

# PERI PERI

TERRACE GRILL & BAR



## BEM-VINDO À NOSSA MESA

Welcome to our table

Inspiramo-nos com os sabores de todo o mundo e confeccionamos carinhosamente cada prato com ingredientes frescos, para que desfrute do melhor que Angola tem para oferecer

We are inspired by flavors from around the world and prepare each dish lovingly with fresh ingredients, so that you always enjoy the best that Angola has to offer

O nosso menu reflete uma gastronomia cosmopolita, fornecendo várias opções, incluindo vegetariana e vegana

Our menu reflects a cosmopolitan gastronomy, providing several options, including vegetarian and vegan options

Venha experimentar alguns dos nossos pratos cheios de sabor

Come and try some of our dishes full of flavor

Os ícones abaixo vão ajudar-lhe a encontrar a refeição que melhor se adapta as suas preferências e necessidades alimentares

The icons below will help you find a meal that suits your dietary preferences and needs

### Legenda / Key



Vegetariano  
Vegetarian



Glúten  
Gluten



Crustáceos  
Crustaceans



Ovos  
Eggs



Moluscos  
Mussels



Lactínicos  
Lactose



Nozes  
Nuts



Peixe  
Fish



Amendoins  
Peanuts



Sementes de Sésamo  
Sesame Seeds



Tempo aproximado de preparação - 20 minutos  
Approximate preparation time - 20 minutes



<b>PEQUENO-ALMOÇO CLÁSSICO</b> .....	04
Classic Breakfast	
<b>PEQUENO-ALMOÇO</b> .....	05
<b>E BRUNCH O DIA INTEIRO</b>	
All day Breakfast & Brunch	
<b>CHÁ E CAFÉ</b> .....	07
Tea & Coffee	
<b>SALADAS FRESCAS</b> .....	08
Fresh Salads	
<b>MISTURE, COMBINE</b> .....	09
<b>E COMPARTILHE</b>	
Mix, Match & Share	
<b>CORAJOSO E GENEROSO</b> .....	11
Hearty & Filling	
<b>SOBREMESAS</b> .....	14
Desserts	
<b>BEBIDAS</b> .....	15
Drinks	



## PEQUENO-ALMOÇO CLÁSSICO

Classic breakfast

### PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

12.000 AOA

#### Continental breakfast

Seleção de sumos naturais: laranja, melancia, ananás ou sumo do dia

Frutas laminadas da estação

Seleção de croissants, pastelaria dinamarquesa, baguete ou torrada acompanhada com compota, mel e manteiga

Carnes frias e queijo laminado

Selection of fresh squeezed juices: orange, watermelon, pineapple or juice of the day

Seasonal fresh fruit platter

Selection of croissant, danish pastry, baguette or toasted bread accompanied by jam, honey and butter

Cold cuts and sliced cheese

Café, chá de assinatura ou chocolate quente

Coffee, signature tea or hot chocolate



### PEQUENO-ALMOÇO OCIDENTAL COMPLETO

16.000 AOA

#### Full western breakfast

Seleção de sumos naturais: laranja, melancia, ananás ou sumo do dia

Seleção de duas variedades de ovos da fazenda: Cozidos, escalfados, mexidos, estrelados, no ponto, mollet ou bem passado

Acompanhado de bacon, batatas fritas com sal, tomilho, tomate assado, salsicha e feijão cozido

Selection of fresh squeezed juices: orange, watermelon, pineapple or juice of the day

Selection of two farm fresh eggs: Boiled, poached, scrambled, sunny side up, over easy, medium

Accompanied by bacon, thyme, salted fries, roasted tomato, sausage and baked beans

Café, chá de assinatura ou chocolate quente

Coffee, signature tea or hot chocolate





## PEQUENO-ALMOÇO E BRUNCH O DIA INTEIRO

All day breakfast & brunch

### **OVOS BENEDICT CLÁSSICO** 8.000 AOA **Classic eggs Benedict**

Dois ovos escalfados com fiambre laminado em pão rústico coberto com molho holandês servido com batata frita

Two poached eggs with sliced ham on rustic bread topped with hollandaise sauce served with french fries



