

# Zanzibar

SOPA DO DIA		2,5
PRATO DO DIA		10,5
SEGUNDA	<i>Açorda de Bacalhau</i> com tomate <i>Rosbife</i> com batatas fritas <i>Feijoada à Portuguesa</i>	
TERÇA	<i>Filetes de Robalo</i> com arroz de grelos <i>Carne de Porco "à Portuguesa"</i> <i>Pernas de Frango assadas</i> com legumes	
QUARTA	<i>Pastéis de Bacalhau</i> com arroz de feijão <i>Mão de Vaca</i> <i>Alheira de Mirandela</i>	
QUINTA	<i>Salmão grelhado</i> com grelos e batatas cozidas <i>Arroz de Pato</i> <i>Carne de Vaca estufada</i> com arroz branco	
SEXTA	<i>Bacalhau à Brás</i> <i>Pernil</i> com batatas assadas <i>Favas</i> com chouriço	

## TODOS OS DIAS

<i>Bifes de Frango grelhados</i> com arroz branco e grelos salteados	11,5
<i>Bitoque</i>	12
<i>Bitoque do Lombo</i>	17
<i>Bife "à Doutor"</i> com arroz branco e grelos	17
<i>Salada de Camarão</i> com abacate e manga	13
<i>À Brás de Legumes</i>	11
<i>Sobremesa do dia</i>	2,5

# Zanzibar

## VINHOS A COPO

BRANCO	<b>Planalto</b>	4
	<b>Fiuza</b> 3 Castas	4
ROSÉ	<b>Casa da Passarela</b> À Descoberta	5
TINTO	<b>Papa Figos</b>	5
	<b>Fiuza</b> 3 Castas	4
	<b>Vinha do Monte</b>	5

## SUMOS NATURAIS

<b>Limonada</b>	3
<b>Sumo de Laranja</b>	4

## CERVEJA

<b>Super Bock</b>	20cl. 2,5	40cl. 4,5
<b>Super Bock</b> sem Álcool		2,5
<b>Super Bock</b> Stout		2,5
<b>Somersby</b>		2,5

## ÁGUAS E REFRIGERANTES

<b>Água Mineral</b>	75cl.	2
<b>Água das Pedras</b>	25cl.	2
<b>Água Castelo</b>	25cl.	2
<b>Água Tônica</b>	20cl.	2,5
<b>Coca-Cola   Zero   7Up   Nestea</b>	33cl.	3
<b>Ginger Ale</b>	20cl.	3

## CAFETARIA

<b>Café   Descafeinado</b>	1,5
<b>Meia de Leite   Galão</b>	2
<b>Capuccino</b>	3
<b>Carioca de Limão</b>	1,5
<b>Chá</b> HORTELÃ, TÍLIA, CAMOMILA, PRETO, VERDE, LIMÃO	3

# Zanzibar

Pão, manteiga, azeite e azeitonas 2 P/PAX  
Queijo de Nisa 5

## ENTRADAS

**Amêijoas "à Bolhão Pato"** 16

**Croquetes** 9

**Feijão verde panado** 9

**Ovos verdes** 8

**Sopa de tomate** com ovo escalfado 6

**Pato de Escabeche** 8,5

**Morcela de Arroz** 8

**Sopa do dia** 3

## PRINCIPAIS

### Bacalhau à Brás

envolvido em cebola, com batata palha, ovo, salsa e azeitonas pretas

16

### Filetes de Robalo

com arroz de tomate, coentros e berbigão

16

### Salmão

posta grelhada com grelos e batata cozida

17

### Arroz de Polvo

da nossa cozinha tradicional portuguesa

19

### Polvo à Lagareiro

com grelos e batata assada

22

### Alheira de Mirandela

frita, com grelos salteados, batata frita e ovo estrelado

15

### Estufado de Bochechas de Porco

com puré de batata doce

18

### Magret de Pato com arroz do mesmo

chutney de Manga, arroz de pato e miúdos

17

### Língua de Vaca estufada

com puré de batata

16,5

### Rosbife

com molho de manteiga e batatas fritas

17,5

### Bife à Zanzibar

Bife do Lombo inspirado no Bife à Portuguesa

22

ACOMPANHAMENTOS: **Grelos salteados** 3 **Batatas fritas** 3 **Arroz Branco** 2 **Salada Mista** 3 **Ovo estrelado** 1,5

