

NEPTUNUS

COUVERT

- Bread variety, flavoured butter, marinated olives and extra virgin olive oil 4
Variedade de pão, manteiga composta, azeitonas marinadas e azeite virgem
- Traditional bread bolo do caco with garlic butter 4
Bolo do caco com manteiga de alho

BE LOCAL

- Limpets with garlic and lemon, traditional bread with garlic butter 12
Lapas com alho e limão, bolo do caco com manteiga de alho
- Black scabbard fish goujons, french fries with garlic and oregano, traditional escabeche sauce, tomato and shallot salad 17
Goujons de espada, batata frita com alho e orégãos, molho escabeche, salada de tomate e chalotas
- Sautéed tuna "Bulhão pato", roasted potatoes and vegetables 17
Atum à bulhão pato, batata assada e legumes
- Tuna steak, roasted sweet potato, spinach and gremolata sauce 20
Bife de atum, batata doce assada, espinafres e molho gremolata

SNACKS

- Vegetarian club sandwich, lettuce, tomato, avocado, tofu with pesto sauce 11
Sanduiche club vegetariano, alface, tomate, abacate, tofu com pesto
- Club sandwich with lettuce, cheese, tomato, egg, bacon and chicken breast 11
Sanduiche Club com alface, queijo, tomate, ovo, bacon e peito de frango
- Mini beef burgers, quail egg, bacon, cheddar cheese, tomato and lettuce (2 uni) 13
Mini hambúrgueres de vaca, ovo de codorniz, bacon, queijo cheddar, tomate e alface (2 uni)
- Brazilian picanha steak in traditional bread bolo do caco, garlic butter, french fries with garlic and oregano 14
Prego de picanha em bolo do caco, manteiga de alho, batata frita com alho e orégãos

**Seitan burger with barbecue sauce,
grilled vegetables and sweet chilli** 14
*Hambúrguer de seitan com molho barbecue,
legumes grelhados e sweet chilli*

**Smoked salmon, nordic bread,
cream cheese with lime, horseradish and chives** 16
*Salmão fumado, pão nórdico, pepino,
queijo creme com lima, rábano e cebolinho*

STARTERS // ENTRADAS

**Fish soup, aioli sauce, tapenade,
herb and garlic melba toasts** 9
*Sopa de peixe, molho aioli, tapenade
e tostas finas de ervas e alho*

**Classic Ceasar salad with romaine lettuce,
garlic croutons, anchovies, boiled egg
and parmesan cheese** 11
*Salada Caesar clássica com alface romana,
croutons de alho, anchovas, ovo cozido
e lascas de parmesão*

**Greek salad with feta cheese, black olives,
bell peppers, cucumber, tomato, red onion,
oregano, avocado and lettuce** 12
*Salada grega com queijo feta marinado, azeitonas
pretas, pimentos, pepino, tomate, cebola roxa,
orégãos, abacate e alface*

**Salad of avocado, mango, tomato, cucumber,
onion and curd cheese from Santo da Serra** 12
*Salada de abacate com manga, tomate, pepino, cebola
e requeijão do Santo da Serra*

**Spicy tuna tartare, avocado
and wonton chips** 13
*Tártaro de atum picante, abacate
e chips de wonton*

**Niçoise salad with grilled tuna fish,
quail egg, new potatoes, cherry tomatoes,
black olives, red onion, green beans,
marinated anchovies** 15
*Salada Niçoise com atum grelhado,
ovo de codorniz, batata nova, tomate cereja,
azeitonas pretas, cebola roxa, feijão verde,
anchova marinada*

**Crispy kataifi shrimps, arugula, mango
and kimuchi sauce** 15
*Camarões em massa kataifi, rúcula,
molho de manga e kimuchi*

Spicy Thai chicken salad with cucumber, avocado, tomato and onion 17

Salada picante de frango Thai com pepino, abacate, tomate e cebola

Roastbeef salad with Alentejo pork copita, croutons and horseradish sauce 18

Salada de rosbife com copita de porco alentejano, croutons e molho de rábano

MAIN COURSE // PRATOS PRINCIPAIS

Vegetables and chickpeas curry, jasmine rice, mango chutney and papadums (V) 12

Caril de legumes e grão, arroz jasmim, chutney de manga e pappadums (V)

