



TEMPUS  
Lounge

# ÍNDICE

## TABLE OF CONTENTS

Cocktails.....	3
Aperitifs & Bitters, Tequila & Mezcal, Vodka, Cachaça & Pisco.....	6
Gin.....	8
Rum.....	9
Whisky & Whiskies.....	10
Aguardente <i>Brandy</i> .....	12
Licores <i>Liqueurs</i> .....	13
Vinho do Porto <i>Port Wine</i> .....	14
Vinho do Porto e Vinhos Generosos <i>Port Wine and Fortified Wine</i> .....	15
Vinhos de Portugal <i>Wines from Portugal</i> .....	16
Espumante e Champanhe <i>Sparkling Wine and Champagne</i> .....	18
Outras Bebidas <i>Other Drinks</i> .....	20
Seleção de Chás <i>Tea Selection</i> .....	22
Seleção de Cafés <i>Coffee Brewing</i> .....	27



## COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rum, hortelã, lima, açúcar e soda. <i>Rum, fresh mint, lime, sugar and soda.</i>	20cl €13.5
<b>MAI TAI</b> Rum da Jamaica, sumos naturais de lima, laranja e ananás com xarope de orgeat. <i>Jamaican rum, lime, orange and pineapple fresh juices and orgeat syrup.</i>	20cl €13.5
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, café expresso, creme de cacau, xarope de açúcar e licor de café. <i>Vodka, espresso coffee, cocoa cream, sugar syrup and coffee liqueur.</i>	9cl €13.5
<b>THE LEBLON CAIPIRINHA</b> Caipirinha tradicional com cachaça Leblon, lima e açúcar branco, tudo bem macerado, servido com gelo e perfumado com licor St. Germain. <i>Traditional caipirinha prepared with Leblon, the Cachaça from Minas Gerais, Brazil, with lime and caster sugar fine mash, ice and St. Germain liqueur.</i>	9cl €15

### **MARGARITA RUSH**

Tequila, Grand Marnier e sumo de toranja. Servido numa taça bordada com sal refinado e aromatizado com laranja seca.

*Tequila, Grand Marnier and freshly squeezed grapefruit juice, served in a martini glass with fine salt aromatized with dry orange.*

9cl  
€13.5

### **LOST PROHIBITION**

Inspirado no clássico Negroni, com vermute tinto La Quintinye infundido em café, gin Tanqueray Ten e Campari Bitter.

*Inspired by the classic Negroni, we add a touch of coffee beans infused in red vermouth La Quintinye, Tanqueray Ten gin and Campari Bitter.*

9cl  
€13.5

### **K'ONE BLOODY MARY**

Um clássico Bloody Mary, elaborado com vodka, sumo de tomate, sumo de limão, sal, pimenta, molho inglês e o nosso picante.

*A classic Bloody Mary with vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, salt, pepper and our hot pepper sauce.*

20cl  
€15

### **LONG BERRY MIX**

Lima, açúcar e hortelã, vodka de frutos do bosque e puré de morango, com um splash de soda.

*Lime, sugar and mint, wild berry vodka, strawberry purée and a splash of soda water.*

25cl  
€15

# COCKTAILS SEM ÁLCOOL

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>ORANGE BLOSSOM</b> Sumo de laranja natural, lichias, framboesas e gengibre fresco. <i>Fresh orange juice, lychee, raspberries and fresh ginger.</i>	25cl €10
<b>HONEY &amp; CITRUS</b> Sumos naturais de limão, lima e laranja, com mel de rosmaninho. <i>Fresh lemon, lime and orange juices with rosemary honey.</i>	€10
<b>SUNSHINE BLUSH</b> Maracujá e framboesas macerados em açúcar, sumo de arando, sumo de laranja natural, preenchido com Seven Up. <i>Passion fruit &amp; raspberries macerated with sugar, cranberry juice and fresh orange juice, filled with Seven Up.</i>	€10
<b>BLUEBERRY CRUSH</b> Mirtilo, iogurte de baunilha, sumo natural de lima, natas e biscoitos. <i>Blueberries, vanilla yoghurt, fresh lime juice, cream and cookies.</i>	€10
<b>APPLE MOJITO</b> Lima, hortelã fresca, açúcar e sumo de maçã, vertido sobre gelo picado. <i>Squeezed lime with green apple juice aromatized with fresh mint, poured over crushed ice.</i>	€10



**APERITIFS & BITTERS**

	4cl
Averna	€10
Ramazzotti Amaro	€10
Pimm 's Nº1	€10
Aperol	€10
Bonanto Aperitivo	€10
Campari Bitter	€10
Dubonnet	€10
Fernet Branca	€10
Jagermeister	€10
Ricard	€9
Pernod	€9

6cl

	9
Carlo Alberto Riserva Rosso	€10
Carlo Alberto Bianco	€10
La Quintinye Vermouth Royal	€10
Lillet Blanc	€8
Martini	€9
Martini Rubino	€9

**TEQUILA & MEZCAL**

4cl

Olmecca Altos Reposado - Jalisco	€16,50
Avion Silver - Jalisco	€14,50
Don Julio Reposado - Jalisco	€16,50
Montelobos - Oaxaca	€16,50
Don Julio Blanco - Jalisco	€15
Patrón Silver - Jalisco	€15
Olmecca Altos Silver - Jalisco	€14,50
Jose Cuervo Tradicional- Oaxaca	€13
Olmecca Reposado - Jalisco	€12,5
Olmecca Blanco - Jalisco	€12,5



<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>
Absolut Elyx – Suécia   <i>Sweden</i>	€19
Beluga Transatlantic – Rússia   <i>Russia</i>	€15
Crystal Head – Canadá   <i>Canada</i>	€16
Ciroc – França   <i>France</i>	€14
Ciroc Coconut – França   <i>France</i>	€14.5
Grey Goose – França   <i>France</i>	€15
Grey Goose Le Citron – França   <i>France</i>	€14.5
Grey Goose La Poire – França   <i>France</i>	€14.5
Tito's – USA	€12
Belvedere – Polónia   <i>Poland</i>	€14.5
Chase – Inglaterra   <i>England</i>	€14.5
Chase Rhubarb – Inglaterra   <i>England</i>	€14.5
Ketel One – Holanda   <i>Netherlands</i>	€13
Absolut – Suécia   <i>Sweden</i>	€11
Stolichnaya – Rússia   <i>Russia</i>	€11

<b>CACHAÇA &amp; PISCO</b>	<b>4cl</b>
Leblon – Minas Gerais	€13
Capucana – São Paulo	€14.5
Sagatiba – São Paulo	€11
Pisco 1615 – Peru	€14

# GIN

	4cl
Monkey 47 – Alemanha   <i>Germany</i>	€20
Le Tribute – Espanha   <i>Spain</i>	€14
Citadelle Réserve Old Tom – França   <i>France</i>	€21
Tanqueray Old Tom – Inglaterra   <i>England</i>	€15
G'vine Floraison – França   <i>France</i>	€15
Tanqueray Ten – Inglaterra   <i>England</i>	€15
Hendrick's – Escócia   <i>Scotland</i>	€15
Jinzu – Inglaterra   <i>England</i>	€14.5
Mare – Espanha   <i>Spain</i>	€15
Plymouth Original – Inglaterra   <i>England</i>	€16
Elephant Sloe – Alemanha   <i>Germany</i>	€15.5
Elephant – Alemanha   <i>Germany</i>	€15.5
Sharish – Portugal	€15
Real – Portugal	€16
Star of Bombay – Inglaterra   <i>England</i>	€16
Beefeater 24 – Inglaterra   <i>England</i>	€12
Martin Miller 's – Inglaterra   <i>England</i>	€14
Sipsmith Dry- – Inglaterra   <i>England</i>	€14.5
Tanqueray Sevilha – Inglaterra   <i>England</i>	€12.5
Bombay Sapphire – Inglaterra   <i>England</i>	€13
Puerto de Indias Strawberry – Espanha   <i>Spain</i>	€14
Puerto de Indias Classic – Espanha   <i>Spain</i>	€12,5
Beefeater – Inglaterra   <i>England</i>	€11,5
Beefeater Pink – Inglaterra   <i>England</i>	€11

