

*Cool  
experience*

Good food | Good vibes

*Chakai*

... FOOD & HEALTHY LIFESTYLE ...

*Segue-nos*

---

 [\\_chakai\\_](#)  [chakai\\_guimaraes](#)  [@pastelariaChakai](#)

# Chakai

... FOOD & HEALTHY LIFESTYLE ...



**O Chakai** serve comida fresca e feita na hora. Desde os enfrascados (iogurtes) às panquecas, saladas, ovos e por aí fora...  
Como não temos pratos pré-feitos é impossível servir uma refeição em poucos minutos, pelo que pedimos desculpa se por vezes o tempo de espera é superior ao desejado.

## A origem de Chakai

Desde o século IX que beber chá é um costume muito enraizado na cultura japonesa e associado a valores importantes da sociedade. Tradicionalmente, a entrada para uma casa de chá japonesa era, sempre bastante mais baixa do que as portas comuns, implicando que todo e qualquer visitante, independentemente da sua condição ou estatuto social, tivesse de se curvar para entrar. A humildade, a partilha e o prazer da simplicidade e da harmonia com a natureza eram algumas das lições que se aprendiam na Via ou Caminho do Chá...

Na cultura japonesa, a cerimónia do chá chama-se Chadô - o caminho para o chá.

Esta tem dois rituais fundamentais: o Chaji e o **Chakai**.

Chaji - assuntos do chá - contempla um ritual formal, que poderá durar cerca de 4 horas, onde é servido um chá forte e uma refeição completa.

**Chakai** - encontro para chá - trata-se de um ritual simples, onde são servidos doces típicos e um chá suave.

A cultura oriental é tão bonita! Pilares como ética, respeito, honra, humildade e sabedoria sustentam tão maravilhosos rituais. Assim surgiu o nome **Chakai** assente em todos esses valores com os quais pretendemos servi-lo.



wi-fi password: capitulos

---

As imagens apresentadas no menu são meramente ilustrativas  
Iva à taxa legal em vigor || Neste estabelecimento existe livro de reclamações  
Distribuído por: Capítulos & Sonetos Lda | Contacto: 910229322

# Menu

## PEQUENOS ALMOÇOS

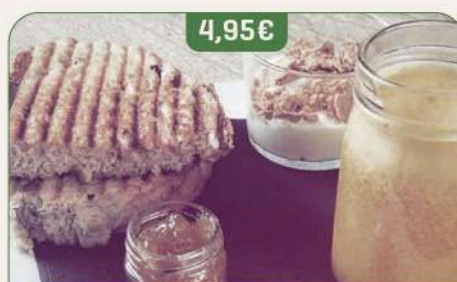
ATÉ ÀS 11:40H



4,80€

### MENU 1

Aveia com fruta + café



4,95€

### MENU 2

1/2 torrada [cereais/noz/chapata] + sumo do dia **ou** meia de leite + iogurte c/ cereais



5,60€

### MENU 3

Waffle + sumo do dia **ou** meia de leite + iogurte com cereais



5,70€

### MENU 4

Panquecas c/ [compota/nutella] + sumo do dia **ou** meia de leite + iogurte c/ cereais



6,40€

### MENU 5

Abacate + ovos mexidos + pão torrado + compota



6,80€

### MENU 6

Bacon + ovos mexidos + pão torrado



6,80€

### MENU 7

Panquecas c/ bacon e ovo + sumo do dia **ou** meia de leite



7,10€

### MENU 8

Ovos mexidos + salmão + abacate + pão torrado

\* PEQUENO ALMOÇO DISPONÍVEL ATÉ ÀS 11:40H

## Enfrascados à Chakai

BASE IOGURTE NATURAL OU QUEIJO QUARK

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | Fruta laminada e cereais                      | 4,80 € |
| ② | Granola e sementes                            | 4,80 € |
| ③ | Frutos vermelhos e granola                    | 4,80 € |
| ④ | Morangos, granola e mel                       | 5,30 € |
| ⑤ | Açaí, granola, fruta [morango e banana] e mel | 5,70 € |



