

## DU STARTERS

<b>Vegetables Cream</b>	<b>2.50</b>
<b>Couvert</b> Marinated Douro Olives, Azores Butter, Homemade Tuna Paté	<b>6.00</b>
<b>Rabaçal Cheese and Iberian Ham</b>	<b>8.00</b>
<b>Veal Croquettes with Serra Cheese White Sauce</b>	<b>9.50</b>
<b>Padrón Peppers with Himalayan Pink Salt</b>	<b>7.50</b>
<b>Bulhão Pato-Style Clams</b>	<b>16.00</b>
<b>Flambéed Garlic Prawns</b>	<b>17.00</b>
<b>Huevos Rotos</b> French Fries, Cheddar, Bacon, Caramelized Onion and Balsamic	<b>13.50</b>
<b>Cheese Board, Smoked Meats and Jam</b> Azores Island Cheese, Rabaçal Cheese, Quiaios Meat Sausage, Iberian Ham, Pumpkin Jam, Marinated Douro Olives and Grapes	<b>17.00</b>

## DU SALAD

<b>Smoked Salmon Salad</b> Smoked Salmon, Guacamole, Cherry Tomatoes, Burrata under Green Salad, Balsamic and Seeds	<b>16.50</b>
<b>Regional Salad</b> Green Salad, Cherry Tomatoes, Rabaçal Cheese Laminated, Iberian Ham, Walnuts and Balsamic	<b>14.50</b>
<b>Caprese Salad</b> Burrata, Cherry Tomatoes, Green Salad and Balsamic	<b>9.50</b>

## DU CHILDREN (Recommended up to 12 Years Old)


<b>Mini Hake Fillet with French Fries and Salad</b>	<b>9.00</b>
<b>Steak with Fried Egg and French Fries</b>	<b>9.00</b>
<b>Chicken Steaks with White Rice and Salad</b>	<b>9.00</b>

## DU FISHERMAN

<b>Squid Skewers with Red Onion</b> Baked Potatoes and Green Beans	<b>19.50</b>
<b>Fried Cod Loin with Onion Sauce</b> Sliced French Fries and Country Salad	<b>22.00</b>
<b>Grilled Sea Bass with Green Sauce</b> Black-Eyed Pea Migas and Oven Roasted Potatoes	<b>19.00</b>
<b>Oven-Roasted Local Octopus</b> Baked Potatoes and Green Beans	<b>👤👤 46.50</b>
<b>Grilled Codfish *</b> With Garlic in Boiling Olive Oil Under Raw Onion with Oven-Baked Potatoes and Green Beans	<b>👤👤 43.50</b>
<b>Monkfish Medallions Wrapped in Brick Pastry *</b> With Creamy Tomato Rice	<b>19.50</b>
<b>Octopus Rice with Crispy Octopus *</b>	<b>23.50</b>
<b>Seafood Rice with Flambéed Garlic Prawns *</b>	<b>👤👤 41.00</b>
<b>Monkfish Rice with Bulhão Pato-Style Clams *</b>	<b>👤👤 43.00</b>

\* DISHES SUBJECT TO LONGER PREPARATION TIME

## DU BUTCHER'S

<b>Grilled Rib Steak</b>		<b>39.50</b>
Aromatized with Garlic Olive Oil, Served with Padrón Peppers, Sliced Fried Potatoes and L'Ancienne Mustard Sauce		
<b>Pan-Seared Steak with Chopped Pickles</b>		<b>19.50</b>
Topped with a Fried Egg, accompanied by Sliced Fried Potatoes and Iberian Ham		
<b>Veal Medallion with Pink Peppercorn Sauce and Sheep's Cheese</b>		<b>21.50</b>
Sliced Fried Potatoes and Fresh Salad		
<b>Grilled Angus Rump Cap</b>		<b>22.50</b>
Black Beans, Julienne Vegetables, Grilled Pineapple, French Fries and Carolino Rice		
<b>Sliced Angus Ribeye Steak with Rustic Salt</b>		<b>21.50</b>
Sliced French Fries, Salt-Roasted Padrón Peppers, and L'Ancienne Sauce		
<b>Grilled Veal Steak</b>		<b>19.50</b>
Oven-Roasted Potatoes and Julienne Vegetables		
<b>Crispy Chicken with Burrata and Honey Mustard Sauce</b>		<b>16.50</b>
Green salad, cherry tomato and sliced fried potatoes		
<b>Grilled Sliced Iberian Pork Collar</b>		<b>18.50</b>
Black-Eyed Pea Migas and Oven Roasted Potatoes with Green Sauce		

