CASA
DO
LAGO
BY SOI

Couvert Pickles, sweet chilli de abacaxi e hóstia de camarão	5	*Couvert* *Pickles, pineapple sweet chilli and shrimp cracker*
ENTRADAS		***STARTERS***
Spring Rolls, Molho Sweet Chilli de Abacaxi e Açafrão Rolinhos tailandeses crocantes, recheados com vegetais salteados	10	*Spring Rolls, Pineapple Sweet Chili Sauce and Saffron* *Crispy Thai rolls filled with stir-fried vegetables*
Crackers de Arroz e Corvina Crocante de arroz, corvina fumada, molho barbecue Tailandês	19	*Fish Rice Crackers* *Crispy rice, smoked croaker, Thai barbecue sauce*
Nan Pla de Atum Atum, lima e malaguetas secas, molho holandês, banana pão	28	*Tuna Nan Pla* *Tuna, lime and dried chilies, hollandaise sauce, plantain*
Gyosas de Vegetais Dumplings de vegetais salteados no wok com sweet chilli de abacaxi	16	*Vegetable Gyozas* *Wok fried vegetable dumplings with sweet pineapple chili*
Gyosas de Frango Dumplings de frango, glaze de hoisin de morango	16	*Chicken Gyoza* *Chicken dumplings, strawberry hoisin glaze*
Korean Pork Ribs Tiras de porco grelhadas com pasta de gochujang	26	*Korean Pork Ribs* *Grilled pork ribs with gochujang paste*
Pastrami Green Tacos Tacos de alface, pastrami de brisket e kimchi de amendoim	22	*Pastrami Green Tacos* *Lettuce tacos, brisket pastrami and peanut kimchi*
ESCOLHAS DO CHEF		***CHEF'S CHOICES***
*Caril Verde de Vegetais Caril, leite de coco, erva-príncipe e vegetais grelhados	20	*Vegetable* Green Curry* *Curry, coconut milk, lemongrass and grilled vegetables*
Salada Tailandesa Crocante Papaia verde, fruta exótica, molho de tamarindo e lima	22	*Crispy Thai Salad* *Green papaya, exotic fruit, tamarind and lime sauce*
Adicione: Atum Bluefin Camarão de Casca Mole Frango	 +9 +6 +5	*Add:* *Bluefin Tuna* *Soft-shell Shrimp* *Chicken*
*Garoupa com Caril Chakran Garoupa, leite de coco, gengibre, arroz de jasmim	32	*Chakran Curry Grouper** *Grouper, coconut milk, ginger, jasmin rice*
*Borrego Massaman Pernil de borrego, molho de ostra e caril massaman	35	*Massaman Lamb** *Lamb shank, oyster sauce and massaman curry*
Tom Yum Goong Sopa Tailandesa perfumada com erva-príncipe, marisco e noodles	25	*Tom Yum Goong* *Fragrant Thai soup with lemongrass, seafood and noodles*
*Caril Panang com Lagosta Lagosta grelhada, caril, erva-príncipe, chili seco, amendoim, coco e manjericão	70	*Panang Curry & Lobster** *Grilled lobster, curry, lemongrass, dried chili, peanuts, coconut, and basil*
*Kung Pao Beef Ribeye no wok, lichia e chili fermentado	25	*Kung Pao Beef** *Wok fried ribeye with lychee and fermented chili*
*servidos com arroz de jasmim		**served with jasmine rice*
SOBREMESAS		***DESSERTS***
Mousse de Chocolate	10	*Chocolate Mousse*
Gelado Tailandês	10	*Thai-style Ice Cream*
SOl loco Crumble, gelado de yuzu e coco, merengue de kaffir e ganache de toblerone	11	*SOl loco* *Crumble, yuzu and coconut ice cream, kaffir meringue, and toblerone ganache*
Fruta Exótica	9,5	*Exotic Fruit*

Os preços em € incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015. Para consultar a lista de alergénios, por favor consulte a nossa equipa. Uma taxa opcional de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído ao pessoal.

Prices in € include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including the cover charge, may be charged if it is not requested by the customer or if it is left unused by the customer. In accordance with Decree-Law No. 10/2015. To consult the list of allergens, please consult our team. A 10% optional fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff.