



BEM-VINDOS!

Bem-vindo a uma viagem culinária no Makan Madeira! Entre na vibrante cidade-estado insular de Singapura, onde diversas culturas se juntam num caldeirão de sabores. Desde a riqueza das tradições culinárias nativas da Maláias até à influência das comunidades chinesas, indianas, eurasiáticas e peranakan, o nosso menu incorpora a essência da sociedade multicultural de Singapura.

Em nome da nossa equipa dedicada, damos as nossas calorosas e sinceras boas-vindas ao Makan Madeira! Selamat makan ou boa refeição!

Níveis de picante

Alterámos o nível de picante em cada prato para satisfazer as expectativas dos paladares europeus, sem o remover completamente. A tolerância pessoal ao picante varia muito. Se desejar que o seu prato tenha picante extra adicionado durante o processo de cozedura, informe-nos no momento da encomenda. Na maioria dos pratos salgados, fornecemos sambal, o nosso molho de pimenta caseiro, à parte, para que possa adaptar o seu prato com a quantidade de picante que mais lhe agrada.



Alergias

Se tiver alguma alergia, informe-nos no momento da encomenda, faremos o possível para atendê-lo. Informe sempre se tiver alergia a frutos do mar, marisco, amendoim, alho, cebola, soja, glúten, cogumelos ou qualquer outra alergia. Faremos o possível para indicar pratos específicos ou tentaremos atender às suas necessidades específicas ao cozinhar. Note que alguns dos nossos pratos incluem pastas e ingredientes que são preparados com antecedência ou são parte intrínseca da receita. Nesses casos, talvez não seja possível removê-los.

Preferências

Desenvolvemos vários pratos para atender a necessidades alimentares específicas. Também somos halal friendly, pois não utilizamos carne de porco nem banha.



Frango

Utilizamos coxas de frango desossadas em muitos pratos. Em Singapura, esta é considerada a parte mais saborosa do frango. O nosso frango é sempre cozinhado a temperaturas seguras; no entanto, variações naturais podem resultar numa ligeira coloração rosada.

Taxa de serviço/Gratificações/Gorjetas

A gorjeta fica a seu critério. Os preços indicados no nosso menu não incluem taxa de serviço, gratificações ou gorjetas. 100% de todas as gorjetas pagas em dinheiro E cartão vão para a nossa equipa. Para grupos pré-reservados de 10 ou mais pessoas, será adicionada uma taxa de serviço de 5% à sua conta.

Contas

A divisão das contas fica a nosso critério. Não é possível dividir as contas por pessoa.

ENTRADAS

Satay de frango ★ 14€

Frango temperado com especiarias aromáticas e servido com um molho saboroso de amendoim, acompanhado de pepinos e cebolas.
Os ingredientes incluem cebola, alho e amendoim no molho para mergulhar.

Epok-epok ★ frango 6€ borrego 7€

Empanadas de frango ao curry com batatas.
A carne de borrego é temperada com ervas aromáticas, batatas cortadas cenouras.
Os ingredientes incluem cebola, alho e amendoim no molho para mergulhar.

Tosta de kaya bolo do caco 8€

Compota de kaya caseira, pandan, leite de coco, ovos e açúcar de palma, servida com manteiga sobre bolo do cacó.
Os ingredientes incluem ovos e farinha.

Rolinhos primavera vegetarianos ★ 9€

Rolinho primavera caseiro recheado com legumes, macarrão de vidro, molho de soja, pimenta branca e óleo de sésamo.
Os ingredientes incluem cogumelos, molho de soja e óleo de sésamo.

Ngoh Hiang 12€

Rolinho primavera de pele de tofu recheado com frango picado, camarão, castanha-d'água, vinho de arroz chinês e óleo de sésamo.
Os ingredientes incluem cebola, cogumelos, óleo de sésamo, tofu, molho de peixe e farinha.

Kueh Pie Tee ★ vegetariano 12€

Bases de tarte estaladiças recheadas com legumes e camarão.

Os ingredientes incluem farinha, ovo, alho, glúten em molho de soja e camarão (opcional).

 camarão 14€
     sambal

Tahu Telur 14€

Torre de omelete de tofu regada com molho de soja doce, acompanhada de legumes e amendoins.
Os ingredientes incluem ovo, alho e amendoins.