Fish curry, jasmine rice, mango chutney and papadums 21

Caril de peixe, arroz jasmim, chutney de manga e pappadums

Fish skewers, vierge sauce, sautéed vegetables and potatoes, garden salad 24

Espetadas de peixe, molho vierge, legumes e batata salteada, salada da horta

Duck leg confit, mediterranean couscous and a cherry sauce 22

Perna de pato confitado, cuscuz mediterrânico e molho de cereja

Sautéed scallops, lime and asparagus risotto 26

Vieiras salteadas, risoto de lima e espargos

Shrimp and fish cataplana 26

Cataplana de peixe e camarão

Grilled beef, boerewors, lamb carré, chicken leg, sautéed potatoes or roasted sweet potatoes, coleslaw, grilled corn on the cob with garlic butter and a sweet chilli sauce 26

Grelhada de bife, boerewors, carré de borrego, perna de frango, batata salteada ou batata doce assada, maçaroca grelhada com manteiga de alho e molho sweet chilli

***Grilled tiger prawn, citrus herb butter, coconut jasmine rice, ginger, lemon grass, peanut and chilli** 35

**Camarão tigre grelhado, manteiga de ervas e citrinos, arroz jasmim de coco, gengibre, citronela, amendoim e pimenta da terra*

*Grilled carabineiro, sun dried tomato, saffron and arugula risotto 42

*Carabineiro grelhado, risoto de tomate seco, açafraão e rúcula

Fresh fish from the harbour per kg
(price on request)

Peixe fresco da lota ao kg (preço sob consulta)

**Fresh seafood per kg (price on request)

**Marisco fresco ao kg (preço sob consulta)

*A HB supplement of €14 per person is applicable

*É aplicável um suplemento de HB de 14€ por pessoa

**Not included in the HB options

**Não incluído nas opções de HB

DESSERTS // SOBREMESAS

Tangerine tiramisu // Tiramisu de tangerina 7

Banoffee pie // Tarte banoffee 7

Lime cheesecake, mint
and strawberries sauce 9

Cheesecake de lima, molho de morangos
e hortelã

Sliced fruit // Fruta laminada 8

Ice cream selection // Seleção de gelados

1 scoop // 1 bola 4

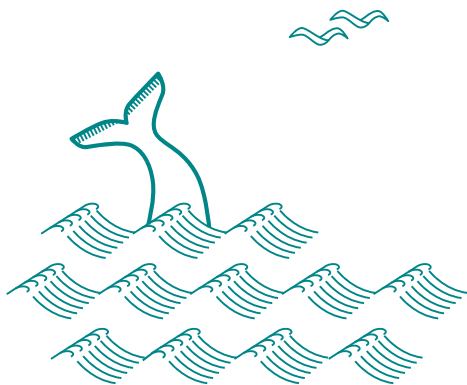
2 scoops // 2 bolas 5

3 scoops // 3 bolas 6

HALF BOARD

Select an option of 1 couvert, 1 soup or starter,
1 fish or meat or cuts with sides dishes and sauces
and 1 dessert

Escolha uma opção de 1 couvert, 1 sopa ou entrada, 1
peixe ou carne ou cortes com guarnições e molhos e 1
sobremesa



