

## DU ENTRÉES

<b>Crème de Légumes</b>	<b>2.50</b>
<b>Couvert</b> Olives Marinées du Douro, Beurre des Açores, Pâté de Thon Maison	<b>6.00</b>
<b>Fromage Rabaçal et Jambon Ibérique</b>	<b>8.00</b>
<b>Croquettes de Veau Braisées sur un Lit de Sauce au Fromage de Serra</b>	<b>9.50</b>
<b>Piments Padrón au Sel Rose de l'Himalaya</b>	<b>7.50</b>
<b>Palourdes à la Bulhão Pato (Ail, Huile s'Olive et Coriandre)</b>	<b>16.00</b>
<b>Gambas Flambées à l'Ail</b>	<b>17.00</b>
<b>Huevos Rotos</b> Pommes Frites avec Cheddar, Bacon, Oignons Caramélisés et Réduction Balsamique	<b>13.50</b>
<b>Plateau de Fromages, Fumés et Confiture</b> Divers Fromages, Jambon, Compote de Potiron, Olives et Raisins	<b>17.00</b>

## DU SALADE

<b>Salade de Saumon Fumé</b> Salmon Fumé, Guacamole, Tomates Cerises, Burrata sur Lit de Salade Verte, Balsamique et Graines	<b>16.50</b>
<b>Salade Régionale</b> Salade Verte, Tomates Cerises, Fromage Rabaçal Tranché, Jambon Ibérique, Noix et Vinaigre Balsamique	<b>14.50</b>
<b>Salade Caprese</b> Burrata, Tomates Cerises, Salade Verte et Vinaigre Balsamique	<b>9.50</b>

## DU ENFANT ( Conseillé jusqu'à 12 Ans )

<b>Mini Filet de Merlu avec Frites et Salade</b>	<b>9.00</b>
<b>Sandwich de Boeuf avec Frites et Salade</b>	<b>9.00</b>
<b>Aiguillettes de Poulet avec Riz Blanc et Salade</b>	<b>9.00</b>

## DU POISSONS

<b>Brochette de Calmars avec Oignons Rouges</b>	<b>19.50</b>
Pommes de terre au four et haricots verts	
<b>Morue Frite à la Sauce aux Oignons</b>	<b>22.00</b>
Chips Maison et Salade Campagnarde	
<b>Bar Grillé à la Sauce Verte</b>	<b>19.00</b>
Accompagné de Migas de Haricots et de Pommes de Terre Rôties	
<b>Poulpe cuit au four traditionnel</b>	<b>46.50</b>
Pommes de Terre Rôties et Haricots Verts	
<b>Morue Grillée *</b>	<b>43.50</b>
Nappée d'Huile d'Olive Bouillante à l'Ail, sur Lit d'Oignons Crus, avec Pommes de Terre Rôties et Haricots Verts	
<b>Lotte en Feuille de Brick *</b>	<b>19.50</b>
Accompagnés de Riz Crémeux à la Tomate	
<b>Riz au poulpe avec du Poulpe Croustillant *</b>	<b>23.50</b>
<b>Riz aux Fruits de Mer et Crevettes Flambées à l'Ail *</b>	<b>41.00</b>
<b>Riz au Lotte avec Sauté un Palourdes au Bulhão Pato *</b>	<b>43.00</b>