## Taça à Chakai

BASE IOGURTE NATURAL OU QUEIJO QUARK

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | Fruta [morango, kiwi e banana], granola e mel          | 5,70 € |
| ② | Fruta [morango e banana], granola [3 chocolates]       | 5,70 € |
| ③ | Fruta [morango, kiwi e banana], granola premium e açaí | 6,50 € |
|   | logurte extra  | 1,20 € |



## Mini - alcatruz

BASE IOGURTE NATURAL

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | Frutos silvestres e aveia                        | 4,80 € |
| ② | Cacau em pó, biscoito e raspa de chocolate preto | 4,80 € |
| ③ | Biscoito e chantilly                             | 4,80 € |
| ④ | Oreo, café e chantilly                           | 4,80 € |



## Mini - Caçamba 🥛

BASE IOGURTE NATURAL

- ① Açaí, granola de chocolate 4,80 €
- ② Açaí, noz, amêndoa, raspas de chocolate preto e granola 4,80 €
- ③ Açaí, sementes e granola 4,80 €



## Tigelinhas Saudáveis à Chakai 🍷

BASE IOGURTE NATURAL OU QUEIJO QUARK

- ① Morango, banana, granola integral e frutos secos 4,80 €
- ② Frutos vermelhos, banana, granola integral e frutos secos 4,80 €
- ③ 2 frutas à escolha, lascas de côco, mel, sementes, granola integral e frutos secos 5,00 €
- ④ Maçã, abacate, morangos, lascas de côco, mel, granola integral e frutos secos 5,60 €



## Churritos Artesanais 🌿

- ① Churritos c/ açúcar 4,90 €
- ② Churritos c/ Nutella [Preto] 5,15 €



## Panquecas

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | Clássicas<br>[c/ Nutella   Chocolate preto   Mel   Maple syrup <b>ou</b> Manteiga de amendoim]    | 4,90 € |
| ② | Nutella e fruta   | 5,45 € |
| ③ | Banana, mel e canela  | 5,45 € |
| ④ | Oreo e Nutella  | 5,60 € |
| ⑤ | logurte natural, bolacha e Maple syrup  | 5,60 € |
| ⑥ | logurte Natural e Nozes   | 5,70 € |
| ⑦ | Frutos vermelhos e Nutella  | 5,90 € |
| ⑧ | Bennoff [doce de leite e bolacha Lotus]   | 6,10 € |
| ⑨ | Bacon e ovo   | 6,10 € |
| ⑩ | Panquecas à Chakai<br>[mel, manteiga de amendoim, lascas de coco, morango, banana e frutos secos] | 6,80 € |
|   | <b>EXTRAS:</b> bola de gelado <b>ou</b> chantilly   | 1,30 € |



## Crepes Artesanais

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | Clássico<br>[c/ Nutella   Chocolate preto   Mel   Maple syrup <b>ou</b> Manteiga de amendoim] | 4,90 € |
| ② | Nutella e fruta   | 5,20 € |
| ③ | Nutella e Frutos vermelhos  | 5,40 € |
|   | <b>EXTRAS:</b> bola de gelado <b>ou</b> chantilly   | 1,30 € |



## Waffles Artesanais

- |   |        |
|---|--------|
| ① Açúcar e canela   | 3,90 € |
| ② c/ Nutella   Chocolate preto   Mel   Maple syrup <b>ou</b> Manteiga de amendoim<br>[ Escolha o ingrediente desejado, c/ ingrediente extra acresce 0,50€ ] | 4,80 € |
| ③ Chantilly e fruta <b>ou</b> Chocolate e fruta   | 5,20 € |
| ④ Chantilly e frutos vermelhos <b>ou</b> Chocolate e frutos vermelhos/morangos  | 5,40 € |
| <b>EXTRAS:</b> bola de gelado <b>ou</b> chantilly   | 1,30 € |



## Taças

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| ① Taça c/ gelado           | 3,50 € |
| ② Taça c/ gelado e topping | 3,70 € |
| ③ Taça de gelado à Chakai  | 4,30 € |



## Petit Gateau

- |                  |        |
|------------------|--------|
| ① Simples        | 3,60 € |
| ② Chantilly      | 3,90 € |
| ③ Bola de gelado | 4,50 € |
| ④ Fruta          | 4,50 € |



