稻香

AROMA DE ARROZ

LISBOA



2026

菜单

Menu

中文

《黄帝内经》云：谨和五味，以安五脏。

中华食养之源，载于《黄帝内经》。

古人认为万物各有性味，食养贵在调和五味、顺物性而食，将养生融入日常三餐，不靠药物进补。此理念正是粤菜的精髓：著重食材本味，善用火候，不倚重浓料掩鲜，清而不寡、鲜而不腻。

稻香海外传承粤艺，严选牛羊猪鸡、河鲜海产，依食材性味以粤法烹制。
牛肉补脾强筋；羊肉暖中益气；猪肉滋阴生津；鸡肉补而不燥；河鱼清润和胃；
海鲜浅烹存鲜、润养精血。

一肴一味，五味调和。食客品尝粤菜风味之余，感受"食即是养"的中华饮食文化。

Português

O Huangdi Neijing ensina: «Harmonizar os cinco sabores para equilibrar os cinco órgãos.»

A tradição chinesa valoriza a natureza dos alimentos e o equilíbrio à mesa.

Desde a antiguidade, acredita-se na cultura chinesa que cada alimento possui características e sabores próprios. A essência da alimentação tradicional chinesa reside na harmonia dos cinco sabores e no respeito pela natureza de cada ingrediente, integrando o cuidado com o bem-estar nas refeições do dia a dia, sem recorrer a suplementos medicinais intensivos. Esta filosofia está no coração da cozinha cantonesa: valorizar o sabor natural dos ingredientes, dominar os tempos e as técnicas de confeção e evitar que temperos intensos ocultem a frescura dos alimentos. Uma cozinha delicada sem ser insípida, fresca sem ser pesada.

Na Aroma de Arroz, preservamos e transmitimos a tradição da cozinha cantonesa, selecionando cuidadosamente carnes de vaca, borrego, porco e frango, bem como peixes de rio e marisco, preparados segundo as técnicas cantonesas e respeitando as características naturais de cada ingrediente. Na tradição alimentar chinesa, a carne de vaca é associada ao fortalecimento do baço e dos tendões; o borrego, ao aquecimento do organismo e à vitalidade; a carne de porco, à nutrição do Yin e à produção de fluidos corporais; o frango, à nutrição sem excesso de calor interno; os peixes de rio, à leveza e à harmonia digestiva; e o marisco, a uma confeção delicada que preserva a frescura e é tradicionalmente associado à nutrição do sangue e da essência vital.

Cada prato tem a sua identidade, e a harmonia dos cinco sabores está no equilíbrio do conjunto. Para além de descobrir os sabores da cozinha cantonesa, convidamo-lo a conhecer a tradição alimentar chinesa, na qual comer é também uma forma de cuidar de si.

稻香 粤菜

English

O Huangdi Neijing ensina: «Harmonizar os cinco sabores para equilibrar os cinco órgãos.»

A tradição chinesa valoriza a natureza dos alimentos e o equilíbrio à mesa.

Since ancient times, Chinese culture has recognised that every food has its own nature and flavour. The essence of traditional Chinese food nourishment lies in balancing the five flavours and respecting the natural properties of each ingredient, making well-being part of everyday meals without relying on intensive medicinal supplementation. This philosophy lies at the heart of Cantonese cuisine: valuing the natural flavours of ingredients, mastering cooking techniques and timing, and avoiding heavy seasonings that mask freshness. The result is a cuisine that is delicate without being bland, and fresh without being heavy.

