



PARA PARTILHAR... TO SHARE... A PARTAGER...

COVERT €3.00 P/PESSOA

- Olive pâté with artichoke hearts, olive oil and fresh cheese
 Pâté d'olives aux coeurs d'artichauts, huile d'olive et fromage frais

SALADA DE CAMARÃO COM MANGA

- SHRIMP SALAD WITH MANGO
 SALADE DE CREVETTES ET MANGUE
€14

TRIO DE MINI BURGER DE LAGOSTIM

- TRIO OF CRAYFISH MINI BURGER
 ÉCREVISSE MINI BURGER
€12

MEXILHÕES Á ESPANHOLA

- SPANISH MUSSELS
 MOULES ESPAGNOLES
€14

MOMOS DE BACALHAU

- “Interpretação nossa de um prato típico nepalês.”
 “Our interpretation of a typical Nepali dish.”
 “Notre interprétation d'un plat typiquement népalais.»
€ 10

BRUSCHETTA DE QUEIJO COALHO

- COALHO CHEESE BRUSCHETTA
 BRUSCHETTA AU FROMAGE COALHO
€ 10

TACOS “2 Unidades”

- CAMARÃO | SHRIMP | CREVETTES
AL PASTOR | PORC BELLY | POITRINE DE PORC
€10



SOUL KITCHEN & BAR

RUA DA MANUTENÇÃO Nº 76, 1900-321 BEATO – LISBOA | EMAIL: FERNANDO.ROSA164@GMAIL.COM INFO: +351964310076
Website: <https://soulkitchenbar.eatbu.com>

IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se é alérgico ou intolerante a alguma substância alimentar e se tem dúvidas que esta foi utilizada na preparação ou confeção do produto a consumir, pode solicitar informação a um colaborador.





PEIXE FISH POISSON

CAUDA DE LAGOSTA GRELHADA COM ARROZ CREMOSO

 GRILLED LOBSTER TAIL WITH CREAMY RICE
 QUEUE DE HOMARD GRILLÉE AVEC RIZ CRÉMEUX

€ 34

POLVO GRELHADO COM BATATA E ERVAS FINAS E SALADA DE TOMATE

 GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES, FINE HERBS AND TOMATO SALAD
 POULPE GRILLÉ AVEC POMMES DE TERRE, FINES HERBES ET SALADE DE TOMATES

€ 16

O NOSSO PAD THAI DE CAMARÃO

 OUR SHRIMP PAD THAI |  NOTRE PAD THAI CREVETTE

€ 16

COZIDO DE BACALHAU COM TODOS

 COD COOKED THE PORTUGUESE STYLE |  MORUE CUITE À LA PORTUGAISE

€ 16

ROBALO GRELHADO COM LEGUMES SALTEADOS E BATATA ASSADA

 GRILLED SEABASS WITH SAUTEED VEGETABLES
 BAR GRILLÉ AUX LÉGUMES SAUTÉS

€ 16

CARIL DE GAROUPA GRELHADA COM LEGUMES SALTEADOS

 GRILLED GROUP CURRY WITH SAUTEED VEGETABLES
 CURRY DE GROUPE GRILLÉ AUX LÉGUMES SAUTÉS

€ 16.50

GAMBAS GRELHADAS, BISQUE DE CAMARÃO E AMEIJOAS

 GRILLED SHRIMP WITH SHRIMP BISQUE AND CLAMS
 CREVETTES GRILLÉS AU QUINOA ROUGE, BISQUE DE CREVETTES ET PALOURDES

€ 17



SOUL KITCHEN & BAR

RUA DA MANUTENÇÃO Nº 76, 1900-321 BEATO – LISBOA | EMAIL: FERNANDO.ROSA164@GMAIL.COM | INFO: +351964310076
Website: <https://soulkitchenbar.eatbu.com>



IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se é alérgico ou intolerante a alguma substância alimentar e se tem dúvidas que esta foi utilizada na preparação ou confeção do produto a consumir,
pode solicitar informação a um colaborador.



