

MENU

- Novilho 🐮 *Beef*
- Porco 🐷 *Pork*
- Marisco 🦞 *Seafood*
- Peixe 🐟 *Fish*
- Aves 🐔 *Poultry*
- Ovo 🥚 *Egg*
- Laticínios 🥛 *Dairy*
- Vegetariano 🌿 *Vegetarian*

No Silk Club as melhores práticas de confeção vêm sempre associadas a uma rigorosa escolha de produtos.

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confeção estando alguns sujeitos à disponibilidade.

Caso seja alérgico a algum alimento, por favor alerte um elemento da equipa.

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.

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 português, manteiga caseira de alho e ervas e azeitonas temperadas. 🍞 4€
Portuguese bread with homemade garlic, herb butter and Portuguese seasoned olives.
(Extra *Pão +2€)
(Extra *Bread +2€)

ENTRADAS | STARTERS

CROQUETE DE ALHEIRA | ALHEIRA CROQUETTE 🍷 1uni. 3€
Croquete crocante de alheira, servido com molho caseiro de mostarda e mel.
Crispy alheira croquette served with homemade honey and mustard sauce.

QUEIJO CHÈVRE GRATINADO | GRATINED GOAT CHEESE 🍷 12€
Queijo chèvre gratinado, servido com doce de tomate e tostas crocantes.
Gratinated goat cheese served with tomato jam and crispy toasts.

SALADA DE POLVO | OCTOPUS SALAD 🍷 11€
Salada fresca de polvo com cebola, pimentos, coentros, vinagre e azeite.
Fresh octopus salad with onion, peppers, coriander, vinegar and olive oil.

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 🍷 3uni. 11€
Crepes crocantes de pato com couve chinesa, alho francês e cenoura, servido com molho hoisin e cebolinho.
Crispy duck rolls with Chinese cabbage, leek and carrot, served with hoisin sauce and spring onion.

GYOZAS DE CAMARÃO | SHRIMP GYOZAS 🍷 3uni. 11€
Gyoza de camarão com molho de soja trufada.
Shrimp Gyoza steamed with truffle soy sauce.

GYOZAS DE VEGETAIS | VEGETABLE GYOZAS 🍷 3uni. 11€
Gyoza de vegetais com molho de soja trufada.
Vegetable Gyoza steamed with truffle soy sauce.

YAKITORI DE FRANGO | CHICKEN YAKITORI 🍷 3uni. 13€
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 🍷 15€
Presunto de Porco Ibérico fatiado acompanhado de tostas.
Sliced Iberian pork ham served with toasted bread.

CAMARÃO À GUILHO | GARLIC SAUTEED SHRIMP 🍷 16€
O tradicional prato português de camarão salteado em azeite e alho
Traditional Portuguese sautéed shrimp in virgin olive oil and garlic
(sugestão: pedir arroz de alho).
(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 | VEAL TENDERLOIN "PICA-PAU" 🐷 29€

Cubos de lombo de vitela selecionado, salteados com alho, manteiga e vinho branco, servido com pickles, azeitonas pretas e acompanhado de batata frita. 180 gr.
Cubes of selected veal loin, sautéed with garlic, butter and white wine, served with pickles, black olives and accompanied by French fries.

CONFIT DE PATO | DUCK CONFIT 🦆 27€

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

OVOS ROTOS DE CAMARÃO | SHRIMP "OVOS ROTOS" 🍤🥚 24€

Batata frita coberta com camarão salteado e ovo estrelado, envolvido em gema cremosa.
French fries topped with sautéed shrimp and fried egg, mixed with a creamy yolk.

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 manjeriço.
Fresh pasta ravioli filled with ricotta and spinach, served with homemade tomato sauce and basil.

SPAGUETTI SCONVOLTI 🍝 19€

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

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

ARROZ DE ALHO | GARLIC RICE 🍷 6€

BATATAS FRITAS CASEIRAS | HOMEMADE FRENCH FRIES 🍷 7€

Servidas com o molho do chef.
Served with the chef's sauce

VEGETAIS SALTEADOS | SAUTEED VEGETABLES 🍷 8€

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 | CHOCOLATE MOUSSE



8€

Mousse de chocolate cremosa com flor de sal.

Creamy chocolate mousse with 'flower of salt'.

BOLO DE CENOURA E PUDIM | CARROT CAKE & PUDDING



8€

Sobremesa de duas camadas, onde o tradicional bolo de cenoura se funde com a cremosidade do pudim, cozinhados lentamente na mesma forma.

A two-layer dessert where the traditional carrot cake meets the creamy richness of pudding, gently baked together in the same mould.

INFUSÕES & CAFÉ | INFUSIONS & COFFEE

INFUSÕES | INFUSIONS

400 ml

5€

Menta/ Camomila/ Cidreira/ Tília/ Maçã e Canela/ Preto

Mint/ Chamomile/ Lemon Verbena/ Linden Blossom/ Apple & Cinnamon/ Black Tea

CAFÉ | COFFEE

expresso/americano

3€

DESCAFEINADO | DECAFFEINATED

expresso/americano

3€

VINHO | WINE

Região | *Region*
Castas | *Grape Varieties*

vol alc.

copo 12cl.
glass 12cl.

BRANCO | WHITE

garrafa 75cl
bottle 75cl.

Passarella "A Descoberta"

Dão
Encruzado, Malvasia Fina, Gouveio

13%

8€

26€

Vicentino

Alentejo
Sauvignon Blanc

12,5%

34€

Quinta do Carmo

Alentejo
Roupeiro, Antão Vaz, Arinto

13%

36€

Beyra

Beira Interior
Chardonnay

13%

37€

Bella Elegance

Dão
Encruzado

13%

39€

Região | *Region*
Castas | *Grape Varieties*

vol alc.

VERDE | GREEN

garrafa 75cl
bottle 75cl.

Aveleda Loureiro & Alvarinho

Vinhos Verdes
Loureiro, Alvarinho

11,5%

26€

Soalheiro Alvarinho

Vinhos Verdes | Monção e Melgaço
Alvarinho

12,5%

36€

Região | *Region*
Castas | *Grape Varieties*

vol alc.

ROSÉ | ROSÉ

garrafa 75cl
bottle 75cl.

Mateus Rosé

Portugal
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

11%

26€

M de Minuty

Provence, France
Grenache, Cinsault, Syrah

13%

46€

Região | *Region*
Castas | *Grape Varieties*

vol alc.

copo 12cl.
glass 12cl.

TINTO | RED

garrafa 75cl
bottle 75cl.

Passarella "Abanico" Reserva

Dão
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

13%

8€

29€

Casa Santos Lima

Lisboa
Merlot

13,5%

27€

Quinta dos Carvalhais Colheita

Dão
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

13%

32€

Herdade dos Grous

Alentejo
Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

14%

34€

Manoella

Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

13,5%

36€

Esporão Reserva

Alentejo
Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira

14%

46€