## Torradas

	1/2	1
Pão bijou		1,70 €
Pão de Forma	1,35 €	1,90 €
Pão de Forma Centeio Alemão	1,60 €	2,50 €
Pão Chapata	1,80 €	2,75 €
Pão de Cereais	1,90 €	2,85 €
Pão de Noz	1,90 €	2,85 €



## Sandes

	Croissant	Bijou
Manteiga		1,50 €
Fiambre	2,60 €	2,45 €
Queijo	2,80 €	2,50 €
Misto	3,30 €	2,95 €

## Mistas

① Mista em pão bijou	3,30 €
② Mista	3,80 €
③ Mista [ c/ queijo, fiambre, batata palha e molho ]	4,40 €
④ Mista [ c/ queijo, fiambre e atum ]	4,90 €
⑤ Mista em Pão Chapata	4,50 €
⑥ Mista em Pão de Cereais	4,70 €



## Tostas

SERVIDO C/ DOSE DE BATATA

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | Pão Chapata c/ alface, tomate, queijo, fiambre, ovo [cebola caramelizada]              | 5,90 € |
| ② | Pão Chapata c/ alface, tomate, queijo, fiambre, rúcula, ovo, presunto e molho cebolada | 5,90 € |
| ③ | Pão Cereais c/ alface, tomate, queijo fresco e frango/atum                             | 5,90 € |
| ④ | Pão Cereais c/ alface, tomate, queijo fresco e salmão fumado                           | 6,00 € |
| ⑤ | Pão Chapata c/ alface, delicias do mar, tomate e ovo                                   | 5,80 € |
| ⑥ | Pão Chapata c/ alface, tomate, camarão salteado, maionese c/ molho de limão            | 5,90 € |
| ⑦ | Pão Chapata c/ frango, bacon, ovo e molho barbecue                                     | 5,90 € |



## Poke

BASE ARROZ BASMATI, ALFACE, PEPINO, TOMATE, CENOURA, AZEITONA E GEMA DE OVO

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | Atum   | 8,50 € |
| ② | Frango   | 8,50 € |
| ③ | Vegan [arroz basmati, alface, tomate, fruta, feijão, pepino, cenoura, azeitonas, frutos secos e tofu refogado em tomate] | 9,00 € |
| ④ | Delicias e camarão salteado  | 9,10 € |
| ⑤ | Salmão fumado  | 9,50 € |



POKES DISPONÍVEIS APENAS DAS 12:00H ATÉ ÀS 14:30H

## Sandubas

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | Pão Chapata c/ abacate, alface, bacon, tomate, maionese c/ molho de limão | 6,10 € |
| ② | Ovos mexidos e bacon [ oregãos ]  | 6,10 € |
| ③ | Guacamole, bacon e ovo escalfado  | 7,20 € |
| ④ | Queijo creme, abacate e ovo escalfado                                     | 7,40 € |
| ⑤ | Queijo creme, ovo escalfado e salmão [ cebolinho ]                        | 7,70 € |



## Saladas

BASE ALFACE

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ① | MEDITERRÂNEA<br>Abacate, tomate, fruta, azeitonas, frango e ovo  | 7,50 € |
| ② | TROPICAL<br>Fruta, pepino, queijo fresco, azeitonas e camarão salteado                                     | 7,50 € |
| ③ | PRIMAVERA<br>Tomate, cenoura, pepino, atum e ovo   | 7,50 € |
| ④ | VEGAN<br>Alface, feijão, pepino, cenoura, tomate, fruta, azeitonas, frutos secos e tofu refogado em tomate | 7,50 € |
| ⑤ | OCEÂNICA<br>Abacate, tomate, cenoura, pepino, delicias, camarão salteado e ovo                             | 8,60 € |
| ⑥ | CHAKAI<br>Tomate, cenoura, pepino, fruta, azeitona, nozes, salmão e ovo                                    | 8,60 € |



