

## PROMOÇÃO DE JULHO

### ENTRADAS

*Gado-gado:* Salada feita com uma mistura que inclui feijão verde, espinafres, pinpinela cenoura, repolho, tofu frito, acompanhado com molho de amendoim. 10€

*Salted egg yolk mushrooms:* Cogumelos desossado e frito estaladiço com molho ovos salgada e folhas de caril. 12€

### PRATOS PRINCIPAIS

*Ikan Bakar:* Peixe-espada grelhado em folhas de bananeira com sambal aromático e espremido com limas. Servido com arroz. 20€

*Sotong Hitam:* Um prato malaio com lulas cozinhadas na sua própria tinta e pasta de especiarias aromáticas, o que confere um conjunto complexo de sabores. Servido com arroz. 22€

### SOBREMESA

*Sagu de manga:* Uma deliciosa sobremesa tropical com pedaços de manga, sagu de tapioca e leite de coco salgado. 8€

### DRINKS

*Iced Bandung:* Bebida popular de cor-de-rosa, feita de xarope de rosas e leite evaporado. Servida fresca. 4€

*Lychee rosa poncha:* Um toque asiático à poncha da Madeira. Lichia, água-de-rosa e rum da Madeira. 8€



## JULY PROMOTION

### SHARING PLATES

***Gado-gado:** A Malay vegetable salad mix including potatoes, green beans, spinach, chayote, carrots, cabbage, fried tofu in peanut sauce dressing. 10€*

***Salted egg yolk mushrooms:** Crispy battered fried mushrooms with salted egg yolk and curry leaves. 12€*

### MAINS

***Ikan Bakar:** Scabbard fish grilled in banana leaves with aromatic sambal and squeezed with limes. Served with rice. 23€*

***Sotong Hitam:** A Malay dish featuring squid cooked in its own ink and aromatic spice paste which gives a complex robust of flavours. Served with rice. 22€*

### DESSERT

***Mango Sago:** A delicious tropical dessert with mango chunks, tapioca sago and salted coconut milk. 8€*

### DRINKS

***Iced Bandung:** A popular childhood pink-coloured beverage made of rose syrup and evaporated milk. Served chilled. 4€*

***Lychee Rose Poncha:** An Asian twist to Madeira's poncha. Lychee, rosewater and Madeiran rum. 8€*

