

QUENCH YOUR THIRST

Watermelon Sugar High 16
Gordon's gin, basil, watermelon juice, lime & soda.

Summer Time Madness 16
Olmeca tequila, cucumber and wasabi cordial, italicus, & orange bitters.

Violet Dusk 16
Gordons gin, lemon juice, plum syrup & egg white.

STARTERS

Couvert - Selection of freshly baked bread 7

Satay Skewers 16.50
Chargrilled chicken skewers with creamy peanut sauce.

Ceviche 18.50
Fresh white fish, cucumber, peppers, chili, coriander & coconut milk.

Chicken Gyoza 17
Panfried chicken gyozas in aromatic Asian broth with crispy spicy onions.

Beef Tartare 18.50
Hand-cut fillet of beef, egg yolk, mixed herbs, pickles & toasted sourdough.

Tuna Tostada 18.50
Sushi grade tuna, guacamole, tomato salsa, jalapeños & chives.

Prawns Al Ajillo 19.50
Sautéed prawns in a spicy garlic and lemon butter, served with charred ciabatta bread.

Kentucky Fried Calamari 16
Golden fried calamari with zesty house tartare sauce.

Popcorn Shrimp 19
Battered bite sized shrimp tossed in a spicy sriracha mayo & sesame seeds.

Scallop & Oyster Tartare 18
Hand-cut scallop & oyster tartare with fresh ginger dressing.

FISH & SEAFOOD

Fish Tacos 26
Chermoula-spiced cod, crunchy tacos, guacamole, cold mango salsa sauce, fresh coriander & twice cooked fries.
.....With truffle parmesan fries +2.50

Prawn Ravioli 38
'Nduja sausage, lobster, mussels, squid & prawns in a rich tomato sauce.

Seabass Risotto 35
Pan-fried seabass on creamy lime risotto with an Asian cabbage salad.

Grilled Whole Fresh Fish

Seabass
Sea bream
Sole
Red snapper
Turbot
(Market price)

*Please check with your waiter for the available daily fish selection.

Black Cod 46
Miso & Soya glazed black cod with roast pak-choi and sushi rice.

The Bold Octopus 35
Grilled octopus served with caponata, black olives & new baby potatoes.

Grilled Tiger Prawns 39
Sautéed in a spicy garlic & lemon butter served with lime rice.

MEAT

Chicken Tikka Masala 24
Tender chicken in an aromatic masala curry sauce with coconut milk & jasmine rice.
.....Prawns Instead +5

Teriyaki Chicken 28.50
Chargrilled chicken thigh glazed with teriyaki sauce, served with broccoli, spring onion & steamed rice.

Korean Style Pork Chop 29.50
Grilled pork chop with Korean spices, celery purée & charred broccoli.

Grilled 8oz Fillet Steak 40
Twice cooked fries & your choice of sauce: Peppercorn, Béarnaise, Chimichurri.

Tomahawk for Two 120
Your choice of any two sides & sauces: Peppercorn, Béarnaise, Chimichurri.

Fried Chicken Piri Piri Burger 24.50
Crispy piri piri chicken in a toasted brioche bun with house sauce, pickled gherkins, red onion & twice cooked fries.

8oz Homemade Beef Burger 24.50
Prime beef patty in a brioche bun with crispy pancetta, mature cheddar, lettuce, tomato, red onion house sauce & twice cooked fries.
.....With truffle parmesan fries +2.5

SALADS

Greek Salad 18.50
Baby gem lettuce, crispy pita bread, feta cheese, peppers, Kalamata olives, red onion, cucumber, sundried tomato & balsamic dressing.

Tuna Poke Bowl 19.50
Sushi grade tuna, wasabi, seaweed, white radish, edamame beans, pink ginger, daikon, guacamole, sriracha mayo & sushi rice.

Mexican Salad 18.50
Fajitas style prawns, baby gem lettuce, mixed peppers, crispy tortillas, coriander, guacamole & chipotle yoghurt dressing.

Chicken Caesar Salad 18
Chicken, caesar dressing, anchovy, parmesan cheese, bacon & croutons.

SIDES

Twice cooked fries 6
Truffle parmesan fries 7.50
Sweet potato fries 6.50
Seasoned baby potatoes 6.50
Lime rice 6
Creamed spinach 6.50
Grilled bimis 6.50
Tomato & red onion salad 6.50
Roasted honey glazed carrots 6

SACIE A SUA SEDE

Watermelon Sugar High 16

Gin Gordon's, manjeriço, sumo de melancia, lima e água com gás.