\* PLATS POUVANT NÉCESSITER UN TEMPS DE PRÉPARATION PLUS LONG

## DU VIANDES

<b>Côte de Boeuf Grillée</b>		<b>39.50</b>
Aromatisée à l'Huile d'Ail, service avec Piments Padrón, Chips Maison et Sauce à la Moutarde L'Ancienne		
<b>Steak Sauté avec Brunoise de Pickles</b>		<b>19.50</b>
Oeuf au Plat, Chips Maison et Jambon Ibérique		
<b>Médailon de Veau à la Sauce au Poivre Rose et Fromage de la Serra</b>		<b>21.50</b>
Chips Maison et Salade Fraîche		
<b>Picanha d'Angus Grillée</b>		<b>22.50</b>
Haricots Noirs, Légumes Julienne, Ananas Grillé, Frites et Riz Carolino		
<b>Entrecôte Angus en Tranches avec Sel Rustique</b>		<b>21.50</b>
Chips Maison, Piments Padrón et Sauce à la Moutarde L'Ancienne		
<b>Morceau de Veau Grillée</b>		<b>19.50</b>
Pommes de Terre Rôties et Légumes Julienne		
<b>Poulet Croquant aux Graines, Burrata et Sauce au Miel et à la Moutarde</b>		<b>16.50</b>
Salade verte, tomates cerises et pommes de terre frites en tranches		
<b>Tranches de Cou de Porc Ibérique À La Plancha</b>		<b>18.50</b>
Migas de Haricots et Pommes de Terre Rôties au Four et Sauce Verte		

## DU PAIN

<b>Francesinha au Steak de Veau</b>	<b>16.50</b>
Saucisse Fraîche, Bacon, Jambon, Fromage, Oeuf, Oignons Croustillants et Frites	
<b>Francesinha au Steak de Poulet</b>	<b>16.50</b>
Saucisse Fraîche, Bacon, Jambon, Fromage, Oeuf, Oignons Croustillants et Frites	
<b>Burger Dulume avec Frites</b>	<b>16.00</b>
Burger de Boeuf Maison, Oignons Caramélisés, Bacon, Salade Verte, Pickles de Chou Rouge, Tomate et Double Cheddar	
<b>Burger Serrano avec Frites</b>	<b>16.00</b>
Burger de Boeuf Maison, Jambon Ibérique, Salade Verte, Pickles de Chou Rouge et Csaucse au Fromage de la Serra	
<b>Burger Fermier au Poulet Pané avec Frites</b>	<b>16.00</b>
Poulet Pané, Bacon, Oignons Caramélisés, Salade Verte, Tomate, Cheddar et Sauce au Miel et à la Moutarde	

## DU VÉGÉTARIEN

<b>Lasagnes Rustiques</b>	<b>16.00</b>
Deux Fromages, Champignons Frais, Granulé de Soja et Légumes Julienne	
<b>Riz Crémeux aux Champignons Frais</b>	<b>17.50</b>
Parfumé à l'Huile d'Herber et Fromage des Açores	
<b>Tofu Fumé à la Sauce Traditionnelle s'Oignons</b>	<b>16.50</b>
Chips Maison et Salade Fraîche	
<b>Burger de Quinoa et Boulgour</b>	<b>16.00</b>
Burrata, Salade Verte, Guacamole et Vinaigre Balsamique	

## DU DESSERTS

<b>Mousse au Chocolat Traditionnelle</b>	<b>6.00</b>
<b>Crème Brûlée Portugaise</b>	<b>6.00</b>
<b>Tiramisu Aux Nnoix et Muscat du Douro</b>	<b>6.50</b>
<b>Gâteau aux Biscuits Caramello Macchiato</b>	<b>6.50</b>
<b>Cheesecake au Lemon Curd sur Biscuit Lotus</b>	<b>6.50</b>
<b>Brownie au Chocolat et Noix avec Glace Vanille</b>	<b>6.50</b>
<b>Flan Abade de Priscos au Porto Dalva Tawny</b>	<b>6.50</b>
<b>Panna Cotta au Caramel Salé, Crumble aux Cacahuètes et Gelée de Pistache</b>	<b>6.50</b>
<b>Ananas Frais Tranché avec Coulis de Menthe</b>	<b>5.00</b>
<b>Melon Naturel</b>	<b>5.00</b>

