

爱都小厨



MANDARIM



沉浸在一场味觉之旅中，它提醒我们，只要拥有平衡、耐心和创造力，即使是最简单的食材也能被转化为非凡的美味。





**Mergulhe numa viagem de sabores que nos lembra que, com equilíbrio, paciência e criatividade, até os ingredientes mais simples podem transformar-se em algo extraordinário.**

Immerse yourself in a journey of flavors that reminds us that, with balance, patience, and creativity, even the simplest ingredients can be transformed into something extraordinary.

## TAILÂNDIA

-  泰国冬阴功  
 Sopa Tom Yum de Camarão  
 Tom Yum Gong  
15,00 €
- 

## SINGAPURA

-  新加坡炒虾  
 Camarão ao estilo de Singapura  
 com Arroz Branco  
 Singapore-style Shrimp with White Rice  
32,00 €

## MALÁSIA

-  马来咖喱鱼  
Caril de Peixe ao estilo da Malásia  
Malaysian Fish Curry  
30,00 €

-  马来喇沙米粉  
 Laksa com Massa de Arroz Fina  
 Laksa with Rice Vermicelli  
 15,00 €

## ÍNDIA

-  印度提味马萨拉鸡  
 Frango Tikka Masala  
Chicken Tikka Masala  
16,00 €

## INDONÉSIA

-  印尼炒饭  
 Arroz Frito Nasi Goreng  
 Nasi Goreng  
 15,00 €

## TAILÂNDIA

-  泰国金边粉  
 Massa de Arroz Frita com Camarões  
 Pad Thai  
 16,00 €

-  泰国打抛鸡  
 Frango Salteado com Manjeriçao e Piri-piri  
 Pad Kra Pao Chicken  
 15,00 €
- 

## SOBREMESA DESSERT 甜点

-  斑兰叶马来糕  
 Bolo de Camadas de Pandan da Malásia  
Malaysian Pandan Layer Cake  
8,00 €



Pouco Picante  
Mild Spicy  
辛辣



Picante  
Spicy  
辛辣的



Glúten  
Gluten  
麸质



Porco  
Pork  
猪肉



Marisco  
Shellfish  
貝類



Vegetariano  
Vegetarian  
素食



Ovo  
Egg  
蛋



Nozes  
Nuts  
堅果



Cogumelo  
Mushroom  
菇



Laticínio  
Dairy  
乳製品