

# THE green AFFAIR

There's no guilt in eating  
fruits, vegetables, nuts and grains.

## ENTRADAS

### Grissinis · 3<sup>95</sup>

Grissinis caseiros de alho e tomilho, servidos com patê de cogumelos assados

### Guacamole · 6<sup>25</sup> 🌱

Fresco todos os dias, com cebola roxa, tomate e coentros.  
Servido com tortillas de milho crocante

### Bruschetta de Babaganoush · 5<sup>25</sup>

Fatia de pão levemente torrada com creme de beringela assada,  
tomate cherry confitado e sementes de abóbora

### Asinhas de Couve-Flor · 5<sup>75</sup>

Com o nosso molho BBQ

### Hummus · 6<sup>25</sup>

Com queijo fetta vegan, pão pita e azeite virgem

### Crostini de Abacate e Cogumelos · 5<sup>25</sup>

Creme de abacate, cogumelos salteados e sementes de sésamo  
sobre tostas de pão torrado

### Sopa · 3<sup>50</sup> 🌱

Com legumes da época

(SEM BATATA, COM SEMENTES DE SÉSAMO E DE ABÓBORA TOSTADAS)

## BOWLS

### Superfood Bowl · 12<sup>95</sup>

Crocante “no-chicken”, lentilhas, arroz preto, quinoa, guacamole,  
cogumelos, aipo, romã, molho sweetchili e sementes tostadas

### Satay Bowl · 11<sup>95</sup>

Grão-de-bico marinado, batata-doce assada, pickles de cebola  
roxa, pak choi, amendoim e molho satay

### Burrito Bowl · 9<sup>95</sup>

Com feijão preto, arroz selvagem, “carnitas” de seitan, tortillas,  
mix de alfaces, guacamole e pico de gallo

## MENU DE ALMOÇO · 11<sup>95</sup>

disponível todos os dias, das 12h às 15h

### 1 ENTRADA

escolha entre

Grissinis  
Sopa  
Gyosas (2 und.)

+

### 1 PRATO

escolha entre

Prato de  
Edição Limitada

+

### 1 BEBIDA

escolha entre

Água filtrada  
Limonada caseira  
Iced Tea caseiro  
Refrigerantes +2<sup>00</sup>  
Copo de vinho +2<sup>00</sup>  
Cerveja +1<sup>75</sup>  
Kombucha +2<sup>50</sup>



No final,  
adicione ao seu menu:

Espresso/Descafeinado +0<sup>65</sup>

## PRINCIPAIS

### Risotto de Cogumelos · 12<sup>95</sup> 🌱

Com cogumelos shitake, paris, portobello e enoki, azeite de  
trufa e parmesão vegan

### Linguine al Pesto · 11<sup>95</sup>

Massa linguine com cogumelos, nozes tostadas, tomate  
cherry confitada e parmesão vegan

### Tofu à Lagareiro · 11<sup>95</sup>

Tofu bio em marinada marinha, esmagada de batata e grelos,  
alga nori, azeite de alho e broa crocante

### O Nosso Bife de Seitan · 12<sup>95</sup>

Com molho de pimentas, arroz selvagem e salada de alfaces  
com tomate cherry e vinagre de limão

### Couve-Flor Assada · 12<sup>25</sup>

Com puré de feijão branco, crumble de broa, tomate cherry  
confitado e salada de alfaces

### Wellington de Cogumelos e Batata-Doce · 13<sup>25</sup>

Com chutney de manga, pak choi grelhada e arroz selvagem

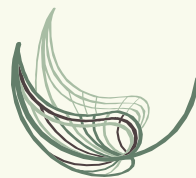
## EXTRAS

Arroz · 1<sup>75</sup> Legumes Assados · 2<sup>95</sup> Salada · 2<sup>95</sup> Batata Doce Frita · 2<sup>45</sup>  
Esmagada de Batata · 2<sup>45</sup> Pão Pita · 1<sup>75</sup> Molho Extra · 0<sup>50</sup> Batata Frita · 1<sup>95</sup>



Todos os preços em Euros. IVA e Serviço incluídos à taxa legal em vigor.





# THE green AFFAIR

There's no guilt in eating  
fruits, vegetables, nuts and grains.

## BURGERS & SANDES

### Grão & Quinoa al Pesto · 9<sup>65</sup>

Hambúrguer artesanal de grão e quinoa com molho pesto, cogumelos salteados, maionese de alho, alface e tomate

### Chiado · 10<sup>95</sup>

Hambúrguer artesanal com queijo creme vegan de manjeriçã, alface, tomate, maionese e cebola roxa caramelizada

### Cascais · 10<sup>95</sup>

Hambúrguer artesanal com maionese de alho, alface, tomate, cornichons e cheddar vegetal

### Cheesy Vegan Burger · 11<sup>95</sup>

Hambúrguer artesanal com alface, tomate, maionese, cornichons, coberto com queijo cheddar e veggie bacon

### Seitanas à Portuguesa · 8<sup>25</sup>

Com molho de tomate à portuguesa, em pão pita

### Burrito de "Carnitas" · 8<sup>75</sup>

Com seitan, guacamole, coleslaw e pico de gallo

## SOBREMESAS

### Tiramisù · 4<sup>95</sup>

Creme de tiramisù vegan, biscoito, café e cacau

### Mousse de Amendoim · 4<sup>25</sup>

Com amendoim tostado e flor de sal

### Petit Gâteau de Chocolate · 5<sup>95</sup>

Com coulis de morangos, chantily de coco e avelã crocante

### Crumble de Pêra e Frutos Vermelhos · 5<sup>95</sup>

Crumble quente com pêra, frutos vermelhos e molho de caramelo salgado

### Crème Brûlée · 4<sup>15</sup>

Com aromas de lúcia-lima

Somos movidos pelo respeito pela natureza.

Trabalhamos com produtos frescos e sazonais, transformando-os em pratos que celebram o sabor, a criatividade e o tempo certo de cada ingrediente.

Cada refeição é uma experiência consciente: saudável, sustentável e cheia de propósito.



AVALIE A SUA EXPERIÊNCIA



TABELA DE ALERGÉNIOS

 GLUTEN-FREE

Todos os preços em Euros. IVA e Serviço incluídos à taxa legal em vigor