## DU GLACÉS




<b>Coupe Carolans au Caramel Salé</b>	<b>6.50</b>
Sirop de Chocolat, Boule de Glace au Café, Liqueur de Caramel Carolans Amandes Salées et Grillées	
<b>Coupe Snickers</b>	<b>7.50</b>
Glace Snickers, Vanille et Chocolat avec Croquant de Cacahuètes, Caramel Salé et Chantilly	
<b>Coupe de Glace aux Fraises Fraîche</b>	<b>7.50</b>
Glace Fraise et Vanille, Fraises Fraîches et Coulis de Fraise, Chantilly	
<b>1 Boule de Glace</b>	<b>3.00</b>
<b>2 Boules de Glace</b>	<b>5.00</b>
<b>3 Boules de Glace</b>	<b>7.00</b>
<b>Saveurs Disponibles</b>	
Vanille - Chocolat - Fraise - Citron - Café	

# DU BARTENDER

## COCKTAILS CLASSIQUES

	<b>Caipirinha   Fruit de La Passion   Fraise</b>	<b>8.80</b>
	<b>Mojito   Fruit de La Passion   Fraise</b>	<b>8.80</b>
	<b>Daiquiri   Fraise</b>	<b>8.80</b>
	<b>Margarita</b> Tequila, Triple sec, Sucre et Citron Vert	<b>8.80</b>
	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Vin Mousseux Brut et Eau Gazeuse	<b>8.80</b>
	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Liqueur de Café, Espresso et Sucre	<b>8.80</b>
	<b>Jungle Bird Tiki</b> Rhum, Campari, Ananas, Orange, Sucre	<b>8.80</b>
	<b>Bellini</b> Vin Mousseux Brut à la Pêche	<b>4.50</b>
	<b>Pisco Sour</b> Pisco, Citron, Sucre et Mousse de Fruits	<b>8.80</b>
	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Citron Vert, Gingembre et Bière de Gingembre	<b>8.80</b>
	<b>Paloma</b> Tequila, Citron Vert, Pamplemousse et Sel	<b>8.80</b>

## COCKTAILS EXCLUSIFS

	<b>Demilune</b> Gin, Citron Vert, Sucre et Myrtille	<b>8.80</b>
	<b>Whiscoffee</b> Whisky, Liqueur de Café, Banane et Amande	<b>8.80</b>
	<b>Exotic Crush Tiki</b> Vodka, Orange, Ananas et Mangue	<b>8.80</b>

## COCKTAILS SANS ALCOOL D'AUTEUR

	<b>Pink Tea Lemonade</b> Thé à la Camomille, au Citron et à la Framboise	<b>7.80</b>
	<b>Passion at The Disco</b> Fruit de la Passion, Citron Vert et Eau Tonique	<b>7.80</b>
	<b>Blueberry Smash</b> Myrtilles, Menthe, Citron et Eau Pétillante	<b>7.80</b>

# VINS BLANCS

Vinho Verde Sub-Região do Lima	Quinta do Ameal Loureiro	17.50
Vinho Verde Sub-Região do Lima	Quinta São Salvador da Torre Alvarinho / Loureiro	14.00
Vinho Verde Sub-Região de Amarante	Lerya Loureiro	13.00
Vinho Verde Sub-Região de Basto	Dom Diogo Azal	14.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Milagres by Quinta da Pedra Alvarinho	27.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Encosta da Capela Reserva Alvarinho	18.50
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Gerações by Manuel & Luis Cerdeira Alvarinho	12.50   21.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho	29.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Muralhas Alvarinho e Trajadura	14.50
Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos	26.00
Trás-os-Montes Sub-Região Vidago	Terra Montana Reserva	15.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Viosinho	20.00
Douro Sub-Região Vila Nova Foz do Côa	Dona Graça Reserva Viosinho	17.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Rabigato	20.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta dos Castelares Moscatel Galego	15.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Planalto Reserva	15.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Seara D'Ordens Reserva	19.50
Douro Sub-Região Baixo Corgo	Calheiros Cruz Reserva	16.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	La Rosa Reserva	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Quinta da Pedra Escrita	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Invincible N°2 Rabigato e Còdega	25.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	Ribeiro Santo Encruzado	18.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado	19.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Cerceal	19.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Bella Elegance Sauvignon Blanc	25.00
Dão Sub-Região Castendro	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Arinto do Interior	35.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Dona Sancha	20.00