SALADAS DISPONÍVEIS APENAS DAS 12:00H ATÉ ÀS 14:30H

## Massas à Chakai

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | MASSA FUSILLI<br>Linguíça, queijo, fiambre, ovo cozido, salsichas, cebola e tomate  | 7,40 € |
| ② | MASSA VEGAN<br>Massa tagliatelle, espinafres, cogumelos, tofu refogado em tomate, orégãos e tomate                            | 7,60 € |
| ③ | FAÇA VOCÊ MESMO A SUA MASSA<br>3 ingredientes à sua escolha: frango, atum, delícias do mar, camarão salteado <b>ou</b> salmão | 8,60 € |



MASSAS DISPONÍVEIS APENAS DAS 12:00H ATÉ ÀS 14:30H

## Snacks

SERVIDO C/ DOSE DE BATATA

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ① | Cachorro  | 5,40 € |
| ② | Francesinha   | 5,40 € |
| ③ | Ovos rotos à Chakai   | 5,90 € |
| ④ | Hambúrguer c/ queijo, fiambre, ovo estrelado, tomate e alface                             | 7,50 € |
| ⑤ | Hambúrguer c/ queijo, bacon, ovo e cebola caramelizada                                    | 7,50 € |
| ⑥ | Hambúrguer Vegan [hambúrguer com refogado de queijo, espinafres e cogumelos com maionese] | 7,50 € |

\* também disponível hambúrguer de **frango**



SNACKS DISPONÍVEIS APENAS DAS 12:00H ATÉ ÀS 14:30H

## Cafetaria

Carioca	0,75 €	Pingo direto	0,90 €
Carioca de limão ou laranja	0,75 €	Carioca de limão duplo	0,80 €
Pingo	0,75 €	Meia de leite	1,10 €
Cevada	0,75 €	Opção bebida de soja + 0.30 €	
Copo de leite	0,80 €	Leite chocolate Ucal	1,30 €
Café	0,90 €	Café com natas	1,60 €

## Água

Mineral Vitalis	1,20 €	Pedras	1,35 €
Monchique [0,375 cl]	1,65 €	Pedras [0,50 cl]	2,70 €
Monchique [0,75 cl]	2,90 €	Pedras Limão	1,60 €

## Sumos Naturais

Sumo do dia	2,40 €	Pepino e maçã	2,80 €
Laranja	2,60 €	Morango e laranja	2,80 €
Laranja e cenoura	2,70 €	Tutti-frutti	2,80 €
Laranja e maçã	2,70 €	Sumo à escolha	2,80 €
Kiwi e maçã	2,70 €	Morango e maçã	2,80 €
Kiwi e laranja	2,70 €	Maçã, abacaxi e espinafres	2,80 €
Maçã	2,70 €	*sumos sujeitos a sazonalidade	

## Refrigerantes

Coca-cola	1,60 €	Compal	1,60 €
Ice Tea	1,60 €	Pleno	1,60 €

## Outras Bebidas

Cerveja Heineken	1,50 €	Vodka Eristof	3,50 €
Gin Tanqueray N10	6,00 €	Vodka Grey Goose	7,00 €



---

# *Chakai Gourmet*

BEBIDAS DELICIOSAS QUENTES E FRIAS

## *Limonadas*

Limão Lima  
Maracujá  
Frutos Vermelhos  
Frutos Exóticos  
Manga  
Maçã



**2.80€**

## *Smoothies*

Morango e Banana  
Chocolate Oreo  
Açaí e fruta



**2.90€**

## *Cappuccino*

Cappuccino  
Avelã  
Chocolate Negro



**2.70€**

\*com chantilly + 0,40€

## *Chocolate*

### *Quente*

Clássico



**2.80€**



PRODUTOS ISENTOS DE GLÚTEN!



---

# *Carta de Chás*

CHÁS ORIENTAIS | BIOLÓGICOS E INFUSÕES

## Chás Orientais

### SABORES DA ASIA

Pedaços de maçã, chá verde China, capim-limão, pedaços de abacaxi cristalizado, pedaços de gengibre, dente de leão, sabor natural, cascas de limão, coentro, erva Tulsi, surgiram arroz, flores de laranjeira, jasmim flores, folhas de rosa flor, raiz de ginseng.

