

MENU GULIT

Comida · 1/4

ENTRADAS

SALADA Georgiana com Molho de Noz €10

Tomates frescos, pepino e ervas aromáticas com o nosso tradicional molho de noz. Servida com o nosso pão da casa acabado de cozer.

VEGAN | ALERGÉNIOS: NOZES, GLÚTEN (PÃO)

PKHALI Sortido €12

Seleção tradicional de pkhali de beringela, espinafres e beterraba, preparado com nozes.

VEGAN | ALERGÉNIOS: NOZES

PÃO Georgiano Acabado de Cozer €2

Pão artesanal tradicional georgiano, acabado de cozer todos os dias.

VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: GLÚTEN

PRATOS PRINCIPAIS

BIFE Georgiano €19

Bife de entremeadada de porco grelhada ao estilo georgiano, servido com batatas assadas crocantes, Adjika caseira e cebola em pickle de mostarda.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: MOSTARDA

FRANGO com Molho de Noz €18

Ghomi cremoso de milho georgiano, servido com perna de frango assada e o nosso molho Bazhe de noz.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: NOZES

KABAB €19

Kabab de carne picada grelhado ao estilo georgiano, servido com molho de tomate assado.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: NENHUM

SHKMERULI €18

Frango assado tradicional georgiano, servido num rico molho de alho e leite. Acompanha o nosso pão da casa acabado de cozer. Tabaka (apenas frango) também disponível por €12.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: LEITE

KHINKALI (5 un.) €17

Raviolis tradicionais georgianos recheados com carne de porco e vaca temperada, caldo rico e pimenta-preta. Khinkali adicional: €3,5 por unidade.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: GLÚTEN

KHINKALI com Queijo (3 un.) €14

Raviolis tradicionais georgianos recheados com queijo e hortelã fresca.

VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: GLÚTEN, LEITE

CHASHUSHULI de Vaca €19

Guisado tradicional georgiano de carne de vaca picante, cozinhado lentamente com tomate, cebola, alho, ervas aromáticas e especiarias. Servido com Tashmijabi, um prato tradicional georgiano de puré de batata e queijo.

CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: NENHUM

COGUMELOS com Estragão €12

Cogumelos salteados com estragão fresco e o nosso pesto caseiro de ervas georgianas.

VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: SEMENTES DE GIRASSOL

Pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes e alergénios do dia.

MENU GULIT

Comida · 2/4

PRATOS PRINCIPAIS (CONT.)

ADJAPSANDALI

€12

Guisado tradicional georgiano de legumes, preparado com beringela, tomate, pimentos, cebola, alho e ervas frescas.
VEGAN | ALERGÉNIOS: NENHUM

KHACHAPURI

KHACHAPURI Imeretiano

€13

Pão tradicional georgiano recheado com queijo.
VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: GLÚTEN, LEITE

KHACHAPURI Adjariano

€17

Pão tradicional georgiano em forma de barco, recheado com queijo e finalizado com manteiga e um ovo fresco.
VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: GLÚTEN, LEITE, OVOS

MOLHOS

Molho de Amora-preta

€5

Molho caseiro agri-doce de amora-preta, preparado com especiarias aromáticas georgianas.
VEGAN | ALERGÉNIOS: NENHUM

Molho VERDE

€5

Molho verde fresco ao estilo georgiano, preparado com kiwi, alho, ervas frescas e especiarias aromáticas, inspirado no sabor tradicional do Tkemali.
VEGAN | ALERGÉNIOS: NENHUM

ACOMPANHAMENTOS

BATATAS FRITAS com Pesto de Endro

€10

Batatas fritas crocantes servidas com o nosso pesto caseiro de endro fresco.
VEGAN | ALERGÉNIOS: SEMENTES DE GIRASSOL

BOLINHAS DE QUEIJO com Molho de Hortelã

€10

Queijo envolvido numa crosta crocante de farinha de milho, servido com um refrescante molho caseiro de hortelã inspirado na tradicional Gebzhalia georgiana.
VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: LEITE

SOPAS

Sopa KHARCHO

€12

Sopa tradicional georgiana de carne de vaca com arroz, ervas aromáticas e uma rica mistura de nozes e especiarias.
CONTÉM CARNE | ALERGÉNIOS: NOZES

SOBREMESAS

BOLO CASEIRO DE MORANGO

€8

Um reconfortante bolo de estilo caseiro com morangos frescos e frutos vermelhos, em camadas com um creme branco leve e cremoso.
VEGETARIANO | ALERGÉNIOS: LEITE, OVOS, GLÚTEN

Pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes e alergénios do dia.