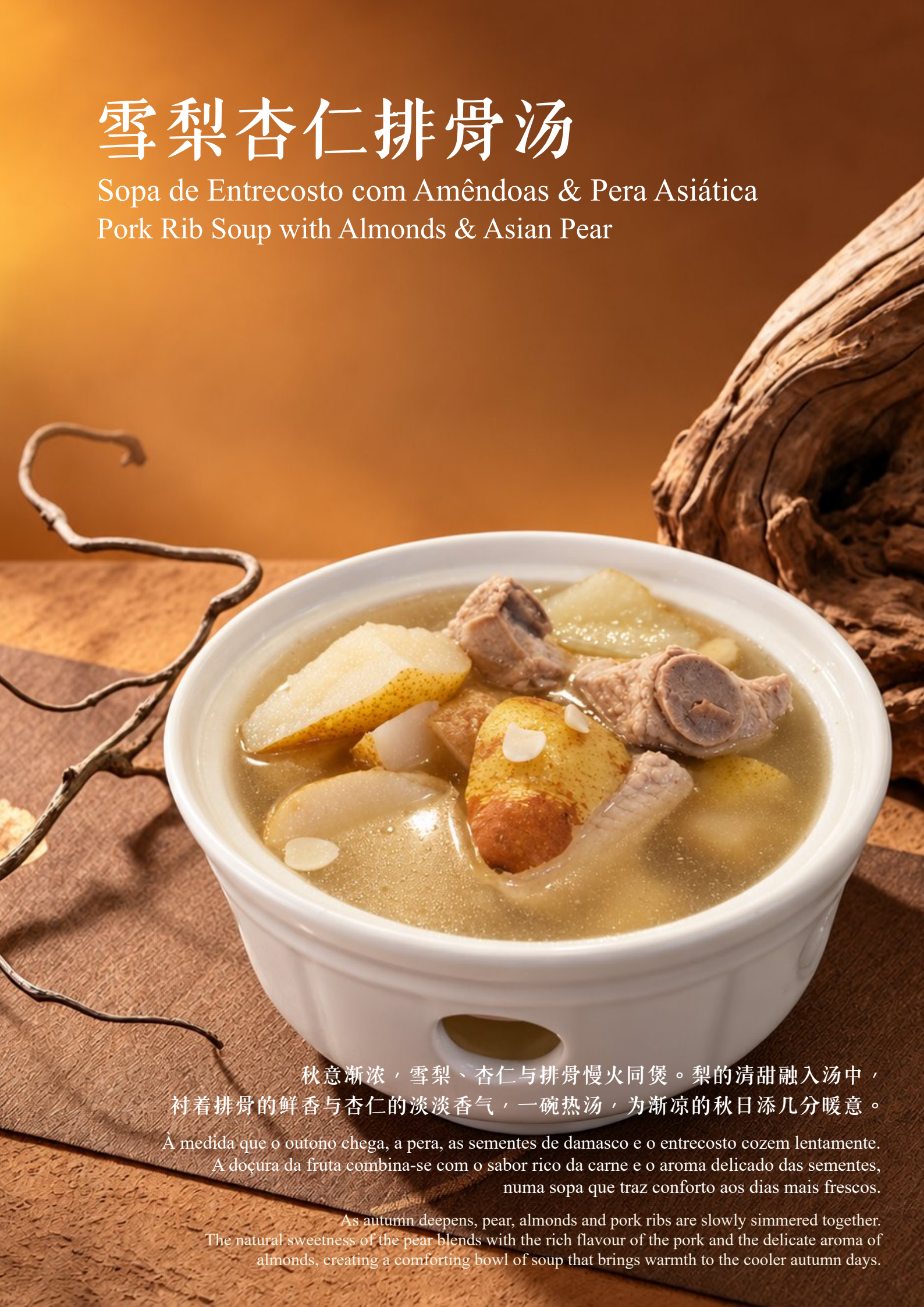
At Aroma de Arroz, we preserve and share the traditions of Cantonese cuisine, carefully selecting beef, lamb, pork and chicken, as well as freshwater fish and seafood. Each ingredient is prepared using traditional Cantonese techniques, respecting its natural characteristics. According to traditional Chinese dietary principles, beef is associated with strengthening the spleen and tendons; lamb with warming the body and supporting vitality; pork with nourishing Yin and replenishing body fluids; chicken with nourishment without excessive internal heat; freshwater fish with gentle nourishment and digestive balance; and seafood, when lightly cooked, with preserving freshness and nourishing the blood and vital essence.

Every dish has its own character, and the harmony of the five flavours lies in the balance of the whole. Beyond discovering the distinctive flavours of Cantonese cuisine, we invite you to explore the Chinese food culture in which eating is also a way of caring for yourself.

