

A Brasa

SOPAS E SALADAS | SOUP AND SALADS

Sopa do Dia / Soup of the Day **MT450**
Sopa à escolha do chef com pãezinhos caseiros frescos /
 Chef's choice soup with fresh home-made bread rolls

Salada Grega | Greek Salad **(V)** **MT600**
Tomate, pepino, pimentos verdes, azeitonas, cebola, queijo feta, oregãos e molho de salada grega | Tomato, cucumber, green pepper, olives, onion, feta cheese, origanum and salad dressing

Salada Pesto e Camarão | Pesto and Prawn Pasta Salad **MT1200**
Massa Penne com camarões pesto, com limão, feijão verde e alface | Penne pasta with Pesto Prawns, lightly lemon zest with green beans and lettuce

Salada de Carne / Beef Salad **MT1000**
Juliana de picanha grelhada, pepino, tomate cereja, cebola, ervas aromáticas e molho cítrico tailandês | Grilled rump steak, cucumbers, cherry tomatoes, onions, mixed herbs and Thai citrus dressing

REFEIÇÕES LIGEIRAS | LIGHT MEALS

Tempura de Lulas | Pan-fried Calamari **MT800**
Temperadas e fritas em azeite e sumo de limão natural com molho tártaro | Seasoned, pan-fried in olive oil and fresh lemon juice

Camarões Panados | Coconut Crumbled Prawns **MT1200**
Com maionese de pimentão doce e lima fresco | Battered prawns with sweet chilli mayo and fresh lime

Asinhas de Frango e Goujons | Chicken Wings and Goujons **MT800**
Asinhas de frango temperadas em molho de limão e ervas, e assados no forno. E goujons crocantes de frango servidos com molho de churrasco | Roast lemon and herb wings, crispy chicken goujons served with BBQ dipping sauce

Palitos de Mozzarella fritos | Fried Mozzarella Sticks **MT650**
Palitos de mozzarella fritos servidos com malagueta doce | Fried Mozzarella sticks served with sweet chilli

Petisco para Varanda | Light Deck Platter **MT900**
2 chamuscas, 2 reissóis, 2 rolinhos primavera, 2 mordidas de peixe grelhado, 2 asas de frango e próprio molho | 2 samosas, 2 risoles, 2 spring rolls, 2 grilled fish bites, 2 chicken wings and dipping sauces

SANDES | SANDWICHES AND WRAPS

Todas as sanduíches são caseiras e servidas com batatas fritas | All sandwiches are homemade and served with French fries

Maionese de Frango | Chicken Mayo **MT750**
Peito de frango desfiado em molho de maionese | Chicken breast in mayo dressing

Algo Saudável | Something Healthy **(V)** **MT700**
Coentros, pesto, tomate e mozzarella servido com legumes cozidos a vapor | Coriander, pesto, tomato and mozzarella served with steamed vegetables

Prego no Pão | Portuguese Steak Roll **MT1000**
Lombo frito com batatas fritas e molho picante | Pan-fried fillet steak served with potato chips and prego sauce

Wrap de Frango | Chicken Wrap **MT900**
Wrap tostado, recheado com tiras de frango e maionese de malagueta doce, servido com batatas fritas | Toasted Wrap filled with southern fried chicken with sweet chilli mayo served with French fries

Wrap de Carne | Beef Wrap **MT1000**
Wrap tostado, recheado com lombo grelhado e maionese de malagueta doce servido com batatas fritas | Toasted Wrap filled with grilled sirloin with sweet chilli mayo served with French fries

Wrap de Vegetais | Veggie Wrap **(V)** **MT800**
Wrap tostado, recheado com legumes cozidos no vapor com maionese de malagueta doce servido com batatas fritas | Toasted Wrap filled with steamed veggies with sweet chilli mayo served with French fries

BÚRGUERS | BURGERS

Escolha entre frango ou carne, todos os hambúrgueres são caseiros servidos com batatas fritas | Choose between chicken or beef, all burgers are homemade served with French Fries

Ferry **MT1000**
Bacon, queijo, chouriço, cebola assada e maionese | Bacon, cheese, chorizo, roasted onion and mayo

Dois Queijos | Two Cheese **MT950**
Cheddar e mozzarella com tomate, cebola assada e pepino | Cheddar and mozzarella with tomato, roasted onion and gherkin

Clássico | Classic **MT900**
Alface, tomate, cebola assada, pickle e maionese | Lettuce, tomato, roasted onion, pickle and mayo

PASTA

Clássico Carbonara | Classic Carbonara **MT1200**
Bacon, parmesão e azeite | Bacon, parmesan and olive oil

Clássico Napolitana | Classic Napolitana **(V)** **MT950**
Tomate, alho e manjeriço | Tomatoes, garlic and basil

Fettucine de Frango e Cogumelos | Chicken and Mushroom Fettucine **MT1200**
Fettucine de frango e cogumelos em molho cremoso de parmesão | Chicken and mushroom fettucine in a creamy parmesan sauce

Massa de Mariscos | Seafood Pasta **MT1400**
Camarão, lula e ameijoas com molho cremoso de vinho branco com alho e raspas de limão | Prawn, Calamari and Clams in a creamy white wine sauce with garlic and a zest of lemon

