



CURADORIA

All Day Eatery

MENU CURADORIA

Menu Pequeno - almoço <i>Breakfast Set Menus</i>		
Pequeno - almoço saudável <i>Healthy breakfast</i>		3
Pequeno - almoço continental <i>Continental breakfast</i>		3
Pequeno - almoço ocidental completo <i>Full western breakfast</i>		3
Pequeno - almoço angolano <i>Angolan breakfast</i>		4
Sumos <i>Juices</i>		4
Fruta e iogurte <i>Fruit and yogurt</i>		4
Cereais quentes e frios <i>Hot and cold cereals</i>		4
Ovos <i>Eggs</i>		5
Da padaria e cesto de pastelarias doce <i>From the baker & sweet bakery basket</i>		5
Doces preferidos <i>Sweet favorites</i>		5
Menu de Jantar <i>Dinner Menu</i>		
Saladas <i>Salads</i>		6
Sopa <i>Soup</i>		6
Entradas <i>Starters</i>		6
Massa <i>Pasta</i>		7
Prato principal <i>Main course</i>		7
Da grelha <i>From the grill</i>		8
Pizza		9
Sobremesas <i>Desserts</i>		9

Legenda | Key

 Vegetariano <i>Vegetarian</i>	 Glúten <i>Gluten</i>	 Nozes <i>Nuts</i>	 Ovos <i>Eggs</i>
 Moluscos <i>Mussels</i>	 Amendoins <i>Peanuts</i>	 Leite <i>Milk</i>	 Crustáceos <i>Crustaceans</i>
 Peixe <i>Fish</i>	 Porco <i>Pork</i>	 Vegano <i>Vegan</i>	 Sementes de Sésamo <i>Sesame Seeds</i>
 Tempo aproximado de preparação - 20 minutos Approximate preparation time - 20 minutes			

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Pequeno-almoço saudável *Healthy breakfast*



15.000 AOA

Seleção de sumos naturais: Laranja, limão ou maçã
Seleção de frutas laminadas
Torrada simples com compota
Iogurte natural de baixo teor calórico ou com sabor a fruta
Cereais sem açúcar com leite magro
Descafeinado ou chá de ervas

Choice of fresh squeezed juices: *Orange, lemon or apple*
Selection of sliced fruits
Toasted bread served with sugar free jam and butter
Low - calorie plan or fruit flavored yogurt
Sugar free cereal with low fat milk
Decaffeinated coffee or herbal tea

Pequeno-almoço continental *Continental breakfast*



17.000 AOA

Seleção de sumos naturais: Laranja, melancia, ananás e sumo do dia
Seleção de frutas laminadas
Seleção de croissants e pastelaria dinamarquesa
Pão de forma ou torrada servida com compota, mel e manteiga
Carnes frias e queijo laminado
Café, chá de assinatura ou chocolate quente

Choice of fresh squeezed juices: *Orange, watermelon, pineapple and juice of the day*
Selection of sliced fruit
Selection of croissants and danish pastry
Breakfast roll or toasted bread served with jam, honey and butter
Cold cuts and sliced cheese
Coffee, signature tea or hot chocolate

Pequeno-almoço ocidental completo *Full western breakfast*



22.000 AOA

Feito ao seu gosto | *Made the way you like*
Opção de sumos naturais | *Choice of fresh squeezed juices*
Laranja | *Orange*
Melancia | *Watermelon*
Ananás | *Pineapple*
Sumo do dia | *Juice of the Day*

Seleção de duas variedades de ovos da fazenda | *Choice of two farm fresh eggs*
Cozido | *Boiled*
Escalfado | *Poached*
Mexido | *Scrambled*
Estrelado | *Sunny side up*
No ponto | *Over easy*

Escolha escolha de duas guarnições | *Choice of two garnishes*
Bacon | *Bacon*
Presunto de peru | *Turkey ham*
Batata frita caseira | *Homemade hash browns*
Tomate assado | *Roasted tomato*
Salsicha | *Sausage*
Feijão cozido | *Baked beans*

Café | *Coffee*
Chá de assinatura | *Signature tea*
Chocolate quente | *Hot chocolate*

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Pequeno-almoço angolano     22.000 AOA
Angolan breakfast

Seleccção de sumos naturais | *Choice of fresh juices:*

- Laranja | *Orange*
- Melancia | *Watermelon*
- Ananás | *Pineapple*
- Sumo do dia | *Juice of the day*

Seleccção de duas variedades de ovos da fazenda | *Choice of two farm eggs*

- Cozidos | *Boiled*
- Escalfados | *Poached*
- Mexidos | *Scrambled*
- Estrelados | *Sunny side up*
- No ponto | *Over easy*

