



Couvert 8,00€

BRUSCHETTAS { 2 unidades }


Nº1  8,90€

Bolo do caco de espinafres, húmus de beterraba, pepino e azeitonas


Nº2  8,90€

Bolo do caco de tomate vermelho, queijo creme, tomate cherry e pesto caseiro


TAPAS

Queijo fundido com mel e nozes  11,90€


Queijo camembert derretido no forno com mel e nozes

Queijo fundido com ervas e alho  11,90€

Queijo camembert derretido no forno, temperado com ervas e alho

Trilogia de húmus  13,90€


Húmus com paprica, húmus de beterraba e húmus de pesto {todos caseiros}
Acompanha com salada e nachos caseiros

Panelinha Orpheu  9,50€

Refogado de tomate, pimentos e ovo {terminado no forno}


Carpaccio bovino 14,50€

90g de carpaccio de bovino, com queijo parmesão e sal rosa dos Himalaias


Queijo com mel, figo e pistáchio  13,90€

Queijo de cabra com mel, compota de figo e pistáchio

PARA ACOMPANHAR

Salada  6,50€

Salada de pepino, tomate cherry, azeitonas e rebentos de soja - temperada com azeite e vinagre balsâmico

Chips  3,00€

PETISCOS

Azeitonas 	4,00€
Seleção de azeitonas temperadas com alho e azeite	
Sardinhas	6,90€
Sardinhas portuguesas em conserva servidas em tomate picante	
Picas em azeite picante	7,50€
Picas (peixe agulha) em conserva de azeite picante	
Filetes de cavala com mostarda	8,50€
Filetes de cavala em conserva com molho de mostarda	
Pota com alho	8,50€
Tentáculos de pota com alho em conserva	
Sardinha em azeite de manjeriço c/ pimenta chili doce e paprica fumada	8,50€
Receita do chef Henrique Sá Pessoa	
Bacalhau nórdico fumado	12,90€
Bacalhau fumado com molho teriyaki	
Burrata 	10,90€
Burrata (150g), molho pesto caseiro e tomate cherry	
Rissol de frango com beterraba {finalizado no forno}	3,00€
Rissol de alga e espinafres com recheio de camarão {finalizado no forno}	3,00€
Rissol de berbigão com tinta de choco {finalizado no forno}	3,00€
Rissol de chilli vegan {finalizado no forno} 	3,60€

TÁBUAS

Tábua

39,00€

Seleção dos melhores enchidos, queijos, frutas frescas, compotas e nozes

Queijos

{todas as tábuas de queijos são acompanhadas com azeitonas, compota e pão ou tostas}

Queijo da ilha de São Jorge

9,90€

Queijo de ovelha curado da Serra da Estrela

10,90€

Queijo de ovelha curado em azeite português com malagueta

9,90€

Enchidos

{todas as tábuas de enchidos são acompanhadas com azeitonas, compota e pão ou tostas}

Paiola do fumeiro de Seia e lombo do cachaço (Cupita)

11,90€

Chouriço e linguiça da Serra da Estrela

11,50€

Pata negra com 30 meses de cura (60g)

15,50€

VINHO TINTO

	{ copo }	{ garrafa }
Casa Velha DOC	4,00€	14,00€
Calheiros	4,00€	15,00€
São Luiz DOC	5,00€	16,00€
Carm	—	19,00€
Anel	—	21,00€
São Luiz Reserva	—	27,00€
Quinta do Cume Reserva Tinto	—	37,00€
Altas Quintas Reserva Tinto	—	44,00€

VINHO BRANCO

Casa Velha DOC	4,00€	14,00€
Calheiros	4,00€	15,00€
São Luiz DOC	5,00€	16,00€
Carm	—	19,00€
Anel	—	21,00€
Permitido Rabigato	—	32,00€
São Luiz Reserva	—	27,00€

VINHO ROSÉ

São Luiz DOC	5,00€	16,00€
--------------	-------	--------

VINHO VERDE

Alma do Bugio	4,00€	14,00€
Pequenos Rebentos Alvarinho	—	20,00€

VINHO DO PORTO

Porto Tawny	4,00€	Porto Cruz 10 Anos Tawny	6,00€
Porto Branco	4,00€	Porto Kopke 10 Anos Branco	9,00€
Porto Rosé	4,50€	Porto Kopke Colheita Tawny 2010	9,00€
Porto Kopke Lágrima	5,00€	Porto Kopke 20 Anos Tawny	11,00€

SANGRIA

Copo de sangria espumante 7,00€

Frutos vermelhos
Maracujá
Pêssego e hibisco

Jarro sangria de espumante (1,5L) 24,00€

Frutos vermelhos
Maracujá
Pêssego e hibisco

SPRITZ

Orpheu Spritz 9,50€

Porto Branco, espumante,
sorvete de frutos vermelhos

Aperol Spritz 8,50€

Aperol, espumante, água com gás

Elderflower Spritz 8,50€

Licor de flor de sabugueiro, xarope de
pepino, espumante, água com gás

Limoncello Spritz 8,50€

Limoncello, espumante, água com gás

Rhubarb spritz 8,50€

Licor de ruibarbo, espumante, água com
gás

WHISKY

Jim Beam 7,00€

Pig's Nose 7,00€

Johnnie Walker Black Label 9,00€

RUM

Plantation original 7,00€

Plantation Isle of Fiji 8,00€

Plantation Xaymaca 8,00€

Kraken 8,00€

Diplomático Reserva exclusiva 10,00€

GIN

Citadelle 10,00€

Martin Millers 12,00€

Hendricks 12,00€

Ophir 12,00€

VODKA

Moskovskaya 8,00€

Stolichnaya 9,00€

Grey Goose 11,00€

TEQUILA

Jose Cuervo gold 2cl 4,00€

Olmecca Reposado 2cl 5,00€

Patron 2cl 8,00€

OUTROS

Campari 6,00€

CRF 6,00€

Limoncello 6,00€

Aperol 7,00€

Pisco 9,00€

CAFETARIA

Expresso 1,20€

Pingo 1,30€

Duplo/Americano 2,40€

Latte 2,60€

Cappuccino 2,60€

Iced coffee 4,90€

Café, leite e chantilly

Limonada 4,00€

Limão
Framboesa
Pepino
Maracujá
Flor de sabugueiro
Manga

Limonada para partilhar 12,00€

Limão
Framboesa
Pepino
Maracujá
Flor de sabugueiro
Manga

Chá frio 4,00€

Hortelã
Matcha

Chá 3,50€

Preto
Verde
Camomila
Frutos vermelhos

Sumo de laranja natural 4,00€



Linktree

DOCES

Salame de chocolate 6,90€

Salame de chocolate com frutos vermelhos e sorvete de tangerina

Baba de camelo 6,90€

Baba de camelo com amêndoa crocante



Vegan



Vegetariano