ESPECIAL do DIA | DAILY SPECIAL

Confira o nosso quadro especial diário | Please check our daily special board

PIZZAS

Focaccia (V)

Focaccia caseira com alho e azeite | Homemade focaccia with garlic and olive oil

MT500

Tete Ferry

Salame, chouriço e cebola | Salami, chorizo and roasted onion

MT1000

Quatro Estações | Four Seasons

Cebola caramelizada e cogumelos, carne de bife, pimentos grelhados, atum | caramelized onion and mushrooms, prego beef fillet, grilled peppers, tuna

MT1200

Margarita | Margarita (V)

Base de tomate e mozzarella | tomato base and mozzarella

MT850

De Frango com Piri Piri | Peri Peri Chicken

Tiras de peito de frango grelhado | Flame grilled peri peri chicken breast

MT950

Vegetariana | Vegetarian (V)

Pimentos assados lentamente, geleia de cebola roxa, cogumelos e azeitonas | Grilled peppers, red onion marmalade, mushrooms and olives

MT850

De Carne de Bife | Beef Fillet Prego

Carne de bife em molho de prego | Grilled aged beef fillet in prego sauce

MT1100

Mexicana | Mexicana

Bolonhesa de carne moída picante caseira e mussarela | Homemade spicy bolognese and mozzarella

MT1100

Pão de alho com queijo | Cheesy Garlic Bread

Pão de pizza a lenha coberto com mozzarella, parmesão e alho | Wood fire pizza bread topped with mozzarella, parmesan and garlic

MT700

REFEIÇÕES PRINCIPAIS | MAIN MEALS

Peixe do Dia | Fish of the Day

Grelhado e regado com molho de manteiga e limão, servido com batatas ou arroz aromatizado | Grilled and served with lemon butter, French fries or savory rice

MT1500

Peixe Inteiro | Whole Bream

Da albufeira de cahora bassa, marinado com limão e ervas aromatizadas, assado no forno e servido com batatas | Traditional Mozambican whole bream, oven baked with lemon and herbs, served with potatoes

MT1300

Lulas Grelhadas | Grilled Calamari

Grelhadas com molho de manteiga e limão e servidas com babatas fritas ou arroz aromatizado | Grilled calamari with lemon butter sauce and served with French fries or savory rice

MT1500

Camarão Grelhado | Grilled Prawn 350g

Servidos com molho de manteiga e limão e acompanhados com batatas fritas ou arroz aromatizado | Served with lemon butter and French fries or savory rice

MT2100

Caril de Coco com Frango | Coconut Chicken Curry

Com tomate e cebola, pão naan de alho e arroz basmático | With tomato and onion salad, garlic naan bread and basmati rice

MT1200

Meio Frango | Half Chicken

Frango à piri piri grelhado, servido com batatas fritas | Grilled piri piri chicken served with French fries

MT950

Entrecosto | Pork Ribs

Marinado em molho de churrasco e grelhado, servido com batatas fritas | Barbeque marinated and grilled served with French fries

MT1500

Barriga de Porco | Pork Belly

Cozida lentamente no forno, depois tonificada e crocante, com molho de maçã e purê de batata | Crispy slow roasted pork belly with apple sauce served with creamy mashed potato

MT1500

Espetada de Frango | Chicken Espetada

Frango desossado no espeto com pimentos, cebola, grelhado com molho de pimenta doce, coberto com manteiga de alho | Deboned chicken with onions, peppers, grilled with sweet chilli basting, topped with garlic butter

MT1300

Bife Espetada | Beef Espetada

280g de bife no espeto, grelhado com cebola, pimentos e cenouras | 280g of prime beef char grilled with onions, peppers and carrots served on a skewer

MT1600

SELEÇÃO DE CARNES | BEEF SELECTION

Cortes de sua preferência, grelhadas na brasa a seu gosto, temperadas e glaciadas com o nosso molho da casa, servidas com molho e goma de sua preferência, com vegetais de assinatura | Choice cuts, char-grilled to your liking, seasoned and glazed with our home-made house basting, served with a sauce and starch of your choice with our famous steamed vegetables

Costeleta | T-Bone 500g

MT2000

Bife da Vazia | Sirloin 350g

MT1400

Picanha 350g

MT1600

Filé | Fillet 350g

MT1600

Borrego | Lamb Chops 400g

MT1500

Molho | Sauce

Molho de cogumelos, molho de pimenta, tomate e cebola | Mushroom sauce, pepper sauce, tomato and onion

Acompanhamento | Starch

Arroz, batata frita, purê de batata ou xima | Rice, French fries, mashed potato or xima

Extras com custo adicional | Extras at an additional cost

MT200

SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Frutas | Fruit Cheesecake

Cheesecake com coalhada de frutas da estação | Seasonal fruit cheesecake with fruit coulis

MT500

Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse

Purvilhada com castanha de caju | With cashew nut brittle

MT500

Tiramisu

Biscoitos boudoir de café expresso com mascarpone aromatizado com cacão | Espresso soaked boudoir biscuits with cocoa flavored mascarpone

MT500

Trio de gelados | Trio of ice cream

Chocolate, baunilha e morango | Chocolate, vanilla and strawberry

MT400

Salada de Frutas | Fruit Salad

Frutas da estação regadas com um molho brilhante de mel e limão | Seasonal fruit drizzled with bright honey lime dressing

MT400