



## 茶 CHÁS

A NOSSA SELECÇÃO DE CHÁS FOI CUIDADOSAMENTE ESCOLHIDA PELO TEA SOMMELIER SEBASTIAN FILGUEIRAS, SOB A CHANCELA DA COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ. CADA UM DESTES CHÁS FOI ESCOLHIDO TENDO EM CONTA AS SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, ACOMPANHANDO DE FORMA SUBLIME A SUA REFEIÇÃO.

<b>JAPAN SENCHA GREEN TEA</b> ORIGEM: ENCOSTAS DAS MONTANHAS DE FUJIYAMA (JAPÃO) INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: SUSHI & SASHIMI)	5,00€
<b>"RECORDAÇÕES DE SIAM"- THAI</b> ORIGEM: BLEND CHÁ VERDE CHINA/JAPÃO INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: CARIS)	5,00€
<b>HOJICHA STYLE - SEM TEÍNA</b> ORIGEM: JAPÃO INGREDIENTES: CHÁ VERDE TORRIFICADO (SUGESTÃO: CARNES & ROBATA)	5,00€
<b>MAO FENG IMPERIAL</b> ORIGEM: MONTANHA DOS NOVE DRAGÕES (CHINA) INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: CALDOS & SOPAS)	5,00€
<b>PU-ERH</b> ORIGEM: CHINA INGREDIENTE: CHÁ PU-ERH FERMENTADO (SUGESTÃO: DIM SUMS)	5,00€
<b>MASSALA BRANCO TCHAI</b> ORIGEM: MONTANHAS DE JUJIAN (CHINA) INGREDIENTES: CHÁ BRANCO, CANELA, GENGIBRE, PIMENTA PRETA, CRAVINHO, CARDAMOMO. (SUGESTÃO: QUALQUER MOMENTO)	5,00€

## 水和清凉饮料 ÁGUAS & REFRIGERANTES

ÁGUA VITALIS   37,5CL	2,50€
ÁGUA VITALIS   75CL	4,00€
ÁGUA FIJI   50CL	6,00€
ÁGUA PEDRAS SALGADAS   25CL	2,50€
ÁGUA PEDRAS SALGADAS   75CL	5,00€
PEPSI MAX   30CL	3,00€
7UP   30CL	3,00€
SUMOL LARANJA   30CL	3,00€

## 茶道

### CERIMÓNIA DO CHÁ

É POSSÍVEL ENCONTRAR NA CHINA HARMONIZAÇÕES DE CHÁ E WHISKY. DESAFIÁMOS O SEBASTIAN A SELECIONAR OS CHÁS E OS WHISKYS QUE MELHOR “CASAM”, ELEVANDO AS SUAS PRINCIPAIS NOTAS AROMÁTICAS. O RESULTADO É SURPREENDENTE. O WHISKY DEVE SER BEBIDO SEM ADIÇÃO DE GELO E/OU ÁGUA E O CHÁ SERVIDO NUMA CHÁVENA GAIWAN.

**KAVALAN KING CAR CONDUCTOR (TAIWAN)** 12,50€  
**& CHÁ JIN XUAN OOLONG THAI (TAILÂNDIA)**

NOTAS DE PROVA: ESTE OOLONG “JADE” É PRODUZIDO HÁ MAIS DE 40 ANOS NO NORTE DA TAILÂNDIA NUMA ANTIGA PLANTAÇÃO DE ÓPIO RECONVERTIDA NOS ANOS 80 NUMA PLANTAÇÃO DE CAMÉLIAS DE TAIWAN. AS NOTAS FLORAIS SÃO DE UMA QUALIDADE EXCEPCIONAL. AVELUDADO E PERSISTENTE, O CHÁ PREPARA O PALATO PARA UMA “EXPLOSÃO” DE SABORES E NOTAS A DESCOBRIR NESTE SINGLE MALT, COMO PAPAYA, BAUNILHA, FLORES DE FLORESTAS DENSAS E HÚMIDAS. O “BOUQUET” É SALIENTADO PELA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL DE JUNTAR UM KAVALAN PREMIUM.