雪梨杏仁排骨汤

Sopa de Entrecosto com Amêndoas & Pera Asiática

Pork Rib Soup with Almonds & Asian Pear



秋意渐浓，雪梨、杏仁与排骨慢火同煲。梨的清甜融入汤中，
衬着排骨的鲜香与杏仁的淡淡香气，一碗热汤，为渐凉的秋日添几分暖意。

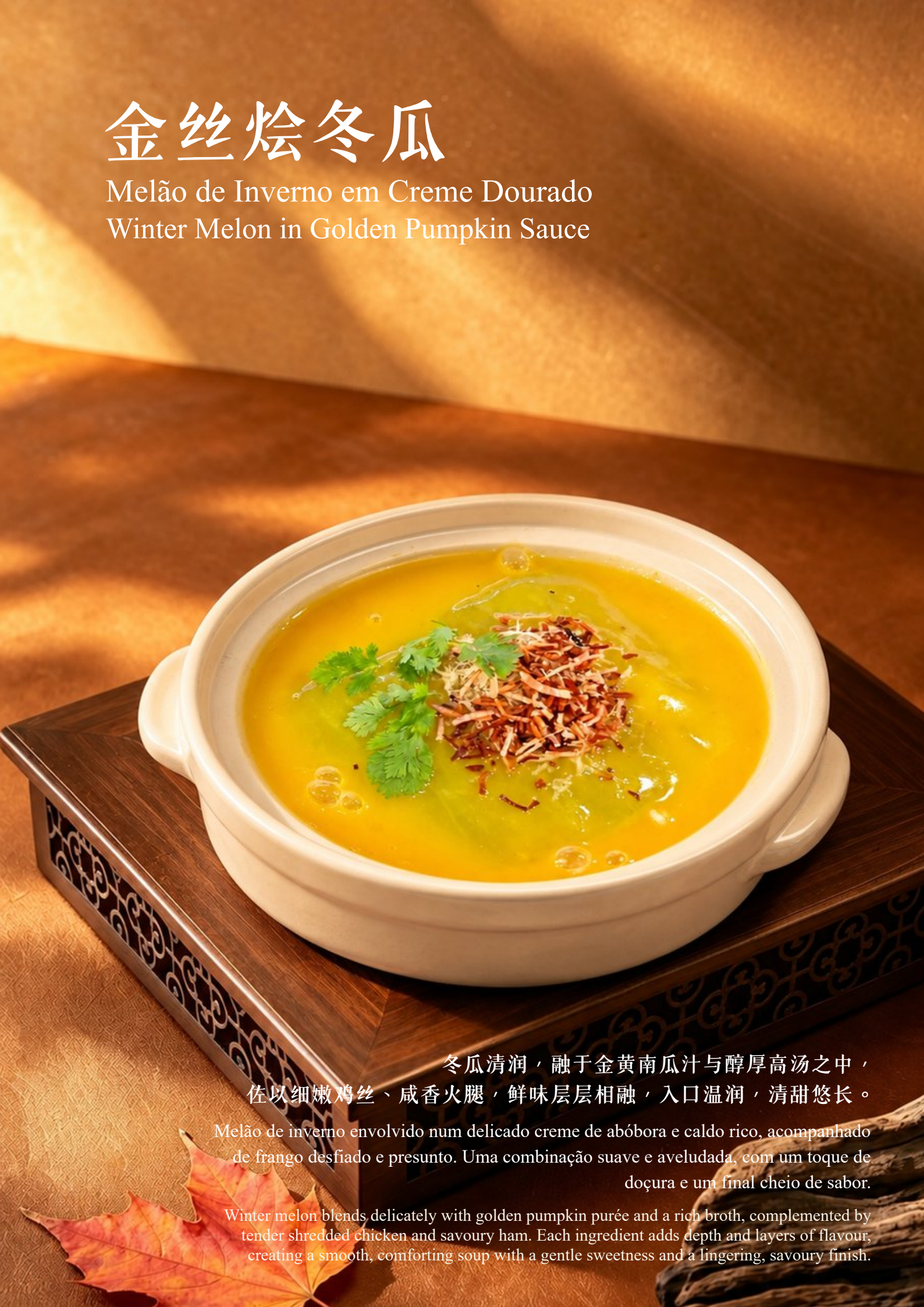
À medida que o outono chega, a pera, as sementes de damasco e o entrecosto cozem lentamente.
A doçura da fruta combina-se com o sabor rico da carne e o aroma delicado das sementes,
numa sopa que traz conforto aos dias mais frescos.

