

THAMEL

Life is beautiful, enjoy it with Thamel
 A vida é bela, desfruta-a com o Thamel
 जीवन सुन्दर छ । त्यो ठमेल संग रमाउनुहोस ।

A vida é bela, *desfruta-a* com o Thamel

जीवन सुन्दर छ । त्यो ठमेल संग रमाउनुहोस ।

THAMEL

Thamel Restaurant & Cocktails

BEM VINDO

Thamel é um bairro comercial localizado em Katmandu, capital do Nepal.

É o centro da indústria do turismo em Katmandu há mais de quatro décadas, começando nos dias hippies, quando muitos artistas vinham ao Nepal e passavam semanas em Thamel. É considerado como hotspot para o turismo dentro do vale de Katmandu.

Esperamos que disfrute da sua experiência no nosso restaurante, e que se sinta em casa. A nossa equipe está ao vosso serviço para fazer desta visita uma experiência especial.

WELCOME

Thamel is a commercial district located in Kathmandu, the capital of Nepal. It has been the center of the tourism industry in Kathmandu for over four decades, starting in the hippie days when many artists came to Nepal and spent weeks in Thamel. It is regarded as the hotspot for tourism within the Kathmandu Valley.

We hope you enjoy your experience in our restaurant, and that you feel at home.

Our team is at your service to make this visit a special experience.

ठमेलमा तपाईंलाई स्वागत छ ।

ठमेल नेपालको राजधानी काठमाडौंमा अवस्थित एक व्यापारिक क्षेत्र हो। हिप्पी लगायत धेरै कलाकारहरू नेपाल आएर ठमेलमा हप्ताहरू बिताएपछि सुरु भएको, यो क्षेत्र चार दशकभन्दा बढी समय देखि काठमाडौंको प्रमुख पर्यटकीय गन्तव्यको केन्द्रको रूपमा चिनिन्छ । हामी आशा गर्दछौं कि तपाईंले हाम्रो रेस्टुरेन्टमा आफ्नो अनुभवको आनन्द लिनुहुन्छ र घरको महसुस गर्नुहुन्छ। यहाँको भ्रमणलाई विशेष बनाउनको लागि हाम्रो टोली तपाईंको सेवामा तत्पर छ ।

THAMEL

Brunch and Linner

खाजा तथा दिउँसोको नाश्ताहरु

Brunch e Linner entre as 10:00 e as 19:00 / Brunch and Linner between 10am and 7pm

Entradas / Starters

खाजाहरु



Momo

5.50 €

Bolinhos de frango no vapor típicos do Nepal
Steamed nepalese style dumplings (chicken)



Momo Vegetariano

5.50 €

Bolinhos de vegetais no vapor típicos do Nepal
Steamed nepalese style dumplings (veggies)



Momo Crocante

7.00 €

Bolinhos de frango ou vegetarianos panados
Nepalese style crunchy dumplings



Pakoda de couve-flor

5.50 €

Cauliflower Pakoda



Coxinhas de Frango

9.00 €

Desossadas em molho asiático picante
Boneless chicken thighs in asian spicy sauce



Crepes Primavera Vegetarianos

7.00 €

Com molho de manga e caril
Vegetarian Spring rolls with mango and curry sauce

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian

 Spicy

 Sem Glútem / Gluten Free

THAMEL

Brunch and Linner

खाजा तथा दिउँसोको नाश्ताहरु

Brunch e Linner entre as 10:00 e as 19:00 / *Brunch and Linner between 10am and 7pm*

Entradas / Starters

खाजाहरु



Chamuças vegan com chutney de manga

6.50 €

Vegan Samosas with mango chutney



Bolinhos de peixe e camarão

9.00 €

Envolvidos em molho teriyaki e saladinha de feijão de soja

Fish and Shrimp balls in teriyaki sauce served with soya bean salad



Tiras de Frango

7.00 €

Panadas com molho de manga e caril

Chicken tenders with mango and curry sauce

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian

 Spicy

 Sem Glútem / Gluten Free

THAMEL

Brunch and Dinner

खाजा तथा दिउँसोको नाश्ताहरु

Tostas e especiais / Toats and specials



Mughlai Paratha

8.00 €

Pão achatado recheado com ovo, pimento e cebola - Acompanhado com salada
Flat bread stuffed with egg, bell peppers and onion - With salad on side



Crepes primavera em folha de arroz com vegetais Frango / Chicken (frango ou camarão) - Acompanhado com salada Camarão / Shrimp

7.00 €

9.00 €

Vietnamese fresh Spring rolls with veggies (chicken or shrimp) - With salad on side



Tosta de Cogumelos e Tofu

10.00 €

Em farinha de grão de bico com molho cremoso e cebola caramelizada
Toast of Mushrooms and Tofu in chickpea flour with creamy sauce and caramelized onion



