

MENU

No Silk Club as melhores práticas de confeitaria vêm sempre associadas a uma rigorosa escolha de produtos
Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confeitaria estando alguns sujeitos à disponibilidade

Caso seja alérgico a algum alimento, por favor alerte um elemento da equipa a lista dos produtos

Vegetariano
Vegetarian



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações
Número 3 do Artigo 135, Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro: Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

At Silk Club the best confection practices always go hand in hand with a rigorous selection of products

The plates are served according to the time of confection, and some are subject to availability

If you are allergic to any food please alert a member of staff or your server



Picante
Spicy

This establishment has a complaints book

Number 3, Article 135 of Decree-Law no. 10/2015 of January 16: Any food or beverage that is not ordered by the client or cover that remains untouched will not be charged

Sales tax included in all prices

COUVERT | BREAD, BUTTER & OLIVES



Pão - *pão português, manteiga caseira de alho e ervas .
*Bread — *Portuguese bread with homemade garlic and herb butter.*
Azeitonas portuguesas temperadas.
Portuguese seasoned olives.

4€

(Extra *Pão +2€)
(Extra *Bread +2€)

ENTRADAS | STARTERS

TORTILHA DE CEBOLA | ONION TORTILLA

12€

Tortilha tradicional de cebola, confeccionada lentamente para realçar a sua doçura natural, finalizada com cebolinho fresco.
Traditional onion tortilla, cooked slowly to bring out its natural sweetness, finished with fresh chives.

CREPES DE PATO À PEQUIM | PEKING DUCK SPRING ROLLS 3 UNI.

11€

Crepes crocantes de pato com couve chinesa, alho francês e cenoura, servido com molho hoisin, cebolinho e sesamo.
Crispy duck rolls with Chinese cabbage, leek and carrot, served with hoisin sauce, spring onion and sesame.

GYOZAS DE CAMARÃO | SHRIMP GYOZAS 3 UNI.

11€

Gyoza de camarão com molho de soja trufada.
Shrimp Gyoza steamed with a touch of foie gras and truffle soy sauce.



GYOZAS DE VEGETAIS | VEGETABLE GYOZAS 3 UNI.

9€

Gyoza de vegetal com um toque de molho de soja trufada.
Shrimp Gyoza steamed with a touch of truffle soy sauce.

YAKITORI DE FRANGO | CHICKEN YAKITORI 2 UNI.

12€

Espetada com frango marinado em soja, gengibre e alho com um toque de molho teriyaki e cebolinho.
Skewers of chicken marinated in soy, ginger and garlic, finished with a touch of teriyaki sauce and spring onion.

PRESUNTO DE PORCO IBÉRICO | IBERIAN PORK HAM 40 gm.

15€

Presunto de Porco Ibérico fatiado acompanhado de tostas.
Sliced Iberian pork ham served with toasted bread.

CAMARÃO À GUILHO | GARLIC SAUTEED SHRIMP

14€

O tradicional prato português de camarão salteado em azeite e alho (sugestão: pedir arroz de alho).
Traditional Portuguese sautéed shrimp in virgin olive oil and garlic (suggestion: ask for garlic rice).

PRINCIPAIS | MAINS

SALMÃO NO FORNO | OVEN BAKED SALMON

26€

Lombo de salmão no forno servido com vegetais salteados.
Baked salmon loin served with sautéed vegetables.

PICA - PAU DO LOMBO | "PICA - PAU"

27€

Cubos de lombo de vitela selecionado salteados com alho, manteiga e vinho branco, acompanhados de pickles, acompanhado de batata frita.
Um clássico da cozinha portuguesa.
Cubes of selected veal loin sautéed with garlic, butter, and white wine, accompanied by pickles and French fries.
A classic dish of Portuguese cuisine.

CONFIT DE PATO | DUCK CONFIT

27€

Perna de pato cozinhada lentamente no seu próprio molho, com a pele bem tostada, acompanhada de batata à portuguesa assada e molho de laranja..
Duck leg slowly cooked in its own sauce, with crispy skin, served with Portuguese-style roasted potatoes and orange sauce.



SPAGUETTI SCONVOLTI

19€

Spaguetti servido com molho de tomate caseiro, tomate cherry, aipo, chalotas ,alcaparras, azeitonas pretas e manjerição.
Fresh paccheri served with homemade tomato sauce, cherry tomato, celery, capers, black olives, and basil.



RAVIOLI DE RICOTTA E ESPINAFRES | RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI

21€

Ravioli de massa fresca recheada com ricotta e espinafres, servida com molho de tomate caseiro e manjerição.
Fresh pasta ravioli filled with ricotta and spinach, served with homemade tomato sauce.and basil.

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES



VEGETAIS SALTEADOS | SAUTÉED VEGETABLES

8€



ARROZ DE ALHO | GARLIC RICE

6€



BATATAS FRITAS CASEIRAS | HOMEMADE FRENCH FRIES

7€

SOBREMESA | DESSERT



GELADOS E SORVETES ARTESANAIS PORTUGUESES | PORTUGUESE ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

6€

Sabores: Chocolate, Morango, Limão, Manga, Caramelo Salgado, Abacaxi e Hortelã
Flavours: Chocolate, Strawberry, lemon, Mango, Salted Caramel, Pineapple and Mint



MOUSSE DE CHOCOLATE

8€

Mousse de chocolate com flor de sal.
Chocolate mousse with 'flower of salt'.

INFUSÕES & CAFÉ | INFUSIONS & COFFEE

Infusões *Infusions*

5€

Café *Coffee*

3€

Descafeinado *Decaffeinated*

3€

VINHO | WINE

VERDE

	vol %	garrafa/bottle 75cl
Quinta da Aveleda	11,5%	28€
<i>Região Vinhos Verdes</i> <i>Region Vinhos Verdes</i>		
Soalheiro	12,5%	39€
<i>Região Vinhos Verdes</i> <i>Region Vinhos Verdes</i>		

ROSÉ

	vol %	garrafa/bottle 75cl
Mateus Rosé	11,0%	34€
<i>Região Portugal</i> <i>Portugal Region</i>		
Minuty	13,0%	56€
<i>Região Provença</i> <i>Provence Region</i>		

BRANCO | WHITE

	vol %	copo/glass 12cl	garrafa/bottle 75cl
Planalto	12,5%	-	26€
<i>Região Douro</i> <i>Douro Region</i>			
Quinta do Carmo	14,0%	9€	36€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			
Vicentino Sauvignon Blanc	12,5%	-	38€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			
Esporão Reserva	14,0%	-	48€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			
Monte das Herdades Chardonnay	13,0%	-	55€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			

TINTO | RED

	vol %	copo/glass 12cl	garrafa/bottle 75cl
Papa Figos	14,0%	9€	29€
<i>Região Douro</i> <i>Douro Region</i>			
Quinta dos Carvalhais Colheita	13,5%	-	34€
<i>Região do Dão</i> <i>Dão Region</i>			
Herdade dos Grous	13,5%	-	37€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			
Esporão Reserva	14,0%	-	57€
<i>Região Alentejo</i> <i>Alentejo Region</i>			