As autumn deepens, pear, almonds and pork ribs are slowly simmered together.
The natural sweetness of the pear blends with the rich flavour of the pork and the delicate aroma of
almonds, creating a comforting bowl of soup that brings warmth to the cooler autumn days.

金丝烩冬瓜

Melão de Inverno em Creme Dourado

Winter Melon in Golden Pumpkin Sauce



冬瓜清润，融于金黄南瓜汁与醇厚高汤之中，
佐以细嫩鸡丝、咸香火腿，鲜味层层相融，入口温润，清甜悠长。

Melão de inverno envolvido num delicado creme de abóbora e caldo rico, acompanhado de frango desfiado e presunto. Uma combinação suave e aveludada, com um toque de doçura e um final cheio de sabor.

Winter melon blends delicately with golden pumpkin purée and a rich broth, complemented by tender shredded chicken and savoury ham. Each ingredient adds depth and layers of flavour, creating a smooth, comforting soup with a gentle sweetness and a lingering, savoury finish.

翠玉丝瓜黑猪肉

Porco Preto Salteado com Lufa
Stir-fried Black Pork with Loofah



以时令丝瓜入馔，清甜柔嫩，与黑猪肉一同快炒。瓜的鲜甜衬着肉香，薄薄的芡汁将两味相连，为秋日餐桌添一道清鲜。

A lufa da época, tenra e de doçura delicada, é salteada com porco preto. A frescura do legume equilibra o sabor da carne, unidos por um molho leve que traz à mesa os sabores da estação.

Seasonal loofah, tender and delicately sweet, is quickly stir-fried with Iberian black pork. The vegetable's natural freshness complements the rich flavour of the pork, while a light sauce brings the two together, adding a fresh and delicate taste of autumn to the table.

开席小味
Entradas frias
Cold starters

2002 **蒜蓉拍黄瓜** — 5,90 €
Pepino Esmagado com Alho
Smashed Cucumber with Garlic

2001 **香煎饺子** — 6.90 €
Guiozas Douradas na Frigideira
Pan-Fried Dumplings

2073 **酸辣无骨凤爪** — 7,90 €
Pés de Frango Desossados com Molho Agridoce & Picante
Boneless Chicken Feet with Spicy & Sour Sauce

802 **金脆素春卷** — 1,50 €
每条 (unidade / each)
Crepes Chineses Crocantes de Legumes
Crispy Vegetable Spring Rolls



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 豬肉佳肴
Pratos Quentes - Porco
Hot Dishes - Pork



2012 **脆皮咕咾肉**

Porco Agridoce Crocante

Crispy Sweet & Sour Pork

16.90 €

薄脆外衣裹着鲜嫩猪肉，酸甜酱汁轻盈挂面，入口酥香，酸甜相衬。

Pedaços de porco tenros, envolvidos numa fina crosta estaladiça e delicadamente cobertos com molho agridoce. Um equilíbrio entre textura crocante, doçura e acidez.

Tender pieces of pork coated in a thin, crispy crust and delicately tossed in sweet and sour sauce. A perfect balance of crispiness, sweetness and tanginess.

2072 **翠玉丝瓜黑猪肉** 16.90 €

Porco Preto Salteado com Lufa

Stir-fried Black Pork with Loofah

2075 **鳕鱼蒸猪肉** 16.90 €

Carne de Porco com Bacalhau ao Vapor

Steamed Pork with Salted Cod

2016 **啫啫排骨煲** 18.90 €

Costeletas de Porco na Caçarola de Barro

Sizzling Pork Ribs Clay Pot

6人份 (pessoas / people)

精选鲜嫩排骨，以蒜蓉、姜片及秘制酱汁入味，置于砂锅中焗煮，充分释放浓郁酱香与焦香。

Costelinhas de porco tenras, marinadas com alho, gengibre e um molho especial, cozinhadas numa caçarola de barro para realçar os aromas intensos do molho e as notas tostadas.

Tender pork ribs marinated with garlic, ginger and a special sauce, cooked in a clay pot to bring out the rich, savoury aromas of the sauce and the delicious toasted notes.