### **OVOS BENEDICT LUANDA** 8.000 AOA **Eggs Benedict Luanda**

Dois ovos escalfados com abacate e chouriço com molho holandês servido com batatas fritas

Two poached eggs topped with avocado and chorizo hollandaise sauce and french fries



### **OVOS BENEDICT INGLÊS** 8.000 AOA **English eggs Benedict**

Dois ovos escalfados com bacon e torrada branca, molho holandês servido com tomate grelhado e feijão cozido

Two poached eggs with bacon on white toast, hollandaise sauce, grilled tomato and baked beans



### **OMELETE ANGOLANA** 8.000 AOA **Angolan omelette**

Recheio de queijo cheddar, kizaca, cebola e uma pitada de gindungo

Filled with cheddar cheese, cassava leaf, onion and chilli





## PEQUENO-ALMOÇO E BRUNCH O DIA INTEIRO

All day breakfast & brunch

### OMELETE CLÁSSICA

8.000 AOA

#### Classic omelette

Omelete de três ovos ou clara de ovo, servida com torrada branca ou integral e manteiga  
Three eggs or egg white omelette served with white or brown toast and butter



### CRIE A SUA PRÓPRIA OMELETE, ESCOLHA TRÊS RECHEIOS

18.000 AOA

#### Create your own omelette, choose any three fillings



#### Acompanhamentos adicionais

Abacate (sazonal)  
Tiras de bacon  
Tomate e cebola  
Cogumelos  
Queijo cheddar  
Queijo feta  
Tiras de frango  
3 tiras de bacon

#### Additional accompaniments

Avocado (seasonal)  
Bacon strips  
Tomato and onion  
Mushrooms  
Cheddar cheese  
Feta cheese  
Chicken strips  
3 strips of bacon

Seleção de sumos naturais: laranja, melancia, ananás ou sumo do dia

Frutas laminadas da estação

Croissants, muffins, pãezinhos, compota, mel e manteiga

Selection of fresh juices: orange, watermelon, pineapple or our juice of the day

Seasonal fresh fruit platter

Croissants, muffins, breakfast rolls, jam, honey and butter

Café, descafeinado, chá ou chocolate quente

Coffee, decaffeinated, tea or hot chocolate



## CHÁ E CAFÉ

Tea & Coffee

<b>CAFÉ</b> Coffee	3.150 AOA
<b>DESCAFEINADO</b> Decaffeinated	3.000 AOA
<b>GALÃO</b> Latte	3.500 AOA
<b>GAROTO</b> Ristretto with milk	3.500 AOA
<b>CHOCOLATE QUENTE</b> Hot chocolate	3.500 AOA
<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	4.000 AOA
<b>CHÁ</b> Tea	3.150 AOA



## SALADAS FRESCAS

Fresh salads

### SALADA VERDE TROPICAL

Tropical green salad

6.000 AOA

Mistura de ervas, tomate cereja, manga, cenoura, cebola roxa, abacate, croûtons e chimichurri de manga

Mixed leaves, cherry tomato, mango, carrot, red onion, avocado, croutons and mango chimichurri



### SALADA COBB

Cobb salad

6.000 AOA

Alface, tomate, bacon, ovos cozidos, cebola roxa e abacate

Lettuce, tomato, bacon, boiled eggs, red onion and avocado



### SALADA DE CUSCUZ MARROQUINO

Moroccan couscous salad

6.000 AOA

Cuscuz, tomate, cebola roxa, mistura de pimentos, hortelã, passas, salsa e cebolinho

