

OUR MENU IS DISPOSABLE; MADE FOR ONE-TIME USE FOR YOUR SAFETY & HYGIENE



Muito BEY

MODERN LEBANESE KITCHEN



OUR MENU IS DISPOSABLE; MADE FOR ONE-TIME USE FOR YOUR SAFETY & HYGIENE

SOUPS

Adasse 4



Stewed peeled lentil, creamed with aromatic vegetables & Lebanese spices, topped with chickpea beignet, crispy onion & homemade herb oil

Khodra 4



A mix of onions, carrots, beans, zucchini, celery, leeks, tomatoes, garlic & angel hair in a vegetable broth, topped with parsley

Djej 4.5



Chicken with onions, carrots, beans, zucchini, celery, leeks, tomatoes, garlic & angel hair in a vegetable broth, topped with parsley & cinnamon

MEZZE

Recommended 2 dishes per person as starters

Including 1 homemade flatbread per person

Tabulé 9



A mix of chopped parsley, tomato, onion, lemon zest, pomegranate seeds, Bulgur* & mint, with lemon oil dressing, served in a cabbage leaf

For gluten intolerance, change the Bulgur to lentils

Fatuch 9



Tomato, cucumber, bell peppers, pomegranate seeds, cabbage, rocket, watercress, parsley, mint & spring onion, served with fried sesame & semolina bread, topped with roasted garlic & pomegranate molasses

Mutabal 8



Grilled eggplant mixed with Tahini*, lemon & garlic, topped with herb salad & pomegranate jelly

Muhammara 10.5



Roasted chopped walnuts & almonds, mixed with red pepper, chili, cumin & pomegranate molasses, topped with onions, garlic, crispy Panko & olive oil

Mussakaa 8



Baked stewed eggplant, chickpea & tomato served cold with watercress & dried mint

HUMUS SECTION

Humus Bi Tahini 6.5



Mashed chickpea, Tahini*, garlic & lemon, topped with chickpea beignet, herb salad & paprika oil

Top it with



Meat minced +3.5

Kafta meat balls in tomato sauce +4

Baked cauliflower, onion & garlic +3.5

Sautéed fava & onion +3.5

Warak Enab 12



Slow-cooked stuffed grape leaves with rice, tomato & onion, served with yogurt & cucumber

Kreidis 12



Shrimps cooked with spinach mushrooms, oregano, tomato sauce & Feta cheese, with chili & garlic

Kafta Romā 11



Minced beef balls cooked in spicy tomato sauce, with onion, pepper, garlic & dried coriander & pomegranate molasses

Muito BEY Kibbé 12



Four balls of minced beef with Bulgur* stuffed with fresh cheese, walnuts & mint, served with roasted bell peppers sauce & pomegranate seeds

Batata Harra 7



Fried potatoes topped with garlic, chili & parsley with olive oil

Falafel 9.5



Five fried chickpea & fava croquettes served with Tarator* & homemade pickled cabbage, with a spicy tomato sauce on the side

Fattit Batenjen 9.5



Fried eggplant over crispy bread flavored with garlic, topped with yogurt & Tahini* sauce, walnuts, dried mint, pomegranate seeds & olive oil

Cheese Baclava 9



Feta cheese with onion, parsley & black sesame, baked in filo dough

Muito BEY Pica-Pau 12



Meat strips cooked with onion, bell peppers, garlic, tomato sauce & Lebanese spices

Mushrooms Pica-Pau 10



A mix of portobello & white mushrooms, onion, garlic & parsley with lemon juice & Lebanese spices

Halloumi 12



Oven-baked Halloumi* cheese, topped with dried mint, Sumac*, cherry tomato & olive oil

Manuché Zaatar 8



A mix of wild thyme, sesame & Sumac* mixed with olive oil, oven-baked over a flat bread

Manuché Jehné 9.5



A mix of cheese & butter oven-baked over a flat bread

Lahmé Bi Ajin 11



A mix of minced meat, pepper, onion, garlic & tomato oven-baked over a flat bread

Spinach Fatayer 9.5



A mix of spinach, onion, tomato & Sumac* with olive oil & lemon juice on a dough

PLATES & GRILLS

Served with roasted onion & garlic, tomato stew & herb salad

Muito BEY Shawarma 15.5



250 g. of sliced chicken breast marinated with yogurt & homemade Shawarma spices with Tahini* & garlic sauce

Lebanese-style Picanha 21



250 g. of grilled picanha steak rubbed with dried coriander & Sumac*

Lahmé Mechuié 21



250 g. of grilled striploin cubes skewers with sea salt & crushed black pepper

Kafta 18.5



250 g. of minced meat skewers mixed with peppers, onions, mushrooms & cheese

Chich Taúk 18,5



250g of grilled marinated chicken cubes skewers with mushrooms

Vegetables Skewers 14.5



Grilled zucchini, onion, tomato, mushroom, bell peppers & eggplant

Mixed Skewers 24



Chich Taúk, Lahmé Mechuié, Kafta & Vegetables Skewers

SIDE DISHES

White rice 3

Cooked Bulgur* 3.5

French fries 3.5

Garlic mashed potatoes 3

Extra bread 1

DESSERT

Reze Bi Halib 6



Milk pudding turnover with rose & orange blossom water, topped with raisins & crispy filo dough

Baclava 8



Baked layered filo dough with chopped mixed nuts, seasoned with carob molasses, cinnamon & orange blossom water, topped with cream ice cream

Aish El Saraya 6



Caramelized bread topped with milk pudding, rose water, rose petals & pistachio

Um Ali 7



Lebanese bread & butter pudding, with Mastic* milk, coconut, nuts & dried fruits

KEY LEBANESE INGREDIENTS

*Bulgur

brown cracked wheat

*Sumac

red lemony tangy spice

*Tahini

sesame paste

*Tarator

Tahini & lemon juice

*Halloumi

white firm cheese

*Mastic

natural resin with an aromatic flavor

TASTING MENU FOR 1

25

A mini-selection of:

1 salad



1 cold Mezze



1 hot Mezze



1 mixed grill



LET YOUR WAITER KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

nuts gluten dairy spicy fish vege vegan

hot cold salad grill bakery

Todos os preços são em € e o IVA está à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

O NOSSO MENU É DESCARTAVEL, CRIADO PARA
USO UNICO, VISANDO A SUA
HIGIENE E SEGURANCA

— MODERN LEBANESE KITCHEN —

O NOSSO MENU É DESCARTAVEL, CRIADO PARA
USO UNICO, VISANDO A SUA
HIGIENE E SEGURANCA

SOPAS

Adasse 4



Sopa de lentilha descascada cozida com legumes aromáticos, coberta com beignet de grão de bico, cebola crocante e azeite de ervas caseiro

Khodra 4



Sopa de cebola, cenoura, feijão, courgette, aipo, alho francês, tomate, alho e aletria num caldo de legumes, coberta com salsa

Djei 4.5



Sopa de frango cozinhado com cebola, cenoura, feijão, courgette, aipo, alho francês, tomate, alho e aletria num caldo de legumes, coberta com salsa e canela

MEZZE

Recomendamos 2 pratos para 1 pessoa como
entradas

Inclui 1 pão achatado caseiro por pessoa

Tabulé 9



Mistura de salsa picada, tomate, cebola, raspas de limão, sementes de romã, Bulgur* e hortelã, com vinagrete de limão e azeite, servida numa folha de couve branco.

Para gluten intolerância, troque o Bulgur* por lentilhas

Fatuch 9



Mistura de tomate, pepino, pimentos, sementes de romã, couve branco, rúcula, agrião, hortelã e cebolinha, servida com pão de sésamo e semolina frito, coberta com alho assado e melão de romã

Mutabal 8



Pasta de beringela assada com Tahini*, limão e alho, coberta com salada de ervas e geleia de romã

Muhammara 10.5



Mistura de nozes e amêndoas, com pimento vermelho, chili, cominho e melão de romã, coberta com cebola, alho, Panko crocante e azeite

Mussakaa 8



Beringela assada cozinhada com grão de bico e tomate, servida fria com agrião e hortelã seca

HUMUS SECTION

Humus Bi Tahini 6.5



Pasta de grão de bico com Tahini*, alho e limão, coberta com beignet de grão de bico, salada de ervas e azeite de paprika

Adicione



Carne picada +3.5

Bolinhas de Kafta num molho de tomate +4

Couve-flor assado, cebola e alho +3.5

Favas salteadas e cebola +3.5

Warak Enab 12



Folhas de uva cozinhadas lentamente, recheadas com arroz, tomate e cebola, servidas com iogurte e pepino

Kreidis 12



Camarões cozinhados com cogumelos e espinafre, oregãos, molho de tomate e queijo Feta, com chili e alho

Kafta Romã 11



Bolinhas de carne de vaca picada braseadas em molho de tomate e romã com cebola, pimento, alho e coentro seco

Muito BEY Kibbé 12



Quatro almôndegas de carne de vaca picada recheada com queijo fresco, nozes e hortelã, servidas com molho de pimentos assados e sementes de romã

Batata Harra 7



Batata frita coberta com alho, chili e salsa com azeite

Falafel 9.5



Cinco croquettes de grão de bico e favas fritos servidos com molho Tarator* e pickles de couve caseiros, com molho de tomate picante à parte

Fattit Batenjen 9.5



Beringela frita acima dum pão crocante com iogurte e Tahini*, alho, nozes, hortelã seca, sementes de romã e azeite

