

O CHEF LUÍS CARDOSO E A SUA EQUIPA FAZEM ESTA VIAGEM CONSIGO, INOVANDO, MAS PERMANECENDO FIÉIS NA UTILIZAÇÃO DOS INGREDIENTES ESSENCIAIS QUE COMPÕEM A DIETA DESTES PAÍSES.

ENTRADAS 开胃菜

ÍNDIA

KEEMA SAMOSA 脆皮三角饼

CHAMUÇA DE CABRA, CARIL E MOLHO DE IOGURTE E MENTA | 7,50€

VIETNAME

GÓI CUÔN 越南春卷

ROLO PRIMAVERA DE PEIXE E CAMARÃO, PEPINO, BASÍLICO E MOLHO DE AMENDOIM | 9,50€

COREIA

DAKGANGJEONG 韩式炸鸡翅

ASAS DE FRANGO COM MOLHO COREANO E SEMENTES DE SÉSAMO | 8,00€

COREIA

KIMCHI 朝鲜泡菜

PICKLES DE COUVE, CENOURA E NABO CONSERVADOS EM KIMCHI | 6,50€

VIETNAME

CHA MUC 鱼饼

TOSTAS DE CHOCO COM MAIONESE, OVAS DE BACALHAU E YUZU | 9,50€

SOPAS 汤

TAILÂNDIA

TOM YUM KUNG/GAI 泰式虾肉/鸡肉酸辣汤

SOPA TEMPERADA COM ERVA PRÍNCIPE, LIMA KAFFIR, CHILI, COGUMELOS, CAMARÃO OU FRANGO | 11,50€

VIETNAME

PHO 河粉

SOPA DE MASSA DE ARROZ E RABO DE BOI, AROMATIZADA COM LIMA E ESPECIARIAS VIETNAMITAS | 13,50€

JAPÃO

KAKIAGE UDON/SOBA 天麸罗荞麦面/乌冬面

SOBA OU UDON, NUM CALDO LEVE JAPONÊS COM TEMPURA DE CHOCO E CAMARÃO | 9,50€

GUA BAO 刈包

PETISCO TÍPICO DAS RUAS DE TAIWAN, CONHECIDO TAMBÉM COMO BAO. TRATA-SE DE UM PÃO EM QUE O SEU RECHEIO É NORMALMENTE CARNE DE PORCO COZIDA.

PORCO DESFIADO, MOLHO DE FEIJÃO PRETO, COENTROS, PEPINO E AMENDOIM

碎猪肉、豆豉、茺荳、黄瓜和花生 | 8,00€

WAGYU, AMENDOIM | 9,50€
和牛、花生

OSTRAS PANADAS E PERA ASIÁTICA | 9,00€
面包屑裹牡蛎、雪梨

BARRIGA DE PORCO, MOLHO HOISIN, COENTROS E COURATO | 8,50€
五花肉、海鲜酱、茺荳和猪皮

TEMOS OPÇÕES VEGETARIANAS DISPONÍVEIS



DIM SUM 点心

PATRIMÓNIO DA COZINHA CANTONESA PREPARADO COMO PEQUENAS PORÇÕES, SERVIDAS EM CESTOS DE VAPOR. GERALMENTE ACOMPANHA COM CHÁ.

