



YARD

of greens



WELCOME TO OUR YARD

FRONTYARD

DIA TODO

COUVERT

Tostas e pão com azeite / tzatziki.

3€

SOPA DO DIA

2,8€

DIP DE HUMMUS BETERRABA (VG)

Servido com tostas e palitos de vegetais.

4,5€

DIP DE TOMATE SECO (VG)

Servido com tostas e palitos de vegetais.

4,5€

TÁRTARO DE BETERRABA (SG)

8€

GYOZA DE FRANGO OU VEGETAIS

Servido com molho de soja. (4 unidades)

7€

TACO DE ATUM MARINADO (SL)

Recheado com abacate, manga e maionese de tofu picante.

9€

TACO DE CAMARÃO (SG)

Recheado com abacate, couve roxa e molho tzatziki.

9€

CEVICHE DE PEIXE BRANCO (SG) (SL)

Servido com o tradicional leite de tigre e batata doce marinada em canela e laranja.

12€

FAMILY BARBECUE

12H ÀS 15H

HAMBURGUER ITALIANO

Hamburger caseiro de tomate seco, cogumelos, mel e lentilhas. Com mozzarella de búfala, rúcula e pesto.

9,5€

HAMBURGUER GREGO

Hamburger caseiro de courgette e queijo feta. Molho tzatziki, courgette e tomates assados.

9,5€

HAMBURGUER FRANCÊS (VG)

Hamburger caseiro de alho francês, cogumelos e lentilhas. Com maionese de tofu, agrião e cebola caramelizada.

9,5€

Acompanhamentos:

palitos de batata doce assada ou salada

ON THE SIDE

PALITOS DE BATATA DOCE

3€

SALADA

2,5€

ARROZ BASMATI AROMATIZADO

3€

OUR BEST VIEW

12H ÀS 15H

POKE DE SALMÃO (SL)

Base de quinoa ou arroz de sushi, edamame, manga, tomate cherry, salmão.

10€

MEXICAN WRAP

Recheado com feijão, arroz, tomate cherry, cebola roxa, mozzarella e jalapeños.

9,5€

ALMÔNDEGAS VEGETARIANAS

Servido com molho de tomate e manjerição.

Acompanhada com tagliatelle

12€

CANELONE DE BERINJELA (SG)

Recheado com tofu e ricotta, molho de tomate e mozzarella com mix de folhas e tomate cherry.

10,5€

CHILLI VEGAN (SG)

Servido com topping de abacate, crème fraîche e coentros, acompanhado de arroz basmati.

11€

FRANGO RECHEADO (SG)

Recheio de espinafres e ricotta, acompanhado de arroz basmati com coentros e lima.

12€

PAD THAI (SL)

Noodles de arroz envolvidos em camarão tigre e tofu com molho tamarindo e amendoim.

13€

CARIL VEGAN

Servido com arroz basmati aromático.

12€

CARIL DE PEIXE E LICHIAS (SL)

Com camarão, leite de côco e especiarias, servido com arroz basmati aromático.

14€

FROM THE SOIL

DIA TODO

SALADA DE FALAFEL (SG) (SL)

Mix de folhas com hummus de beterraba, tomate cherry, rabanete, semente de girassol, com molho de mostarda e mel.

9,5€

SALADA COM FRITTERS DE CENOURA (SG) (VG)

Mix de folhas com tomate cherry, rabanete, manga, semente de girassol, amêndoas e molho pesto.

9,5€

SALADA DE QUEIJO HALOUMI (SG) GRELHADO

Mix de folhas com romã, abacate, sementes de sésamo e molho de tahini e limão.

9,5€



WELCOME TO OUR YARD

BEFORE YOU LEAVE

DIA TODO

BROWNIE DE BATATA DOCE (SG) (VG)

Servido com de calda de chocolate e gelado de banana com baunilha.

4,5€

CHEESECAKE (SG) (VG)

Servido com compota de frutos vermelhos e chia.

Base de amêndoas, tâmara e sésamo com recheio raw de caju.

6,5€

GELADO DE BANANA E CANELA COM (VG) (SG) PRALINÉ DE NOZ PECAN.

3,5€

BANANA BREAD (SL)

Servido com topping de manteiga de amendoim e noz pecan.

3,5€

MUFFIN DE MIRTILOS

3€

PUDIM DE CHIA

Servido com compota de frutos vermelhos e granola.

4€

BACKYARD

DIA TODO

ENERGY BALLS (VG)

Com diferentes sabores:

Cacau e amêndoa

1,5€

Coco, limão e gengibre

1,5€

Amendoim e manteiga de amendoim

1,5€

COOKIES (VG)

Com pepitas de chocolate negro. (2 unidades)

2€

BOUNTY YARD (SL) (SG)

Na versão saudável com côco, leite de côco e chocolate negro.

3€

SNICKERS YARD (VG)

Na versão saudável com caramelo de tâmara, amendoim e chocolate negro.

3€

DONUTS (VG)

Na versão saudável com chocolate negro e manteiga de amendoim

2,5€

AS NOSSAS PREPARAÇÕES SÃO FEITAS DE FORMA ARTESANAL COM PRODUTOS NATURAIS, COM INGREDIENTES DE QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES REFINADOS, ADOÇANTES INDUSTRIAIS, SEM ALIMENTOS PROCESSADOS E SEM CONSERVANTES.



SEM LACTOSE



VEGAN



SEM GLÚTEN



REDE: YARD OF GREENS
PASS: YARDOFGREENS