**ICHIRO’S MALT DOUBLE DISTILLERIES (JAPÃO)** 19,00€  
**& MILKY OOLONG (CHINA)**

NOTAS DE PROVA: ASSOCIAR UM WHISKY EXCEPCIONAL DO JAPÃO E UM CHÁ SUBLIME DA CHINA É UM DESAFIO. UM DOS MAIS RAROS CHÁS DO MUNDO PRODUZIDO INTEIRAMENTE À MÃO NA PROVÍNCIA DE FUJIAN, COM UMA SECAGEM MUITO CUIDADA POR CIMA DE VAPOR DE SORO DE LEITE, QUE LHE CONFERE NOTAS DE MANTEIGA “BUTTERSCTOCH”, HARMONIZA INCRIVELMENTE COM AS NOTAS DE BISCOITO E FRUTA VERDE QUE COMPÕEM O “FLAVOUR” DO ICHIRO’S. UM FINAL DE BOCA AVELUDADO, SEDOSO E COM NOTAS ESPECIADAS.

**NIKKA FROM THE BARREL (JAPÃO)** 10,00€  
**& LAPSANG AÇORES (PORTUGAL)**

NOTAS DE PROVA: NIKKA É UM “BLENDED WHISKY” E POR ISSO SELECIONÁMOS UM BLEND EXCLUSIVO DOS AÇORES. TRATA-SE DE UM CHÁ FUMADO, COM UMA SECAGEM A FOGO DE LENHA, INCRIVELMENTE MISTERIOSO E PROFUNDO, COM NOTAS DE TABACO, FLORESTA MOLHADA PELA CHUVA E PINHO. ESTE CHÁ DOS AÇORES HARMONIZA DE FORMA EXCEPCIONAL APORTANDO A SUA FRESCURA OCEÂNICA, LIBERTANDO AROMAS FORTES E INTENSOS, ASSOCIANDO-SE À MADEIRA DO NIKKA. UM “PAIRING” INESPERADO QUE CONSEGUE FAZER A VIAGEM DO ORIENTE A PARTIR DE PORTUGAL.

### “BESPOKE COCKTAILS” 定制鸡尾酒

DESFRUTE DE UMA VIAGEM RELAXADA PELO MUNDO DOS COCKTAILS, PROTAGONIZADA PELO NOSSO HEAD BARTENDER VASCO MARTINS. O VENTO DO ORIENTE TRAZ-NOS A TRADIÇÃO, MAS TAMBÉM A SENSUALIDADE, O MISTÉRIO E A SOFISTICAÇÃO. NESTA ESCOLHA, O VASCO COMBINA ESPECIARIAS E INGREDIENTES QUE NOS LEVAM PARA O IMAGINÁRIO DOS PAÍSES QUE NOS INSPIRAM DIARIAMENTE.

**JEJU** 12,00€  
SOJU, LUXARDO, XAROPE DE PIMENTAS, XAROPE DE AMÊNDOA E ROSAS E SUMO DE LIMA

**PATONG** 14,00€  
RUM CHALONG BAY, LEITE DE CÔCO, SUMO DE LIMA, XAROPE DE CARAMBOLA, SCHRUBB DE MANGA E AROMÁTICOS

**BOMBAIM** 13,50€  
RUM AMRUT, MANGA, CANELA EM RAMA, XAROPE DE AMÊNDOA E ROSAS E SEMENTES DE AIPO

**SAIGÃO** 15,00€  
WHISKY AMRUT, GIN OPIHR, LUXARDO, BITTER DE CHOCOLATE E LARANJA, XAROPE TRÊS PIMENTAS E AROMÁTICOS

**NIKKO** 15,00€  
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL, SUMO DE LIMA, XAROPE DE LIMA KAFFIR, CLARA DE OVO, BITTER DE CEREJA E SODA

**ICHI-GO ICHI-E** 14,00€  
GIN NIKKA COFFEY, SUMO DE YUZU E LIMA, XAROPE DE LIMA KAFFIR, MENTA, CLARA DE OVO E CHAMPANHE LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE

**SAKURA** 14,00€  
SOJU, LIMA, CLARA DE OVO, BITTER DE CEREJA, LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT E CEREJA EM CALDA

## VINHOS LICOROSOS

**SANDEMAN PORTO TAWNY 10 YEARS OLD** 6,50€/25,00€  
REGIÃO: DOC PORTO | CASTAS: TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TINTA BARROCA, TINTO CÃO | GRAU ALCOÓLICO: 20% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

**BACALHÔA MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 5 ANOS** 6,00€/22,00€  
REGIÃO: P. DE SETÚBAL | CASTAS: 100% MOSCATEL ROXO | GRAU ALCOÓLICO: 19,2% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