Tosta de Frango

11.00 €

Em caril verde Tailandês com ovo escalfado
Green Thai chicken curry Toast with poached egg



Tosta de "Butter Chicken"

11.00 €

Tosta de frango com molho cremoso e cebola caramelizada
Butter chicken toast with creamy sauce and caramelized onion



Corn Dog

8.00 €

Inspirado na street food Coreana, corn dog é composto por uma salsicha e queijo cheddar
Inspired on Korean street food, corn dog is made with sausage and cheddar cheese

Brunch and Linner

खाजा तथा दिउँसोको नाश्ताहरु

Saladas / Salads



Salada Thai de noodles de "vidro"

9.50 €

Com ervas aromáticas e carne de porco em tempero cítrico e picante
Thai glass noodles salad with herbs, veggies and pork in a citrus and spicy sauce



Salada Aromatizada

Frango / Chicken 9.50 €

Frango ou tofu marinado sobre uma cama de verdes
Marinated Chicken or Tofu on a bed of greens

 Tofu / Tofu 9.50 €

Opções doces / Sweet options



Sandwich japonesa

5.00 €

De fruta e chantilly (morangos ou manga)
Japanese fruit sandwich (strawberries or mango)



Min Jiang Kueh

8.00 €

Panquecas típicas de Singapura recheadas com amendoim doce torrado e sementes de sésamo
Traditional Singapore pancakes with sweetened toasted Peanuts and sesame seeds

 Vegano / Vegan

 Vegetariano / Vegetarian

 Spicy

 Sem Glútem / Gluten Free

THAMEL

Brunch and Linner

खाजा तथा दिउँसोको नाश्ताहरु

Menu criança / Kids menu



Panqueca para criança com:

Kids Pancake with:

1 topping **7.00 €**

2 toppings **9.00 €**

À escolha entre mel, chantilly, fruta ou gelado

You can choose between honey, whipped cream, fruit or icecream



Tiras de frango

8.00 €

Tiras de frango panadas com arroz basmati

Chicken tenders, served with basmati rice



Corn Dog

8.00 €

Inspirado na street food Coreana, corn dog é composto por uma salsicha e queijo cheddar

Inspired on Korean street food, corn dog is made with sausage and cheddar cheese



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Spicy



Sem Glútem / Gluten Free

Entradas

STARTERS खाजाहर



Momo (5 un)

5.50 €

Bolinhos de frango no vapor típicos do Nepal

Steamed nepalese style dumplings (chicken)

Pode acrescentar mais um Momo por mais 1,10 €

You can add one extra Momo for 1,10 €



Momo Vegetariano

5.50 €

Bolinhos de vegetais no vapor típicos do Nepal

Steamed nepalese style dumplings (veggies)



Pakoda de couve-flor

5.50 €

Cauliflower Pakoda



Chamuças vegetarianas com chutney de manga (4 un)

6.50 €

Vegetarian Samosas with mango chutney

Pode acrescentar mais uma Chamuça por mais 1,50 €

You can add one extra Chamuça for 1,50 €

Entradas

STARTERS खाजाहर



Bolinhos de peixe e camarão

9.00 €

Envolvidos em molho teriyaki e saladinha de feijão de soja
Fish and Shrimp balls in teriyaki sauce served with soya bean salad



Coxinhas de Frango 🌶️

9.00 €

Desossadas em molho asiático picante
Boneless chicken thighs in asian spicy sauce



Crepes Primavera Vegetarianos (4 un)

7.00 €

Com molho de manga e caril
Vegetarian Spring rolls with mango and curry sauce
Pode acrescentar mais um Crepe por mais 1,50 €
You can add one extra Spring Roll for 1,50 €



Tiras de Frango

7.00 €

Panadas com molho de manga e caril
Chicken tenders with mango and curry sauce

Sopas grandes e saladas

BIG SOUPS AND SALADS सुप तथा सलादहरु



Salada Thai de noodles de "vidro" 🌿🌶️🌶️

9.50 €

Com ervas aromáticas, vegetais e carne de porco em tempero cítrico e picante
Thai glass noodles salad with fresh herbs, veggies and pork in a citrus and spicy sauce



Salada aromatizada 🌶️

Frango ou Tofu marinado sobre uma cama de verdes
Marinated Chicken or Tofu on a bed of greens