CHAMPANHE, LAVAGANTE E GAMBAS | 7,50€

香槟、龙虾和对虾点心

PÃO CHINÊS RECHEADO 蜜汁肉包 COM PORCO E MEL | 5,50€

SHAOMAI DE PEIXE BRANCO 白魚燒賣 E VIEIRAS | 8,50€

OTAK OTAK 香蕉葉包魚片

FISH CAKE FEITO NA ROBATA, EM FOLHA DE BANANEIRA | 7,50€

RECOMENDAÇÕES DO CHEF 主厨推荐菜品

JAPÃO

ROBATA WAGYU TO KINOKO

和牛配蘑菇

200GR DE BIFE DA VAZIA
WAGYU GRELHADO A CARVÃO COM MOLHO PONZU DE WASABI | 55,00€

TAILÂNDIA

CARIL VERDE/VERMELHO 绿咖喱

CARIL DE FRANGO/PEIXE COM LEITE DE CÔCO, MANJERICÃO, PIMENTOS, LIMA KAFFIR E ARROZ THAI | 16,00€

TAILÂNDIA

PAD THAI KUNG/GAI

泰式炒河粉/虾肉炒粉

MASSA DE ARROZ SALTEADA COM OVO, CAMARÃO/FRANGO, CEBOLO, AMENDOIM, REBENTOS DE SOJA E TAMARINDO | 18,00€

COREIA DO SUL

GALBIJJIM 韩式煨牛肉

COSTELA DE VACA MARINADA E COZIDA A BAIXA TEMPERATURA | 11,00€

JAPÃO

UNAJYU 烤鰻鱼

CAIXA COM ARROZ, COBERTA COM ENGUIA GRELHADA E CARAMELIZADA | 22,00€

TAILÂNDIA

SOM TAM NEUA 青木瓜沙拉

SALADA DE PAPAIA VERDE COM WAGYU TEMPERADA COM LIMA, AMENDOIM E TOMATE CHERRY | 15,50€

ARROZ 大米

ARROZ DE JASMIM | 2,50€
香米

ARROZ GLUTINOSO | 2,50€
糯米





东方快车
EXPRESSO DO ORIENTE
85€

PRATOS

ÍNDIA

KEEMA SAMOSA 脆皮三角饼
CHAMUÇA DE CABRA, CARIL
E MOLHO DE IOGURTE E
MENTA

JAPÃO

SASHIMI OU SUSHI
MORIAWASE 刺身或寿司拼盘
VARIEDADE DE SASHIMI
OU SUSHI DO DIA

VIETNAME

GÓI CUÔN 越南春卷
ROLO PRIMAVERA DE PEIXE E
CAMARÃO, BASÍLICO, PEPINO
E MOLHO DE AMENDOIM

CHINA

DIM SUM 点心
SELECÇÃO DO CHEF

COREIA

DAKGANGJEONG 韩式炸鸡翅
ASAS DE FRANGO
CROCANTES COM MOLHO
COREANO E SEMENTES DE
SÉSAMO

TAILÂNDIA

PAD THAI KUNG/ GAI
泰式炒河粉/虾肉炒粉
MASSA DE ARROZ SALTEADA
COM OVO, CAMARÃO/
FRANGO, CEBOLO,
AMENDOIM, REBENTOS DE
SOJA E TAMARINDO

BEBIDAS

OSAKINI CHOYA
CHAMPANHE LAURENT
PERRIER BRUT

JAPAN SENCHA GREEN TEA
ORIGEM: ENCOSTAS
DAS MONTANHAS
DE FUJIYAMA (JAPÃO)
INGREDIENTES: CHÁ VERDE

JAPAN SENCHA GREEN TEA
ORIGEM: ENCOSTAS
DAS MONTANHAS
DE FUJIYAMA (JAPÃO)
INGREDIENTES: CHÁ VERDE

PU-ERH ORIGEM: CHINA
INGREDIENTES: CHÁ
PU-ERH FERMENTADO

JEJU SOJU, LUXARDO,
XAROPE DE PIMENTAS,
XAROPE DE AMÊNDOA
E ROSAS E SUMO DE LIMA

VINHO VERDE
QTA. DE AZEVEDO
RESERVA

SOBREMESA

GELADO DE LEMONGRASS, GENGIBRE E MANJERICÃO
柠檬香草姜味紫苏冰淇淋

OU

SAMOSA DE CHOCOLATE E CÔCO
巧克力椰子三角包

CASO NÃO QUEIRA QUE O SEU **EXPRESSO DO ORIENTE**
VENHA ACOMPANHADO DAS BEBIDAS SELECIONADAS
PELO NOSSO HEAD BARTENDER, TAMBÉM TEM
A POSSIBILIDADE DE PEDIR APENAS A SELECÇÃO
DE PRATOS ESCOLHIDA PELO NOSSO CHEF LUÍS CARDOSO,
SEM BEBIDAS INCLUÍDAS. ESSA OPÇÃO
TEM O VALOR DE **65€**.