# RUM

	4cl
Zacapa XO – Guatemala	€29
Plantation XO 20th Anniversary – Barbados	€19
Santa Teresa 1796 Ron Antiguo de Solera – Venezuela	€16
Zacapa Centenario 23 years – Guatemala	€17
Plantation Trinidad – Barbados, Demerara, Jamaica	€14
Havana Club Seleccion de Maestros – Cuba	€17
Appleton Estate 12 years Extra – Jamaica	€17
Diplomatico Reserva Exclusiva – Venezuela	€15
Plantation – Jamaica	€15
Plantation – Sta. Lucia	€15
Bacardi 8 years – Porto Rico	€14
El Ron Prohibido – México   Mexico	€13.5
Havana Club 7 years – Cuba	€13
Plantation Overproof Original Dark – Jamaica, Barbados	€14
Captain Morgan Original Spiced – Jamaica	€11
Santa Teresa Anejo – Venezuela	€12.5
Plantation 5 years – Barbados	€12
Bacardi Superior – Porto Rico	€11
Havana Club 3 years – Cuba	€10
Plantation 3 Stars – Trinidad, Barbados, Jamaica	€11

# WHISKY & WHISKEY

## Old Scotch Whisky

	4cl
Chivas Regal Ultis	€65
Johnnie Walker Blue Label	€42
Chivas Royal Salute 21 years	€34
J&B 15 years	€15
Chivas Regal 12 years	€13
Johnnie Walker Black Label	€13
Old Parr 12 years	€15.5

## Malt Scotch Whisky

The Glenlivet 18 years – Speyside	€31
Auchentoshan Tree Wood – Lowland	€26
Lagavulin 16 years – Islay	€26
Springbank 10 years – Campbeltown	€22
Glenogyne 15 years – Highland	€23
Oban 14 years – Highland	€22
Tasliker 10 years – Island	€22
Aberlour 12 years – Speyside	€22
The Glenlivet 15 years – Speyside	€22
Glenkinchie 15 years – Lowland	€22
Balvenie Doublewood – Speyside	€18
Glenmorangie 10 years – Highland	€16.5
Laphroaig 10 years – Islay	€16.5
Glenkinchie 12 years – Lowland	€16.5
The Glenlivet 12 years – Speyside	€17.5
Cardhu 12 years – Speyside	€16.5
Cardhu Gold – Speyside	€16.5
Monkey Shoulder – Speyside	€14

### Scotch Whisky

Famous Grouse	€11
Haig Club Single Grain	€11
Johnnie Walker Red Label	€11
Ballantines	€11

### Irish Whiskey

Bushmills 10 years	€15
Teeling Single Grain	€16
Jameson Black Barrel	€14.5
Bushmills	€12.5
Jameson	€12.5
Roe & Co	€14.5
Black Bush	€12.5

### Tennessee, Canadian & Bourbon Whiskey

Maker's Mark	€17
Bulleit Bourbon	€14.5
Bulleit Rye	€15.5
Canadian Club	€14
Jack Daniel's	€12
Four Roses	€12
Jim Beam	€12

### Japanese Whiskey

Suntory Yamazaki 12 years	€76.5
Nikka Taketsuru Pure Malt	€23
Nikka All Malt	€21
Nikka Pure Malt	€19

# AGUARDENTE

## BRANDY

	4cl
Magistra – Portugal	€42
Rémy Martin XO – França   France	€42
Hennesy XO – França   France	€47
Louriana XO – Portugal	€29
Ysabel Regina – Espanha   Spain	€22
Pierre Ferrand Ambre – França   France	€22
Macieira XO – Portugal	€19
Ferreirinha – Portugal	€19
Adega Velha 12 years – Portugal	€19
Alliança XO 40 years – Portugal	€27
Grappa Nonino – Itália   Italy	€16.5
Palácio de Brejoeira – Portugal	€18
Courvoisier VS – França   France	€16.5
Frapin VS – França   France	€16.5
Hennesy VS – França   France	€16,5
Martell VSOP – França   France	€16
Rémy Martin VSOP – França   France	€13
Calvados Berneroy – França   France	€12.5
Marc de Champagne – França   France	€11