Frango / Chicken 9.50 €

🌿 Tofu / Tofu 9.50 €



Thukpa 🌶️

Sopa tradicional do Tibete de noodles
Tibetan noodles soup

Frango / Chicken 12.50 €

🌿 Vegetariana / vegetarian 12.50 €



Momo Thukpa 🌶️

Sopa tradicional do Tibete com Momos
Tibetan noodles soup, served with Momos

Frango / Chicken 13.50 €

🌿 Vegetariana / vegetarian 13.50 €

Extras

अतिरिक्त

3 Momos a acompanhar a refeição
3 Momos with the main dish

3.50 €

Ovo Estrelado a acompanhar a refeição
Fried egg with the main dish

1.00 €

1 taça com amendoim triturado
Small bowl with peanuts

0.75 €

1 fatia de pão tradicionalmente indiano Rotti
1 slice of typical indian bread Rotti

2.50 €

Daal - Sopa de lentilhas tipicamente nepalesa
Traditional nepalese soup of lentils

2.50 €

Os nossos molhos variam entre os
Our sauces goes between

0.50 e 1.00 €

Estes são complementos que pode adicionar em qualquer um dos seus pratos principais.
This are addons that you can apply to any of our main dishes.

🌿 Vegano / Vegan

🌿 Vegetariano / Vegetarian

🌶️ Spicy

🌾 Sem Glútem / Gluten Free

THAMEL

Pratos

MAINS प्रमुख परिकारहरु



Pad Thai 🌶️

Noodles de arroz salteados com vegetais e ovo
Stir-fried rice noodles with vegetables and egg

Frango / Chicken 13.50 €

Tofu / Tofu 14.50 €

Camarão / Schrimp 15.50 €

Vegetariano 12.50 €

Vegan 12.50 €



Arroz frito

Arroz basmati salteado com vegetais, milho doce, ovo e cebola frita

Stir-fried basmati rice with vegetables, sweet corn, egg and fried onion

Frango / Chicken 12.50 €

Tofu / Tofu 14.00 €

Camarão / Schrimp 14.50 €

Vegetariano 12.00 €

Vegan 12.00 €



Chow Mein 🌶️

Noodles chineses salteados com vegetais e ovo
Stir-fried chinese noodles with vegetables and egg

Frango / Chicken 13.50 €

Tofu / Tofu 14.50 €

Camarão / Schrimp 15.50 €

Vegetariano 12.50 €

Vegan 12.50 €



Pad Kra Pao 🌶️🌶️🌶️

Wok de frango com manjerição tailandês e malagueta acompanhado de arroz basmati e ovo frito.

Stir fried chicken with Thai basil, vegetables, and chili. Served with rice and fried egg.

15.50 €



Momo de 3 maneiras no vapor, frito e em caldo 🌶️

Momos de galinha ou vegetarianos servidos em 3 maneiras - ao vapor, fritos e em calda.

Chicken Momo or vegetarian Momo cooked in 3 ways - steamed, fried and in broth

14.50 €

🌱 Vegano / Vegan

🌿 Vegetariano / Vegetarian

🌶️ Spicy

🌾 Sem Glútem / Gluten Free

THAMEL

Pratos



Agri doce de Porco com Maracujá

15.50 €

Servido com arroz frito.

Sweet and sour pork with passionfruit. Served with fried rice.



Thamel Thali (Carne / Meat)

18.00 €

Prato nepalês que inclui diferentes tipos de caril – frango, vegetais, feijão de soja- chutney de manga, saag nepalês, daal e arroz basmati
Nepalese style meal consisting of different curries – chicken, vegetable, soya bean – mango chutney, Nepalese saag, daal and basmati rice



Thamel Thali Vegan

18.00 €

Prato nepalês que inclui diferentes tipos de caril – tofu, vegetais, feijão de soja- chutney de manga, saag nepalês, daal e arroz basmati
Nepalese style meal consisting of different curries – tofu, vegetable, soya bean – mango chutney, Nepalese saag, daal and basmati rice



Thamel Caril de Frango

14.50 €

Ao estilo nepalês servido com um acompanhamento à escolha
(arroz basmati, arroz frito ou vegetais salteados)

*Nepalese style chicken curry, served with a side dish of your choice
(basmati rice, fried rice or vegetables)*

Pratos

MAINS प्रमुख परिकारहरु



Thamel caril de vegetais

14.00 €

Ao estilo nepalês servido com um acompanhamento à escolha (arroz basmati, arroz frito ou vegetais salteados)
Nepalese style vegetable curry with Soy, served with a side dish of your choice (basmati rice, fried rice or vegetables)



Caril verde thai

15.50 €

Caril verde tailandês com frango, leite de côco, bambu, vegetais e 3 tipos de malaguetas. Servido com arroz basmati
Thai green curry – chicken, coconut milk, bambu, vegetables and 3 types of chillies. Served with basmati rice



Caril Cremoso de Camarão e Ananás

17.00 €

Com leite de coco. Servido com arroz basmati.
Creamy shrimp and pineapple curry, with coconut milk. Served with basmati rice.