DRINKS // BEBIDAS

Cocktails

- Ginger Spiced Mojito** 8
Bacardi spiced rum, ginger syrup, mint leaves, lime juice and soda
Rum Bacardi spiced, xarope de gengibre, folhas de hortelã, sumo de lima e soda
- Tropical Caipi** 8
Cachaça, Passoã liqueur, mango syrup and grapes
Cachaça, licor Passoã, xarope de manga e uvas
- Lemon & Tea** 8
Limoncello, Darjeeling tea syrup, Saint Germain liqueur and tonic water
Limoncello, xarope de chá Darjeeling, licor Saint Germain e água tônica
- Red Water** 8
Stolichnaya Vodka & lime, watermelon and Vanilla & Strawberry syrup
Vodka Stolichnaya & lima, melancia e xarope de Baunilha & Morango
- Raspy-Daiqui** 10
Plantation Pineapple rum, raspberry syrup, lime juice and basil leaves
Rum Plantation Pineapple, xarope de framboesa, sumo de lima e manjeriçã
- Frozen Treatment** 10
José Cuervo Silver tequila & black tea, grapefruit juice, Honey & Szechuan Pepper syrup and strawberries
Tequila José Cuervo Silver & chá preto, sumo de toranja e xarope de mel & Pimenta Szechuan e morangos
- Ocean Fizz** 10
Bombay Sapphire gin & lemon balm, lemon juice, mustard, honey & eucaliptus syrup and soda
Gin Bombay Sapphire & cidreira, sumo de limão, mostarda, xarope de mel & eucalipto e soda
- Aperol Spritz** 13
Aperol, Adega Mãe Bruto sparkling wine and soda
Aperol, espumante Adega Mãe Bruto e soda

Mocktails

- Soft Water** 7
Camomile & cardamom syrup, lime juice, orange juice and ginger beer
Xarope de camomila & cardamomo, sumo de lima, sumo de laranja e ginger beer
- Pebble** 7
Granny Smith apple, raspberry syrup, basil leaves, orange juice and apple juice
Maçã Granny Smith, xarope de framboesa, folhas de manjeriçã, sumo de laranja e sumo de maçã

Shakes & Smoothies

Rooibos & Banana	7
Banana, strawberries, rooibos & vanilla tea syrup and natural yogurt	
Banana, morangos, xarope chá de rooibos & baunilha e iogurte natural	
Chocolate & Soya Shake	7
Chocolate ice cream, strawberry syrup, yogurt and soya milk	
Gelado de chocolate, xarope de morango, iogurte e leite de soja	
Gingerade	5
Lemon juice, ginger syrup and ginger ale	
Sumo de limão, xarope de gengibre e ginger ale	
Cardamonade	5
Lemon juice, cardamom syrup and tonic water	
Sumo de limão, xarope de cardamomo e água tônica	
Iced Lavender Tea	4
Black tea, honey & lavender, grapefruit zest and fresh ginger	
Chá preto, mel & lavanda, zest de toranja e gengibre	

Appetizer & Bitter//Aperitivo & Bitter

Aperol	7
Campari Bitter	8
Fernet Branca	8
Ricard	8

Vermouth//Vermute

Martini Ambrato	8
Martini Rubino	8

Gin

Beefeater – England	9
Beefeater Pink – England	10
Bombay Sapphire – England	11
Hendricks – Scotland	13

Vodka

Stolichnaya – Russia	8
----------------------	---

Rum

William Hinton 3 – Madeira	7
Plantation 3 Stars – Barbados, Jamaica & Trinidad	9
Bacardi spiced – Santiago de Cuba	10
Plantation Pineapple – Jamaica & Barbados	13
William Hinton 6 – Madeira	13

Tequila

Jose Cuervo Silver – Jalisco 10

Cachaça

Capucana – Brasil 11

Whisky

4cl

Johnnie Walker Red Label – Scotland 8

Jameson – Ireland 9

Eaux-de-vie//Aguardente bagaceira

Zanin Moscato – Italy 8

Old Brandy//Aguardente vínica

Macieira – Portugal 7

CRF – Portugal 8

Portuguese liqueur

Licores portugueses

4cl

Amêndoa Amarga 6

Licor Beirão 6

Imported liqueur//Licores importados

Cointreau 8

Drambuie 8

Pimm's 8

Passoã 8

Malibu 9

Saint Germain 9

Madeira & fortified wine

Vinho Madeira & vinhos fortificados

6cl

Madeira 3 Years Dry 5

Madeira 3 Years Medium Dry 5

Madeira 3 Years Medium Rich 5

Madeira 3 Years Full Rich 5

Portuguese wines		
Vinhos portugueses	15 cl	75 cl

Rosé wine//Vinho rosé

Royal Savoy Selection Aragonez e Castelão	5	19
Atlantis – Madeira Tinta Negra	7	27
Mateus		25

