

EVOLVE

## SOUPS, SALADS AND STARTERS

### SOPAS, SALADAS E ENTRADAS

#### Green Pea Soup with Crispy Smoked Ham

##### Sopa de Ervilhas com Presunto Crocante

820 MT

Traditional green pea's creamed soup simmered on a low heat, served with crispy smoked ham

Sopa tradicional de ervilhas, servido com presunto crocante

#### Tomato Bisque and Basil Soup

##### Sopa de Tomate com Manjericão

840 MT

Creamy and healthy with a dash of cream and basil

Cremosa e saudavel com nata e manjericão

#### Seafood Soup

##### Sopa de Marisco

990 MT

An array of local seafood broth with fish, prawns and calamari served with garlic butter bread.

Caldo enriquecido com mariscos, servido com pão de alho

#### Grilled Calamari

##### Lulas Grelhadas

1120 MT

Calamari grilled in garlic and olive oil served with sundried tomatoes and rice

Lulas grelhadas em alho e azeite, servido com tomate seco e arroz

#### Niçoise Salad

##### Salada Niçoise

1120 MT

The classic but enhanced, served with smoked salmon with a twist by adding anchovies.

Salada clássica, elevada com salmão fumado e anchovas

#### Mozzarella Salad 🍷

##### Salada de Queijo Mozzarella 🍷

V 990 MT

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, lettuce, napped with lemon juice, olive oil and pesto

Mozzarella búfalo, tomate cereja, alface, regada com sumo de limão, azeite e pesto

#### Mediterranean Salad

##### Salada Mediterrânea

V 930 MT

Grilled vegetables with marinated feta cheese served on garden greens

Legumes grelhados, queijo feta marinado servido com verduras

## Chicken Salad

### Salada de Frango

1230 MT

Chicken breast cut into strips, pan-fried in olive oil, garlic and lemon served on a bed of greens topped with parmesan shavings  
Lascas de peito de frango frito em azeite, alho e limão, servido com verduras e queijo parmesão

## Prawn Teaser

### Entrada de Camarão

1450 MT

Local queen prawns sautéed in garlic butter and served with fragrant rice  
Camarão rainha local, salteado em manteiga e alho servido com arroz aromático

## Vegetable Curry

### Caril de Vegetais

V 1280 MT

A combination of Indian spices transforms this simple vegetable dish into a delight for the senses, served with rice and sambals  
Uma combinação de tempêros indianos que transforma esse simples prato de vegetais em uma delícia para o paladar, servido com arroz e acompanhamentos indianos

## LIGHT MEALS

### REFEIÇÕES LIGEIRAS

## Silvio's Burger

### Hamburger à Silvio

1180 MT

Ground beef, chili mayo, fried egg, sliced mushrooms, caramelized bacon and crispy onion on a soft roll  
Hamburger com maionese de pimentão, ovo estrelado, cogumelos, bacon caramelizado e cebola crocante

## Double Cheese Burger

### Hamburger Duplo de Queijo

1470 MT

Two Ground beef patties, Cheese, crispy onion, Cucumber and Tomato  
Dois Hamburger com Queijo, Cebola Crocante, Pipino e Tomate

## Mozzarella and Sundried Tomato Chicken Burger

### Hamburger de Frango, Mozarela e Tomate

1160 MT

Grilled chicken breast topped with mozzarella, sundried tomatoes and crispy onion on a soft roll  
Peito de frango grelhado, coberto em queijo mozzarella, tomates secos e cebola crocante

## PASTAS

### MASSAS

(Your choice of spaghetti, tagliatelle or penne)  
(A sua escolha: esparguete, tagliatelle ou penne)

#### Pasta Napolitano ✓

Massa á Napolitana ✓

V 950 MT

Pasta served with a tomato sauce, fresh basil and gratinated with parmesan cheese  
Massa servida com molho de tomate, manjericão fresco e queijo parmesão

#### Pasta Carbonara

Massa Carbonra

1290 MT

Pasta served with bacon, mushrooms, cream and Parmesan cheese  
Massa servido com com bacon, cogumelos, natas e queijo parmesão

#### Prawns and Chicken Pasta

Massa de Camarão e Frango

1950 MT

Pasta served with chicken breast, prawns, cherry tomatoes, white sauce and parmesan cheese  
Massa servido com peito frango, camarão, tomate cereja, molho branco e queijo parmesão

#### Seafood Pasta

Massa de Marisco

1590 MT

Pasta served with prawns, calamari and fish, with a light creamy tomato sauce and parmesan cheese  
Massa servida com camarão, lulas e peixe com um cremoso e leve molho de tomate e queijo parmesão

## FROM THE GRILL

### GRELHADOS

#### Chicken Peri Peri

Frango Píri Píri

1330 MT

Half char-grilled chicken, marinated with lemon juice and garlic served with potato chips and a selection of homemade peri peri sauces  
Meio frango grelhado, marinado com limão e alho, servido com batatas fritas e molho de piri piri caseiro