# LICORES

## LIQUEURS

### Licores Portugueses

*Portuguese Liqueurs*

	4cl
Singeverga	€13
Amêndoa Amarga	€9
Brandymel	€9
Ginja	€9.5
Licor Beirão	€9.5
Limontejo	€10

### Licores Importados

*Imported Liqueurs*

Maraschino Luxardo	€10.5
Esprit de June	€12.5
Mozart Chocolate	€12.5
Pierre Ferand Dry Curaçao	€12.5
St. Germain	€12.5
Amaretto Disaronno	€9.5
Bailey's	€9.5
Cointreau	€10.5
Drambuie	€11
Kahlua	€10
Sambuca	€9.5
Southern Comfort	€9.5
Italicus	€13

# VINHO DO PORTO

## PORT WINE

	<b>Copo</b> <i>By the Glass</i>	<b>Garrafa</b> <i>Bottle</i>
<b>Vintage</b>	<b>6cl</b>	<b>75cl</b>
Quinta Seara d'Ordens Vintage	€19	€135
Quinta do Passadouro Vintage		€170
<b>Late Bottled Vintage</b>		
Quinta Seara d'Ordens LBV	€12	
<b>Data de Colheita</b> <i>Harvest Date</i>		
Messias 2004	€16	
<b>Porto 40 Anos</b> <i>Port 40 Years</i>		
Messias	€42.5	
<b>Porto 30 Anos</b> <i>Port 30 Years</i>		
Poças	€30	
<b>Porto 20 Anos</b> <i>Port 20 Years</i>		
Quinta de La Rosa	€16	
<b>Porto 10 Anos</b> <i>Port 10 Years</i>		
Quinta Seara d'Ordens	€13	



# VINHO DO PORTO E VINHOS GENEROSOS

## PORT WINE AND FORTIFIED WINE

	<b>Copo</b>
	<i>By the Glass</i>
	<b>6cl</b>
<b>Porto Tawny</b>	
<i>Tawny Port</i>	
Quinta de La Rosa	€9.5
<b>Porto Ruby</b>	
<i>Ruby Port</i>	
Quinta do Passadouro Ruby Reserva	€9.5
<b>Porto Branco</b>	
<i>White Port</i>	
Messias 10 anos	€10.5
Quinta de La Rosa Dry	€9.5
<b>Madeira</b>	
Madeira Malvasia 10 anos	€10.5
Madeira Reserva Dry	€8.5
<b>Moscatel</b>	
Moscatel Roxo Armagnac 2005	€12
Moscatel Roxo Horácio Simões	€9

# VINHOS DE PORTUGAL

## WINES FROM PORTUGAL

	<b>Copo</b> <i>By the Glass</i>	<b>Garrafa</b> <i>Bottle</i>
<b>Rosé</b>	<b>14cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Conde de Monsul - Douro</b> Casta   <i>Grape</i> - Touriga Nacional & Touriga Franca	€6	€28
<b>Branco</b> <i>White</i>		
<b>TalentVs Grande Escolha - Douro</b> Casta   <i>Grape</i> - Gouveio Real, Viosinho, Rabigaro e Arinto		€95
<b>Lacrau Branco - Douro</b> Casta   <i>Grape</i> - Moscatel Galego	€7.5	€37
<b>Dona Maria - Alentejo</b> Casta   <i>Grape</i> - Viognier	€6.5	€32.5
<b>Mar da Palha - Lisboa</b> Casta   <i>Grape</i> - Sauvignon Blanc	€6.5	€32.5
<b>Allo - Vinho verde DOC</b> Casta   <i>Grape</i> - Loureiro & Alvarinho	€6	€30
<b>Quinta do Valdoeiro Chardonnay - Bairrada</b> Casta   <i>Grape</i> - Chardonnay	€5.5	€25

	<b>Copo</b> <i>By the Glass</i>	<b>Garrafa</b> <i>Bottle</i>
<b>Tinto</b> <i>Red</i>	14cl	75cl
<b>Pintas Character</b> - Douro Casta   <i>Grape</i> - Cabernet Sauvignon		€120
<b>Passa</b> - Douro Casta   <i>Grape</i> - Tinta Roriz, Touriga Franca & Touriga Nacional	€7	€35
<b>Caladessa</b> - Alentejo Casta   <i>Grape</i> - Tinta Caiada, Alfrocheiro & Touriga Nacional	€7	€35
<b>Quinta Valdoeiro Cabernet Sauvignon</b> - Bairrada Casta   <i>Grape</i> - Cabernet Sauvignon	€6.5	€32.5
<b>Horácio Simões Tradição</b> - Setúbal Casta   <i>Grape</i> - Castelão	€6.5	€32.5

# ESPUMANTE E CHAMPANHE

## SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

	<b>Copo</b> <i>By the Glass</i>	<b>Garrafa</b> <i>Bottle</i>
	<b>14cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Espumante</b> <i>Sparkling Wine</i>		
Raposeira Super Reserva Brut <i>Casta   Grape - Malvasia Fina &amp; Tinta Roriz</i>	€9.5	€50
Quinta do Valdoeiro <i>Casta   Grape - Baga &amp; Chardonnay</i>	€9.5	€50
<b>Champanhe</b> <i>Champagne</i>		
Perrier-Jouët Belle Epoque <i>Casta   Grape - Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		€435
Perrier-Jouët Grand Brut <i>Casta   Grape - Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		€155
Taittinger Brut <i>Casta   Grape - Chardonnay, Pinot Noir</i>		€145
Moët & Chandon Nectar Impérial <i>Casta   Grape - Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		€150
Laurent Perrier Brut LP <i>Casta   Grape - Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	€32	€125

	<b>Garrafa</b> <i>Bottle</i> <b>75cl</b>
<b>Vintage Champagne</b>	
Louis Roederer Cristal	€475
Casta   <i>Grape</i> - Pinot Noir & Chardonnay	
Dom Pérignon Vintage	€410
Casta   <i>Grape</i> - Pinot Noir & Chardonnay	
Veuve Clicquot La Grande Dame	€350
Casta   <i>Grape</i> - Pinot Noir & Chardonnay	

## OUTRAS BEBIDAS

### OTHER DRINKS

<b>Cerveja de Garrafa</b> <i>Bottled Beer</i>	33cl	
Sagres Bohemia	€5.5	
Sagres Trigo	€5.5	
Sagres Malte	€5.5	
Heineken	€6.5	
Sagres Preta	€5	
Sagres Zero	€5	
<b>Cerveja de Pressão</b> <i>Draught Beer</i>	40cl	60cl
Sagres	€5,5	€7,5
<b>Sumos Naturais de Fruta</b> <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i>	15cl	
Limonada, Laranja, Ananás, Manga	€6	
<b>Refrigerantes</b> <i>Soft Drinks</i>	20cl	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Seven Up, Ginger Ale, Ice Tea, Fanta, Ginger Beer	€5.25	
<b>Água Tónica Premium</b> <i>Premium Tonic Water</i>	20cl	
Schweppes	€5	
Fever-Tree	€5	

### Águas Minerais sem Gás

*Mineral Still Water*

Luso 25cl €3

### Águas Minerais com Gás

*Mineral Sparkling Water*

	25cl	100cl
Pedras	€3	€5
Água Castello	€3	
Luso	€3	€5

### Cafetaria

*Coffee*

Café Espresso €3

*Espresso Coffee*

Expresso Duplo €4

*Double Espresso Coffee*

Descafeinado €3

*Decaffeinated Espresso Coffee*

Chocolate Quente €4.5

*Hot Chocolate*

Café com Leite €5.5

*Coffee with Milk*

Cappuccino €5.5

Latte Macchiato €5.5

# CHÁ DA MANHÃ

## MORNING TEA

### Lisbon Breakfast

€5

Um blend elegante da ilha dos Açores. O chá preto Orange Pekoe da Gorreana é produzido exclusivamente a partir dos primeiros rebentos da planta. O resultado é um chá preto de grande qualidade de cor acobreado com um sabor distinto e aroma frutado.