Cheese Baclava 9



Queijo Feta misturado com cebola, salsa e sésamo preto, assados numa massa filo

Muito BEY Pica-Pau 12



Tiras de carne de vaca cozinhadas com cebola, pimentos, alho, molho tomate e especiarias Libanesas

Mushrooms Pica-Pau 10



Mistura de cogumelos brancos e portobello, cebola, alho e salsa com sumo de limão e especiarias Libanesas

Halloumi 12



Queijo Halloumi assado no forno, coberto com hortelã seca, Sumac*, tomate cereja e azeite

Manuché Zaatar 8



Pão achatado quente coberto com uma mistura de tomilho com azeite, sésamo e Sumac*

Manuché Jehné 9.5



Pão achatado quente coberto com uma mistura de queijo branco e manteiga

Lahmé Bi Ajin 11



Pão achatado quente coberto com um mistura de carne de vaca picada, pimento, cebola, alho e tomate

Spinach Fatayer 9.5



Pão achatado quente coberto com uma mistura de espinafre, tomate e Sumac* com azeite e sumo de limão

PRATOS & GRELHADOS

Servidos com cebola e alho assados, guisado de tomate e salada de ervas

Muito BEY Shawarma 15.5



250 g. de peito de frango fatiado marinado com iogurte e especiarias caseiras com Tahini* e molho de alho

Lebanese-style Picanha 21



250 g. de bife de picanha com coentro seco e Sumac*

Lahmé Mechiué 21



Espetadas de 250 g. de carne de vaca em cubos com sal marinho e pimenta preta esmagada

Kafta 18.5



Espetadas de 250 g. de carne de vaca picada misturada com pimento, cebola, cogumelos e queijo

Chich Taúk 18,5



Espetadas de 250 g. de peito de frango marinado com cogumelos

Vegetables Skewers 14.5



Espetadas de courgette, cebola, tomate, cogumelos, pimentos e beringela

Mixed Skewers 24



Mix de espetadas de Chich Tauk, Lahmé Mechiué, Kafta e legumes

MENU DEGUSTAÇÃO PARA 1

25

Uma mini-seleção de:

1 salada



1 Mezze frio



1 Mezze quente



1 mixed grelhado



SANDUÍCHES

Sandes de pão Libanês enrolado

PARA LEVAR

Lahmé Mechiué 10,5



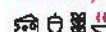
Cubos de carne de vaca grelhados com Humus, Biwaz (salada de salsa), tomatoassado, pimento, cebola, Sumac*, cominho e paprika

Chich Taúk 9,5



Cubos de frango grelhados com molho de alho, pickles de pepino, cogumelos, tomate e salada de ervas

Kafta 9,5



Carne de Kafta com Humus, Biwaz (salada de salsa), tomato assado, pimento, cebola, Sumac*, cominho e paprika

Falafel 7,5



Três croquettes de Falafel, pickles de couve, tomate, hortelã, salsa e Tarator*

Arnabit 7



Couve-flor e cebola assados pickles de couve, tomate, hortelã, salasa e Tarator*

Batata 7



Batata frita, Humus, tomate assada, pepper, cebola, Sumac*, cominho e paprika

INGREDIENTES-CHAVE LIBANESES

*Bulgur

variedade de trigo castanho

*Tahini

pasta de sésamo

*Sumac

especiaria vermelha citrica

*Tarator

Tahini com sumo de limão

*Mastique

resina vegetal de Almêcega

*Halloumi

queijo branco firme

DIGA-NOS SE TIVER ALGUMA ALERGIA

frutos secos gluten laticinio picante peixe vege vegan

quente frio salada grelhado padaria

Todos os preços são em € e o IVA está à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado



VINHOS / WINES



TINTO / RED

DOURO

Lua Cheia

5 16

Vinhas Velhas

Lua Cheia Reserva DOC

7 19

Vinhas Velhas

ALENTEJO

Rovisco Garcia

6 18

Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

LISBON

Diário da Quinta

5 16

Touriga Nacional, Touriga Franca

Checkmate

8 22

Syrah

SETUBAL

Dona Helena

4.5 15

Castelão

DAO

Quinta da Ponte Pedrinha

7 19

Touriga Nacional

BRANCO / WHITE

DOURO

Lua Cheia

5 16

Vinhas Velhas

Lua Cheia Reserva DOC

19

Vinhas Velhas

ALENTEJO

Rovisco Garcia

6 18

Arinto, Antao Vaz

LISBON

Diário Da Quinta

5 16

Arinto, Maria Gomes

DÃO

Quinta Da Ponte Pedrinha

7 19

Encruzado, Malvasia-fina

VINHO VERDE

Maria Bonita Loureiro

6 17

Loureiro

ROSÉ

DOURO

Lua Cheia

5 16

Vinhas Velhas

ALENTEJO

Ravisco Garcia

6 18

Aragonez, Touriga Nacional

LISBON

Diário da Quinta

5 16

Touriga Franca, Touriga Nacional

SETUBAL

Dona Helena

4.5 15

Castelão, Aragonez

ESPUMANTE

Minho

12 40

Dom Ferro Reserva Bruto Branco

Bairrada

8 29

Azul Portugal Branco

muuto BËY

— MODERN LEBANESE KITCHEN —

BEBIDAS DRINKS

Todos os preços são em € e o IVA está à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