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 牛肉佳肴
Pratos Quentes - Vaca
Hot Dishes - Beef



2033 **蚝油牛肉** 15.90 €
Vitela com Molho de Ostras
Beef with Oyster Sauce

2034 **铁板黑椒牛肉** 17.90 €
Vitela com Pimenta Preta na Chapa
Sizzling Black Pepper Beef



2036 **萝卜炆牛腩** 17.90 €
Aba de Vitela Estufada com Nabo
Braised Beef Brisket with Radish

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 鸡肉佳肴
Pratos Quentes - Frango
Hot Dishes - Chicken



2070 **秘制盐焗鸡** 15.90 €

Frango ao Sal (Receita da Casa)

Salt-Baked Chicken (House Special)

承袭粤式盐焗风味，咸香缓缓渗入鸡肉，皮爽肉嫩，鸡香醇厚，滋味含蓄而悠长。

Inspirado na tradição cantonesa, com um delicado sabor salgado que penetra na carne tenra e suculenta. A pele firme e o aroma rico do frango completam um sabor subtil e persistente.

nspired by the Cantonese tradition of salt-baked chicken, with a delicate savoury flavour that gradually infuses the tender, juicy meat. The firm skin and rich chicken aroma create a subtle yet lingering taste.

2020 **照烧鸡排** 15.90 €

Frango Grelhado Teriyaki

Pan-Fried Chicken with Teriyaki Sauce

2022 **啫啫鸡肉煲** 18.90 €

Frango na Caçarola de Barro

Sizzling Chicken Clay Pot



2077 **冬菇蒸鸡肉** 18.90 €

Steamed Chicken with Shiitake Mushrooms

Frango ao Vapor com Cogumelos Shiitake

承袭粤式盐焗风味，咸香缓缓渗入鸡肉，皮爽肉嫩，鸡香醇厚，滋味含蓄而悠长。

Cogumelos shiitake chineses selecionados, combinados com frango tenro e cozinhados a vapor para preservar os sabores naturais dos ingredientes e realçar o aroma intenso dos cogumelos.

Selected Chinese shiitake mushrooms paired with tender chicken and steamed to preserve the ingredients' natural flavours while enhancing the mushrooms' rich aroma.

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 鸭肉佳肴
Pratos Quentes - Pato
Hot Dishes - Duck

2094 **香炆鸭** 15.90 €
Pato Estufado
Braised Duck

2029 **卤水鸭** 15.90 €
Pato Marinado em Molho de Soja & Especiarias
Duck Marinated in Soy Sauce & Spices

2027 **三杯鸭** 15.90 €
Pato dos Três-Copos
Three-Cup Duck

以麻油、米酒及酱油为主要调味，慢火焖煮至入味。鸭肉柔嫩多汁，酱香醇厚，酒香馥郁，回味甘香悠长。

Pato preparado à moda tradicional dos “três copos (San Bei)” - óleo de sésamo, vinho de arroz e molho de soja - como temperos principais. Cozinhado lentamente até ficar tenro e suculento, com um sabor rico e envolvente e um aroma intenso a vinho de arroz.

Tender pork ribs marinated with garlic, ginger and a special sauce, cooked in a clay pot to bring out the rich, savoury aromas of the sauce and the delicious toasted notes.



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 鲜虾
Pratos Quentes - Camarão
Hot Dishes - Shrimp

2042 **蒜蓉蒸大虾** 18.90 €
Camarão Cozido a Vapor com Alho
Steamed Shrimps with Garlic

2038 **豉油皇大虾** 18.90 €
Camarão Salteado com Molho de Soja
Shrimps with Soy Sauce

2040 **避风塘大虾** 18.90 €
Camarão Frito ao Estilo de Hong Kong
Fried Shrimps with Hong Kong Style



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 鲜蟹

Pratos Quentes - Caranguejo

Hot Dishes - Crab

2102 **姜葱炒面包蟹** 33.90 €

Sapateira Salteada com Gengibre & Cebolinho

Brown Crab with Ginger & Spring Onion

2103 **避风塘面包蟹** 33.90 €

Sapateira com Alho Crocante ao Estilo de Hong Kong

Hong Kong Style Crab with Crispy Garlic

2104 **肉饼蒸面包蟹** 33.90 €

Sapateira a Vapor com Carne de Porco Picada

Brown Crab with Minced Pork Patty

鲜蟹与肉饼同蒸，蟹汁渗入肉饼，鲜香相融，嫩滑多汁。

Sapateira cozinhada a vapor sobre uma camada de carne picada, que absorve os seus sucos e sabor.