*An exquisite breakfast blend from the Azores Islands. The Orange Pekoe of Gorreana is a black tea composed purely of the youngest and smallest leaves. The flavour is truly complex with nuances of honey and the warm, mellow flavour of citrus tones underneath.*

### Earl Grey Portugal

€5

Earl Grey Portugal é a nossa recriação de um clássico. O nosso Earl Grey é feito de Bergamota cultivada no sul de Portugal, uma região excelente para a cultura dos cítricos.

*Earl Grey Portugal is our recreation of a classic. Our Earl Grey is made with Bergamot grown in the south of Portugal, an excellent region for citrus cultivation.*

### Sencha Japan Green Tea

€5

Chá Verde Japonês Sencha de qualidade superior. Excelente chá verde que apresenta uma infusão intensa com notas frescas, perfumadas com um toque de doçura.

*This superior quality of Japanese sencha has a greenish golden color, a refreshing aroma and a good balance between astringency and sweetness.*



# CHÁ DA TARDE

## AFTERNOON TEA

### Darjeeling Castleton T.G.F.O.P Single Estate

€5

Chá preto produzido nas famosas plantações de Darjeeling. A sigla T.G.F.O.P. (finest tippy golden flowery orange pekoe) significa que o chá é produzido apenas nas melhores plantações, e das quais se aproveitam apenas as melhores folhas.

*Luxury black tea with wonderful Moscatel highlights with delicate strength. This tea is a grade F.T.G.F.O.P. (finest tippy golden flowery orange pekoe) and is in the upper 10 percentile of Castleton's quality.*

### Azores Smoked Souchong Tea

€5

Os chás Smoked Souchong são chás fumados de grande requinte e amplitude aromática. As folhas de chá são secas com madeira de pinho que vai secando e fumando naturalmente o chá. Criámos este blend da mais antiga, e atualmente única, plantação de chá da Europa - a Ilha dos Açores.

*We create this exquisite blend of a smoked tea from the oldest, and currently only, tea plantation in Europe - the Azores Islands. Its long, uniformly handsome leaves are carefully smoked over rare wood in a traditional manner.*

### Oolong Sakura

€5

Sakura, é o chá de flor de cerejeira do Japão. Criámos este blend que lhe confere o seu travo suavemente doce e marcadamente oriental, transformando-se numa experiência única, ao mesmo tempo exótica e sofisticada, saborosa e saudável.

*Oolong, which literally means "Black Dragon", undergoes 60 to 70% of the oxidation process. The cherry blossom (sakura) is Japan's unofficial flower. This blend combines the freshness of the cherries with a strong fragrant tea.*

# CHÁ DA TARDE

## AFTERNOON TEA

### Jasmim Vice-King of India

€5

O chá Jasmim Vice-Rei da Índia combina o maravilhoso perfume das flores de jasmim com o requinte de um chá das plantações Darjeeling na Índia.

*This tea adds to the wonderful fragrance of Jasmine blossoms the refinement of the Darjeeling tea. The scent of this delicate tea is a balm for the soul and senses.*

### Green Sencha Flower's

€5

Sencha Flower's é um chá verde perfumado com pétalas de flores cultivadas em modo orgânico numa pequena quinta na região da serra da Arrábida. Este é um chá aromático e de sabor refrescante.

*Sencha Flower's is a green tea scented with all the strength, color, and vitality of a garden. This tea is made with native flower petals organically grown in the magnificent region of Serra da Arrábida, in a small farmhouse full of flower.*

# CHÁ DAS CINCO

## FIVE O'CLOCK TEA

### White Tea Ilha dos Açores

€7

O Chá Branco dos Açores é um chá cultivado a partir de parcelas experimentais de *Camelias Sinensis* da variedade assamica, também chamada "variedade Índia".

*This exclusive tea is produced only once a year and in very small batches. This "Limited Edition" is a must that proves the quality of the Azorean tea.*

### Green Long Jing Imperial

€8

Chá verde da China de alta qualidade, aromático, suave e delicado com um final adocicado. Com uma fragrância primaveril, é um "Grand Cru" para aprender a degustar.

*A sublime high quality Chinese green tea revered for its rich yet refreshing flavour and the fragrance of lush spring grass.*

### Japan Gyokuro Asahi

€8

Gyokuro Asahi é uma variedade de recolheita de Primavera tardia, de cor verde escuro brilhante e de aroma doce. Sabor umami, vegetal e mineral. É considerado um dos melhores chás do Japão.