Acompanhamentos

SIDE-DISHES सहायक परिकारहरु



Arroz basmati  
Basmati rice

2.00 €



Arroz frito 
Contém ovo. Opção Vegan, sob pedido
Fried rice. Vegan option, if requested

3.00 €



Vegetais com especiarias asiáticas  
Vegetables with asian spices

3.00 €



Arroz de Ananás 
Pineapple Rice

4.50 €



Daal - Sopa de lentilhas tipicamente nepalesa
Traditional nepalese soup of lentils

2.50 €

Menu crianças

KIDS MENU बच्चाहरुको मेनु



O meu primeiro Pad Thai *My First Pad Thai*

8.00 €

Noodles de arroz salteados com frango, ovo e molho de pad thai vegan
Stir-fried rice noodles with chicken, egg and pad thai vegan sauce



Tiras de frango

8.00 €

Tiras de frango panadas com arroz basmati
Chicken tenders, served with basmati rice



Corn Dog

8.00 €

Inspirado na street food Coreana, corn dog é composto por uma salsicha e queijo cheddar
Inspired on Korean street food, corn dog is made with sausage and cheddar cheese

Sobremesas

DESSERTS मिठाई तथा डेजटहरु



Meethi Bundi



7.00 €

Gotas de farinha de grão envolvidas em iogurte com dip de menta e romã
Grain flour sweets wrapped in yogurt with mint and pomegranate dip



Arroz glutinoso de Manga



7.00 €

Mango sticky rice



Gulab Jamon



6.00 €

Servido com bola de gelado
Gulab Jamon with ice-cream



Nab Vam



7.00 €

Pérolas coloridas de tapioca com calda de leite de côco e frutas
Colorful tapioca pearls with coconut milk syrup and fruits



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Spicy



Sem Glútem / Gluten Free

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Cocktails

COCKTAILS ककटेलहरु

Para abrir o apetite, e perfeitos para complementar a sua refeição, refresque o seu paladar com um dos nossos cocktails exclusivos

To whet your appetite, perfect to complement your meal, refresh your palate with one of our signature cocktails

Spritz Pokhara Punch 10.00 €

Gin Opíhr; alecrim; toranja e Prosecco
Opíhr Gin; rosemary; grapefruit and Prosecco

Gurkha Daiquiri Delight 10.00 €

Rum Diplomático Planas; Flor de Sabugueiro e Lima
Diplomático Planas, Elderflower and lime

Día de Los Muertos 10.00 €

Tequila Jose Cuervo Reposado, côco, manga e cítrico
Sierra Tequila, coconut, mango and citrus

Kathmandu by Night 12.00 €

Vodka Zubrówka, Yuzu, cítrico, funcho e Kombucha Hortelã
Zubrowka Vodka, Yuzu, citrus, fennel and Mint Kombucha

Canaïma Yeti's Refresher 10.00 €

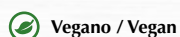
Gin Canaïma; Diplomático Planas; Grand Marnier; Amendoa e cítricos
Canaïma Gin; Diplomático Planas; Grand Marnier; Almond and citrus

Everest Garden 10.00 €

Vodka Zubrówka; cítrico; pepino e hortelã
Zubrowka Vodka; citric; cucumber and mint

Nepal Passion Sunrise 10.00 €

Gin Nordés; maracujá; baunilha; cardamomo
Nordés Gin; passion fruit; vanilla and cardamom



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Cocktails

COCKTAILS ककटेलहरु

Sandeman Breeze  **11.00 €**

Porto Sandeman; pêssego, limão e pepino
Sandeman Port; peach; lemon and cucumber

Thamel with an Attitude  **12.00 €**

Gin Roku, yuzu, manga, flor de sabogueiro, cítrico, timur e soda
Roku Gin, yuzu, mango, elder flower, citrus, timur and soda

Karma  **11.00 €**

Gin Greenall's, maracujá, cítrico e soda
Greenall's Gin, passion fruit, citrus and soda

Dancing Monk  **10.00 €**

Vodka Zubrówka, lichia, arandos e cítrico
Zubrowka Vodka, lychie, cranberry and citrus

Cocktails para após a refeição

Brinde no final da sua refeição com um dos nossos cocktails exclusivos,
perfeitos para ajudar na digestão

After-meal cocktails

*Toast at the end of your meal with one of our signature cocktails,
perfect for helping in your digestion*

Pode ainda pedir um Cocktail Clássico por 10,00 €
You can ask an Classic Cocktail for 10,00 €

Thamel Espresso Martini **11.00 €**

Gin Nº3; licor de café e café expresso
Nº3 Gin; coffee liqueur and expresso coffee

Yak n' Yeti Cancha **11.00 €**

Rum Diplomático Reserva Exclusiva; lima e Água de mel
Diplomático Reserva Exclusiva; lime and water of honey

Mocktails

ALCOHOL FREE मकटेलहरु (मदिरा रहित)