Brown crab steamed over a tender pork patty, allowing its natural juices to infuse the meat.



以上价格已含 IVA（增值税）

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 鲜鱼
Pratos Quentes - Peixe
Hot Dishes - Fish



2044 **广式酸菜鱼** 28.90 €

Peixe com Couve Chinesa (Sabor Ácido & Picante)

Boiled Fish with Pickled Cabbage (Sour & Spicy)

细嫩鱼片与酸菜同煮，汤底鲜醇酸香，清爽开胃。鱼肉嫩滑入味，汤汁鲜美可直接饮用，带来层次丰富的味觉享受。

Fatias de peixe cozinhadas com legumes em conserva, num caldo rico, aromático e delicadamente ácido. O peixe é macio e suculento, e o caldo é preparado para ser apreciado também à colher, graças ao seu sabor fresco e equilibrado.

Tender fish slices simmered with pickled vegetables in a rich, aromatic broth with a delicate tang. The fish is soft and succulent, while the broth's fresh, balanced flavour makes it just as enjoyable to drink on its own.

2081 **啫啫鱼头煲** 25.90 €

Cabeça de Peixe Caçarola de Barro

Sizzling Fish Head Claypot



2046 **清蒸鱼** 23.90 €

Peixe Fresco Cozido a Vapor

Steamed Fish

以粤式清蒸留住鲜鱼本味，鱼肉细嫩，佐以姜葱，淋上热油与蒸鱼豉油，葱香与鲜味相融，清鲜而有余韵。

Peixe delicadamente cozinhado a vapor para preservar o seu sabor natural e a textura tenra. Gengibre, cebolinho, óleo quente e molho de soja realçam a frescura, num final subtil e aromático.

Steamed Cantonese-style to preserve the fish's natural flavour and delicate texture. Ginger and spring onions are topped with hot oil and seasoned soy sauce, bringing out the fish's freshness in a dish that is light, fragrant and full of flavour.

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

热菜 - 海鲜

Pratos Quentes - Marisco

Hot Dishes - Seafood

2083 **酱爆鲜墨鱼** 23.90 €

Choco Fresco Salteado com Molho Especial

Stir-Fried Fresh Cuttlefish with Special Sauce

2085 **白灼花枝片** 23.90 €

Tiras de Choco Escaldado

Boiled Cuttlefish Slices



以上价格已含 IVA（增值税）

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Prices include VAT at the applicable rate

锅气鲜炒

Outras Especialidades
Other Special Stir-fried Dishes



蒜蓉炒时蔬 11.90 €

Legumes da Época Salteados com Alho
Stir-Fried Seasonal Vegetables with Garlic

2093	大白菜	Couve Chinesa | Chinese Cabbage
2050	西兰花	Brócolos | Broccoli
2097	西生菜	Alface Iceberg | Iceberg Lettuce
2098	佛手瓜	Chuchu | Chayote
2099	葫芦瓜	Cabaça | Bottle Gourd
2100	黄瓜	Pepino | Cucumber
2101	云豆	Feijão-Verde | Green Beans

2093 酸辣土豆丝 11.90 €

Batata em tiras salteada picante e ácida
Stir-Fried Shredded Potato with Chilli and Sourness

2048 红烧肉末茄子 11.90 €

Beringela estufada com carne de porco picada
Braised Eggplant with Minced Pork

茄子与肉末同烧，充分吸收浓郁酱汁，口感软嫩，咸香醇厚。淋在热腾腾的白米饭上，酱汁裹着米粒，越吃越香，令人忍不住多添一碗。

Envolvida num molho rico e saboroso, fica irresistível com arroz branco bem quente, com cada grão a absorver o molho e a pedir mais uma dose.

Coated in a rich, savoury sauce, it pairs perfectly with steaming white rice, each grain soaking up the flavour and leaving you craving another bowl.