# VINS BLANCS

Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	20.00
Bairrada	Principal Grande Reserva Chardonnay e Sauv. Blanc	65.00
Bairrada	Sidónio Sousa Reserva	24.00
Bairrada	São Loureço	17.00
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo	15.00
Beira Interior	Quinta de Foz de Arouce Cercial	26.50
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo Reserva Síria	22.00
Lisboa Sub-Região Óbidos	Quinta do Gradil Arinto e Sauvignon Blanc	14.50
Lisboa Sub-Região Torres Vedras	Quinta da Boa Esperança Arinto	19.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Conde do Vimioso Sauvignon Blanc	17.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Casa Cadaval Riesling	27.50
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Chardonnay	20.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Quinta do Piloto Moscatel Roxo	19.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Verdelho	18.50
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões Antão Vaz	18.50
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Paulo Laureano	15.50
Alentejo Sub-Região Reguengos	Monte Velho	14.50
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade das Servas	19.00
Alentejo Sub-Região Évora	Dona Maria	19.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Natus	38.50
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Vinhas Velhas	12.50   21.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Monte Peceguina	22.50
Alentejo Sub-Região Évora	Caladessa	17.50
Alentejo Sub-Região Borba	Marquês de Borba Vinhas Velhas	22.00
Alentejo Sub-Região Borba	Quinta do Carmo	21.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Cem Reis Reserva Viognier	29.50
Algarve Sub-Região Portimão	Arvad Negra Mole	24.00

# VINS ROUGES

Vinho Verde Sub-Região Borba	Dão Diogo Vinhão	14.00
Vinho Verde Sub-Região Lima	Fedelho Ponte da Barca Vinhão	15.00
Trás-os-Montes Sub-Região Vidago	Terra Montana Reserva	15.00
Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos	23.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Tinta Amarela	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Touriga Nacional	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Tinto Cão	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta dos Castelares	15.00
Douro Sub-Região Baixo Corgo	Calheiros Cruz Reserva	16.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Comboio Vesuvio	20.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Duorum Reserva Field Blend	45.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Invincible N°2	25.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Chryseia Touriga Nacional e Touriga Franca	85.00
Douro Sub-Região Douro Superior	D. Graça Reserva	17.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	40 Castas Reserva	18.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	Quinta de La Rosa Reserva	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Seara D' Ordens Reserva	12.50   19.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta Crasto Vinhas Velhas Reserva	45.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Bella Elegance Pinot Noir	25.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Tinta Pinheira	21.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Jean	22.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Touriga Nacional	32.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	20.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	Ribeiro Santo	15.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Dona Sancha	20.00
Bairrada	Principal Grande Reserva	110.00
Bairrada	Sidónio Sousa Reserva Baga	24.00
Bairrada	São Lourenço	17.00

# VINS ROUGES

Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo	15.00
Beira Interior Sub-Região Beira Atlântico	Quinta de Foz de Arouce Baga e Touriga Nacional	23.50
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo Reserva	22.00
Lisboa Sub-Região Óbidos	Quinta do Gradil Tannat e Touriga Nacional	14.50
Lisboa Sub-Região Torres Vedras	Quinta da Boa Esperança Castelão	19.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Conde do Vimioso	17.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Casa Cadaval Trincadeira Preta	28.50
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Merlot	22.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Cabernet Sauvignon	29.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Quinta do Piloto Alfroxeiro Preto	19.00
Alentejo Sub-Região Borba	Vinha do Jeremias Syrah	40.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Alicante Bouschet	21.00
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade da Malhadinha Nova Tinta Miúda	42.50
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Paulo Laureano	15.50
Alentejo Sub-Região Reguengos	Monte Velho	14.50
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade das Servas	19.00
Alentejo Sub-Região Borba	Dona Maria	19.00
Alentejo Sub-Região Baixo Alentejo	Monte Peceguinha	22.50
Alentejo Sub-Região Redondo	Cem Reis Reserva Syrah	53.50
Alentejo Sub-Região Évora	Caladessa Herdade da Calada	17.50
Alentejo Sub-Região Borba	Marquês de Borba Vinhas Velhas	22.00
Alentejo Sub-Região Portalegre	Mouchão Alicante Bouschet e Trincadeira	65.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Vinhas Velhas	21.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões	22.50
Alentejo Sub-Região Borba	Quinta do Carmo	30.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Natus	21.50
Algarve Sub-Região Portimão	Arvad Negra Mole	24.00