### NOITES DO TIBETE

Pedaços de maçã, maçã picada, lascas de coco, canela, pedaços de abacaxi, sabor, cardamomo, pimenta rosa, açafreão flores, flores de centáurea.

### AROMA DA MALÁSIA

Pedaços de abacaxi cristalizadas, pedaços de maçã, cristalizadas pedaços de mamão, pedaços de manga, aroma natural, fatias de tangerina, physalis, cártamo flores, folhas de rosa flor, flores de girassol.

### BELEZA DO TAHITI

Rooibos cristalizadas, pedaços de abacaxi, pedaços de baunilha, pedaços de goiaba, aroma natural, branco hibisco flores, flores de jasmim, flores de malva, flores de calêndula.

### ALMA DA NAMÍBIA

Rooibos verdes, aroma natural, pedaços de manga, folhas de rosa flor, pedaços de morango, flores centáurea, flores de calêndula, flores de jasmim.

### FRAGÂNCIAS DO HAWAI

Chá branco China Mao Feng, fatias de maçã, pedaços de abacaxi cristalizadas, pedaços de manga, pedaços de mamão cristalizado, sabor, pedaços de pêra, framboesa, pedaços de morango, flores centáureo.

### AMORES DO SRY LANKA

Chá branco China Mao Feng, chá verde China Guangxi, sabor natural, pedaços de morango, hibisco flores brancas, pedaços de baunilha.

### BRILHO DO NEPAL

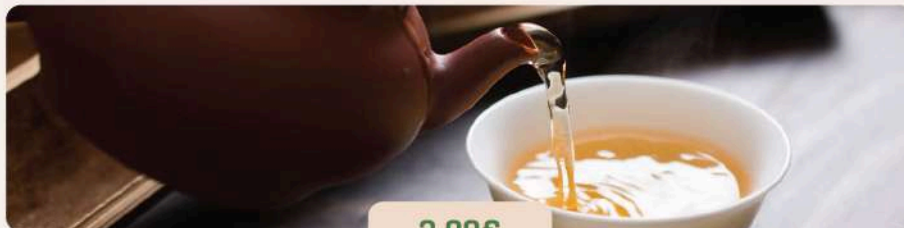
Chá preto do Ceilão, sul da Índia, chá China, cascas de laranja, lascas de coco, flocos de amêndoas, folhas de rosa, flor de canela, sabor.

### AMANHECER ORIENTAL

Pedaços de maçã, pedaços de abacaxi cristalizado, cristalizadas pedaços de mamão, pedaços de beterraba, paus de canela, sabor, passas, lascas de coco, amêndoas torradas, pipoca.

### PARAÍSO DA INDIA

Chá preto, pedaços de manga, lascas de coco, aroma natural, pedaços de abacaxi, fatias de figo, flores de hibiscos brancos.



2.00€

\*chávena extra + 0,50€

## Chás

### OOLONG

Esta variedade lendária de chá é cultivada na região Oolong de Fujian e Taiwan. Tien Kuan Yin é um dos dez chás mais famosos na China! É conhecido pelo seu sabor intenso, bastante frutado e encorpado.

### BRANCO DA CHINA

Chá Branco Mao Feng puro de ótima qualidade, proveniente das melhores plantações da China. Tem um aroma leve, suave e floral bastante apreciado. É a variedade da planta do chá com menor teor de teína.

### PRETO ORANGE PEKOE CEILÃO

De cor cobre escuro, este chá preto dos jardins do Ceilão tem um carácter muito original, pois é simultaneamente aromático e suave, levemente picante e adocicado.

### VERDE DO JAPÃO

Pedaços de maçã, sabugueiro, pedaços de beterraba, flores de hibisco, sabor, folhas de morango, pedaços de morango, pedaços de ruibarbo, groselhas pretas e vermelhas, amoras, framboesas.

2.20€

\*chávena extra + 0,50€



PRODUTOS ISENTOS DE GLÚTEN!

## Chás à Portuguesa

### Biológicos

#### ERVA-CIDREIRA

De amarelo-intenso invade os sentidos com deliciosas notas cítricas, ligeiramente anisadas. Na boca revela um sabor redondo e suave, composto por notas de erva-doce e limão.

