

CRAFTED PASTA

MY O
MEU

pierogi



casarecce



pappardelle



linguine



rigatoni



gnocchi



PAGAMENTOS
APENAS EM
DINHEIRO



MELHOR
PREÇO

OFERTA ESPECIAL

CHEF'S POWER TRIO



CLASSIC.....25€

1 ENTRADA • 1 PRATO PRINCIPAL • 1 SOBREMESA

Exclui polvo, amêijoas e pratos com trufas

Monte a sua refeição perfeita!
Escolha um prato de cada categoria
(Entradas, Pratos Principais, Sobremesas)
da nossa selecção clássica. Sabores que vai
adorar à primeira dentada.

PREMIUM.....31€

1 ENTRADA • 1 PRATO PRINCIPAL • 1 SOBREMESA

Sem limites

A mesma liberdade, sem limites.
Escolha um prato de cada categoria do menu
completo, incluindo as nossas especialidades
de assinatura: polvo fresco, amêijoas
aromáticas, trufas luxuosas.

ENTRADAS

AZEITONAS MARINADAS 4€

OSCYPEK 7€
Queijo fumado das montanhas polacas, com pão
caseiro e compota de fruta

PIEROGI DE QUEIJO E BATATA CROCANTES 7€

LEGUMES FERMENTADOS DA CASA 6€

PASTEL DE BACALHAU COM AIOLI CASEIRO 7€

SPECK FATIADO FINAMENTE 7€
Presunto curado e fumado, com pão
de fermento natural torrado

SALADAS

SALADA DE RÚCULA, AZEITONAS,
TOMATES CHERRY E PIMENTOS ASSADOS 6€
Com molho de mel e mostarda

SALADA DE SPECK 10€
Com presunto curado e fumado com rúcula,
queijo parmesão, fruta da estação
e vinagre de mel e mostarda

SOBREMESAS

PUDIM DE TÂMARA COM CARAMELO
SALGADO E PIPOCA CARAMELIZADA 6,5€

CHEESECAKE ASSADO COM FRUTA DA ESTAÇÃO 6,5€

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM PRALINÉ
DE AVELÃS E GELADO 6,5€

SOBREMESA DO DIA 6,5€

PIEROGI FEITOS À MÃO

PIEROGI DE QUEIJO E BATATA COM CEBOLA CONFITADA 16€

PIEROGI COM CHUCRUTE E COGUMELOS SELVAGENS
COM MAÇÃ CARAMELIZADA 15€

PIEROGI (KOŁDUNY) DE CARNE DE PORCO COM MANTEIGA,
PIMENTA E CEBOLINHO 15€

MASSA FRESCA CASEIRA

POLVO COM MOLHO DE VINHO BRANCO, TOMATE CHERRY,
MANTEIGA E LIMÃO | linguine CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 20€

CACIO E PEPE COM TRUFAS | gnocchi CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 16€

LINGUINE COM AMÊIJOAS E MEXILHÕES | linguine CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 16€

PESTO DE PISTACHE CASEIRO | casarecce 16€

RAGU DE LINGUIÇA DE PORCO COZIDA LENTAMENTE
COM TOMATE E QUEIJO GRANA PADANO | rigatoni 15€

MOLHO DE ABÓBORA ASSADA, GORGONZOLA
E NOZES CARAMELIZADAS | rigatoni 14€

MOLHO CREMOSO DE COGUMELOS E AMÊNDOAS | pappardelle 14€

MASSA SEM GLÚTEN DISPONÍVEL

ADICIONE UM TOQUE ESPECIAL PARA TORNAR A SUA REFEIÇÃO AINDA MAIS SABOROSA

GUANCIALE	5€	MANTEIGA DE TRUFA	6€
GRANA PADANO	4€	NATA ÁCIDA	2,5€
CAMARÕES	6€		

VINHOS

TEJO
CASA CADAVAL COLHEITA BRANCO|ROSÉ|TINTO 4,5€ 16€
LISBOA 0,75l

CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC BRANCO 20€
CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON TINTO 24€

ALGARVE
BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA BRANCO 18€
BARRANCO LONGO PRIVATE SELECTION TINTO 18€

BARRANCO LONGO ROSÉ ROSÉ 17€
ARVAD TINTO 18€

PORTO/MINHO
AVELEDA VERDE 9€ 16€
0,37l 0,75l

CERVEJAS

SUPER BOCK IMPERIAL 220 ML 2€
SUPER BOCK CANECA 500 ML 4,5€
SUPER BOCK STOUT 3€
CORUJA IPA 4€
0% ALC. 3€
SOMMERSBY 4€

COCKTAILS

SANGRIA BRANCA OU TINTA 7€ 18€
CAIPIRINHA LIMA OU MARACUJÁ 8€
+ com Cachaça de Jambú TOP QUALITY 11€
SZARLOTKA (TORTA DE MAÇÃ) 7€
NEGRONI 8€
GIN & TONIC 7€
APEROL SPRITZ 8€
PORT & TONIC 8€
SOPLICA SHOT 3,5€

REFRIGERANTES

COCA-COLA, ZERO 2,8€
TONIC 2,8€
SUMO DE MAÇÃ 2,8€
SUMO DE LARANJAS DO ALGARVE 2,8€
ÁGUA 330 ml 2€ | 750 ml 3,5€
ÁGUA COM GÁS 250 ml 2,8€ | 750 ml 4,5€

BEBIDAS QUENTES

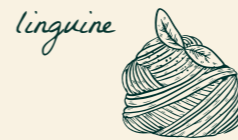
ESPRESSO 1,5€
INFUSÃO (CHÁ) 4€

MY 'O MEU

Devido à possível presença de alergénios nos nossos pratos, pedimos que informe a nossa equipa sobre quaisquer alergias ou intolerâncias antes de efetuar o seu pedido.

