse	 
KULFI 11 Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios	   
GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12 RHINOCEROS DROOL ICE CREAM	
GELADOS & SORBETS (1 BOLA) 4 ICE CREAMS & SORBETS (1 SCOOP) Chocolate, Baunilha, Framboesa, Limão e Amendoim Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon and Peanut	
SELEÇÃO DE FRUTA (MANGA OU ABACAXI) 10 FRUIT SELECTION (MANGO OR PINEAPPLE)	

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM € E INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.
ALL OUR PRICES ARE IN € AND INCLUDE VAT AND SERVICE.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER LACTICÍNIOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN, ENTRE OUTROS.
EM CASO DE ALERGIAS POR FAVOR CONTACTE O STAFF.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE CONTACT THE STAFF.