Summer Time Madness 16

Tequila Olmeca, pepino e cordial de wasabi, italicus, bitters de laranja.

Violet Dusk 16

Gin Gordons, sumo de limão, xarope de ameixa e clara de ovo.

ENTRADAS

Couvert - Seleção de pão fresco 7

Espetadas Frango Satay 16.50

Frango assado marinado com molho de amendoim.

Tártaro de Novilho 18.50

Lombo de novilho, salsa, gema de ovo, alcaparras, pickles de pepino e torrada.

Calamares Kentucky 16

Servido com molho tártaro.

Ceviche 18.50

Robalo, pepino, pimentos, malagueta, coentros e leite de côco.

Tostada de Atum 18.50

Atum fresco marinado, tostada de milho, guacamole, tomate picado, jalapeños e cebolinho.

Pipocas de Camarão 19

Em tempura, maionese sriracha, coentros e sementes de sésamo.

Gyozas de Frango 17

Molho asiático e cebola crocante.

Camarão à La Guilho 19.50

Camarão com manteiga de alho & limão e pão ciabatta.

Tártaro de Vieiras & Ostras 18

Vieiras e ostras cortadas à mão com molho de gengibre fresco.

PEIXE & FRUTOS DO MAR

Tacos de Peixe 26

Bacalhau em charmoula picante, molho de manga frio, guacamole. Servido em tacos crocantes com batatas fritas.

.....Batata frita com parmesão e trufa +2.50

Ravioli de Camarão 38

Molho de tomate fresco com linguça 'Nduja, lagosta, mexilhões, lula, camarão.

Risotto de Robalo 35

Filetes de robalo servidos numa cama de risotto de lima coberto com uma salada de couve chinesa.

Peixe Fresco Inteiro Grelhado

Robalo

Dourada

Linguado

Pargo

Pregado

(Preço de Mercado)

*Verifique com o seu empregado de mesa a seleção do dia disponível.

Bacalhau Negro 46

Bacalhau negro marinado em molho de miso e soja acompanhado com pak-choi assado e arroz de sushi

The Bold Octopus 35

Polvo grelhado, caponata, azeitonas negras e batata assada.

Camarão Tigre Grelhado 39

Manteiga de alho, limão e ervas, acompanhado com arroz de lima.

CARNES

Tikka Masala de Frango 24

Frango tenro, com molho de caril masala aromatizado, leite de côco e arroz de jasmim.

..... Alternativa com camarão +5

Frango Teriyaki 28.50

Coxa de frango, bróculos grelhados, servido com arroz de ceboleto.

Costeleta de Porco Coreano 29.50

Marinado em especiarias Coreanas, puré de aipo e bróculos grelhados.

Lombo de Novilho (220g) 40

Servido com batatas fritas e molho à escolha: Pimenta, Béarnaise ou Chimichurri.

Tomahawk para Dois 120

Dois acompanhamentos e dois molhos à escolha: Pimenta, Béarnaise, Chimichurri.

Hambúrguer "Frango Piri Piri" 24.50

Pão brioche, molho da casa, cebola roxa, pickles, servido com batata frita.

Hamburger Caseiro (220g) 24.50

Pão brioche, novilho, pancetta crocante, queijo cheddar, alface, ketchup & maionese, servido com batatas fritas.

..... Batata frita com parmesão e trufas +2.5

SALADAS

Salada Grega 18.50

Alface Romana baby, pão pita crocante, queijo feta, pimentões, azeitonas Kalamata, cebola roxa, pepino, tomate seco e molho balsâmico.

Poke Bowl de Atum 19.50

Atum fresco marinado, wasabi, rabanete branco, edamame, gengibre rosa, rabanete Japonês, guacamole, arroz de sushi e mayonese de sriracha.

Salada Mexicana 18.50

Camarões estilo fajitas, alface baby gem, mista de pimentos, tortilhas crocantes, coentro, guacamole e molho de iogurte e chipotle.

Salada de Frango Caesar 18

Frango assado, molho Caesar, anchovas, queijo parmesão, bacon e croutons.

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita 6

Batata frita com parmesão e trufa 7.50

Batata doce frita 6.50

Batatas baby temperadas 6.50

Arroz de lima 6

Esparregado de espinafres 6.50

Bimis grelhados 6.50

Salada de tomate e cebola roxa 6.50

Cenouras assadas com mel 6