CRAFTED PASTA

MY 'O MEU



CASH ONLY



BEST DEAL

SPECIAL OFFER

CHEF'S POWER TRIO



CLASSIC.....25€

1 STARTER · 1 MAIN DISH · 1 DESSERT

Excludes octopus, clams, and truffle dishes

Create your own perfect Menu!
Choose a favorite from our Starters, Mains, and Desserts. It's a selection of our timeless classics, designed to delight you from the first bite.

PREMIUM.....31€

1 STARTER · 1 MAIN DISH · 1 DESSERT

No limits

Total freedom, no limits.
Choose one dish from every category across our full menu, including our premier signatures: fresh octopus, aromatic clams, and decadent truffles.

STARTERS

MIXED MARINATED OLIVES 4€

OSCYPEK 7€

Smoked cheese from Polish mountains, with our home made bread and fruit jam

CRISPY CHEESE AND POTATO PIEROGI 7€

HOMEMADE FERMENTED VEGETABLES 6€

CODFISH CAKES WITH HOMEMADE AIOLI 7€

THINLY SLICED SPECK 7€

Cured and smoked ham with toasted sourdough bread

SALADS

ROCKET, OLIVES, CHERRY TOMATOES AND MIXED ROASTED PEPPERS SALAD 6€

With honey and mustard dressing

SPECK SALAD 10€

Cured and smoked ham served with fresh rocket, parmesan, seasonal fruit, and a honey-mustard vinaigrette

DESSERTS

DATE PUDDING WITH SALTED CARAMEL AND CARAMELIZED POPCORN 6,5€

BAKED CHEESECAKE WITH SEASONAL FRUIT 6,5€

CHOCOLATE PETIT GATEAU WITH HAZELNUT PRALINE AND ICE CREAM 6,5€

DESSERT OF THE DAY 6,5€

HANDMADE PIEROGI

POTATO AND CHEESE PIEROGI WITH CONFIT ONIONS 16€

PIEROGI WITH SAUERKRAUT AND WILD MUSHROOMS WITH CARAMELIZED APPLE 15€

PORK PIEROGI (KOŁDUNY) SERVED WITH MELTED BUTTER, CRACKED BLACK PEPPER, AND FRESH CHIVES 15€

FRESH HOMEMADE PASTA

OCTOPUS WITH WHITE WINE SAUCE WITH CHERRY TOMATOES, BUTTER, AND A TOUCH OF LEMON | *linguine* CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 20€

TRUFFLED CACIO E PEPE | *gnocchi* CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 16€

LINGUINE WITH CLAMS AND MUSSELS | *linguine* CHEF'S POWER TRIO PREMIUM 16€

HOMEMADE PISTACHIO PESTO | *casarecce* 16€

HOMEMADE SLOW COOKED PORK SAUSAGE RAGOUT WITH TOMATO AND GRANA PADANO CHEESE | *rigatoni* 15€

ROASTED PUMPKIN SAUCE, GORGONZOLA AND CARAMELIZED WALNUTS | *rigatoni* 14€

CREAMY MUSHROOM SAUCE WITH ALMONDS | *pappardelle* 14€

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

ADD A LITTLE SOMETHING EXTRA TO MAKE YOUR MEAL EVEN MORE DELICIOUS

GUANCIALE	5€	TRUFFLE BUTTER	6€
GRANA PADANO	4€	SOUR CREAM	2,5€
PRAWNS	6€		

WINES

TEJO CASA CADAVAL COLHEITA WHITE|ROSÉ|RED 4,5€ 16€

LISBOA 0,75l

CHOCAPALHA SAUVIGNON BLANC WHITE 20€

CHOCAPALHA CABERNET SAUVIGNON RED 24€

ALGARVE

BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA WHITE 18€

BARRANCO LONGO PRIVATE SELECTION RED 18€

BARRANCO LONGO ROSÉ ROSÉ 17€

ARVAD RED 18€

PORTO/MINHO

AVELEDA VERDE (PORTUGUESE CRISP WHITE) 9€ 16€

BEERS

SUPER BOCK IMPERIAL 220 ML 2€

SUPER BOCK CANECA 500 ML 4,5€

SUPER BOCK STOUT 3€

CORUJA IPA 4€

0% ALC. 3€

SOMMERSBY 4€

COCKTAILS

SANGRIA WHITE OR RED 7€ 18€

CAIPIRINHA LIME OR PASSION FRUIT 8€

+ with Cachaca de Jambú **TOP QUALITY** 11€

SZARLOTKA (APPLE PIE) 7€

NEGRONI 8€

GIN & TONIC 7€

APEROL SPRITZ 8€

PORT & TONIC 8€

SOPPLICA SHOT 3,5€

SOFT DRINKS

COCA-COLA, ZERO 2,8€

TONIC 2,8€

APPLE JUICE 2,8€

ALGARVE ORANGE JUICE 2,8€

WATER 330 ml 2€ | 750 ml 3,5€

SPARKLING WATER 250 ml 2,8€ | 750 ml 4,5€

HOT DRINKS

ESPRESSO 1,5€

INFUSION (TEA) 4€

MY 'O MEU

Before ordering, please let our staff know if you have any Food allergies or special dietary requirements.

vegetarian

vegan

No dish, food item, or drink, including the couvert, may be charged if not requested or used by the customer (pursuant to Art. 135, No. 3 of Decree-Law No. 10/2015). A complaints book is available. All prices include VAT.