

NVY

— RESTAURANT —

M E N U

## COUVERT

**Manteiga de tomate seco, variedade de pão fatiado, azeite aromatizado, sugestão do chef**  
Sun dried tomato butter, variety of bread, seasoned olive oil, Chef choice

**3,5€**

## ENTRADAS STARTERS

**Burrata, tomate rosa, poejo**  
Burrata, pink tomato, pennyroyal

**10€**

**Ameijoas à bulhão pato**  
“Bulhão pato” style clams

**16€**

**Camarão ao alho**  
“A la guillo” style shrimps

**14€**

**Carpaccio de novilho, azeite trufa, pistachio**  
Beef carpaccio, truffle oil, pistachio

**15€**

**Salada de quinoa vermelha, espinafres baby, queijo Halloumi, papaia grelhada**  
Red quinoa salad, baby spinach, Halloumi cheese, grilled papaya

**12€**

**Couve-flôr, tahini, avelã, radicchio**  
Cauliflower, tahini, hazelnut, radicchio

**10€**

## SOPAS SOUPS

**Creme exótico de abóbora assada**  
Roasted pumkin exotic cream soup

**3,5€**

**Sopa rica do mar**  
Fisherman soup

**5€**

# PRINCIPAIS MAIN COURSES

## PEIXE FISH

**Arroz de tamboril, ameijoas e limão**  
Monkfish rice with clams and lemon  
**23€**

**Polvo grelhado com iogurte de beringela assada e lentilhas**  
Grilled octopus with roasted eggplant yogurt and lentils  
**15€**

**Bacalhau à lagareiro**  
“Lagareiro” style codfish  
**17€**

**Tranche de salmão, batata fondant, legumes baby, puré de ervilhas**  
Salmon, fondant potato, baby vegetables, pea purée  
**16€**

## CARNE MEAT

**Bife à portuguesa, batata às rodelas, presunto, legumes baby**  
Portuguese steak, sautéed potatoes, smoked ham, baby vegetables  
**19€**

**Rib eye, batata assada, legumes grelhados, manteiga de erva**  
Rib eye, roasted potatoes, grilled vegetables, herb butter  
**22€**

**Carré de borrego, puré de espinafres, batata fondant, legumes baby**  
Rack of lamb, spinach purée, fondant potatoes, baby vegetables  
**24€**

**Supremo de frango recheado com alheira, arroz de limão, salada de pepino e hortelã**  
Chicken supreme stuffed with “alheira” sausage, lemon rice, cucumber and mint salad  
**17€**

## RISOTTO E PASTAS RISOTTO AND PASTAS

**Risotto de cogumelos e espargos**  
Asparagus and mushrooms Risotto  
**15€**

**Risotto de camarão**  
Shrimp risotto  
**18€**

**Caril de quinoa com legumes**  
Quinoa and vegetables curry  
**13€**

**Penne alla Norma**  
**12€**

## ACOMPANHAMENTOS EXTRA EXTRA **2,5€**

**Salada mista**  
Mixed salad

**Legumes grelhados**  
Grilled vegetables

**Puré de espinafres**  
Spinach purée

**Batata fondant, batata assada, batata frita**  
Fondant potatoes, roasted potatoes, french fries

**Arroz de limão**  
Lemon rice

# SOBREMESAS DESSERTS

**Morangos com pimenta verde e gelado de baunilha**  
Strawberries, green pepper, vanilla ice cream  
**6€**

**Fondant de chocolate com gelado de caramelo salgado**  
Chocolate fondant, salted caramel ice cream  
**7€**

**Pão de ló tradicional**  
Traditional sponge cake  
**5€**

**Salada de fruta exótica com gelado de tangerina**  
Exotic fruit salad, tangerine sorbet  
**4€**

# MENU INFANTIL KIDS "HEALTHY MEAL"

## DÁ ENERGIA AO TEU DIA: | GIVE A BOOST TO YOUR DAY:

**Escolhe a tua massa - Esparguete / Penne / Fusilli**  
Pick your pasta - Spaghetti / Penne / Fusilli  
**5€**

**Escolhe o teu molho - Napolitana / Bolonhesa / Queijo**  
Pick your sauce - Neapolitan / Bolognese / Cheese  
**2€**

## ABRAÇA A NATUREZA: | EMBRACE NATURE:

**Creme de legumes**  
Vegetable creamy soup  
**3€**

**Mistura de folhas verdes, tomate cereja, cenoura ralada, milho, pepino, mini mozzarella, ovo de codorniz**  
Green leafs mix, cherry tomato, grated carrot, sweet corn, cucumber, mini mozzarella, quail egg  
**4€**