# VIN ROSÉS

Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos Touriga Nacional Tinta Roriz	18.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	19.50
Açores Sub-Região Pico	Chão de Lava	25.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões Syrah	15.00
Portugal	Mateus Rosé	14.00
Douro	Quinta dos Castelares Pinot Noir	19.00

## Au Verre 0.25 L

Douro Sub Região Douro Superior	Dalva   Rouge   Blanc   Rosé	3.00
---------------------------------	------------------------------	------

# VINS MOUSSEUX

Douro	Dalva Bruto	17.00
Douro	Dalva Bruto Rosé	17.00
Douro	Ventozelo Bruto Grande Reserva	42.00
Vinho Verde	Almanua Bruto Natural	25.00
Távora-Varosa	Murganheira Bruto Malvasia Fina	22.00
Távora-Varosa	Murganheira Meio Seco	19.00
Távora-Varosa	Hehn Bruto Edição Especial Riesling	45.00
Bairrada	Sidónio de Sousa Special Cuvée	25.00
Bairrada	Kompassus Grande Reserva Pinot Noir e Baga	32.50
Bairrada	Colinas Cuvée Brut Chardonnay	32.50

# CHAMPAGNES

Côte des Bar	Drappier Carte D'Or	60.00
Montagne de Reims	Ruinart Bruto	90.00
Côte des Bar	L'Hoste Brut Nature	45.00
Vallée de la Marne	Billecart-Salmon Brut Réserve	70.00

# SANGRIAS

De Vin Rouge	19.00
Fruit de la Passion et Mangue	19.50
Fraise, Myrtille et Framboise	20.50
Pomme Verte et Kiwi	20.50
Mojito Pétillant	21.50
Au Verre   Fruit de la Passion et Mangue   Encre Classique	8.00

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Paulaner (0.50cl)	5.00
Gulden Draak (0.33cl)	5.50
Chimay (0.75cl)	16.00
Heineken sem Álcool (0.25cl)	2.40
Bandida do Pomar	2.50
Sagres Preta sem Álcool	2.50

## BIÈRE PRESSION

Heineken (0.25cl)	2.40
Heineken (0.50cl)	4.50
Bohemia Original (0.30cl)	2.90
Bohemia Bock (0.30cl)	2.90

## GIN TONICS

Gibson's Dry - London Dry	6.50
Ada Organic Berries Gin - Spain	7.50
Ada Organic Dry - Spain	7.50
Bombay Sapphire - London Dry	8.50
Martin Miller's - England - Iceland	9.00
Bulldog - London Dry	9.00
Nordés - Spain	9.50
Roku Gin - Japanese	9.00
Adamus - Portugal	11.00
Drumshanbo Gunpowder - Irish	9.50
Gin Sul - Portugal	11.00
Ventozelo - Portugal	11.00
Hayman's - London Dry	9.00

## RHUMS

Saint James Amber - Martinique	6.50
Legendario 7 Anos - Cuba	8.00
Matusalem Anejo - Cuba	6.50
Varadero Anejo 7 anos - Cuba	8.00

