

reia

couvert

Pães de fermentação natural, manteiga defumada com citrinos, rilette de atum e sésamo 10

Requeijão de ovelha fumado, mel de rosmaninho, zaatar 11

da cozinha para partilhar

Baba ganoush de courgete, hortelã e frutos vermelhos do dia 17

Tártaro de atum com gema curada e batatas fritas fumadas 21

Croquete de porco - acompanha vinagrete de mel fermentado e mostarda (2 uni.) 8

Batatas fritas fumadas com páprika 6

especiais casa reia

Cenouras assadas com pistáchio, creme fraîche, pesto de coentro e sementes 18

Bochecha de vaca cozida 15h na cerveja preta, purê de cenoura, molica e agrião 27

Arroz de marisco assado no forno à lenha 26

do nosso grelhador Jospet

PEIXES / MARISCOS

Polvo com molho romesco e batata doce assada 28

Robalo escalado - acompanha salada portuguesa 70

Gambas 23

VEGETAIS

Courgette 8

Batata doce 8

da cozinha para os miúdos

Carne / peixe - acompanha batata frita ou batata doce assada (0 - 12 anos) 14

sobremesa

Bolo de chocolate assado no forno à lenha, ganache e creme inglês 11

Torta de requeijão com coulis de frutos vermelhos 10

Fruta do dia 7

Taxa de serviço (indicada) de 10% acrescida na fatura

Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergias por favor informe-nos

IVA incluído à taxa legal em vigor

reia

cocktails

Ginger Paloma (tequila de agave pura, xarope de gengibre, toranja, lima e soda)	12
Gin e Ginjinha (gin, ginjinha e limão)	12
Lillet Spritz (Lillet Blanc, espumante, soda e frutas frescas)	12
Rosemary Bee's Knees (gin, limão, laranja e mel infundado em rosmaninho)	12
Salted Caramel Martini (tequila, caramelo salgado feito na casa, espresso, licor de café e sal)	12

jarros

Watermelon Sparkles - (espumante, melancia, Lillet Blanc, Dry Curaçao, gin, berries e xarope de gengibre)	85
---	----

sem álcool

Orgeat Rosemary Lemonade (leite de amêndoas, limão, alecrim e soda)	8
Apple & Ginger Mojito (sumo de maçã, xarope de gengibre, lima, hortelã e soda)	8

à pressão / garrafa

CERVEJA MUSA	
Blonde 25cl / 50cl	3.5 / 7
APA 25cl / 50cl	4 / 8

UMMI KOMBUCHA C/ ÁLCOOL	
Limão e gengibre 25cl / 50cl	5 / 10
Baga de hibiscus	6.5

SIDRADA ARTISAN PORTUGUESE CIDER	
Três maçãs 25cl / 50cl (sidra semi-seca)	4.5 / 9

soft drinks

WHY NOT SODA	
Cola	4.5
Pêssego e gengibre	4.5
Limão e erva-mate	4.5
Framboesa	4.5

FEVER TREE	
Indian Tonic	4
Ginger beer / ale	4

MAI KOMBUCHA	
Hibiscus e gengibre	5
Ananás	5

Taxa de serviço (indicada) de 10% acrescida na fatura

Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergias por favor informe-nos

IVA incluído à taxa legal em vigor

carta de vinhos

espumante & champagne

Baga - Dinamite Rosé, Portugal Boutique Winery, '20 - Bairrada	9.5 / 45
Blend of old vines - Javali Pet Nat "raspberry colour Rosé", '20 - Douro	38
Baga - Dinamite White, Portugal Boutique Winery, '20 - Bairrada	45
Champagne, Brut, Pierre Brocard Tradition NV	92
Champagne, Brut, Perrier Jouet Grand Brut, NV, 1.5	290

branco

Arinto, Cercial - Comenda De Ansemil, '19 - Lafões	6 / 30
Alvarinho, - Só Vinha - '22 - Vinho Verde	30
Bical, Cercial - Vadio - '21 - Bairrada	42
Nosiola - Foradori - '20 - Trentino, Alto Adige	96
Blend - Xisto Ilimitado, Luis Seabra, '19 - Douro	38
Blend native varieties - Guyot Funky Orange, Portugal Boutique Winery - Douro Arinto	48
Chardonnay - Domaine Comtes Lafon Meursault Goutte D'or, '17 - Burgundy	640

rosé

Syrah blend - Château Mentone La Bonne Etoile, '21 - Côtes de Provence	8.5 / 43
--	----------

tinto

Red blend native grapes - Ginga Pormenor, '20 (1L) - Portugal	5.5 / 34
Blend - Pretexto, Palhete, '20 - Dão	35
La Tour-Penet Mâcon Péronne '21 - Rouge	7/36
Red Blend - Xisto Ilimitado, Luis Seabra, '19 - Douro	9 / 45
Jaen, Alfrocheiro, blend - Vidente, '18 - Dão	38
Old field blend - Xisto Amarelo, Quinta da Carolina, '19 - Douro	100
Pinot Noir - Maxime Cheurlin-Noëllat Clos Vougeot Grand Cru, '19 - Bourgogne	850
Pinot Noir - Domaine Robert Groffier, Bonnes Mares Grand Cru, '15 - Bourgogne	1450
Alicante Bouschet, blend - Preta Cuvée David Booth, '18 - Alentejo	155
Petit Ver, Merlot, Cab Franc - Château La Fleur-Petrus, '16 - Bordeaux	580

Taxa de serviço (indicada) de 10% acrescida na fatura

Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergias por favor informe-nos

IVA incluído à taxa legal em vigor