Couscous, tomato, red onion, mix of capsicum, mint, raisins, parsley and chives



### SALADA CÉSAR

Caesar salad

9.000 AOA

Alface temperada com molho caesar, croûtons e queijo parmesão

Fresh lettuce tossed in caesar dressing with croutons and parmesan cheese



#### Extras

Frango

Gambas

#### Extras

Chicken

Prawns

14.500 AOA

18.500 AOA





## MISTURE, COMBINE E COMPARTILHE

Mix, Match & Share

### CHOCO FRITO

8.500 AOA

*Fried cuttlefish*

Choco Frito, molho tártaro e maionese  
de gindungo

Fried cuttlefish, tartar sauce and chilli mayo



### PICA-PAU

9.500 AOA

Lombo de vaca feito com molho português  
acompanhado de pickles

Beef tenderloin cooked in portuguese sauce  
and vegetable pickles



### TAÇA DE GUACAMOLE

12.500 AOA

*Guacamole bowl*

Servido com batatas fritas, banana  
e molho de gindungo

Served with french fries, banana and spicy  
chilli sauce



### SELECÇÃO DE PETISCOS TRADICIONAIS

14.500 AOA

*Selection of traditional snacks*

Coxinha de galinha, rissóis de carne, rissóis de  
camarão, croquete de carne e chamuça  
de legumes

Chicken drumstick, meat rissoles, shrimp rissoles,  
meat croquette and vegetable samosas





## MISTURE, COMBINE E COMPARTILHE

Mix, Match & Share

### CROQUE MONSIEUR

10.000 AOA

Sandes grelhada de fiambre e queijo flamengo, batatas fritas

Grilled ham and flamengo cheese sandwich, french fries



### ASAS DE FRANGO DE BÚFALO

7.000 AOA

**Buffalo chicken wings**

Asas de frango crocantes, servidas com molho búfalo

Crispy chicken wings, served with buffalo sauce



### CASCAS DE BATATA RECHEADAS

7.000 AOA

**Jacket potatoes**

Batatas recheadas com bacon, queijo cheddar e natas

Stuffed potatoes with bacon, cheddar cheese and sour cream





## CORAJOSO E GENEROSO

Hearty & Filling

### WRAP DE FRANGO PICANTE 11.000 AOA

**Chilli chicken wrap**

Frango marinado grelhado, alface iceberg, tomate, pickles, maionese de alho, folhas de coentros e batatas fritas

Marinated grilled chicken, iceberg lettuce, tomato, pickles, garlic mayo, coriander leaves and french fries



### PREGO NO PÃO 12.500 AOA

**Steak Sandwich**

Lombo de vaca, servido com ovo estrelado e batatas fritas

Beef tenderloin in bread roll, served with fried egg and french fries



### HAMBÚRGUER DE CARNE PREMIUM 14.000 AOA

**Premium beef burger**

220gr de hambúrguer de carne, bacon, queijo flamengo, tomate, alface, pão de sésamo e molho tártaro

220gr ground beef burger, bacon, flamengo cheese, tomato, lettuce, sesame bun and tartar sauce



### PEIXE E BATATAS FRITAS 15.500 AOA

**Fish & chips**

Filete de garoupa frita em massa estaladiça, acompanhado com batatas fritas e puré de ervilhas

Fried grouper fillet in crispy batter, accompanied by chips and mashed peas





## **CORAJOSO E GENEROSO** Hearty & Filling

### **SALSICHAS E PURÉ** Bangers & mash

12.000 AOA

Salsicha de porco com puré de batata e cebola caramelizada

Pork sausage, mashed potatoes and caramelized onions



### **PREGO NO PRATO**

18.000 AOA

Lombo de vaca, ovo estrelado, legumes frescos do jardim e batatas fritas

Beef tenderloin, fried egg, fresh garden vegetables and french fries



### **MEIO FRANGO ASSADO PERI-PERI** Peri-peri roasted half chicken

18.000 AOA

Frango assado picante com o nosso molho especial peri-peri, batatas fritas

Hot and spicy roasted chicken with our special peri-peri sauce, french fries



## CORAJOSO E GENEROSO

Hearty & Filling

### ARROZ DE MARISCO

19.000 AOA

#### Seafood rice

Arroz de marisco feito com camarão, polvo, mexilhões, amêijoas e couve estaladiça