Escolha de dois acompanhamentos | *Choice of two garnishes*

- Bacon | *Bacon*
- Mandioca frita | *Fried cassava*
- Picanha Caseira | *Homemade picanha*
- Batata frita | *Homemade hash browns*
- Jinguba torrada | *Toasted peanuts*
- Salsicha | *Sausage*
- Feijão cozido | *Baked beans*
- Banana cozida | *Boiled banana*

- Café | *Freshly brewed coffee*
- Chá de assinatura | *Signature tea*
- Chocolate quente | *Hot chocolate*

Sumos e leite | *Juices and milk* 4.500 AOA

- Seleccção de sumos naturais: Laranja, limão ou maçã
- Seleccção de sumos de pacote: Laranja or ananás
- Seleccção de leite: Gordo, meio gordo, de amêndoa ou de soja

- Freshly squeezed: *Orange, lemon or apple juice*
- Choice of chilled juice: *Orange or pineapple*
- Choice of: *full cream, low fat, almond or soya milk*

Fruta e iogurte | *Fruit and yogurt*  4.000 AOA

- Seleccção de: Banana, ananás ou smoothie de iogurte de maçã
- Iogurte natural ou magro / Prato de frutas frescas da estação

- Choice of: Banana, pineapple or apple yogurt smoothie*
- Plain or low-fat yogurt / Seasonal fresh fruit platter*

Cereais quentes e frios | *Hot and cold cereals*   4.500 AOA

- A sua selecção de cereais:
- Corn Flakes, Coco Pops, Nestlé Crunch, Kellogg´s, Frosties e All Bran
- Seleccção de leite magro e leite gordo
- Flocos de aveia servidos com leite e açúcar
- Seleccção de leite gordo, leite magro e leite de soja
- Bircher muesli
- Flocos de aveia com leite, mel, maçã fresca, frutas secas e côco torrado

- Your choice of cereals:*
- Corn Flakes, Coco Pops, Nestlé Crunch, Kellogg´s, Frosties and All Bran*
- Choice of skimmed milk and full cream milk*
- Plain oatmeal porridge served with milk and sugar*
- Choice of skimmed milk, full cream milk and soya milk*
- Bircher muesli*
- Rolled oats in milk, honey, fresh apple, dried fruits and toasted coconuts*

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Ovos | Eggs



Omelete de clara de ovo | Egg white omelette 10.000 AOA

Omelete simples | Plain omelette 10.000 AOA

Servido com dois recheios à sua escolha:
Tomate, cebola, queijo, cogumelos, pimento ou ervas aromáticas
Acompanhado de selecção de pão torrado with manteiga
With your choice of any two fillings
Tomato, onion, cheese, mushroom, capsicum or herbs
Accompanied with a selection of toasted bread with butter

Selecção de duas variedades de ovos da fazenda 10.000 AOA

Choice of two farm fresh eggs:
Cozidos, escalfados, mexidos, estrelados ou no ponto
Todos os ovos são servidos com bacon, linguiça de porco, tomate grelhado, cogumelos salteados, batata rústica ou feijão cozido e torrada
Boiled, poached, scrambled, sunny side up or over easy
All eggs are served with bacon, pork sausage, grilled tomato, sautéed mushrooms, rustic potato or baked beans and toast

Ovos Benedict | Eggs Benedict 12.000 AOA



Ovo escalfado com presunto de porco, bacon, muffin inglês e molho holandês
Poached egg with pork ham, bacon, English muffin and hollandaise sauce

Ovos Luanda | Eggs Luanda 12.000 AOA



Ovos escalfados cobertos com abacate, linguiça de porco frito e molho holandês, servido com batata frita
Poached eggs topped with avocado, fried pork sausage and hollandaise sauce served with french fries

Da padaria | From the baker



Cesto com selecção de pastelaria doce | Sweet bakery basket 5.500 AOA

Selecção de muffins frescos feitos no forno, croissant de chocolate, croissant de manteiga, pastelaria dinamarquesa e pastéis de natas
Selection of oven fresh muffins, chocolate croissant, butter croissant, danish pastry and portuguese custard tart

Cesto de pão | Bread basket 4.000 AOA

Selecção de pães confeccionados no dia, rolos de pão, pão tostado
Torrada de pão branco e integral
Pão integral e baguete
Todos os itens são servidos com compota, marmelada, mel e manteiga
Selection of items baked fresh daily, bread rolls, white and brown toast
Multi grain bread and baguette
All items are served with jam, marmalade, honey and butter