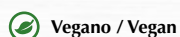
Meero Maya  **7.00 €**

Banana, leite de soja, frutos secos e canela

Banana, soy milk, nuts and cinnamon

Memphis Vibe  **8.00 €**

Morango fresco, kiwi fresco e manjericao
Fresh strawberry, fresh kiwi and basil



Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Gins

जिन

Greenall's London dry Zest de Lima / Lime Zest	8.00 €
Greenall's Wildberry Frutos Vermelhos / Red Fruits	10.00 €
Nordés Zest de Laranja / Orange Zest	10.00 €
Canaima Zest de Toranja / Grapefruit Zest	10.00 €
Opihr Zest de Laranja / Orange Zest	10.00 €
Roku Zest de Limão / Lemon Zest	12.00 €
Le Tribute Zest Toranja / Grapefruit Zest	12.00 €
Bulldog Zest de lima / Lime Zest	9.00 €
Hendricks Pepino / Cucumber	11.00 €

As nossas vendas de Canaima Gin revertem para apoiar ongs que trabalham para melhorar a qualidade de vida das comunidades indígenas e o reflorestamento da Amazônia.
Our sales of Canaima Gin donate to support ongs that work to improve the quality of life of indigenous communities and reforestation in the Amazon.

Outras bebidas

OTHER DRINKS अन्य पेय पदार्थहरू

Refrigerantes / Sumos Soft Drinks / Juices Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Laranja, Fanta Ananás, Sprite, Guaraná e etc	2.50 €
Chá Frio Caseiro Home made ice tea	3.00 €
Limonada caseira Home made lemonade	3.00 €
Sumo Natural de laranja Fresh Orange Juice	4.00 €
Limonada de Gengibre Novidade Ginger Lemonade	4.00 €
Chocolate Quente Novidade Hot Choco	3.00 €

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Águas

WATER पानी

Garrafa Vitalis / Pedras

Água 33cl <i>Water 33 cl</i>	1.70 €
Água das Pedras 25cl <i>Sparkling Water 25 cl</i>	2.00 €
Água das Pedras com sabores 25cl <i>Flavored Sparkling Water 25 cl</i>	2.50 €
Água 1,5l <i>Water 1,5 l</i>	3.50 €

Garrafa Thamel

Águas com ou sem gás
Water with or without gas

Preocupados com a nossa pegada ecológica e ambiental, o Thamel utiliza a marca de filtragem EAU.
Because we care for our environment, Thamel uses the filtration brand EAU.

Pode levar a sua garrafa de água 0,75 de recordação por apenas 15€.
You can take your 0,75 souvenir bottle of water for just 15€.

Água Thamel 37,5cl <i>Water 37,5 cl</i>	1.70 €
Água 75cl SEM GARRAFA TAKE AWAY (reutilizável) <i>Water 75 cl WITHOUT BOTTLE TAKE AWAY (reusable)</i>	2.50 €
Água 75cl COM GARRAFA TAKE AWAY (reutilizável) <i>Water 75 cl WITH BOTTLE TAKE AWAY (reusable)</i>	4.00 €
Água 75cl REFILL GARRAFA TAKE AWAY (reutilizável) <i>Water 75 cl REFILL BOTTLE TAKE AWAY (reusable)</i>	1.70 €

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Kombuchas

KOMBUCHAS कम्बुचा

Um agradável chá fermentado, com base numa mistura de chá verde e preto. A fermentação transforma o chá numa bebida viva, levemente gaseificada, com vitaminas, minerais e enzimas benéficas à saúde digestiva.

A pleasant fermented tea, based on a mixture of green and black tea. Fermentation transforms tea into a lively, slightly carbonated drink, with vitamins, minerals and enzymes beneficial to digestive health.

Aquela Kombucha - Citrus Tropical 3.50 €

Com uma leve infusão de lúpulos que lhe conferem notas sensoriais cítricas e frutadas.

Aquela Kombucha - Gengibre 3.50 €

O picante do gengibre desperta as papilas, e contrabalança com o agridoce da fermentação, complementa e acrescenta complexidade.

Aquela Kombucha - Hortelã Pimenta 3.50 €

Este sabor familiar conjugado com a incrível acidez da Kombucha coloca a descoberto notas herbais mais aromáticas.