Seafood rice with prawns, octopus, mussels, clams and crispy kale



### GAROUPA GRELHADA

16.000 AOA

#### Grilled grouper

Garoupa grelhada, puré de batata, tomate, azeitonas pretas e alho-poró

Grilled grouper fish, mashed potatoes, tomato, black olives, garlic and leek



### ESPETADAS DE PORCO

12.000 AOA

#### Pork kebabs

Espetadas de porco servidas com molho de iogurte, hortelã e pão sírio

Tender pork kebabs served with yogurt mint dip and flatbread





## SOBREMESAS

### Desserts

**PICOLÉ** 6.000 AOA  
Ice lollies



**PRATO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO** 6.000 AOA  
Seasonal fruit platter



**GELADOS CASEIROS** 6.000 AOA  
Homemade ice-cream



**PASTÉIS DE NATAS** 6.000 AOA  
Portuguese custard tarts



**CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS** 6.000 AOA  
Red berries cheesecake



**SINFONIA DE CHOCOLATE E CAFÉ** 6.000 AOA  
Chocolate & coffee symphony





## BEBIDAS

### Drinks

#### ÁGUAS

##### Water

Água mineral Mineral water	4.000 AOA
Água pequena Small water	2.000 AOA
Água com gás Sparkling water	3.000 AOA
Água aromatizada (hortelã, laranja, limão e maçã) Flavored water (mint, orange lemon and apple)	4.500 AOA

#### REFRIGERANTES

##### Soft drinks

Coca-Cola, Fanta, Sumol, Ginger Ale, Sprite	3.000 AOA
Água tônica Tonic water	

#### SUMOS NATURAIS

##### Fresh juices

Limão Lemon	4.000 AOA
Laranja Orange	
Ananás Pineapple	

#### BATIDOS

##### Smoothies

	4.500 AOA
--	-----------

#### MOCKTAILS

Bahama Song	7.500 AOA
Sunrise	
Cinderella	
Sunset	



## BEBIDAS

### Drinks

#### COCKTAILS

Mojito	8.000 AOA
K.Over	8.000 AOA
Zombie	10.500 AOA
Gin Fizz	8.500 AOA
Daiquiri	8.000 AOA
Waikoloa	8.000 AOA
Margarita	8.000 AOA
Blue Hawaii	8.000 AOA
Piña Colada	9.000 AOA
Bloody Mary	8.000 AOA
Pink Panther	9.000 AOA
Palanca Negra	8.500 AOA
Long Island Iced Tea	8.000 AOA
Caipirinha de Múcua	8.000 AOA
Caipirinha de Capungopungo	8.500 AOA
Dry Martini	7.500 AOA

#### SANGRIA

##### Sangria

Tinto Red	25.000 AOA
Branco White	23.000 AOA
Espumante Sparkling Wine	30.000 AOA

#### À PRESSÃO (CUCA E EKA)

##### Draft beer (Cuca & Eka)

Lambreta (15cl)	2.800 AOA
Príncipe (30cl) Prince (30cl)	3.200 AOA
Caneca (50cl) Mug (50cl)	3.800 AOA





## BEBIDAS

### Drinks

#### ESPUMANTES

##### Sparkling wines

Mateus Rosé Bruto	28.000 AOA
Mateus Rosé Demi Sec	26.000 AOA

#### CHAMPAGNE

##### French Sparkling

	A COPO By glass	A GARRAFA By bottle
Pierson Cuvelier Brut Nature	20.000 AOA	95.000 AOA
JP Chenet Div Black Brut		98.000 AOA
JP Chenet Ice		75.000 AOA
JP Chenet Demi- Sec Muscat		98.000 AOA
Belaire		90.000 AOA
Möet & Chandon Imperial Brut		180.000 AOA
Möet & Chandon Imperial Rosé		110.000 AOA
Möet & Chandon Imperial Ice		190.000 AOA
Möet & Chandon Imperial Nectar		190.000 AOA
Henri Giraud Esprit Nature		95.000 AOA
Henri Giraud MV 16		240.000 AOA
De Venoge, Princes Blanc De Blanc		120.000 AOA
Henri Giraud Hommage Au Pinot Noir		130.000 AOA
De Venoge, Cuvee Louis XV		320.000 AOA
Louis Roederer Brut Vintage		280.000 AOA
Dom Pérignon		290.000 AOA
L.R. Cristal Brut Millésimé		380.000 AOA
Ruinart Brut		260.000 AOA