## COGNAC

Gautier VSOP	9.00
--------------	------

## BRANDY

Croft	4.50
Macieira	4.50

## Porto | Madère | Vendanges Tardives

Dalva Dry White ( a Copo )	4.00
Dalva Porto Tawny ( a Copo )	4.00
Dalva Porto White ( a Copo )	4.00
Dalva Porto 10 Anos ( a Copo )	6.00
Dalva Porto 20 Anos Decante ( a Copo )	8.50
Justino's Madeira Boal ( a Copo )	7.00
Justino's Madeira Verdelho ( a Copo )	7.00
Dalva Porto 2001 Colheita Tawny ( Garrafa 0.75 L )	60.00
Dalva Porto 2011 Colheita White ( Garrafa 0.75 L )	40.00
Quinta Seara D'Ordens Porto L.B.V. ( Garrafa 0.37 L )	25.00
Malhadinha Colheita Tardia ( Garrafa 0.37 L )	38.00
Secret Spot Late Harvest ( Garrafa 0.50 L )	38.00

## MOSCATEL

Dalva-Douro	3.50
Bacalhôa Moscatel Superior 10 Anos	7.50

# VERMOUTH

Martini Rosso Itália	<b>4.00</b>
Martini Bianco Itália	<b>4.00</b>
Soberbo Portugal	<b>5.00</b>

# LIQUEURS

Licor Beirão	<b>4.50</b>
Carolans Caramelo Salgado	<b>4.50</b>
Limoncello	<b>4.00</b>
Licor de Café	<b>5.50</b>
Amêndoa Amarga	<b>4.00</b>

# AGUARDENTE (PORTUGAISE BRANDY)

Martha´s	<b>5.50</b>
CR&F	<b>6.50</b>
Adamus Velhíssima 20 Anos	<b>9.50</b>
Aliança Velha	<b>5.00</b>
Pisco Espiritu	<b>9.00</b>

# WHISKY

West Cork Single Malt Port Cask - Irish	<b>8.00</b>
Cutty Sark - Scotch	<b>7.00</b>
Dewar´s 12 Anos - Scotch	<b>7.00</b>
Jack Daniels - Tennessee	<b>6.00</b>
Bushmills - Irish	<b>8.00</b>
Cardhu Gold Reserve - Scotch	<b>7.00</b>
Cutty Sark 12 Anos - Scotch	<b>9.50</b>
Nikka From the Barrel - Japão	<b>8.00</b>
Sexton Single Malt - Irish	<b>6.50</b>
Four Roses - Bourbon	<b>9.00</b>
Abasolo Del Mexico	<b>9.00</b>

## VODKA



Poliakov	<b>6.50</b>
Skyy	<b>8.50</b>
Grey Goose	<b>12.50</b>


## BOISSONS - NON ALCOOLISÉES


Água sem Gás Luso (0.50cl)	<b>1.60</b>	Compal Ananás	<b>2.60</b>
Água com Gás Pedras Salgadas	<b>1.60</b>	Coca - Cola	<b>2.60</b>
Água com Gás Pedras Limão	<b>2.00</b>	Coca - Cola Zero	<b>2.60</b>
Água Tônica Bliss	<b>2.00</b>	Fanta Laranja	<b>2.60</b>
Ginger Ale Bliss	<b>2.00</b>	Fuze Tea Limão	<b>2.60</b>
Ginger Beer Bliss	<b>2.50</b>	Fuze Tea Manga e Ananás	<b>2.60</b>
Compal Laranja do Algarve	<b>2.50</b>	Sprite	<b>2.60</b>

## CAFÉTÉRIA

Café   Décafeine   Petit Capé au Lait	<b>1.10</b>
Café au Lait	<b>1.50</b>
Chás Ahmad	<b>1.50</b>
Affogato	<b>4.50</b>

  [dulume.restaurante](https://www.instagram.com/dulume.restaurante)

 **258 826 788**

 **925 571 870**

[www.dulume.com](http://www.dulume.com)

[dulume.geral@gmail.com](mailto:dulume.geral@gmail.com)

**Emballage à Emporter - 0.50**  
**Sac en Papier - 0.50**