



# NINE FESTIVE FLAVOURS VEGETARIAN



NASI GORENG ARANCHINI  
*served with a homemade sambal aioli*

VEGETABLE SOUP  
*South American Inspired*

MUSHROOM SPRING ROLLS  
*served with a spiced plum sauce*

MANGO PAPAYA SALAD  
*zesty, tropical & crisp*

GREEN CURRY TOFU  
*served with an asian chimmichurri and fennel slaw*

CREOLE RATATOUILLE  
*served with crispy polenta and cheese foam*

LEEK ROULADE  
*served with crispy capers and Prosecco Beurre Blanc*

CELERIAC STEAK  
*served with Gochujang sauce and silky mash*

TRIO OF DESSERTS

OR

CHEESE PLATTER

€105 per person



# NOVE FESTIVOS SABORES VEGETARIANO



NASI GORENG ARANCHINI  
*servido com um aioli picante*

SOPA DE LEGUMES  
*Inspirado na América do Sul*

ROLINHOS PRIMAVERA DE COGUMELOS  
*servido com molho de ameixa picante*

SALADA DE MANGA E PAPAIA  
*tropical e aromático*

TOFU COM CARILVERDE  
*servido com chimmichurri asiático e salada de funcho*

CREOLE RATATOUILLE  
*servido com polenta crocante e espuma de queijo*

ROULADE DE ALHO FRANCÊS  
*servido com alcaparras crocantes e Prosecco Beurre Blanc*

BIFE DE AIPO  
*servido com molho Gochujang e puré de batata*

TRIO DE SOBREMESAS

OU

PRATO DE QUEIJO

*105 euros por pessoa*