



YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

COMIDA

MORNING GLORY

A PARTIR DAS 11H

Brunch para Dois

(Sexta-feira - Domingo, 11:00- 15:30)

parfait de iogurte caseiro, ovos mexidos, bacon crocante, abacate, yambagel, falafel, hummus, burrata, panquecas da Vovó, ninho de frutas, fiambre caseiro, tostas & 2 sumos frescos a escolha

45

Açaí Bowl

açaí com granola caseira sem glúten, frutos vermelhos, banana & lascas de coco

8

YamBagel

salmão fumado, creme de queijo, abacate, cebola roxa, alcaparras & pepino

queijo + 1.5
bacon + 1.5
ovo + 1.5

8

Iogurte Grego Caseiro

iogurte grego & granola caseira sem glúten, servido com mel, sementes de chia, frutos vermelhos & kiwi

7

LUNCH MENU

A PARTIR DAS 13H

Yamba Couvert 6

nosso couvert tradicional servido com Bolo do Caco morno, manteiga caseira, azeitonas & queijo ricotta

SHARING IS CARING

Mezze Dips

seleção de 3 tipos de hummus, tzatziki, acompanhado de crudités de vegetais & pão pita morno

8

Ceviche da Costa

ceviche de peixe fresco com leite de tigre, mango & chips de batata doce

17

Camarão Com Alho & Manteiga

camarões inteiros em azeite, com alho & piri-piri

17

Satay de Frango

espetadas de frango direto do grill, com molho satay de amendoim

9

Feta Bourek

massa filo recheada com queijo feta, cebola, piri-piri & menta, finalizado com mel, nozes & tomate cereja

12

Tacos de Camarão

tempura de camarão, salsa de abacate & maionese fumada

14

Polpo Arancini

bolinhos à base de arroz, queijo & polvo

8

Kalamarakia

chocos marinados, empanados & fritos, servido com molho aioli

9

Padron Peppers

uns picam outros não

6

YamBurrata

servido com chili refogado, frutos vermelhos, tomate cereja & pão caseiro quente

12

Devido às circunstâncias atuais, o serviço de mesa é limitado a 2 horas. Alimentos e bebidas só podem ser servidos enquanto sentado à mesa.

Informação nutricional: Alguns itens do menu contêm ou podem ter estado em contacto com ovos, lacticínios, nozes, trigo, soja entre outros. Para mais informações, por favor peça para falar com o gerente.

**IVA incluído de acordo com a taxa legal em vigor. Qualquer prato, comida ou bebida, incluindo as entradas, não podem ser taxados se não forem solicitadas ou consumidas pelo cliente.

DL 10/2015 of 1/16/2015





YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

BOWLS & PATTIES

Salada Horiatiki	12	Classic Burger	16
salada Grega, com tomates, pimentos, pepino, cebola, azeitonas & queijo feta		180g de carne, com bacon, cheddar, cebola roxa, tomate & alface em pão brioche, batatas Yamba & aioli	
Beringela Grelhada	12	YamBurger	20
servido com tomate cereja, manjerição, queijo feta e pinhões		Beyond Meat, cheddar, abacate, cebola roxa, tomate & alface, em pão brioche, batatas Yamba & aioli	
Yamba Taboulé	15	Falafel Pita	12
mix de quinoa com abacate, pepino, tomates, pickles de rabanete, pepino, pinhões, tâmaras & vinagrete de limão		falafel, tomate, pepino & cebola roxa com molho tzatziki no pão pita, batatas Yamba & aioli	
feta cheese +1			

FROM THE GRILL

			half	full
Polvo Grelhado	18	Frango Brai-Zé	12	16
servido com molho de coentros, piri-piri & lima		frango da casa marinado e grelhado		
Peixe do dia	/Kg	Legumes da Estação Grelhados		8
peixe fresco grelhado, ao quilo pergunte-nos sobre as opções do dia		legumes frescos na grelha		

ON THE SIDE

Batatas Yamba	5	Salada Verde	4
batatas doces fritas com molho da casa			
Arroz Selvagem	6	Cogumelos Salteados	6
com castanhas de caju & frutos secos		com ervas e azeite temperado	