CARNE MEAT VIANDE

BIFE DA VAZIA À SOUL

 SOUL THIN FLANK STEAK GRILLED WITH FRIES AND EGG
 STEAK GRILLÉ AVEC FRITES ET ŒUF

€ 17

PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE MUAMBA E ARROZ BRANCO

“Muamba é um prato típico da culinária angolana, confeccionado com molho de amendoim, frango/galinha, cebola, alho e outras especiarias”

 “Muamba is a typical Angolan dish, made with peanut sauce, chicken, onion, garlic and other spices”

 “La muamba est un plat typiquement angolais, à base de sauce aux arachides, de poulet, d'oignon, d'ail et d'autres épices”

€ 15

FOLHADO DE PATO C/ LEGUMES SALTEADOS

 DUCK PUFF PASTRY WITH SAUTEED VEGETABLES |  PÂTE FEUILLETÉE AU CANARD

€ 16.50

PERNIL DE PORCO COM PURÉ DE BATATA E QUEIJO PADANO E BIMIS

 PORK SHANK WITH MASHED POTATOE AND PADANO CHEESE AND BROCCOLI

 JARRET DE PORC AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE PADANO

€ 16.50

COSTOLETAS DE BORREGO COM SALADA CROCANTE E SEMENTES DE SÉSAMO SALTEADAS

 LAMB CHOPS WITH CRISPY SALAD AND ROASTED SESAME SEEDS

 CÔTES D'AGNEAU AVEC SALADE CROQUANTE ET GRAINES DE SÉSAME SAUTÉES

€ 17

A NOSSA FEIJOADA

 PORK, SAUSAGES AND BEANS STEW

 RAGOÛT DE PORC, SAUCISSES ET HARICOTS

€ 16

OPÇÃO VEGETARIANA VEGETARIAN OPTIONS

COGUMELOS ERYNGUI GRELHADOS COM PURÊ DE BATATA DOCE, LEGUMES SALTEADOS E CAJÚ

 GRILLED ERYNGUI MUSHROOMS WITH CASSAVA PUREE, SAUTEED VEGETABLES AND CASHEW

 CHAMPIONS ERYNGUI GRILLÉS AU CASSAVA PUR, LÉGUMES SAUTÉS ET NOIX DE CAJU

€ 16

RAVIOLIS DE ESPINAFRES

 SPINACH RAVIOLIS |  RAVIOLI DI SPINACI

€ 14.50

SOUL KITCHEN & BAR

RUA DA MANUTENÇÃO Nº 76, 1900-321 BEATO – LISBOA | EMAIL: FERNANDO.ROSA164@GMAIL.COM INFO: +351964310076

Website: <https://soulkitchenbar.eatbu.com>

IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se é alérgico ou intolerante a alguma substancia alimentar e se tem dúvidas que esta foi utilizada na preparação ou confeção do produto a consumir, pode solicitar informação a um colaborador.



SOBREMESA



DESSERT

CHEESECAKE COM CARAMELO SALGADO

 CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL

 CHEESECAKE SALÉ AU CARAMEL

MIL-FOLHAS DE PISTACHIO

 PISTACHIO PUFF PASTRY

 MILLE - FEUILLE DE PISTACHE

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE DE CHOCOLATE COM NOUGAT DE PISTACHIO

 CHOCOLATE MOUSSE WITH PISTACHIO NOUGAT

 MOUSSE AU CHOCOLAT AU NOUGAT AUX PISTACHES

GELADO DE MORANGO E NATAS

STRAWBERRY AND CREAM ICE CREAM

GLACE À LA FRAISE ET À LA CRÈME DE LAIT

€ 6



SOUL KITCHEN & BAR

RUA DA MANUTENÇÃO Nº 76, 1900-321 BEATO – LISBOA | EMAIL: FERNANDO.ROSA164@GMAIL.COM INFO: +351964310076

Website: <https://soulkitchenbar.eatbu.com>



IVA (TAX) Incluído a Taxa em Vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Se é alérgico ou intolerante a alguma substancia alimentar e se tem dúvidas que esta foi utilizada na preparação ou confeção do produto a consumir,
pode solicitar informação a um colaborador.