## WHISKYS 威士忌

**SINGLE MALT WHISKY**  
**NIKKA YOICHI** 16,00€  
**NIKKA MIYAGIKYO** 16,50€  
**KAVALAN KING CAR CONDUCTOR** 15,00€  
**KAVALAN SOLIST PORT CASK** 15,00€  
**KAVALAN SINGLE MALT** 15,00€  
**YAMAZAKI W WSO-007** 22,00€

**PURE MALT WHISKY**  
**NIKKA TAKETSURU** 13,50€  
**ICHIRO’S MALT DOUBLE DISTILLERIES** 22,00€

**BLENDED WHISKY**  
**NIKKA DAYS** 12,50€  
**NIKKA FROM THE BARREL** 13,50€  
**NIKKA COFFEY GRAIN** 14,00€  
**SUNTORY THE CHITA SINGLE GRAIN** 16,50€  
**HIBIKI MASTER’S SELECT** 22,00€  
**AMRUT INDIAN MALT** 14,00€  
**AMRUT FUSION** 15,00€

## GINs, RUNS & VODKAS

**GIN**  
**KI NO BI** 15,00€  
**JINZU** 12,00€  
**NIKKA COFFEY** 13,00€  
**OPIHR** 11,00€  
**TANQUERAY RANGPUR** 11,00€  
**ROKU** 11,00€

**RUM**  
**RYOMA 7 ANOS** 12,00€  
**CHALONG BAY** 10,00€  
**NAGA** 12,00€  
**AMRUT** 9,50€  
**BATAVIA ARRACK** 12,00€

**VODKA**  
**NIKKA COFFEY** 11,00€

## CERVEJAS 啤酒

**KIRIN ICHIBAN** 4,50€  
**TSING TAO** 4,00€  
**SINGHA** 4,00€  
**ASAHI** 5,00€  
**SAPPORO** 5,00€  
**COBRA** 5,95€  
**CHANG THAILAND’S** 7,75€

**ARTESANAIS**  
**HITACHINO RED RICE ALE 33CL** • ALE DE ARROZ VERMELHO E NOTAS DE CEREAL 7,95€  
**HITACHINO NESTJAPANESE CLASSIC ALE 33CL** • IPA, AROMÁTICA E MODERADAMENTE AMARGA 7,75€  
**HITACHINO NEST ANBAI ALE 33CL** • ALE DE AMEIXA ÁCIDA E SAL 7,95€  
**HITACHINO NEST ESPRESSO STOUT 33CL** • STOUT COM CAFÉ 7,95€

## BAIJU 白酒

### M3 "MENGZHILAN SERIES"

#### JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA. | ÁLCOOL: 52%

135,00€

### HAIZHILAN "YANG SPIRIT CLASSIC SERIES"

#### JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA. | ÁLCOOL: 52%

89,50€

### THIANZILAN "YANG SPIRIT CLASSIC SERIES"

#### JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA. | ÁLCOOL: 52%

125,00€

### MEI KUEI LU CHIEW

ELABORADO COM UMA MISTURA DE ROSA FRESCA DESTILADA E AÇÚCAR GRANULADO. TEM UM SABOR PERFUMADO E UM FINAL PERMANENTE E DOCE. | ÁLCOOL: 40%

5,00€/25,00€

### KAO LIANG CHIEW

ELABORADO A PARTIR DE SORGO, FERMENTO DE CEVADA E ERVILHAS. SUAVE E SABOROSO. ÁLCOOL: 40%

5,00€/25,00€

## VINHOS 葡萄酒

### CHAMPANHE

#### LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: CHARDONNAY, PINOT NOIR E PINOT MAUNIER  
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIER

9,50€/59,00€

#### LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: PINOT NOIR  
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIER

12,00€/79,00€

#### LAURENT PERRIER ULTRA BRUT NATURE (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: CHARDONNAY, PINOT NOIR (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)  
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIE

69,00€

#### LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: PINOT NOIR E CHARDONNAY  
ENÓLOGO / PRODUTOR: MICHEL FAUCONNET / MAISON LAURENT PERRIER

175,00€

### VINHOS ROSÉS

#### VINHA GRANDE

REGIÃO: DOURO  
CASTAS: 100% TOURIGA NACIONAL  
GRAU ALCOÓLICO: 11,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

6,50€/23,50€

#### QUINTA NOVA RESERVA

REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA  
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