GUILTY PLEASURE

Açaí Bowl	8	Tarte de Chocolate com Caramelo Salgado	6
açaí com granola caseira sem glúten, frutos vermelhos, banana & lascas de coco		mini torta de chocolate com caramelo salgado, manga & maracujá	
Ninho de Frutas	6	Baklava	8
mix refrescante de frutas		camadas sob camadas de massa amanteigada com nozes picadas e embebidas em xarope de mel & limão	
Coco Fresco & Gelado de Pistache	12	Gelado by Fini	4.5
coco fresco recheado com gelado caseiro de pistache, servido com destilado de cana de açúcar envelhecido em barris de carvalho		escolha o sabor: manga; chocolate; morango; cheesecake; baunilha; caramelo salgado; kiwi & banana; milrtilo, lima & gengibre	
Pêssegos Grelhados	7		
a sobremesa de verão dos seus sonhos			

Devido às circunstâncias atuais, o serviço de mesa é limitado a 2 horas.
Alimentos e bebidas só podem ser servidos enquanto sentado à mesa.

Informação nutricional: Alguns itens do menu contêm ou podem ter estado em contacto com ovos, lacticínios, nozes, trigo, soja entre outros. Para mais informações, por favor peça para falar com o gerente.

**IVA incluído de acordo com a taxa legal em vigor. Qualquer prato, comida ou bebida, incluindo as entradas, não podem ser taxados se não forem solicitadas ou consumidas pelo cliente.

DL: 10/2015 of 1/16/2015



YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

J A N T A R

Q U I N T A S E S E X T A S A P A R T I R D A S 1 9 H

Yamba Couvert 6

nosso couvert tradicional servido com Bolo de Caco morno, manteiga caseira, azeitonas & queijo ricotta

START THE JOURNEY

Polpo Arancini

bolinhos à base de arroz, queijo & polvo

8

YamBurrata

servido com chili refogado, frutos vermelhos, tomate cereja e pão caseiro quente

12

Bouillabaisse

rica e extravagante sopa de frutos do mar, amêijoas, lagosta e peixe da costa em um caldo delicadamente aromatizado com erva-doce e pastis

18

Tuna Tataki

sashimi de atum braseado regado com um refrescante molho de gengibre e finalizado com sementes de sesamo

16

Salada de Lagosta & Avocado

combinação perfeita entre a lagosta e abacate, pepino, rabanete e rúcula

14

DA TERRA AO MAR

Arroz de Marisco para Dois

feito para partilhar

50

Dueto Lagareiro

polvo fresco & bacalhau, servidos à lagareiro

24

Terra & Mar

lombo de vaca suculento & lagosta finalizados com um molho de manteiga de alho

22

1000 Folhas

a receita segredo que levou o nosso MasterChef ao caminho da fama. pergunte-nos a descrição completa

20

Risoto de Cogumelos

risoto cremoso de cogumelos - especialidade do Chef
*opção vegana disponível mediante solicitação

14

Bife de Atum

bife de atum agridoce com molho de abacate

22

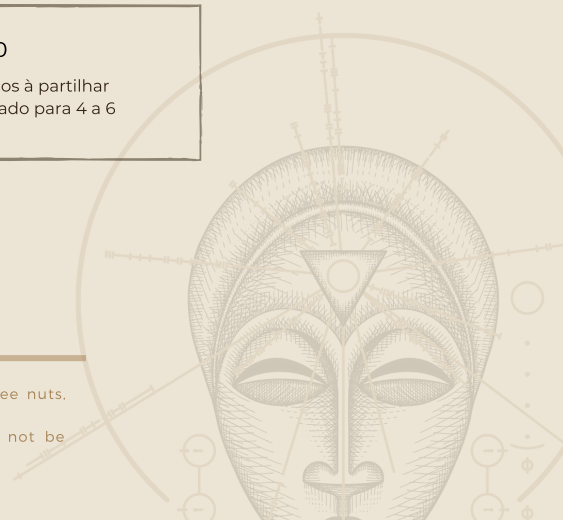
Mariscada 160

do mar à mesa, uma seleção de mariscos frescos à partilhar
nosso segredo mais bem guardado, recomendado para 4 a 6 pessoas

Due to the current circumstances, table service is limited to 2 hours.
Food and beverage can only be served if you are seated at your table.