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

锅气鲜炒

Outras Especialidades
Other Special Stir-fried Dishes

2087 **肉末炒云豆** 11.90 €

Feijão-verde Salteado com Carne Picada
Stir-Fried Green Beans with Minced Pork

2052 **西红柿炒蛋** 11.90 €

Ovos Mexidos com Tomate
Tomato and Scrambled Eggs

2089 **肉末蒸鸡蛋** 11.90 €

Ovos ao Vapor com carne picada
Steamed Egg with Minced Pork

2047 **麻婆豆腐** 11.90 €

Tofu Mapo com Carne Picada
Mapo Tofu with Minced Pork

2091 **红烧豆腐** 11.90 €

Tofu estufado à chinesa
Braised Tofu

2052 **金丝烩冬瓜** 18.90 €

Melão de Inverno em Creme Dourado
Winter Melon in Golden Pumpkin Sauce

*需预订 (por reserva / reservation required)

2035 **佛手瓜炒牛肉** 14.50 €

Carne de Vaca Salteada com Chuchu
Stir-Fried Beef with Chayote

佛手瓜清爽鲜嫩，与牛肉一同快炒，口感爽嫩，滋味清鲜而不失醇厚。

O chuchu é fresco, tenro e delicado. Salteado rapidamente com carne de vaca, oferece uma textura crocante e suculenta, com um sabor fresco e leve, mas ao mesmo tempo rico e cheio de carácter.

Chayote is fresh, tender and delicate. Quickly stir-fried with beef, it offers a crisp yet succulent texture and a fresh, light flavour balanced by a rich, savoury depth.



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

2064
2065
2066

滋补汤 - 需预订
Sopas Nutritivas - por reserva
Nourishing Soups - reservation required

每位 5.90 € / 例牌 23.90 € / 大牌 38.90 €
Por pessoa: 5,90 € / Dose normal: 23,90 € / Dose grande: 38,90 €
Per person: 5,90 € / Regular: 23,90 € / Large: 38,90 €

西洋参炖鸡汤
Sopa de frango cozido com ginseng
Chicken Soup with Ginseng

天麻炖鱼头汤
Sopa de Cabeça de Peixe com Gastrodia
Fish Head Soup with Gastrodia



椰皇炖鸡汤
Sopa de frango cozido com coco
Chicken Soup with Coconut

以鲜椰肉与鸡肉同煮，椰子的清甜衬出鸡汤的鲜味。汤味柔和，带着淡淡椰香，清甜而不腻。

Cozinhado lentamente com pedaços de coco fresco e frango inteiro. Suave e delicado, apresenta um ligeiro aroma a coco e um sabor naturalmente doce, sem ser enjoativo.

Slow-cooked with chunks of fresh coconut meat and chicken. Smooth and delicate, with a subtle coconut aroma, it is naturally sweet without being heavy.

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

时令老火靓湯
Sopas (cozidas lentamente)
Soups (slow-cooked)

每位 3.90 € / 例牌 15.90 € / 大牌 23.90 €
Por pessoa: 3,90 € / Dose normal: 15,90 € / Dose grande: 23,90 €
Per person: 3,90 € / Regular: 15,90 € / Large: 23,90 €

2093 **玉米胡萝卜煲排骨汤**

Sopa de Entrecosto com Milho & Cenoura
Pork Rib Soup with Corn & Carrot



玉米清甜健脾，胡萝卜滋养润燥，排骨补益气血，汤味甘润，有助补充元气、滋养身体。

O milho ajuda a fortalecer o baço, a cenoura nutre e hidrata. Um caldo suave e nutritivo, ideal para revitalizar o corpo.

Corn supports digestive health, carrots nourish and hydrate. A wholesome soup that supports vitality and nourishment.



2094 **蜜枣霸王花猪瘦肉汤**

Sopa de Porco com Tâmaras & Flor de Cacto
Pork Soup with Dates & Dragon Fruit Flower

蜜枣滋润生津，霸王花清热润燥，猪瘦肉滋养身体，汤味清润甘甜，有助润喉生津、缓解燥热。

As tâmaras vermelhas adoçam naturalmente, a flor de pitaya ajuda a hidratar e aliviar a secura. Um caldo suave, ideal para hidratar a garganta e aliviar a secura.

Chinese honey dates add natural sweetness, while dried pitaya flowers help relieve dryness. A light, soothing soup that helps hydrate the throat and ease dryness.