*The fine wine of green teas from Japan with intense, sweet taste. Unlike most teas, Gyokuro is grown in the shadow of bamboo mats. This stresses the plant and as it struggles to draw energy from the sun the chemistry of the leaves change. The result is higher levels of L-Theanine, responsible for increased mental clarity and focus, and a clear resonating note of a unique taste of grassy meadows called "umami" in Japan.*

# CHÁ DA NOITE

## EVENING TEA

### Oolong Formosa-Mint

€5

Prozuido em Taiwan, esta variedade de chá Oolong é considerada o champanhe dos chás por conjugar e realçar o que as variedades verde e preta têm de melhor. Uma fragância única com sabor macio e sedoso. A nossa combinação com a hortelã confere-lhe um caráter relaxante.

*A semi-fermented tea from Taiwan, attractive amber hue, combined with the relaxing benefits of mint.*

### White Tea Pai-Mu-Tan Lavanda

€5

O Chá Branco Pai Mu Tan tem um efeito calmante, é suave e com pouca teína. A Lavanda de Portugal é conhecida pela sua alta qualidade e concentração em óleos essenciais que têm por efeito um relaxamento natural, além das suas qualidades aromáticas. Este chá é perfeito para serenar.

*This is a special blend of Pai-Mu Tan known as a Chinese white tea with a delicated flower taste combined with Portuguese Lavender, with a high concentration of essential oils. A perfect elixir for serenity.*

### Rooibos Camomile

€5

Chá vermelho sem teína, rico em vitamina C e sais minerais. Possui um suave paladar, com aroma e sabor adocicado e amendoado no palato. Em conjunto com os benefícios da Camomila, os dois combinam na perfeição para uma noite sossegada.

*Caffeine free, rich in vitamin C, mineral salts and anti-oxidants with the calming benefits of Camomile.*

# SELEÇÃO DE CAFÉS

## COFFEE BREWING

### Étiopia Yechi

€3

Corpo suave e redondo, sabores marcados pelo chocolate e mel

*Soft and round, with chocolate and honey flavours*

### El Salvador Finca Lis Pireos

€3

Intenso, com notas de flores, citrinos, chocolate e mel

*Intense, with notes of flowers, citrus, chocolate and honey*

Na preparação de todos os itens deste menu, informamos que utilizamos um ou mais dos seguintes ingredientes: Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e produtos à base destes cereais), Crustáceos e produtos à base de crustáceos, Ovos e produtos à base de ovos, Peixes e produtos à base de peixe, Amendoins e produtos à base de amendoins, Soja e produtos à base de soja, Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes e produtos à base destes frutos), Aipo e produtos à base de aipo, Mostarda e produtos à base de mostarda, Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos (concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l), Tremoço e produtos à base de tremoço e Moluscos e produtos à base de moluscos.

Caso seja alérgico ou intolerante a alguma destas substâncias por favor consulte o seu empregado de mesa para o ajudarmos a selecionar os componentes da sua refeição.

*Food Allergies and Intolerances: should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food, please ask a member of the restaurant team.*

*Food and beverage including appetizers served at the restaurant, can only be charged if ordered or consumed by the guest.*

*On preparation of all items mentioned in this menu, we kindly inform you that they may contain one or more of the following ingredients: Cereals that contains gluten (wheat, rye, barley, oat and ingredients with these cereals), Crustaceans and ingredients with crustaceans, Eggs and ingredients with eggs, Fish and ingredients with fish, Peanuts and ingredients with peanuts, Soya and ingredients with soya, Milk and ingredients with milk (including lactose), Tree nuts (almonds, hazelnuts, cashew, pecan nuts, Brazilian chestnuts, pistachios, nuts) and ingredients with these tree nuts, Celery and ingredients with celery, Mustard and ingredients with mustard, Sesame seeds and ingredients with sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites (in concentrations 10 mg/kg or 10 mg/l), Lupine bean and ingredients with lupine bean and Mollusks and ingredients with mollusks.*

