



## ENTRADAS STARTERS

Degustação do Mediterrâneo (2 pax) <i>Mediterranean Appetizer (2 pax)</i>	300 MZN
Mil Folhas de Beringela à Milanese <i>Filo Pastry with Eggplant 'Milanesa'</i>	350 MZN
Tártaro de Polvo com ananás e cebolinho fresco <i>Octopus Tartare with pineapple and spring onion</i>	400 MZN
Serra Braseada em laminado tropical <i>Seared King Mackerel on tropical layers</i>	400 MZN
Ceviche de lagosta com Macedonia <i>Lobster Ceviche with Macedonia</i>	450 MZN
Camarão panado em côco com molho de iogurte <i>Coconut Crumbed Prawns with yoghurt sauce</i>	400 MZN
Carpaccio de bovino com Alcaparras e Rúcula <i>Tenderloin Carpaccio with Capers and Rucola</i>	450 MZN



## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN DISHES

Queijo de Cabra gratinado com pétalas de alface e rúcula <i>Grilled Goat Cheese with Mixed Leaves</i>	500 MZN
Salada de Legumes Grelhados em telha crocante e emulsão de azeitona <i>Roasted Vegetables in crispy layers with olive sauce</i>	450 MZN
Salada de Crustáceos com crouton e molho de alcaparras <i>Shell Fish Salad with Croutons and Caper sauce</i>	550 MZN
Supremo do Pescador ao dia em seleção de legumes <i>Fish Fillet of the day with mixed vegetables</i>	450 MZN
Atum na Grelha com sésamo em cama de abóbora <i>Tuna steak with sesame on Butternut puree</i>	630 MZN
Caril de Camarão com arroz de côco <i>Prawn Curry with Coconut Rice</i>	550 MZN
Espetada de Lagosta e fillet banhado em leite de coco aromatizado <i>Skewer of Lobster Tail and Steak in Coconut Milk reduction</i>	1100 MZN
Costelas de Cordeiro grelhadas com puré de batata doce <i>Grilled Lamb Racks with Sweet Potato puree</i>	900 MZN
Bife ao molho de cerveja 2M e cebola caramelizada <i>Steak Fillet with 2M beer and caramelized onion sauce</i>	1100 MZN
Bife ao molho de mostarda aromatizado <i>Steak Fillet with mustard sauce</i>	1100 MZN



## COZINHA TRADICIONAL MOZAMBICANA

### TRADITIONAL MOZAMBICAN DISHES

Frango à Zambeziana, com batatas fritas <i>Zambezián Chicken, served with chips</i>	500 MZN
Matapa de Carangueijo e amendoim, com arroz de côco <i>Matapa with Crab Meat and peanut, served with coconut rice</i>	550 MZN
Água e Sal de peixe do Índico com crouton <i>Typical Mozambican Fish Soup with croutons</i>	450 MZN



## PRATOS LEVES

### LIGHT MEALS

Pizza Margherita <i>Pizza Margherita</i>	350 MZN
Hamburguer Paladar com batatas fritas <i>Gourmet Burger with chips</i>	450 MZN
Lasanha Bolonhesa <i>Lasagna Bolognesa</i>	550 MZN
Wrap de Frango e Legumes com batatas fritas <i>Chicken and Vegetables Wrap with chips</i>	400 MZN



## MENU CRIANÇA

### KIDS MENU

Hamburgueres de Bife 350 MZN  
*Beef Burger*

Dourados de Peixe Crocantes 350 MZN  
*Crispy fried Fish Fillet*

Bifinho Grelhado 350 MZN  
*Grilled Steak*

Acompanhamentos à escolha: batata frita, arroz, legumes do dia.  
*Your choice of side dishes: chips, rice, mixed vegetables.*



## **SOBREMESAS**

### DESSERTS

Tábua de frutas locais <i>Fresh Local Fruit</i>	350 MZN
Muffin de chocolate com espuma de baunilha <i>Chocolate Muffin with Vanilla Foam</i>	450 MZN
Crepe recheado com gelado de côco e molho de chocolate <i>Pancake with Coconut ice cream and Chocolate sauce</i>	400 MZN
Cheesecake com compota de frutos silvestres <i>Cheesecake with red fruit coulis</i>	450 MZN
Leite creme com crocante de aveia <i>Milk custard with crispy oats</i>	350 MZN
Mousse de maracujá <i>Passion Fruit Mousse</i>	350 MZN