HOUSE
OF
WINES



REFRIGERANTES / *SOFT DRINKS*

Água / Water 0,5L	2
Água com gás / Sparkling water 0,25L	1,5
Água tônica / Tonic water	2,5
Pepsi	2,5
Pepsi Max	2,5
7UP	2,5
Fanta	2,5
Ginger Ale	2,5
Lemon Mate (bio)	3
Ice tea de damasco caseiro / Homemade apricot ice tea	3

REFRESCOS / *REFRESHMENTS*

• Charabe Wared Xarope de rosas à Libanesa <i>Lebanese rose syrup</i>	5
• Charabe Tute Xarope de amora à Libanesa <i>Lebanese mulberry syrup</i>	5
• Leimonada Limonada com hortelã e água de flor de laranjeira <i>Lemonade with mint & orange blossom water</i>	5,5
• Jellab Xarope de tâmara com água de rosas, salpicado com frutos secos date <i>Syrup flavored with rose water, sprinkled with dried fruits</i>	5,5
• Charabe Remen Xarope de romã à Libanesa <i>Lebanese pomegranate syrup</i>	5
• Charabe Amaredine Xarope de damasco à Libanesa <i>Lebanese apricot syrup</i>	5
• Ayran Bebida de iogurte salgado com hortelã seca <i>Savory yogurt drink with dried mint</i>	5,5
Sumo de laranja / orange juice	4

QUENTE & FRIO / *HOT & COLD*

Café/ Coffee	2
Café descafeinado / Decaffeinated coffee	2
Chá / Tea	2,5
Café com leite / Coffee with milk	3
Café branco Libanês água quente com gotas de água de flor de laranjeira	3,5
Hot water with drops of orange blossom water	3,5

CERVEJAS / *BEERS*

Imperial / Draft beer 0,20L	2,5
Caneca / Draft beer 0,50L	4,5
Cerveja roxa Malquerida / Draft purple beer 0,33L	4,5
Cerveja sem álcool / Beer without alcohol 0,33L	3
Cidra / Cider 0,33L	3

LICORES / *LICORS*

Arak Bebida Libanesa destilada com sabor de anis / Distilled		
Lebanese anise-flavored spirit		
Aperol 5	Amarguinha 4	Licor Beirão 5
Frangelico 5	Cointreau 6	Campari 5
Martini dry 5	Martini rosso 5	Martini bianco 5

ESPIRITUOSAS / *SPIRITS*

Vodka Grey Goose 11 / Absolut 9
Rum Captain Morgan 6 / Captain Morgan Gold 9
Tequila Olmeca 6 / Patron 11
Gin Gordon's 7 / Bombay Sapphire 9
Whiskey & Bourbon Johnnie Walker Black Label 8 / Jameson 8 / Jack Daniel's 8

CLASSIC COCKTAILS

Caipirinha 7	Mojito 7	Margarita 8
Mai Thai 9	Bloody Mary 8	Aperol Spritz 8
Moscow Mule 8	Appletini 8	Long Island Ice Tea 9

COCKTAILS

• Red Beirut Vodka, morango, lima, canela, malagueta e Sumac <i>Vodka, strawberry, lime, cinnamon, chili & Sumac</i>	9,5
• Vodka Tute Vodka, xarope de amora à Libanesa , 7UP e sumo de limão <i>Vodka, Lebanese mulberry syrup, 7UP & lemon juice</i>	8
• Badaro Vodka, cidra, sumo de toranja, lima e gengibre <i>Vodka, cider, grapefruit juice, lime & ginger</i>	10
• Gin Wared Gin, xarope de rosas à Libanesa, água tônica, sumo de limão e hortelã fresca <i>Gin, Lebanese rose syrup, tonic water, lemon juice & fresh mint</i>	9
• LLM Margarita com limonada Libanesa com xarope de rosas <i>Lebanese Lemonade margarita with rose syrup</i>	8
• Aracafé Arak, espresso, cardamomo, xarope de tâmaras, Frangelico, nata e canela <i>Arak, espresso, cardom, date syrup, Frangelico, cream & cinnamon</i>	10,5
• Rum Jellab Rum, xarope de tâmara, Coca Cola e hortelã fresca <i>Rum, date syrup, Coca Cola & fresh mint</i>	8,5

• ESPECIALIDADES DA CASA - *HOUSE SPECIALS*