## NEM CARNE, NEM PEIXE

**Ovos verdes** com salada Russa

14

**À Brás de Alho Francês**

13,5

envolvido em cebola, batata palha, ovos, salsa e azeitonas

## DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

**Mousse de Chocolate**..... 4,5

**Bolo de Bolacha**..... 4,5

**Leite Creme**..... 5

**Serradura**..... 4

**Fruta do dia**..... 2,5

# Zanzibar

## VINHOS

### ESPUMANTE



**Murganheira** Reserva Bruto -Távora Varosa

25

### BRANCO



	DOURO	VERDE	DÃO	TEJO	ALENTEJO
	<b>Planalto</b>				
	<b>Papa Figos</b>				
	<b>Vallado Prima</b>				
		<b>Azevedo</b>			
		<b>Esporão Bico Amarelo</b>			
		<b>Soalheiro Alvarinho</b>			
			<b>Duque de Viseu</b>		
			<b>Quinta dos Roques</b>		
				<b>Prova Régia</b>	
				<b>Fiuza</b> 3 Castas	
					<b>Vinha do Monte</b>
					<b>Monte da Ravasqueira</b> Seleção
					<b>Trinca Bolotas</b>
					<b>Dona Maria</b>

### ROSÉ



**Papa Figos**  
**Casa da Passarella** À Descoberta

5

20  
23

### TINTO



	DOURO	DÃO	TEJO	ALENTEJO
	<b>Esteva</b>			
	<b>Papa Figos</b>			
	<b>Quinta dos Aciprestes</b>			
	<b>Quinta dos Murças Minas</b>			
	<b>Callabriga</b>			
		<b>Duque de Viseu</b>		
		<b>Casa da Passarella</b> Abanico Reserva		
			<b>Fiuza</b> 3 Castas	
				<b>Vinha do Monte</b>
				<b>Monte da Ravasqueira</b> Seleção
				<b>Trinca Bolotas</b>

## SANGRIA & COCKTAILS

<b>Sangria</b> Branca ou Tinta 1,5L	17
<b>Caipirinha, Caipiroska e Caipirão</b>	10
<b>Mojito</b>	10
<b>Aperol Spritz</b>	10

## CERVEJA

<b>Super Bock</b> 20cl. 2,5 40cl. 4,5	
<b>Super Bock</b> sem Álcool	2,5
<b>Super Bock</b> Stout	2,5
<b>Somersby</b>	2,5

## ÁGUAS E REFRIGERANTES

<b>Água Mineral</b> 75cl.	2
<b>Água das Pedras</b> 25cl.	2
<b>Água Castelo</b>	2
<b>Água Tônica</b>	2
<b>Coca-Cola   Zero   7Up   Nestea</b>	3
<b>Ginger Ale</b>	3

## SUMOS NATURAIS

<b>Limonada</b>	3
<b>Sumo de Laranja</b>	4

## LICORES E AGUARDENTES

<b>Porto Ruby</b> Branco ou Tinto	5
<b>Porto Sandeman Tawny 10 Anos</b>	8
<b>Moscatel Alambre Roxo</b> Setúbal	5
<b>Amêndoa Amarga</b>	4,5
<b>Ginjinha</b> Óbidos	4
<b>Licor Beirão</b>	5
<b>Medronho</b> Reserva	6
<b>CRF</b> Reserva	6

## ESPIRITUOSAS

<b>Whisky Famous Grouse   Jameson   J&amp;B</b>	7
<b>Whisky Jonhy Walker Black Label</b>	10
<b>Gin Beefeater   Bombay</b>	7
<b>Gin Hendricks</b>	10
<b>Rum Havana Club 3 Anos</b>	7
<b>Tequila</b>	6

## CAFETARIA

<b>Café   Descafeinado</b>	1,5
<b>Meia de Leite   Galão</b>	2
<b>Capuccino</b>	3
<b>Carioca de Limão</b>	1,5
<b>Chá</b> HORTELÁ, TÍLIA, CAMOMILA, PRETO, VERDE, LIMÃO	3