#### CAMOMILA

De amarelo-brilhante, exala um doce aroma que lembra néctar e mel. Possui uma estrutura delicada e agradável com um sabor suave, ligeiramente doce e com notas a pimenta branca.

#### TOMILHO BELA-LUZ

De amarelo-palha, possui aromas complexos que lembram resina e eucalipto seco. O sabor intensamente fresco deixa antever notas de rebuçados de mentol.

#### HORTELÃ-PIMENTA

De dourado-brilhante, o aroma mentolado possui notas expressivas a especiarias e eucalipto. O travo refrescante a mentol e pimenta é surpreendentemente doce, realçando-se uma frescura de intensidade duradoura.

#### ERVA-PRÍNCIPE

De verde-claro brilhante, possui intenso aroma cítrico que lembra rebuçados de limão. Na boca as acentuadas notas cítricas possuem um sabor doce, deixando uma sensação de frescura e vivacidade que perdura.

#### TOMILHO-LIMÃO

De amarelo - palha cintilante, invade o olfato com o aroma de ervas de onde se destacam as notas a lima e alfazema. A intensidade aveludada e ligeiramente ácida perdura num delicioso e refrescante final de boca cítrico.

#### EQUINÁCEA

De amarelo-escuro, o aroma vegetal seco é apimentado pelas notas de especiarias. De intensidade suave, o corpo redondo revela na boca traços a pimenta branca que em conjunto com o sabor vegetal lhe conferem uma agradável e leve paladar.

#### ALFAZEMA

De cor lilás-suave, delicia com o aroma fortemente perfumado. Com notas florais que se acentuam na boca, confere uma estrutura forte, ácida e persistente.

#### CAVALINHA

De tom claro, dos aromas suaves que a compõem realçam-se notas vegetais a palha. Na boca apresenta uma agradável suavidade revelando um interessante travo vegetal no final.

#### MANJERICÃO

De um intenso e dourado-brilhante possui um harmonioso aroma e especiarias. Às notas de cravinho e pimenta junta-se o toque doce a feno cortado. Na boca é revelado o traço a mentol e eucalipto tornando-a inesquecivelmente fina e intensa.

#### LIMONETE

De amarelo-brilhante, tem aroma frutado e penetrante, realçam-se as notas cítricas de casca de limão. A intensidade e vivacidade tornam a persistência longa, substituindo deliciosas notas cítricas.

#### HORTELÃ-VULGAR

De cor brilhante, deslumbra com o aroma suavemente perfumado, recordando flores de jasmim e passeios no campo. Simultaneamente refrescado pelo seu travo e adocicado pelas notas florais apimentadas.

#### HIPERICÃO-DO-GERÊS

De amarelo-suave, surpreende com a intensidade de aroma. No primeiro instante lembra frutos secos temperados com noz-moscada. Na boca a intensidade e adstringência remetem para notas a avelã e noz que persistem no palato.



1.70€

\*chávena extra + 0,50€



PRODUTOS ISENTOS DE GLÚTEN!

## Infusões Premium

### ESSÊNCIA DO NORTE

Apesar de pequeno, o nosso país é rico em diferente costumes, tradições e aromas. No Norte de Portugal são produzidos alguns dos mais emblemáticos vinhos, reconhecidos e apreciados em todo o Mundo. Nesta infusão extraímos o espírito dos vinhos licorosos do Norte, combinando deliciosas sultanas, bagas de sabugueiro e groselhas negras.

### MANGA E TANGERINA

Uma infusão rica em frutos tropicais, combinando de forma divina o travo cítrico da tangerina com o sabor adocicado da manga, complementado com outros aromas como o ananás, a maçã e a papaia, tanto pode ser bebido quente como frio.

### MORANGOS E CHOCOLATE

Uma infusão gulosa, sensual e viciante, que desperta todos os nossos sentidos sem o pecado das calorias em excesso. Esta nova receita não contém chá preto nem teína. Tem uma base frutada, na qual vibra o aroma dos morangos frescos cobertos com delicioso chocolate.