Bebidas Quentes

HOT DRINKS तातो पेय पदार्थहरु

Chá Massala 2.50 €

Massala Tea

Chá dos Himalaias com leite 2.50 €

Himalayan Tea with milk

Chá Verde 2.50 €

Green Tea

Chá de Darjeeling (Chá Preto) 2.50 €

Darjeeling Tea

Café expresso / Abatanado 1.30 €

Espresso

Café expresso descafeinado 1.50 €

Decaf Coffee

Americano / Duplo 2.50 €

American Coffee / Double

Pingo / Pingado 1.50 €

Small coffee with milk

Caffe Latte 2.50 €

Coffee with milk

Caffe Latte com leite de soja 3.00 €

Coffee with soy milk

Cappuccino 3.00 €

Cappucino com leite de soja 3.50 €

Café Macchiato 4.50 €

Café Macchiato com leite de soja 5.00 €

Macchiatto with soy milk

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Cervejas Importadas

IMPORTED BEERS आयतीत बियरहरु

Lukla - Nepal

4.00 €

Uma Lager Premium vinda diretamente do Nepal para as nossas mesas. Inspirado pela receita tradicional de cervejeiros Nepaleses.

Sidras

CIDERS साइडर

Sidra Somersby Maça 0,30 cl

2.50 €

Apple Cider Somersby

Sidra Somersby Amoras 0,30 cl

3.30 €

Blackberry Cider Somersby

Cervejas Nacionais

NATIONAL BEERS राष्ट्रिय बियरहरु

Nortada Lager *

0,20 cl 2.20 € 0,40 cl 3.80 €

Super Bock *

0,20 cl 2.70 € 0,40 cl 4.20 €

Nortada Lager

3.50 €

Nortada THAMEL Dark Lager

4.00 €

Super Bock Sem Alcool

3.50 €

* Cerveja de Pressão / Tap Beer

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Sangrias

SANGRIAS साङ्ग्रीयाहरु

Sangria Sparkling Rose 	20.00 €
Vodka; Gin; hortelã; cítricos; frutos vermelhos e Sparkling Rose <i>Vodka, Gin, mint, citrus, red fruits and Sparkling Ros</i>	
Sangria Green Affair Branca 	20.00 €
Vodka, hortelã; cítricos; pepino; maçã verde e Vinho Branco <i>Vodka; mint; citrus; cucumber; green apple and White Wine</i>	
Sangria Frutos Vermelhos Rose 	20.00 €
Gin Pink; hortelã; cítricos; frutos vermelhos e Vinho Rose <i>Gin Pink; mint, citrus, red fruits and Rose Wine</i>	
Sangria Passion 	20.00 €
Gin, maracujá, hortelã, cítricos e Vinho Branco <i>Gin, passion fruit, mint, citrus and White Wine</i>	
Sangria Cerveja 1L 	20.00 €
Vodka Absolut e Rum Bacardi. Contém maracujá <i>Vodka Absolut e Rum Bacardi. with passion fruit</i>	
Sangria a copo 	7.00 €
<i>Glass of Sangria</i>	

Vinho do Porto

PORT WINE पोर्तो वाईनहरु

Casa Ferreira White	5.00 €
Casa Ferreira Lágrima	4.00 €
Casa Ferreira Tawny	4.00 €
Casa Ferreira Ruby	5.00 €
Casa Ferreira Tawny 10 years	7.00 €

SANGRIA

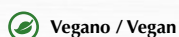
Sangria é uma bebida alcoólica refrescante, popular em países como Espanha e Portugal, feita geralmente com vinho tinto ou branco, frutas picadas, açúcar, sumo de frutas e água com gás ou refrigerante. A sangria é servida gelada em copos com gelo e é uma bebida popular em festas e eventos sociais, especialmente durante o verão. É uma bebida muito versátil e pode ser feita com diferentes tipos de frutas e bebidas alcoólicas.

Sangria is a refreshing alcoholic drink, popular in countries like Spain and Portugal, usually made with red or white wine, chopped fruit, sugar, fruit juice and sparkling water or soda. Sangria is served chilled in glasses filled with ice and is a popular drink at parties and social events, especially during the summer. It is a very versatile drink and can be made with different types of fruits and alcoholic beverages.

VINHO DO PORTO

O **vinho do Porto** é um vinho fortificado produzido na região do Douro, em Portugal. Ele é caracterizado por ser doce e rico em sabor, com uma graduação alcoólica mais elevada do que os vinhos tradicionais. É um vinho envelhecido em barris de carvalho por períodos de tempo variáveis, que podem ser de 2 anos para os Portos mais jovens, até mais de 40 anos para os Portos mais antigos e refinados. O vinho do Porto é apreciado como aperitivo ou digestivo e é considerado um dos vinhos mais famosos e prestigiados do mundo, e muitos produtores de vinho em todo o mundo se inspiram no método de produção do vinho do Porto.

Port wine is a fortified wine produced in the Douro region of Portugal. It is characterized by being sweet and rich in flavor, with a higher alcohol content than traditional wines. It is a wine aged in oak barrels for variable periods of time, which can be from 2 years for the youngest Ports, to over 40 years for the oldest and most refined Ports. Port wine is enjoyed as an aperitif or digestif and is considered one of the most famous and prestigious wines in the world, and many winemakers around the world are inspired by the Port wine production method.



Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Vinhos

WINE वाईनहरु

Vinho Tintos

Esteva (Douro)

15.50 €

Um vinho atrativo e elegante, que alia carácter e versatilidade a uma escolha acessível para o dia-a-dia.

An attractive and elegant wine, which combines character and versatility an affordable choice for everyday use.

Papa Figos (Douro)

17.50 €

De cores vivas e atraentes o Papa Figos é uma das aves mais raras do Douro. Vinho elegante vibrante, clássico, mas moderno com a qualidade do Douro.

With its bright and attractive colors, the Papa Figo is one of the rarest birds from the Douro. Vibrant elegant wine, classic but modern with the Douro quality.

Melange á Trois (Dão)

16.50 €

Mélange à 3 transmite a modernidade à Quinta de Carvalhais, uma mistura de três castas "Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alfrocheiro" para obter um vinho moderno, irreverente e divertido. *Mélange à 3 transmits modernity to Quinta de Carvalhais, a mixture of three varieties "Tinta Roriz, Touriga Nacional and Alfrocheiro" to obtain a modern, irreverent and fun wine.*

Trinca Bolotas (Alentejo)

16.50 €

É o único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa. Pela forma como marca a paisagem e preserva o bosque mediterrânico da região, é património do Alentejo. É também um tesouro gastronómico, e um convite ao prazer. Ao associá-lo a este vinho, combinamos à mesa dois símbolos maiores do Alentejo.

It is the only surviving herding pig in Europe. For the way it marks the landscape and preserves the Mediterranean forest of the region, is Alentejo's heritage. It is also a gastronomic treasure, and an invitation to pleasure. By associating it with this wine, we combine it at the table two major symbols of Alentejo.

Silk and Spice (Portugal)

20.00 €

A homenagem ao sentido de aventura, conhecimento e coragem dos marinheiros portugueses que exploraram o mundo no século XV e abriram as rotas comerciais da seda e das especiarias entre a Europa e a Ásia. *A tribute to the sense of adventure, knowledge and courage of the Portuguese sailors who explored the world in the 15th century and opened up trade routes for silk and spices between Europe and Asia.*

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Vinhos

WINE वाईनहरु

Vinho Branco

Planalto (Douro)

15.50 €

Uma das maiores referências de vinho branco na Região Demarcada do Douro.

One of the greatest white wine references in Douro Demarcated Region

Papa Figos (Douro)

17.50 €

A fêmea do Papa Figos, uma ave rara do Douro vestida de tons esverdeados, uma imagem perfeita.

The female of the Papa Figos, a rare bird from the Douro dressed in Greenish tones, a perfect picture.

Melange á Trois (Dão)

16.50 €

Mélange à 3 transmite a modernidade de Carvalhais, uma mistura de ideias, talento e ousadia.

Mélange à 3 conveys the modernity of Carvalhais, a mixture of ideas, talent and daring.

Trinca Bolotas (Alentejo)

16.50 €

O Vinho Trinca Bolotas branco é um vinho alentejano, perfeito para refrescar o seu dia. A frescura e volume, fazem deste vinho um excelente e versátil companheiro à mesa.

Trinca Bolotas white wine is an Alentejo wine, perfect to freshen up your day.

The freshness and volume makes this wine an excellent and versatile companion at the table.

Vinho Rose

Papa Figos (Douro)

17.50 €

Este rosé nasce de uvas tintas delicadamente prensadas, herdando assim a estrutura do Papa Figos Tinto e a leveza do Papa Figos Branco.

This rosé is born from delicately pressed red grapes, inheriting thus the structure of Papa Figos Red and the lightness of Papa Figos White.

Quinta de Carvalhais (Dão)

19.00 €

Quinta dos Carvalhais Colheita Rosé é o um vinho do Dão de excepcional qualidade, expoente máximo da elegância e riqueza.

Quinta dos Carvalhais Colheita Rosé is a Dão wine of exceptional quality, maximum exponent of elegance and richness.

Sossego (Alentejo)

15.50 €

Haja calma, tempo e quietude para apreciar à mesa o corpo e a alma da Vidigueira. Haja Sossego Alentejano para criar espaço na agitação do dia-a-dia e sentir a singularidade das planícies onduladas da Herdade do Peso, esse lugar único onde nasce este vinho.

Oiça-o, respire-o, saboreie-o sem pressas.

Let there be calm, time and stillness to appreciate the body and the soul at the table.

There is Quiet Alentejo to create space in the hustle and bustle of everyday life and feel the uniqueness of the plains undulating slopes of Herdade do Peso, the unique place where this wine is born. Listen to it, breathe it, taste it without rushing.