White wine//Vinho branco

Royal Savoy Selection Fernão Pires & Arinto	5	19
Casal Garcia – Vinhos Verdes Trajadura, Loureiro, Arinto & Azal	6	23
Qt. Regueiro – Vinhos Verdes Trajadura & Alvarinho	6	25
Herdade do Rocim – Alentejo Antão Vaz, Arinto & Viosinho	7	27
Quinta da Lapa – Tejo Sauvignon Blanc	7	28
Quinta da Lapa – Tejo Chardonnay	7	28
Quinta da Pacheca – Douro 37,5cl Moscatel Galego & Códega		13
Marquês de Borba – Alentejo 37,5cl Arinto, Antão Vaz & Viognier		15

Red wine//Vinho tinto

Royal Savoy Selection Aragonez & Castelão	5	19
Herdade do Rocim – Alentejo Alicante Bouschet, Touriga Nacional & Aragonez	7	27
Quinta da Lapa – Tejo Merlot	7	29
Quinta da Lapa Reserva – Tejo Cabernet Sauvignon	7	33
Quinta da Pacheca – Douro 37,5cl Tinta Roriz, Tinta Barroca & Touriga Franca		13
Marquês de Borba – Alentejo 37,5cl Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot & Merlot		15

Sangrias		
	30 cl	100 cl

Rosé White Red Wine Vinho Rosé Branco Tinto	7	21
--	---	----

Sparkling wine & Champagne		
Espumante e Champanhe	15 cl	75 cl

Sparkling wine//Espumante

Pinta Negra Brut Blanc de Noir Aragonez & Caladoc	9	30
--	---	----

Champagne//Champanhe

Tsarine Cuvée Premium Brut Chardonnay, Pinot Noir & Meunier		95
Tsarine Cuvée Premium Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir & Meunier		115

Other beverages // Outras bebidas

Draft beer // Cerveja de pressão

Coral Lager 30 cl	4
Coral Lager 50 cl	6
Coral Pure Malte 30 cl	4
Coral Pure Malte 50 cl	6

Bottle beer // Cerveja de garrafa

Coral Zero // Alcohol free 20 cl	3
Coral Branca 30 cl	4
Coral Stout 30 cl	4

Draft cider // Sidra

Coral Sidra 30cl	5
Coral Sidra 50cl	7

Draft soft drinks 25 cl

Refrigerantes de pressão

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Fanta	3
Brisa 36 cl	3
Passion fruit, apple // Maracujá, maçã	

Nectars // Néctares 20 cl

Compal	3
Peach pineapple passion fruit apple orange tomato	
Pêssego ananás maracujá maçã laranja tomate	

Premium soft drinks 20 cl

Refrigerantes premium

Indian tonic Mediterranean tonic	4
Naturally light tonic Ginger beer Ginger ale	

Freshly squeezed fruit juices 25 cl

Sumos naturais de fruta

Orange pineapple lemon mango grapefruit	6
Laranja ananás limão manga toranja	

Water//Água

Royal Savoy Water// Água Royal Savoy	70 cl	
Still water // Sem gás	4	
Sparkling water // Com gás	4	
Luso	25 cl	100 cl
Still water // Sem gás	3	5
Sparkling water // Com gás	3	5

Hot beverages//Bebidas quentes

Glass of milk Copo de leite	2
Single espresso or macchiato Café expresso ou macchiato	3
Single decaffeinated espresso or macchiato Café descafeinado expresso ou macchiato	3
Double espresso or double macchiato Expresso duplo ou macchiato duplo	4
Chocolate served hot or cold // servido quente ou frio	4
Coffee with milk Café com leite	4
Tea Chá	4
Cappuccino	4
Latte macchiato	4
Topped up coffees	10
Double espresso with a choice of Whisky Jameson, CRF, Kahlúa or Macieira brandy	
Expresso duplo com a escolha de Whisky Jameson, CRF, Kahlúa ou aguardente Macieira	

If you need any information about allergens, please consult our serving team before placing your ordering.

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if not requested by the guest or unused.

Prices in euros including VAT

Complaints book available

Se necessitar de informação sobre alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento dispõe do livro de reclamações.



ROYAL SAVOY

SAVOY *signature*