## DU BREAD

<b>Francesinha with Veal Steak</b>	<b>16.50</b>
Fresh sausage, bacon, ham, cheese, egg, crispy onions, and french fries	
<b>Francesinha with Chicken Steak</b>	<b>16.50</b>
Fresh sausage, bacon, ham, cheese, egg, crispy onions, and french fries	
<b>Dulume Beef Burger with French Fries</b>	<b>16.00</b>
Homemade Beef Burger with Caramelized Onion, Bacon, Mixed Greens, Pickled Red Cabbage, Tomato and Double Cheddar	
<b>Serrano Beef Burger with French Fries</b>	<b>16.00</b>
Homemade Beef Burger with Iberian Ham, Mixed Greens, Pickled Red Cabbage and Serra Cheese White Sauce	
<b>Chicken Coop Burger with French Fries</b>	<b>16.00</b>
Breaded Chicken Burger with Bacon, Caramelized Onion, Mixed Greens, Tomato, Cheddar and Honey Mustard Sauce	

## DU VEGETARIAN

<b>Rustic Lasagna</b>	<b>16.00</b>
Two Cheeses, Fresh Mushrooms, Soy Granules and Julienne Vegetables	
<b>Creamy Mushroom Rice</b>	<b>17.50</b>
Flavored with Herb Olive Oil and Azores Island Cheese	
<b>Smoked Tofu with Traditional Onion Sauce</b>	<b>16.50</b>
Sliced Fried Potatoes and Fresh Salad	
<b>Quinoa and Bulgur Burger</b>	<b>16.00</b>
Burrata, Mixed Greens, Guacamole and Balsamic Reduction	

## ☞ DU HOMEMADE SWEETS

<b>Traditional Chocolate Mousse</b>	<b>6.00</b>
<b>Portuguese Crème Brûlée</b>	<b>6.00</b>
<b>Walnut Tiramisu with Douro Muscatel</b>	<b>6.50</b>
<b>Caramello Macchiato Biscuit Cake</b>	<b>6.50</b>
<b>Lemon Curd Cheesecake on Lotus Biscuit Crust</b>	<b>6.50</b>
<b>Chocolate and Walnut Brownie with Vanilla Ice Cream</b>	<b>6.50</b>
<b>Abade de Priscos Pudding</b>	<b>6.50</b>
<b>Panna Cotta with Salted Caramel, Peanut Crumble, and Pistachio Ice Cream</b>	<b>6.50</b>
<b>Sliced Pineapple with Mint Coulis</b>	<b>5.00</b>
<b>Fresh Melon</b>	<b>5.00</b>

## ☞ DU ICE CREAM

<b>Carolans Salted Caramel Sundae</b>	<b>6.50</b>
Chocolate syrup, Coffee ice cream, Carolans Caramel Liqueur Salted and Toasted Almonds	
<b>Snickers Sundae</b>	<b>7.50</b>
Snickers, Vanilla and Chocolate Ice Cream with Peanut Crunch, Salted Caramel and Whipped Cream	
<b>Fresh Strawberry Ice Cream Sundae</b>	<b>7.50</b>
Strawberry and Vanilla Ice Cream with Fresh Strawberries, Strawberry Coulis and Whipped Cream	
<b>1 Scoop</b>	<b>3.00</b>
<b>2 Scoops</b>	<b>5.00</b>
<b>3 Scoops</b>	<b>7.00</b>
<b>Available Flavours</b>	
Vanilla - Chocolate - Strawberry - Lemon - Coffee	