Sal e pimenta lulas 14€

Lulas fritas temperadas com sal, pimenta e pimenta de Sichuan.
Os ingredientes incluem farinha, lulas e alho.

Frango frito Nanyang por si só 12€ no pão 13€

Frango frito desossado, marinado em açafrão e especiarias. Servido sozinho ou num pãozinho cozido a vapor.
Os ingredientes incluem alho, farinha e molho de soja.

PRATOS PRINCIPAIS

Nasi Lemak ★

Um prato tradicional malaio servido com legumes, à sua escolha, frango frito desossado, peixe espada frito ou rendang de borrego.

O prato é acompanhado por amendoim torrado, ovo frito, ikan bilis frito (anchovas do sudeste asiático), fatias de pepino e sambal, o nosso molho de pimenta caseiro. O arroz é cozido

em leite de coco, pandan e flores de ervilha-borboleta, que conferem um corante azul natural.

Os ingredientes do Nasi Lemak incluem cebola e alho. O sambal do Nasi Lemak inclui pasta de camarão fermentada.

Os componentes opcionais deste prato tradicional incluem amendoim e ikan bilis, que podem ser removidos a pedido.

Pode solicitar frango frito sem glúten.




  vegano/
vegetariano **21€**

frango frito **23€**

 peixe frito **24€**

rendang de frango **25€**

 rendang do borrego **26€**

    sambal

   nasi lemak
sambal

Nasi Goreng Kampung



21€

Arroz salteado com frango e ikan bilis (anchovas do Sudeste Asiático), servido com pasta de camarão fermentada e especiarias.

Os ingredientes incluem cebola, alho e pasta de camarão.

Buah Keluak arroz salteado



Arroz salteado com sambal e ovos. À escolha: legumes, frango, marisco ou carne de vaca.

Os ingredientes incluem cebola, alho e pasta de camarão.

 vegetal **20€**

frango **22€**

  marisco **23€**

vaca **24€**

Marisco Mee Goreng



23€

Macarrão salteado com marisco, legumes da época e molho de soja.

Os ingredientes incluem cebola, alho, marisco, camarão e farinha.

Tang Hoon Mee Goreng



  vegetal **20€**

frango **22€**

Macarrão de celofane salteado com tofu, cogumelos orelha de gelatina, shiitake, feijão verde e molho de soja. A sua escolha vegetariano ou frango.

Os ingredientes incluem cebola e alho.

Laksa Lemak

Sopa de macarrão com especiarias, preparada com a nossa pasta de especiarias caseira e um caldo cremoso de coco. Servida com tofu frito, bolinhos de peixe e camarões. Recomendamos acompanhar com caranguejo de casca mole frito, quando disponível.

Os ingredientes incluem cebola, alho, marisco, camarões e glúten.

regular **21€**

 with soft shell crab **28€**

Laksa salteado

20€

Massa laksa frita imersa em rempah ou pasta de especiarias, creme coco, estufado de tofu, bolinhas de peixe e camarões.

Os ingredientes incluem cebola, alho, marisco, camarões e glúten.

Singaporense caril

Arroz jasmim servido com um curry aromático de legumes ou de frango com batatas e cenouras.

Os ingredientes incluem cebola e alho. O frango pode ainda estar ligeiramente rosado quando estiver totalmente cozido.






Nível de picante: 2

 vegetal **20€**

frango **22€**

Arroz com frango assado à moda de Hainan

21€

Frango desossado com pele e caldo de frango temperado, acompanhado de arroz aromatizado. Servido com legumes,  sambal

sopa de caldo de frango e molho de malagueta, gengibre e cebolinha.

Os ingredientes incluem gengibre e alho (arroz) e glúten do molho de soja no frango.

Menu infantil (3-12 years old)

15€



Uma seleção de itens adequados para crianças, incluindo torrada com kaya, arroz frito com frango ou macarrão frito com frango e uma bola de gelado de nata com calda de chocolate ou morango.

Os ingredientes incluem farinha e lactose.

PRATOS PRINCIPAIS

RENDANG ★

O Rendang é um caril “seco” estufado em leite de coco e pedaços de coco torrado. Tradicionalmente servido em ocasiões cerimoniais, como casamentos, e para convidados ilustres, demora horas a cozinhar e existe em várias variedades.

