

Menu

Creme de Legumes "Crown Splash"- 5,00€

Um creme vibrante de legumes decorado com azeite de ervas

Croquetes de Vitela "SAMO Bites"- 6,50€

Croquetes crocantes de vitela com creme de alho negro

Ceviche de Lírio "Electric Ceviche" - 17,00€

Peixe lírio marinado em leite tigre, azeite de ervas, manga e ovos de truta

Tártaro de Vitela "NYC Tartare" - 15,00€

Vitela marinada em temperos especiais com cebola roxa, alcaparras, gema de ovo, mostarda dijon e torradas crocantes

Carpaccio de Bacalhau "Radiant Fish"- 16,00€

Carpaccio de Bacalhau com espuma de grão e ervas, crumble de ervas e malagueta

Carpaccio de Novilho "Neo-Expressionist Beef" - 16,00€

Carpaccio de novilho com rúcula, vinagrete de mostarda, pinhões, rúcula e lascas de parmesão

Carpaccio de Polvo "Abstract Octopus"- 17,00€

Carpaccio de polvo com vinagrete de malte, pimentos e cebola roxa

Salada Basquiat "Graffiti Greens" - 14,00€

Salada colorida com folhas verdes, figos, queijo de cabra caramelizado, caju tostados e mel

Hambúrguer "King of New York" - 17,00€

Hambúrguer suculento de carne arouquesa grelhada, cheddar derretido, coleslaw refrescante, pickles caseiros e batatas fritas wedge