## O PEIXE É SEMPRE UMA OPÇÃO: | FISH IS ALWAYS AN OPTION:

**Filete de robalo, batata cozida, legumes**  
Sea bass fillet, boiled potatoes, vegetables  
**8€**

**Hambúrguer de salmão, batata frita, salada**  
Salmon burger, french fries, salad  
**9€**

## CARNE TAMBÉM NÃO FALTA: | WE ALSO HAVE MEAT:

**Peito de frango, arroz branco, legumes**  
Chicken breast, white rice, vegetables  
**8€**

**Hambúrguer de novilho, batata frita, salada**  
Beef burger, french fries, salad  
**9€**

## TUDO COMIDO? PRATO VAZIO? PARABÉNS, QUE VENHA A SOBREMESA: ALL EATEN? EMPTY PLATE? CONGRATULATIONS, YOU DESERVE A DESSERT:

**Gelatina de fruta | Fruit jelly**  
**3€**

**Bolo do dia | Cake of the day**  
**3€**

**Salada de fruta | Fruit salad**  
**3€**

**Bola de gelado | Ice cream scoop**  
**2,5€**

**IVA incluído à taxa em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.**

**Quando efectuar o seu pedido, agradecemos que nos informe de qualquer alergia ou restrição alimentar que devemos ter em consideração.**

**VAT included at the prevailing rate. No dish, food product or drink can be charged if not requested by the customer.**

**When placing your order, please let us know of any allergies or dietary restrictions that we must take into consideration.**

NVY

— RESTAURANT —

CARTA DE VINHOS  
WINE MENU

# VINHO BRANCO WHITE WINE

GRANJÔ DOURO	Garrafa   Bottle 13€	Copo   Glass 3,5€
DIALOGO DOURO		Garrafa   Bottle 22€
QUINTA CARVALHAIS DÃO		Garrafa   Bottle 22€
TABOADELLA DÃO		Garrafa   Bottle 24€
LUIS PATO MARIA GOMES BAIRRADA		Garrafa   Bottle 15€
QUINTA VISTA CHARDONNAY LISBOA		Garrafa   Bottle 18€
QUINTA CAMARATE SECO P. SETÚBAL	Garrafa   Bottle 18€	Copo   Glass 4,5€
ESPORÃO VERDELHO ALENTEJO		Garrafa   Bottle 24€
MONTE PECEGUINA ALENTEJO		Garrafa   Bottle 26€
VILLA ALVOR ALGARVE	Garrafa   Bottle 15€	Copo   Glass 4€

## VINHO VERDE GREEN WINE

CONDE VILLAR  
V. VERDES      Garrafa | Bottle 13€      Copo | Glass 3,5€

QUINTA AMEAL LOUREIRO  
V. VERDES      Garrafa | Bottle 17€      Copo | Glass 4,5€

CONTACTO ANSELMO MENDES  
V. VERDES      Garrafa | Bottle 28€

## VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

JOYA  
LISBOA      Garrafa | Bottle 15€

QUINTA DA ESPIGA  
LISBOA      Garrafa | Bottle 13€

QUINTA BONS VENTOS  
P. SETÚBAL      Garrafa | Bottle 13€      Copo | Glass 3,5€

IMPREVISTO  
ALGARVE      Garrafa | Bottle 18€      Copo | Glass 4,5€

## VINHO TINTO RED WINE

BURMESTER  
DOURO      Garrafa | Bottle 18€      Copo | Glass 4€

CASA SANTOS LIMA SYRAH  
DOURO      Garrafa | Bottle 19€

POST SCIRPTUM  
DOURO      Garrafa | Bottle 40€

DIALOGO  
DOURO      Garrafa | Bottle 22€

QUINTA DOS CARVALHAIS MELANGE A 3  
DÃO      Garrafa | Bottle 18€      Copo | Glass 4,5€

BEYRA  
BEIRAS      Garrafa | Bottle 16€

LUIS PATO, BAGA + TOURIGA NACIONAL  
BEIRAS      Garrafa | Bottle 18€

QUINTA BONS VENTOS  
LISBOA      Garrafa | Bottle 15€

CORTES DE CIMA  
ALENTEJO      Garrafa | Bottle 38€

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA  
ALENTEJO      Garrafa | Bottle 30€

IMPREVISTO  
ALGARVE      Garrafa | Bottle 18€      Copo | Glass 4€

EUPHORIA  
ALGARVE      Garrafa | Bottle 24€



# ESPUMANTES & CHAMPAGNES SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

MURGANHEIRA RESERVA BRUTA  
TÁVORA-VAROSA

Garrafa | Bottle 35€ Copo | Glass 6€

MURGANHEIRA RESERVA ROSÉ  
TÁVORA-VAROSA

Garrafa | Bottle 35€ Copo | Glass 6€

MOËT CHANDON ICE IMPERIAL  
CHAMPAGNE

Garrafa | Bottle 120€

LAURENT PERRIER BRUT  
CHAMPAGNE

Garrafa | Bottle 70€ Copo | Glass 15€

LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ  
CHAMPAGNE

Garrafa | Bottle 130€

**IVA incluído à taxa em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.**

**Quando efectuar o seu pedido, agradecemos que nos informe de qualquer alergia ou restrição alimentar que devemos ter em consideração.**

**VAT included at the prevailing rate. No dish, food product or drink can be charged if not requested by the customer.**

**When placing your order, please let us know of any allergies or dietary restrictions that we must take into consideration.**