Rendang de borrego da Sra. Selva



23€

O rendang de borrego da Sra. Selva é temperado com ervas aromáticas e especiarias e cozinhado lentamente durante várias horas.
Os ingredientes incluem cebola, alho, gengibre e gluten (molho de soja).

Rendang de frango da Sra. Sahara



21€

Servido em ocasiões especiais, este rendang de frango é temperado e infundido com ervas aromáticas, especiarias, leite de coco e coco ralado torrado.
Os ingredientes incluem cebola, alho, gengibre. O frango pode ainda estar ligeiramente rosado quando estiver totalmente cozido.

Randang de Cogumelos



20€

Randang vegan de cogumelos com infusão de sabores de ervas e especiarias. Servido com arroz jasmim.
Os ingredientes incluem cebola, gengibre e alho.

Rendang de camarão



26€

Camarões grandes temperados com aromas e especiarias de rendang, leite de coco e coco ralado torrado. Opção sem glúten disponível.
Os ingredientes incluem cebola, gengibre e alho.

ACOMPANHAMENTOS

Bolachas de camarão/caranguejo  	4€
Arroz branco   	4€
Arroz jasmim acabado de cozinhar.	
Arroz ervilha azul   	6€
Arroz com flor de ervilha borboleta infundido com leite de coco, cebola e alho.	
Arroz de frango 	5€
Arroz jasmim com caldo de galinha, cebolinha, pandano, alho e gengibre.	
Fried Chicken	12€
Frango frito desossado marinado com açafrão, sementes de coentro, cominho, erva-doce, cebola, alho e páprica. Opção sem glúten disponível.	 farinha de arroz 13€
Legumes salteados 	10€
Legumes salteados usando ingredientes sazonais disponíveis, molho de ostra, molho de soja e óleo de sésamo. Opção sem glúten disponível.	
Ikan Bilis  	6€
Anchovas fritas do Sudeste Asiático, menores do que as suas congêneres europeias. Fritas para obterem uma textura crocante e estaladiça.	
Molho agridoce   	2€
Molho agridoce para um toque doce e salgado.	
Sambal   	2€
Sambal de malagueta caseiro para quem prefere picante extra. . .  regular sambal ou extra, extra picante!	
	 ++sambal
Nasi Lemak Sambal   	2€
Molho doce, picante e apimentado à base de camarão.	
Molho de amendoim satay 	4€

SOBREMESAS

Pandan ou inhame roxo Basque Cheesecake



8€

Cheesecake cremoso com tons de baunilha, sabores de pandan ou inhame roxo e um toque de leite de coco com topo caramelizado.

Os ingredientes incluem ovos e laticínios.

Crème Brûlée de pandan ou inhame roxo



8€

Uma reviravolta na clássica sobremesa francesa. natas creme, servido em ramequins individuais com sabor a pandan ou inhame roxo, um toque de creme de coco e baunilha.

Os ingredientes incluem ovos e laticínios.

Bingka Ubi e Seri Muka combinação



9€

Bolo de mandioca ralado e leite de coco, servido juntamente com bolo de arroz glutinoso doce, leite de coco e creme de pandan cozido a vapor. Sem glúten.

Sujeito a disponibilidade e consulte a nossa equipa.

Os ingredientes incluem ovos.

Pisang Goreng



8€

Bananas-da-terra ou maçãs da Madeira estaladiça com sementes de sésamo.

Servidas com gelado de nata com cobertura de chocolate ou morango à escolha.

Os ingredientes incluem farinha e laticínios (gelado).

Sago Gula Melaka



7€

Pérolas de sagu cozidas delicadamente com flores de ervilha borboleta e inhame roxo, embebidas em leite de coco e polvilhadas com açúcar de palma. Sem glúten.

Gelado de nata



4€

Com calda de chocolate ou de morango.

Os ingredients incluem gluten.

Gelado de pandan/inhame roxo



uma colher 5€

Gelado caseiro de pandan, gelado de inhame roxo ou ambos.

uma de cada 8€

Churros com compota de kaya



9€

Churros com compota de kaya caseira.

Os ingredientes incluem ovo e farinha.