2068 **杏仁雪梨猪瘦肉汤**

Sopa de Porco com Amêndoas & Pera Asiática
Pork Soup with Almonds & Asian Pear



杏仁润肺，雪梨清热生津，猪瘦肉滋养身体，汤味清甜润泽，有助润肺润燥、生津润喉。

As amêndoas ajudam a nutrir os pulmões, a pera ajuda a refrescar o organismo e a manter a hidratação. Um caldo suave e adocicado, ideal para hidratar a garganta e aliviar a secura.

Almonds help nourish the lungs, pear helps cool and hydrate the body. A delicate, naturally sweet soup that helps soothe the throat and relieve dryness.

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

主食
Acompanhamentos
Staples

2061 **扬州炒饭** 10.90 €
Arroz Frito à Moda de Yangzhou
Yangzhou Fried Rice

2060 **鸡蛋炒米粉** 9.90 €
Massa de Arroz Frita com Ovo
Fried Rice Noodles with Egg

2054 **豉油皇炒面** 9.90 €
Massa Frita com Molho de Soja
Stir-Fried Noodles with Soy Sauce

2053 **干炒牛河** 12.90 €
Massa Frita de Vaca com Molho de Soja
Stir-Fried Beef Noodles with Soy Sauce



以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

席末甜品
Sobremesas
Desserts

特色马蹄糕 6.90 €
Bolo de Castanha-de-Água
Water Chestnut Cake

椰汁千层糕 6.90 €
Bolo de Camadas de Coco
Coconut Milk Layer Cake

芝士蛋糕 6.90 €
Cheesecake
Cheesecake



秘制斑斓糕 6.90 €
Bolo de Pandan
Pandan Cake

精选斑斓叶提取天然清香，口感软糯细腻，椰香与斑斓香交融，清甜不腻。由老板娘亲手制作，每一口都充满心意。

Preparado com folhas de pandan, que lhe conferem um aroma natural e delicado. Feito à mão pela nossa patroa, com todo o carinho.

Made with pandan leaves for a naturally delicate aroma. Handmade by our lady boss with care and love.

以上价格已含 IVA（增值税）
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor
Prices include VAT at the applicable rate

过敏源免责声明
AVISO SOBRE ALERGÉNIOS
ALLERGEN DISCLAIMER

我们希望告知顾客，尽管我们采取了所有必要的预防措施以避免交叉污染，但本餐厅提供的菜肴可能包含或接触到可能引发过敏反应的成分。为了确保顾客的安全，请在下单时告知我们您是否有任何食物过敏。我们的员工可以提供关于菜肴成分的详细信息。我们建议您向我们的员工询问任何您可能有的疑问。您的健康与安全是我们的首要任务！

Informamos dos nossos clientes que, embora tomemos todos os cuidados para evitar a contaminação cruzada, os pratos servidos neste estabelecimento podem conter ou entrar em contato com ingredientes que causam reações alérgicas. Para garantir a segurança dos nossos clientes, por favor, informe-nos sobre qualquer alergia alimentar no momento de fazer o seu pedido. Nossa equipe está disponivel para fornecer informações detalhadas sobre os ingredientes utilizados em nossos pratos. Aconselhamos que pergunte ao nosso staff sobre quaisquer dúvidas que possa ter. A sua saúde e segurança são a nossa prioridade!

We would like to inform our customers that, although we take all necessary precautions to avoid cross-contamination, the dishes served at this establishment may contain or come into contact with ingredients that can cause allergic reactions. To ensure the safety of our customers, please inform us of any food allergies when placing your order. Our staff is available to provide detailed information about the ingredients used in our dishes. We recommend that you ask our staff for any questions you may have. Your health and safety are our top priority!


奶制品
LACTOSE
LACTOSE


蛋
OVO
EGG


麸质
GLUTEN
GLUTEN


酒精
ALCOOL
ALCOHOL


海鲜
MARISCO
SEAFOOD


花生
AMENDOIN
PEANUT


芝麻
SESAMO
SESAME


鱼类
PEIXE
FISH


甲壳类
CRUSTÁCEOS
SHELLFISH

稻香 AROMA DE ARROZ

本菜单图片仅供参考，请以实际出品为准。

As imagens deste menu são meramente ilustrativas. A apresentação dos pratos pode variar.

Images in this menu are for illustrative purposes only. Actual dishes may vary in presentation.