Doces preferidos | Sweet favorites



Torre de panquecas | Fluffy stack of pancakes 6.500 AOA

Waffles caseiros | Home made waffles 8.500 AOA

Torrada francesa | French toast 8.000 AOA

Dois crepes com xarope de açúcar | Two crepes with maple syrup 8.500 AOA

Todos os doces favoritos são servidos com xarope de açúcar, cobertura de chocolate e avelã, compota de ananás, manga, maçã, papaia ou maracujá
All sweet favorites are served with jam, maple syrup, chocolate hazelnut spread, pineapple, mango, apple, papaya or passion fruit compote

MENU JANTAR | DINNER MENU

Saladas | *Salads*

Salada verde <i>Green salad</i> 	8.000 AOA
Alface, cebolinha, salsinha ou salsa, tomate cereja e cenoura <i>Lettuce, onion, parsley, cherry tomato and carrots</i>	
Salada carpese <i>Carpese salad</i>   	14.500 AOA
Tomate e morazella, molho de pesto de manjerição <i>Tomato and mozzarella, basil pesto dressing</i>	
Salada niçoise <i>Salad nicoise</i> 	12.500 AOA
Alface, atum, ovos cozidos, azeitonas pretas, tomate e batata <i>Lettuce, tuna, boiled eggs, black olives, tomato and potato</i>	
Salada de César <i>Caesar salad</i> 	9.000 AOA
Alface, bacon, croûtons tostados e molho caesar <i>Lettuce, bacon, toasted croutons and caesar dressing</i>	
com frango/ <i>with chicken</i>	14.000 AOA
com gambas / <i>with prawns</i> 	18.500 AOA

Sopa | *Soup*

Creme de abóbora <i>Cream of pumpkin</i>  	6.500 AOA
Sopa de massa, carne de vaca com bok choy 	9.000 AOA
<i>Braised beef noodle soup with bok choy</i>	
Sopa tailandesa de frutos do mar com camarões e frieza vermelha 	12.000 AOA
<i>Thai Seafood Soup with shrimps and red chilli</i>	

Entradas | *Entrées*

Poke bowl de quinoa Quinoa poke bowl 	12.500 AOA
Quinoa, abacate, pepino cenoura e ervas frescas 	
Quinoa, avocado, cucumber, carrot and fresh herbs	
com salmão fumado with smoked salmon 	22.000 AOA
Rolinhos primavera de legumes Vegetable spring rolls 	6.500 AOA
Legumes recheados em massa de rolinho primavera Vegetables stuffed in spring roll pastry, sweet chili sauce	
Chamuças de legumes Pundjabi Pundjabi vegetable samosas  	9.500 AOA
Chamuça recheada com batatas e ervilhas com iogurte Samosa stuffed with potatoes and peas, mint yogurt dip	
Chamuças de carne de vaca Beef samosas  	7.500 AOA
Pasteis recheados com carne de vaca e molho de yougurt com menta Pastries with miced beef, herbs and mint yogurt dip	
Combinação de sushi Sushi combination   	20.000 AOA
4 peças de atum nigiri e salmão 3 peças de rolo de atum picante 3 peças de rola de salmão	
4 pieces Nigiri and salmon 3 pieces spicy tuna roll 3 pieces crispy salmon roll	
Bolinho de porco Gyoza Gyoza pork dumplings   	14.000 AOA
Bolinhos cozidos no vapor em estilo japonês com recheiro de carne de porco, legumes e especiarias, servido com molho de se soja <i>Steamed Japanese-style buns filled with pork, vegetables, and spices, served with soy sauce.</i>	



Bolinhos de camarão Har Gow | *Har Gow shrimp dumplings* 🍤 18.000 AOA

Bolinhos cozidos no vapor ao estilo chinês com recheio
saboroso de camarões servidos com molho de soja

*Steamed Chinese-style dumplings with a flavorful shrimp
filling, served with soy sauce.*

Massa | *Pasta* 🌾 🍴 16.000 AOA

Esparguete à bolonhesa | *Spaghetti bolognaise*

Um clássico italiano servido com um rico molho de carne e tomate
An Italian classic served with a rich beef and tomato sauce

Esparguete de maré | *Seafood spaghetti* 🍷 🌾 🍴 🍤 24.000 AOA

Esparguete, camarão, choco e mexilhões com molho de tomate
Spaghetti, shrimps, calamari, mussels and tomato sauce



PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Panner Makhani | *Panner Makhani* 🌾 🌿 🍷 🍴 12.000 AOA

Panner de queijo indiano em molho, especiarias,
tomates, caju, pão achatado e arroz Basmati