37,50€

### VINHOS VERDES

#### QUINTA DE AZEVEDO RESERVA

REGIÃO: VINHOS VERDES  
CASTAS: 70% LOUREIRO, 30% ALVARINHO  
GRAU ALCOÓLICO: 12% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: ANTÓNIO BRAGA / SOGRAPE VINHOS

7,50€/21,50€

#### SOALHEIRO GRANIT

REGIÃO: VINHOS VERDES  
CASTAS: 100% ALVARINHO | GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUÍS CERDEIRA / QUINTA DE SOALHEIRO

24,00€

#### SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS

REGIÃO: VINHOS VERDES  
CASTAS: 100% ALVARINHO  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS CERDEIRA / QUINTA DE SOALHEIRO

31,00€

### VINHOS BRANCOS

#### QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA

REGIÃO: DÃO  
CASTAS: ENCRUZADO, VERDELHO  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

5,50€/19,00€

#### FP BY FILIPA PATO

REGIÃO: BAIRRADA  
CASTAS: BICAL, ARINTO | GRAU ALCOÓLICO: 12,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA PATO / FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS

19,00€

#### QUINTA DA BACALHÔA VERDELHO

REGIÃO: P. DE SETÚBAL  
CASTAS: 100% VERDELHO | GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

22,00€

#### QUINTA DO PINTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO: LISBOA  
CASTAS: 100% SAUVIGNON BLANC | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: ANTÓNIO CARDOSO PINTO / QUINTA DO PINTO

25,00€

#### QUINTA NOVA GRAINHA RESERVA

REGIÃO: DOURO  
CASTAS: GOUVEIO, VIOSINHO,  
RABIGATO, FERNÃO PIRES | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

28,00€

#### ESPORÃO RESERVA BRANCO

REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: ANTÃO VAZ, ARINTO E ROUPEIRO | GRAU ALCOÓLICO: 14,50% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES / HERDADE DO ESPORÃO

35,00€

#### QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO

REGIÃO: DÃO  
CASTAS: 100% ENCRUZADO  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

8,50€/39,00€

#### QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA

REGIÃO: DÃO  
CASTAS: ENCRUZADO, VERDELHO | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

39,00€

#### ANTÃO VAZ DA PECEGUINA

REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: ANTÃO VAZ  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: NUNO OLIVEIRA GARCIA / HERDADE DA MALHADINHA NOVA

39,50€

#### LUIS PATO VINHA FORMAL PARCELA CÂNDIDO

REGIÃO: BAIRRADA  
CASTAS: 100% CERCIAL | GRAU ALCOÓLICO: 12,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUÍS DUARTE / HERDADE DA MALHADINHA NOVA

45,00€

#### ESPORÃO PRIVATE SELECTION

REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: SEMILLON | GRAU ALCOÓLICO: 13,50% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES / HERDADE DO ESPORÃO

49,00€

#### ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA

REGIÃO: DOURO  
CASTAS: VIOSINHO, ARINTO  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

71,00€

#### QUINTA NOVA MIRABILIS GRANDE RESERVA

REGIÃO: DOURO  
CASTAS: VIOSINHO, GOUVEIO, VINHAS VELHAS COM 80 ANOS  
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

79,00€

## VINHOS TINTOS

**QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA** 5,50€/19,00€  
REGIÃO: DÃO  
CASTAS: TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ  
GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

**BACALHÔA MERLOT** 22,00€  
REGIÃO: P. DE SETÚBAL  
CASTAS: 100% MERLOT  
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

**QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA** 35,00€  
REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, TINTA RORIZ  
GRAU ALCOÓLICO: 13,8% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

**ARQUIVO 2014** 45,00€  
REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA  
GRAU ALCOÓLICO: 14,75% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JOÃO MATOS / FAP WINES

**TOURIGA NACIONAL DA PECEGUINA** 51,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: TOURIGA NACIONAL  
GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.  
ENÓLOGO/ PRODUTOR: NUNO GONZALEZ / HERDADE DA MALHADINHA NOVA

**HOMENAGEM A CORTES DE CIMA** 59,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: 100% SYRAH | GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: HAMILTON REIS / CORTES DE CIMA

**HERDADE DO PESO ESSÊNCIA** 62,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: 100% ALCANTE BOUSCHET  
GRAU ALCOÓLICO: 15% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

**GRANDE VADIO** 65,00€  
REGIÃO: BAIRRADA  
CASTAS: BAGA PREDOMINANTEMENTE  
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: / LUIS PATRÃO / DINIS PATRÃO