*Allergy Disclaimer: Some menu items may contain or come into contact with eggs, dairy, tree nuts, wheat, soy and others. For more information, please speak with our manager.

**VAT included at the current legal rate. Any plate, food or drink, including "couvert", can not be charged if not requested or consumed by the customer.
DL 10/2015 of 1/16/2015





YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

ON THE SIDE

Batatas Yamba

batatas doces fritas com
molho da casa

5

Arroz Selvagem

com castanhas de caju &
frutos secos

6

Salada Verde

4

Cogumelos Salteados

com ervas e azeite temperado

6

GUILTY PLEASURE

O Nosso Pastel de Nata

6

nossa versão da tradicional receita, servido com gelado
de canela

Ninho de Frutas

6

mix refrescante de frutas

Coco Fresco & Gelado de Pistache

12

coco fresco recheado com gelado caseiro de pistache,
servido com destilado de cana de açúcar envelhecido
em barris de carvalho

Pêssegos Grelhados

7

a sobremesa de verão dos seus sonhos

Tarte de Chocolate com Caramelo Salgado

6

mini torta de chocolate com caramelo salgado,
manga & maracujá

Baklava

8

camadas sob camadas de massa amanteigada com
nozes picadas e embebidas em xarope de mel & limão

Due to the current circumstances, table service is limited to 2 hours.
Food and beverage can only be served if you are seated at your table.

*Allergy Disclaimer: Some menu items may contain or come into contact with eggs, dairy, tree nuts, wheat, soy and others. For more information, please speak with our manager.

**VAT included at the current legal rate. Any plate, food or drink, including "couvert", can not be charged if not requested or consumed by the customer.
DL 10/2015 of 1/16/2015





YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

BEBIDAS

ÁGUA & REFRIGERANTE

s/ Gás		2
c/ Gás		2
Coca-Cola	33cl	2.5
Cola Zero	33cl	2.5
Sprite	33cl	2.5
Iced Tea		2.5
Pêssego / Lima		
Fever Tree		4
Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale / Soda		

CAFÉ & CHÁ

	normal	decaf
Expresso	2	1.5
Double Expresso	3.5	3
Americano	2.5	2
Latte	4	3
Capuccino	3	3
Tea	3	

*pergunte-nos sobre alternativas ao leite

SUMOS

Sumo Fresco	33cl	5
Laranja / Lima / Abacaxi		
Detox do Dia	33cl	6.5
Coco Fresco	UN	8

CERVEJA & SIDRA

Heineken	20cl	3
	50cl	4.5
Bandida Cider	20cl	3
	50cl	5
Heineken 0.0%	25cl	3

JARROS DE COQUETÉIS

Sangria Branca	3L	50
Sangria Tinta	3L	50
Sangria Espumante	3L	50
Sangria de Maracujá	3L	50
Aperol	3L	60
Caipirinha	3L	60
Mojito	3L	60
Morangoska	3L	60
Mocktail	3L	35

CLÁSSICOS - 9

sem álcool -

Mojito	Moscow Mule
Caipirinha	Bloody Mary
Whiskey Sour	Aperol Spritz
Mai Tai	Daiquiri
Piña Colada	French Martini
Tommy Margarita	

COQUETÉIS DA CASA - 12

sem álcool - 8

Açaí-Colada	Goiaba Wabi-Sabi
açaí, côco & rum	goiaba, lima & tequila
Mindfulness	Floating Goddess
maçã, canela & vodka	elderflower, pepino, lima & gin
Chill Out	Yamba Vortex
elderflower, morango & gin	abacaxi, lima & pineapple plantation
Coco Loco	
água de coco fresco & rum	

Devido às circunstâncias atuais, o serviço de mesa é limitado a 2 horas.
Alimentos e bebidas só podem ser servidos enquanto sentado à mesa.