*Indian paneer in a rich sauce with spices, tomatoes,
cashews, served with flatbread and Basmati rice.*

Dal de lentilhas indianas | *Indian lentil Dal* 🌿 🌾 10.500 AOA

Lentilhas, especiarias indianas moídas, tomate,
coentros picados, pão achatado e arroz Basmati

*Lentils with ground Indian spices, tomatoes,
chopped coriander, served with flatbread and Basmati rice*

Frango com manteiga | *Butter chicken* 🍷 🍴 🌾 16.000 AOA

Coxas de frango, molho com especiarias, tomate,
caju, pão achatado e arroz Basmati

*Chicken thighs in a spiced sauce with tomatoes
and cashews, served with flatbread and Basmati rice.*

Caril de legumes verdes tailandês | *Thai green vegetable curry* 🌾 10.500 AOA

Legumes, leite de coco e arroz cozido a vapor
Vegetables in coconut milk, served with steamed rice

Com frango | *with chicken* 14.500 AOA

Com camarão | *with prawn* 🍤 22.000 AOA

Com carne de vaca | *with beef* 16.000 AOA

Noodles fritos com legumes | *Vegetable stir fried noodles*   10.500 AOA
Massa asiática, legumes e molho de soja com alho
Asian noodles with vegetables and garlic soy sauce

Com frango | *with chicken* 14.500 AOA
Com camarão | *with prawn*  22.000 AOA
Com carne de vaca | *with beef* 16.000 AOA

Arroz frito indonésio | *Indonesian fried rice*   10.500 AOA
Arroz frito com ovo, legumes, ovo estrelado
Fried rice with egg, vegetables, and a fried egg on top

Com frango | *with chicken* 14.500 AOA
Com camarão | *with prawn*  22.000 AOA
Com carne de vaca | *with beef* 16.000 AOA

Carne de porco à tailandesa com alho e pimenta    18.500 AOA
Thai garlic pepper pork

Fatias de porco salteadas com alho, pimenta
e pepino servidas com arroz
*Sliced pork stir fried with garlic, pepper and
cucumber served with rice*

Massa com trufas de cogumelos | *Mushroom Truffle Pasta*   19.000 AOA
Thai garlic pepper pork

tagliatelle, cogumelos, ervilhas, molho de natas e trufas
tagliatelle, mushrooms, green peas, cream sauce and truffle

DA GRELHA | FROM THE GRILL



Camarão tigre grelhado | *Tiger prawns*  24.000 AOA
Peito de frango | *Chicken breast* 21.000 AOA
Filete de garoupa | *Local grouper fillet*  19.000 AOA
Bife de salmão (250gr) | *Salmon steak (250gr)* 35.000 AOA
Lagosta (800gr) | *Langouste (800gr)*   45.000 AOA
Bife de vaca brasileiro | *Brazilian beef steak* 28.000 AOA

Todos os grelhados são servidos com legumes
sazonais grelhados ou cozidos a vapor, e acompanhados
por uma das seguintes opções à sua escolha:
puré de batata, batatas fritas, feijão preto ou
arroz cozido a vapor com salada verde ou molho
de pimenta, molho de cogumelos ou molho de
manteiga de limão.

*All grilled items are served with grilled or steamed
seasonal vegetables and your choice of: mashed potato,
french fries, green salad, black beans, or steamed rice
accompanied by either peppercorn sauce, mushroom
sauce or lemon butter sauce.*

MENU JANTAR | DINNER MENU

Pizza

Margherita 9.500 AOA

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjeriçao
Tomato sauce, mozzarella, tomato and basil

Churrasco de frango | Chicken BBQ 10.500 AOA

Molho de tomate, molho BBQ, mozzarella, frango, alho e ananás
Tomato sauce, BBQ sauce, mozzarella, chicken, garlic and pineapple

Luanda 10.500 AOA

Molho de tomate, mozzarella, chouriço picante, cebola roxa, azeitonas verdes e molho picante
Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo, red onion, green olives and chilli sauce

Sobremesas | Desserts

Bolo esponja de três leites 6.500 AOA
Three milk sponge cake

Fatia de torta ópera 7.500 AOA
Opera torte slice

Cheesecake de maracujá 8.500 AOA
Passion fruit cheesecake

Trio de gelados caseiros 6.000 AOA
Trio of homemade ice-cream

Churros com caramelo e molho de chocolate
Churros with caramel and chocolate sauce

Seleção de frutas laminadas 6.000 AOA
Selection of sliced fruit

Pudim de arroz (servido frio) 6.500 AOA
Rice pudding (served cold)

Bolo de cenoura 7.500 AOA
Carrot cake