**ESPORÃO CANTO DO ZÉ CRUZ** 69,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: ARAGONEZ | GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E LUIS PATRÃO / HERDADE DO ESPORÃO

**POEIRA** 70,00€  
REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO E TINTA BARROCA  
GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE MOREIRA / QUINTA DA POEIRA

**QUINTA DA LEDA** 75,00€  
REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E TINTA RORIZ  
GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

**ESPORÃO PRIVATE SELECTION** 115,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: ALCANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E SYRAH | GRAU ALCOÓLICO: 14,50% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES/ HERDADE DO ESPORÃO

**CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL** 339,00€  
REGIÃO: DOURO  
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TINTO CÃO  
GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

**PÊRA MANCA** 500,00€  
REGIÃO: ALENTEJO  
CASTAS: TRINCADEIRA E ARAGONEZ | GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.  
ENÓLOGO / PRODUTOR: PEDRO BAPTISTA / FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

## 重塑经典

### COCKTAILS "CLÁSSICOS REINVENTADOS"

**OSAKINI** 12,00€  
CHOYA, CHAMPANHE LAURENT PERRIER BRUT

**SOJITO** 12,00€  
SOJU, MENTA, INFUSÃO DE MENTA E GARAM MASALA E MIX DE XAROPES

**XIANG MARTINI** 12,00€  
AGUARDENTE CHINESA AROMATIZADA COM ROSAS, CHOYA EXTRA YEARS, CAFÉ EXPRESSO, XAROPES DE 3 PIMENTAS E AMÊNDOAS E ROSAS, BITTER DE CEREJA E CHOCOLATE

## SAKÊS 清酒

**HONJOZO**  
LEVE, SUAVE. | SERVIÇO: QUENTE OU FRIO

**KARATANBA 300 ML / 720ML** 18,50€/39,50€  
ORIGEM: HYOGO | ACIDEZ:1.4 | TIPO DE ARROZ: YAMADANISHIKI ALCOOL: 15.7%

**JUNMAI**  
ENCORPADO, COM SABOR FORTE. | SERVIÇO: QUENTE

**YAMADA NISHIKI 100ML/300ML/720ML** 8,50€/21,00€/42,00€  
ORIGEM: HYOGO | ACIDEZ:1.6 | TIPO DE ARROZ: GIN-OTOME ALCOOL:14.8%

**JUNMAI**  
SECO, LEVE E CLARO. SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE

**OTORA 100ML/300ML/720ML** 9,50€/29,50€/59,00€  
ORIGEM: YAMAGATA ACIDEZ: 1.5 ÁLCOOL: 15%

**JUNMAI**  
SUAVE E REFRESCANTE. SERVIÇO: FRIO

**AKISHIKA NIGORI 720ML** 75,00€  
ORIGEM: OSAKA ACIDEZ: 1.7 ÁLCOOL: 16%

**JUNMAI**  
ENCORPADO, COM GOSTO FORTE. SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE

**TAMAGAWA YAMAHAI 720ML** 85,00€  
ORIGEM: KYOTO ACIDEZ: 2.6 ÁLCOOL: 19%

**JUNMAI**  
FRUTADO E DOCE. SERVIÇO: QUENTE OU FRIO

**INE MANKAI 720 ML** 130,00€  
ORIGEM: KYOTO ACIDEZ: 5.8 ÁLCOOL: 14%

**JUNMAI GINJO**  
EQUILIBRADO, ELEGANTE COM AROMA LIGEIRO E DOÇURA DE ARROZ.  
SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE

**NANBU BIJIN JYUNGIN 720ML** 115,00€  
ORIGEM: IWATE ACIDEZ: 1.5 ÁLCOOL: 15-16%

**JUNMAI DAIGINJO**  
GERALMENTE LEVE FRUTADO E FRESCO. SERVIÇO: FRIO

**DOKAN DAIGINJO 720ML** 140,00€  
ORIGEM: SHIGA ACIDEZ: 1.7 ÁLCOOL: 17%

## SOJUS

SOJU É UMA BEBIDA DESTILADA DA COREIA DO SUL FEITA DE ARROZ.  
O SEU TEOR ALCOÓLICO VARIA DE 20% A APROXIMADAMENTE 45%.

**JINRO 100ML/300ML/70CL** 7,00€/19,50€/40,50€  
TEOR ALCOÓLICO: 24%

**CHUM CHURUM 36CL** 30,50€  
TEOR ALCOÓLICO: 17,5%