### MIRTILOS E CANELA

A combinação de mirtilos com maçã já é um clássico, por isso decidimos dar um passo em frente, melhorar a receita e juntar-lhe um novo e decisivo ingrediente: a canela. Nasceu assim uma nova infusão, que tem tanto de deliciosa como de reconfortante.

### CHOCOLATE E MENTA

Quem não gosta de um bom chocolate com menta? Experimente esta sugestão, numa fusão perfeita entre rooibos (sem teína), pedaços de chocolate e folhas de menta. Ideal para beber após a refeição, deixa uma sensação de frescura e bem-estar.

### CANELA DOS BOSQUES

A canela queria casar. Depois de muito procurar, conheceu uma fresca groselha. Para o casamento foram todos convidados: a groselha convidou os morangos e a laranja, a canela convidou o gengibre e o cardamomo. Esta receita é uma reedição do Chá de Natal 2014, feita a pedido dos nossos clientes.

### PERA PERFUMADA

Esta é, provavelmente, a criação mais improvável. Um casamento perfeito entre deliciosas e sumarentas peras com aroma intenso e oriental do cardamomo. Para elevar esta junção, ainda adicionamos um toque de gengibre. Imperdível.

### CHÁ PRETO MAÇÃ E CANELA

O chá perfeito para entrar no espírito de Natal! Uma mistura equilibrada entre o picante do chá preto, aromatizado com o quente da canela, e o sabor fresco e doce da maçã.

### FESTA DE CITRINOS

Portugal é uma país rico em citrinos. Das laranjeiras aos limoeiros. Podemos encontra-los um pouco por todo o país. Para além dos frutos, algumas plantas como a erva-príncipe ou a verbena possuem também aromas suavemente cítricos. Nesta infusão combinamos toda esta riqueza nacional com um toque de gengibre e hortelã-pimenta, criando uma suave e refrescante festa cítrica ao palato.

### SMOOTHIE SILVESTRE

Levamos o melhor dos frutos vermelhos ao extremo: uma infusão que combina groselhas, framboesas e morangos, numa base de hibisco e maçã que realçam a cor e sabor destas apreciadas bagas. O resultado é uma infusão deliciosa tanto quente como gelada.

### GENGIBRE LIMÃO

Aquece o coração e refresca ao mesmo tempo, tornando-o o companheiro ideal para qualquer altura do dia e em qualquer estação do ano. O gengibre aquece a partir do interior e dá nova energia vital. O limão acrescenta a frescura necessária. Pequenos pedaços de maçã criam uma nota especial, ligeiramente frutada na infusão - pura inspiração.

### CHÁ PRETO E CHOCOLATE BELGA

Uma sedutora mistura de cacau e avelã, é o que confere ao Chá preto com chocolate Belfa e Trufas, um aroma e sabor sumptuosos. Feito com chá preto da mais alta qualidade, devido ao elevado teor de cafeína, o chá preto com chocolate e trufas tem um efeito estimulante e energético, aliado ao sabor irresistível de uma luxuosa sobremesa.

### CHÁ PRETO E MARACUJÁ

O chá Preto com Maracujá combina o sabor doce, fresco e tropical do maracujá com o travo forte e brilhante do chá preto. Uma combinação perfeita para os amantes de chás aromatizados com um toque perfeito a fruta. Um chá com o refrescante sabor a maracujá.

### CHÁ VERDE E MORANGO

O chá Verde aromatizado com o delicioso toque de Morango, apresenta um aspeto ligeiramente liquoroso que contrasta com o seu aroma fresco e suave a morango.

### CHÁ VERDE E LIMÃO

O chá Verde com limão é o exemplo perfeito de como os sabores se atraem! A união harmoniosa entre o sabor seco do chá verde com o fresco e doce aroma do limão, fazem destes clássicos os parceiros perfeitos para um casamento de sonho.

2.20€

\*chávena extra + 0,50€



PRODUTOS ISENTOS DE GLÚTEN!






# Chakai

... FOOD & HEALTHY LIFESTYLE ...

Segue-nos

---

 [\\_chakai\\_](#)  [chakai\\_guimaraes](#)  [@pastelariaChakai](#)