# DU BARTENDER




## CLASSIC COCKTAILS

---

	<b>Caipirinha   Passion Fruit   Strawberry</b>	<b>8.80</b>
	<b>Mojito   Passion Fruit   Strawberry</b>	<b>8.80</b>
	<b>Daiquiri   Strawberry</b>	<b>8.80</b>
	<b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Sugar and Lime	<b>8.80</b>
	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Brut Sparkling Wine and Sparkling Water	<b>8.80</b>
	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Coffee Liqueur, Espresso and Sugar	<b>8.80</b>
	<b>Jungle Bird Tiki</b> Rum, Campari, Pineapple, Orange, Sugar	<b>8.80</b>
	<b>Bellini</b> Peach and Brut Sparkling Wine	<b>4.50</b>
	<b>Pisco Sour</b> Pisco, Lemon, Sugar and Fee Foam	<b>8.80</b>
	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lime, Ginger and Ginger Beer	<b>8.80</b>
	<b>Paloma</b> Tequila, Lime, Grapefruit and Salt	<b>8.80</b>




## SIGNATURE COCKTAILS

---

	<b>Demilune</b> Gin, Lime, Sugar and Blueberry	<b>8.80</b>
	<b>Whiscoffee</b> Whiskey, Coffee Liqueur, Banana and Almond	<b>8.80</b>
	<b>Exotic Crush Tiki</b> Vodka, Orange, Pineapple and Mango	<b>8.80</b>

## SIGNATURE MOCKTAILS

---

	<b>Pink Tea Lemonade</b> Chamomile Tea, Lemon and Raspberry	<b>7.80</b>
	<b>Passion at The Disco</b> Passion fruit, lime and tonic water	<b>7.80</b>
	<b>Blueberry Smash</b> Blueberries, Mint, Lemon and Sparkling Water	<b>7.80</b>

# WHITE WINE

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

# WHITE WINE

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

# RED WINE

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 Nº2	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

# RED WINE

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

# ROSÉ WINE

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

## Glass 0.25 L

Douro Sub Região Douro Superior	Dalva   Red   White   Rosé	3.00
---------------------------------	----------------------------	------

# SPARKLING WINE

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

# CHAMPAGNE

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

Classic Red Sangria	19.00
Passion Fruit and Mango	19.50
Strawberry, Blueberry and Raspberry	20.50
Green Apple and Kiwi	20.50
Mojito-Sparkling	21.50
Glass   Passion Fruit and Mango   Classic Red Sangria	8.00

# BOTTLED BEERS

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

# PRESSURE BEER

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

# GIN TONIC

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

## RUM

Saint James Amber - Martinique	<b>6.50</b>
Legendario 7 Anos - Cuba	<b>8.00</b>
Matusalem Anejo - Cuba	<b>6.50</b>
Varadero Anejo 7 anos - Cuba	<b>8.00</b>

## COGNAC

Gautier VSOP	<b>9.00</b>
--------------	-------------

## BRANDY

Croft	<b>4.50</b>
Macieira	<b>4.50</b>

## Port Wine | Madeira | Late Harvest

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

## MOSCATEL

Dalva-Douro	<b>3.50</b>
Bacalhôa Moscatel Superior 10 Anos	<b>7.50</b>

# 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 (PORTUGUESE 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>


## NON - ALCOHOLIC BEVERAGES


Luso Still Water (0.50cl)	<b>1.60</b>	Pineapple Compal	<b>2.60</b>
Pedras Salgadas Sparkling Water	<b>1.60</b>	Coca - Cola	<b>2.60</b>
Pedras Limão Sparkling Water	<b>2.00</b>	Coca - Cola Zero	<b>2.60</b>
Bliss Tonic Water	<b>2.00</b>	Orange Fanta	<b>2.60</b>
Ginger Ale Bliss	<b>2.00</b>	Lemon Tea Fuze	<b>2.60</b>
Ginger Beer Bliss	<b>2.50</b>	Mango and Pineapple Tea Fuze	<b>2.60</b>
Algarve Orange Compal	<b>2.50</b>	Sprite	<b>2.60</b>

## COFFEE SHOP

Coffee   Decaffeinated   Small Coffee with Milk	<b>1.10</b>
Coffee with Milk	<b>1.50</b>
Ahmad Tea	<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)

Takeaway Packaging - 0.50  
Paper Bag - 0.50