



BEBIDAS

SUMOS NATURAIS — €4

Laranja, Cenoura & Gengibre
Melancia & Menta

LIMONADA — €3.75

Limão & Menta
Melancia

KULCHÁ KOMBUCHA (naturally sparkling) — €5

Lima & Gengibre
Amora & Menta
Flor de sabugueiro & Maracujá
Sabores sazonais

PERGUNTA AO STAFF

FRITZ KOLA — €4

Cola sem açúcar / Maçã / Ruibarbo / Regular

BEBIDAS FRIAS

MARIA ICE TEA — €3

ICED LATTE — €3.5

MAZAGRAN MARIA — €3

HIBISCUS ICED TEA — €3

HOMEMADE GINGER BREW — €4

CAFÉ & CHÁ

EXPRESSO — €1

AMERICANO — €2.2

CAPPUCCINO — €3.2

FLAT WHITE — €3.3

LATTE — €3.2

ROSE LATTE — €3.5

CARDAMOMO LATTE — €3.5

CHAI LATTE — €3.5

MATCHA LATTE — €3.5

CHOCOLATE QUENTE — €4

CHÁS VÁRIOS — €3

hibisco, menta, gengibre, preto,
vermelho, verde, branco, jasmim, limão

VINHOS

ESCOLHAS DA SEMANA:

copo garrafa

VINHO A COPO DO DIA

€5.5 €21

VINHO VERDE / LARANJA

€5.5 €22

VINHOS NATURAIS/BIOLÓGICOS

€6 €25

VINHO DA CASA

€4 €19

MARIA ESPUMANTE

€5.5 €21

BLACK FOREST SANGRIA

€20

Vinho espumante, maçã verde, frutos vermelhos

CERVEJAS

ESTRELA

20cl/50cl €2/€4.8

INEDIT

20cl €2.5

BOCK DARK BEER

20cl G €2

ESTRELA S/ ÁLCOOL

20cl G €2

MUSA IPA

20cl/50cl €3.2/€5.5

MUSA FRANK ZAPA IPA

33cl G €3.8

MUSA BLONDIE

33cl G €3.8

MUSA CIDRA ORGANIC

20cl G €3.8

MARIA COCKTAILS — €10

MARIA PIPOCA

Vermouth, pêssego, espumante

MATCHA FLUFF

Gin artesanal, limão, poejo, espuma de melão & matcha

TROPICAL SOUR

Rum da Madeira, Amêndoa amarga, limão, manga

MESCALITA / MEDRONHITA

Mescal ou Medronho, lima, hibisco, spicy rim

CLASSIC — €10

Margarita

Negroni

Old Fashioned

Porto Tonic — €8

APEROL — €8

PETISCOS

COUVERT — €3.5 🌿

Piso, pickles caseiros, pão de massa mãe

TACOS DE PLEUROTUS — €5.9

Abacate, pleurotus em coração de alface, molho pico de galo

VIEIRAS MARINERE — €11.9 🌿🍷🍴

Vieiras com molho marinere e crocante de alho francês

CAMARÃO ALHADO — €11.5 🌿🍷🍴

servido com pão de massa mãe

PICA PAU DA VAZIA — €12.5 🌿🍷🍴

servido com pão de massa mãe **BESTSELLER**

ROLL DE PATO, HOISIN & CRISPY CHILLI OIL — €11.9 🌿🍷🍴🍷🍴

Pão hot dog de brioche, pato desfiado, molho hoisin e crispy chilli oil

PRATOS VEGETARIANOS

SHAKSHUKA MARIA — €10 🌿🍷🍴 **BRUNCH**

duo de batata doce, bimi, mix de pimentos assados, cebolete, espinafres, molho de abóbora, côco e amendoim, 2 ovos escalfados, pão de massa mãe

BEYOND MEAT BURGUER — €11.5 🌿

Pão vegan, hamburger de proteína de ervilha, cheddar vegano, relish vegano de sriracha, cebolada & espinafre

CEVICHE DE COGUMELOS PLEUROTUS, ALGAS & AMEIXAS — €9.9 🌿

Pleurotus, leite de tigre de citrinos e spirulina, algas e crocante de nori

BURRATA DE VERÃO — €9 🍷🍴

Burrata, molho piso, tomate coração de boi, ameixa, alface coração

CARIL DAS ÍNDIAS DE TOFU — €13.6 🌿🍷🍴🍷🍴

Arroz thai

ACOMPANHAMENTOS — €4.5

SALADA DE VERÃO 🍷🍴

Tomate, coração de alface, ameixa

PAK-CHOI, MIX COGUMELOS, MISO GLAZE 🌿🍷🍴

MIGAS DA BEIRA, CHOURIÇO 🌿

✳️OPÇÃO VEGETARIANA DISPONÍVEL

BATATA FRITA XXL

BATATA DOCE FRITA

PEIXE

ATUM BRASEADO — €16.9 🌿🍷🍴🍷🍴

Pak-choi, mix cogumelos, miso glaze

BACALHAU CONFITADO — €18.85 🌿🍷🍴

Migas da beira, chouriço, couve, feijão manteiga, broa de milho

SALADA DE BACALHAU & OVO ESCALFADO — €11.9 🍷🍴

Rúcula, grão-de-bico, alface iceberg, espinafre, piso

CEVICHE DE CORVINA, ALGAS & AMEIXAS — €13.9 🌿🍷🍴

Crudo de corvina, leite de tigre de citrinos e espirulina, algas e crocante de nori, milho frito, chilli

CARIL DE CAMARÃO — €18 🌿🍷🍴🍷🍴 **BESTSELLER**

Arroz thai

BOWLS

servidas sob uma cama de arroz de sushi

MARIA PODEROSA — €12.5 🌿🍷🍴🍷🍴 **BESTSELLER**

Manga, tofu fumado, alga wakame, edamame, tomate cherry, cebola, gengibre

FRANGO COM MOLHO TERYAKI — €13 🌿🍷🍴🍷🍴

Alga wakame, edamame, tomate cherry, cebola, gengibre

CAMARÃO SALTEADO EM ALHO — €13.9

Alga wakame, edamame, tomate cherry, cebola, gengibre 🌿🍷🍴🍷🍴

extras — €2

ovo escalfado / manga

CARNE

HAMBÚRGUER MARIA — €11.5 🍷🍴🍷🍴

150 grs hamburger, relish, cebolada, cheddar, espinafres e maionese de sriracha

BIFE DO LOMBO ALENTEJANO — €19.5 🌿🍷🍴

molho cubano, batata gratinada, mini salada

CARIL DAS ÍNDIAS DE FRANGO — €13.6

Arroz thai 🌿🍷🍴🍷🍴

BOLOS & SOBREMESAS CASEIROS

✳️PERGUNTA-NOS



GLUTEN



SÉSAMO



AMENDOIM



FRUTOS SECOS



SOJA



SULFITOS



PEIXE



CRUSTÁCEO



MOLÚSCO



LEITE



OVO



MOSTARDA