## Meat Kebab

### Espetada de Carne

2250 MT

Beef or chicken, char-grilled and served with basmati rice, grilled vegetables and forest mushroom sauce

Carne de vaca ou frango grelhados, e servido com arroz basmati, legumes grelhados e molho de cogumelos da floresta

## Beef Medallions

### Medalhões de Bife

2250 MT

Grilled Tournedos with pepper sauce served with roast potatoes and vegetables in season

Tornadós grelhados com molho de pimenta servido servido com bata assada e legumes da época

## Lamb Cutlets

### Costaletas de Carneiro

2400 MT

French trimmed and baked to your liking, served with seasonal char-grilled vegetables, fries and pepper sauce

Preparado à moda francesa, assadas ao seu gosto, servido com legumes grelhados da época, batatas fritas e molho de pimenta preta

## Portuguese Beef

### Bife à Portuguesa

2200 MT

Traditional pan-fried steak served with fried potatoes slices and topped with a soft egg

Bife salteado à moda Portuguesa servido com batatas fritas em rodela e ovo estrelado

## Beef and Prawns

### Bife e Camarão

2950 MT

200grs of beef fillet and 3 king prawns served with basmat rice, side salad and homemade piri piri

200grs filete de vaca e 3 camarões King servido com arroz basmati, salada ao lado e piri piri

## SEAFOOD SPECIALITIES

### ESPECIALIDADES de MARISCOS

## Grilled Prawns

### Camarão Grelhado

3950 MT

Local king size prawns grilled to perfection

Camarão “king” capturado localmente, grelhado na perfeição

## Seafood Platter (enough for two)

Travessa de Mariscos (para duas pessoas)

7980 MT

A platter of prawns, lobster, mussels, calamari and fish all prepared to perfection, and served with a lemon butter sauce, a side of peri peri sauce and fragrant rice

Travessa de camarão, lagosta, mexilhões, lulas e peixe, preparado na perfeição, e servido com molho de manteiga e limão, molho piri piri e arroz aromático

## Grilled Giant Tiger Prawns

Camarão Tigre Gigante Grelhado

4660 MT

The giants of prawns grilled to perfection, with lemon butter, peri peri sauce and fragrant rice

Camarão gigante grelhado na perfeição com molho de manteiga e limão, piri piri e arroz aromático

## Grilled Line Fish

Peixe Grelhado

1820 MT

The local "Serra" line fish grilled to perfection, served with vegetables

Peixe serra apanhado localmente e grelhado na perfeição, servido com legumes

## Seafood Espetada

Espetada de Marisco

3250 MT

Prawns, fish and calamari skewered, grilled and served with fries and lemon cuts

Camarão, peixe e lula no espeto, grelhado e servido com batatas fritas e limão fresco

## Whole Grouper Fish or Red Snapper

Peixe Garoupa ou Vermelhão por Inteiro

2200 MT

The local "Grouper" or Red Snapper fish grilled to perfection served with vegetables and Chips

Peixe Garoupa ou Vermelhão apanhado localmente e grelhado na perfeição, servido com legumes batata frita

## Grilled Salmon Topped with Prawns

Salmão Grelhado com Camarão

2980 MT

Grilled fresh salmon fillet topped with prawns on a bed of potato puree

Salmão grelhado com camarão, e puré de batata

## Lobster Thermidore

### Lagosta Thermidor

4800 MT

Lobster filled with a cheesy béchamel and grated parmesan served with a fragrant rice

Lagosta recheada com molho béchamel e queijo parmesão gratinado e servido com arroz aromático

## Shellfish Combo

### Combinação de Marisco

5800 MT

A perfect grilled ½ Lobster, 1 Tiger Prawn and 2 King Prawns served with chips and rice

Uma combinação de ½ lagosta, 1 camarão tigre e 2 camarões kappa, servido com batata frita e arroz

## Prawn Curry

### Caril de Camarão

3150 MT

A fine balance of spices and coconut cream with our loel queen prawns served with basmati rice and sambals

Uma variedade ótima de temperos Indianos e leite cremoso de coco com nossos camarões rainha, servido com arroz basmati e acompanhamentos Indianos

## DESSERTS SOBREMESAS

Cashew cake with ice-cream side Bolo de Cajú com gelado de Baunilha	<u>800 MT</u>
Black forest slice with berry sauce Bolo florestal negra com molho de frutas floresta	<u>800 MT</u>
Almond tart served with vanilla ice-cream Tarte de amendoa servido com gelado de baunilha	<u>800 MT</u>
Apple tart with ice cream Tarte de maçã com gelado	<u>800 MT</u>
Selection of desserts and cheeses from our pastry buffet Seleção de sobremesas e queijos do nosso "buffet"	<u>1350 MT</u>