MENU GULIT

Vinhos & Bebidas · 3/4

VINHOS GEORGIANOS · BRANCOS

Kakhuri Vazi “Kisi”

Branco Seco

Copo €6,5 | Garrafa €31

Mosmieri “Tsinandali”

Branco Seco

Copo €7 | Garrafa €34

Gvaladze “Tsolikouri”

Branco Seco

Copo €8,5 | Garrafa €40

Marani “Tvishi”

Branco Meio-Doce

Copo €8,5 | Garrafa €40

Topuridze “Golden Blend”

Branco Seco

Copo €9 | Garrafa €44

Baia’s “Krakhuna”

Branco Seco

Copo €9 | Garrafa €44

Mamastan Pet Nat

Branco Espumante Natural

Garrafa €52

VINHOS GEORGIANOS · LARANJA / ÂMBAR

Zvari

Vinho Georgiano Laranja / Âmbar

Copo €9 | Garrafa €44

Okro’s Wine “Rkatsiteli”

Vinho Georgiano Laranja / Âmbar

Copo €10 | Garrafa €45

VINHOS GEORGIANOS · TINTOS & ROSÉ

Tbilvino “Saperavi”

Tinto Seco

Copo €8 | Garrafa €38

Kakhuri Vazi “Kindzmarauli”

Tinto Meio-Doce

Copo €8 | Garrafa €38

Venera

Rosé

Copo €9 | Garrafa €44

Shumi Winery “Saperavi”

Tinto Seco

Copo €10 | Garrafa €45

Topuridze “Saperavi”

Tinto Seco

Copo €10 | Garrafa €45

CHACHA GEORGIANA

Marani Mtsvane

Dose €6 | Garrafa €48

Marani Saperavi

Dose €6 | Garrafa €48

Marani Barrique

Dose €7 | Garrafa €52

Bati Barrique

Dose €7,5 | Garrafa €56

VINHOS PORTUGUESES · BRANCOS & ÂMBAR

Nat Cool Pê Branco

Branco Seco

Copo €6 | Garrafa (1L) €38

Pergunte à nossa equipa pelo cocktail e limonada do dia.

MENU GULIT

Vinhos & Bebidas · 4/4

VINHOS PORTUGUESES · BRANCOS & ÂMBAR (CONT.)

Zimbro Branco

Branco Seco

Copo €6,5 | Garrafa €33

Nat Cool Dourado

Vinho Laranja / Seco

Copo €6,5 | Garrafa (1L) €41

VINHOS PORTUGUESES · TINTOS

Zimbro Tinto

Tinto Seco

Copo €7 | Garrafa €34

Um Tintinho

Tinto Seco

Copo €7 | Garrafa €34

Javali Tinto

Tinto Seco

Copo €7 | Garrafa €34

CERVEJAS ARTESANAIS

MUSA IPA (Pressão)

€2,50 (0,3L) | €4 (0,5L)

MUSA Blonde (Pressão)

€2,50 (0,3L) | €4 (0,5L)

MUSA Peste & Sidra

€5

MUSA Twist & Stout

€5

MUSA Wannab3

Sem Álcool

€4,5

COCKTAILS

Cocktail do Dia

€8

CAFÉ

Espresso

€1,5

Espresso Duplo

€2

Americano

€2,5

Cappuccino

€3

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água Filtrada sem Gás

€1

Água sem Gás (Garrafa)

€2

Água Filtrada com Gás

€2

Coca-Cola Classic

€3

Coca-Cola Zero

€3

Limonada Caseira do Dia

€5

Pergunte à nossa equipa pelo cocktail e limonada do dia.