Vinhos Premium sob consulta
Premium wines on request

THAMEL

Menu de Bebidas

DRINKS MENU

Vinhos

WINE वाईनहरु

Vinho Verde

Alvarinho Reserva

16.50 €

Os domínios de Azevedo datam do século XI por doação real à família Azevedo. Nas vinhas e adega desta imponente propriedade, cuja misteriosa torre permanece intocada desde o séc. XV, honra-se a história com a criação dos melhores vinhos.

The domains of Azevedo date back to the 11th century by royal donation to the Azevedo family. In the vineyards and cellar of this imposing property, whose mysterious tower has remained untouched since the 16th century. XV, honors the history with the creation of the best wines.

Loureiro Alvarinho

16.00 €

Da exuberância floral do Loureiro e do corpo aveludado da casta Alvarinho, nasce um romance clássico, reflexo da Região dos Vinhos Verdes. Um casamento perfeito, celebrado até hoje na intemporal Quinta da Aveleda.

From the floral exuberance of the Loureiro and the velvety body of the variety Alvarinho, a classic novel is born, a reflection of the Region of Green Wines. A perfect marriage, celebrated until today in the timeless Quinta da Aveleda.

Espumantes

Cinzano Pro Spritz

19.00 €

Concebida pelos enólogos de Cinzano para garantir a experiência Aperol Spritz, esta mistura de vinho espumante seco feita à medida é fresca, efervescente, delicada e frutada, com a maior parte dos aromas de maçã e pêra. Destinado a ser apreciado jovem e bem refrigerado em Aperol Spritz, ou mesmo em cocktails com frutas complementares, Cinzano Pro-Spritz é perfeito para compartilhar com os amigos.

Conceived by Cinzano winemakers to guarantee the experience Aperol Spritz, this custom-made dry sparkling wine blend is fresh, effervescent, delicate and fruity, with most of the apple and pear aromas. Destined to be enjoyed young and well chilled in Aperol Spritz, or even in cocktails with fruit complementary, Cinzano Pro-Spritz is perfect for sharing with friends.

Anna de Codorníu

22.00 €

Anna é enriquecida pelo estágio durante um período superior a 15 meses, o que torna Anna Blanc de Blancs Reserva cava de excelência. Pureza, vivacidade e feminilidade definem essa cava, e a combinação de Chardonnay com as três uvas clássicas, Parellada, Xarel·lo e Macabeo, se destaca como uma cava espumante e muito fresca dos aromas frutados e florais de seu envelhecimento.

Anna is enriched by the internship over a longer period to 15 months, which makes Anna Blanc de Blancs Reserva cava de excellence. Purity, vivacity and femininity define this cava, and the combination of Chardonnay with the three classic grapes, Parellada, Xarel·lo and Macabeo, stands out as a cava sparkling and very fresh with the fruity and floral aromas of your aging.

Vinho a copo

Tinto, Branco ou Rosé

4.00 €

Taxa de Rolha

6.00 €

Vinhos Premium sob consulta
Premium wines on request

THAMEL

Espirituosas
SPIRIT DRINKS रक्सीहरु

Vodka

Absolut	9.00 €
Grey Goose	10.00 €
Stolichnaya	7.50 €
Zubrówka	7.50 €

Whisky

Bushmills	7.50 €
Jameson	7.50 €
Ballantines	7.50 €
Four Roses	10.00 €
Maker's Mark	10.00 €
Nikka Days	10.00 €
Nikka from the Barrel	15.00 €
Black Label	10.00 €
Jack Daniels	10.00 €
Jack Daniels Honey	10.00 €
Jack Daniels Fire	10.00 €
Woodford Reserv	11.00 €

Cognac

Hine	12 .00 €
-------------	-----------------

Aperitivo / Aperitive

Aperol Spritz	7.50 €
Campari	6.00 €

Agua Ardente

CRF	6.00 €
------------	---------------

Espirituosas
SPIRIT DRINKS रक्सीहरु

Vermutes

Martini Rosso	6.00 €
Martini Extra Dry	6.00 €
Martini Bianco	6.00 €

Licores / Liquor

Jagermeister	6.00 €
Baileys	6.00 €
Licor Beirão	6.00 €
Amêndoa Amarga	6.00 €
Frangelico	6.00 €
Khalua	6.00 €
Disaronno	6.00 €
Tia Maria	6.00 €
Villa Massa	6.00 €
Grand Marnie	9.00 €

Rum

Bacardi	7.50 €
Bacardi Spiced	8.50 €
Captain Morgan	9.00 €
Diplomático Reserva	13.00 €

Tequilla

Espolón	10.00 €
Jose Cuervo Especial	7.50 €

Cachaça

Anumará	7.50 €
----------------	---------------

Pisco

1615	9.00 €
El Gobernador	9.00 €

Shots sob consulta