## BEBIDAS

### Drinks

#### VINHO VERDE

##### Green wine

A GARRAFA  
By bottle

Quinta de Azevedo Casta Loureiro	21.000 AOA
Morgadio da Torre Alvarinho	29.000 AOA

#### VINHO ROSÉ

##### Rose wine

A COPO  
By glass

A GARRAFA  
By bottle

Mateus Rosé, Portugal	9.000 AOA	19.000 AOA
Herdade do Peso, Portugal		26.000 AOA
JP Original Grenache, France		65.000 AOA

#### VINHO BRANCO

##### White wine

A COPO  
By glass

A GARRAFA  
By bottle

Planalto, Portugal	9.000 AOA	19.000 AOA
Papa Figos, Portugal		26.000 AOA
Vinha Grande, Portugal		36.000 AOA
Trinca Bolotas, Portugal		28.000 AOA
Herdade do Peso, Portugal		29.000 AOA
Encruzado Dão, Portugal		48.000 AOA
FF Dedicado Chardonnay, Argentina	15.000 AOA	52.000 AOA
La Poussie Sancerre, France		85.000 AOA
Chablis Grand Régnard, France		80.000 AOA
Sauterns, France	21.000 AOA	70.000 AOA
Framingham Classic Riesling, New Zealand		48.000 AOA
JP Original Sauvignon Blanc, France	11.000 AOA	44.000 AOA
Los Boldos organico Sauvignon Blanc Reserva, Chile		49.000 AOA



## BEBIDAS

### Drinks

#### VINHO TINTO

##### Red wine

	A COPO By glass	A GARRAFA By bottle
Papa Figos	11.000 AOA	26.000 AOA
Trinca Bolotas, Portugal		28.000 AOA
Callabriga, Portugal		52.000 AOA
Quinta dos Carvalhais Touriga Nacional, Portugal		49.000 AOA
Quinta da Leda, Portugal		104.000 AOA
Finca Cabalero Malbec, Argentina		40.000 AOA
Herdade do Peso Reserva, Portugal		48.000 AOA
Reserve de la Rocière, Portugal		44.000 AOA
JP Original Merlot, France	12.000 AOA	42.000 AOA
Cote -Du- Rhone, France		40.000 AOA
Framingham F-series Pinot Noir, New Zealand	18.000 AOA	105.000AOA

#### GIN

Gordon's	4.500 AOA
Bombay	7.000 AOA
Bulldog London Dry	8.000 AOA
Tanqueray	5.000 AOA
Tanqueray 10	7.000 AOA
Inverroche Classic	14.000 AOA
Inverroche Amber	14.000 AOA
Inverroche Verdant	14.000 AOA

#### RUM

Bacardi White	6.000 AOA
Bacardi Black	8.000 AOA

#### VODKA

Smirnoff	5.000 AOA
Absolut Blue	6.000 AOA
Grey Goose	10.000 AOA



## BEBIDAS

### Drinks

#### COGNAC

Rémy Martin	25.000 AOA
Courvoisier	15.000 AOA
Adega Velha 40 Anos   40 Years	8.000 AOA
Constantino	5.000 AOA
Hennessy X.O	30.000 AOA

#### WHISKY

##### Whiskey

Red Label	6.000 AOA
Jack Daniels	6.000 AOA
Ballantine's 12 Anos   12 Years	6.500 AOA
Jameson	6.000 AOA
Chivas Regal 12 Anos   12 Years	9.000 AOA
Chivas Regal 18 Anos   18 Years	12.000 AOA
Black Label	6.000 AOA
Gold Label	12.000 AOA
Blue Label	18.000 AOA

#### VINHO DO PORTO

##### Port wine

Porto Ferreira	4.500 AOA
Porto Tawny	6.000 AOA
Graham's Vintage Tawny Port 40 Anos	12.000 AOA

#### LICORES

##### Liqueurs

Bols Blue Curaçao	6.000 AOA
Licor Beirão	6.000 AOA
Amarula	6.000 AOA
Tia Maria	6.000 AOA
Martini Bianco	6.000 AOA
Martini Rosso	6.000 AOA
Cinzano Rosso	6.000 AOA