Informação nutricional: Alguns itens do menu contêm ou podem ter estado em contacto com ovos, lacticínios, nozes, trigo, soja entre outros. Para mais informações, por favor peça para falar com o gerente.

**IVA incluído de acordo com a taxa legal em vigor. Qualquer prato, comida ou bebida, incluindo as entradas, não podem ser taxados se não forem solicitadas ou consumidas pelo cliente.

DL 10/2015 of 1/16/2015



YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

DESTILADOS

WHISKEY

	5cl	garrafa
Jameson	7	90
Jameson Black Barrel	9	120
Jack Daniels	8	100
Johnny Walker Blue Label	45	450
Suntory Hakushu Single Malt	30	300

GIN

	5cl	garrafa
Beefeater	7	90
Amazzeni	9	100
Plymouth	12	120
Hendricks	10	100
Monkey 47	15	140

RUM

	5cl	garrafa
Havana 3 Years	7	90
Havana 7 Years	9	100
Plantation Pineapple	10	100
Diplomatico Reserva	12	120

TEQUILA & MEZCAL

	5cl	garrafa
Olmecca Silver	8	90
Olmecca Reposado	10	100
Olmecca Altos	12	120
Don Julio 70	25	260
Mezcal Amores Logia	20	240

VODKA

	5cl	garrafa
Absolut Blue	7	100
Absolut Elyx	12	120
Beluga Noble	14	140
Beluga Gold	40	400

APÉRITIFS & DIGESTIFS

	5cl
Aperol	7
Campari	7
Liquor Beirão	9
Vale de Judia	4

Moscatel | Setúbal, Portugal

Devido às circunstâncias atuais, o serviço de mesa é limitado a 2 horas.
Alimentos e bebidas só podem ser servidos enquanto sentado à mesa.

Informação nutricional: Alguns itens do menu contêm ou podem ter estado em contacto com ovos, lacticínios, nozes, trigo, soja entre outros. Para mais informações, por favor peça para falar com o gerente.

**IVA incluído de acordo com a taxa legal em vigor. Qualquer prato, comida ou bebida, incluindo as entradas, não podem ser taxados se não forem solicitadas ou consumidas pelo cliente.
DL 10/2015 of 1/16/2015





YAMBA

@YAMBALISBON #YAMBAYAMBA

VINHOS

YAMBA SOMMELIER

NOSSA CARTA DE VINHOS FOI CUIDADOSAMENTE CURADA POR ALEJANDRO CHÁVARRO, TALENTOSO SOMELLIER RECONHECIDO INTERNACIONALMENTE.

Alejandro Chávarro - Vinhos Livres
www.vinhoslivres.com

Nascido em Bogotá (Colômbia) e naturalizado como francês, ele trabalhou e liderou os programas de vinhos em restaurantes de prestígio, como Mugaritz 2* (San Sebastian), a Substância Agapé, Lucas Carton 2*, David Toutain 2* e os restaurantes Le Gabriel 2*, no Hotel La Réserve. Após de 4 anos como Enólogo do restaurante Astrance 3*, agora Alejandro está sediado em Lisboa para abrir uma nova porta e compartilhar uma visão consciente da cena atual dos vinhos portugueses.

Esta seleção de vinhos tem como objetivo principal valorizar o trabalho dos produtores de vinho que honram a vida em todas as etapas de seu trabalho.

Todos os vinhos que você encontrará são feitos com uma agricultura consciente e respeitosa.

BRANCO

	copo	garrafa
Quinta de Sant'Ana Branco 2019 Lisbon, Portugal	6	28
Fio de Terra 2014 Bairrada, Portugal	7	36
Amphibolite 2018 Muscadet, France	7	37
Gizella Pince - Furmint 2018 Tokaji, Hungary	-	68

ROSÉ

	copo	garrafa
Château Révelette 2018 Provence, France	7	37
Minuty Côtes de Provence, France	bottle	magnum
	40	90

TINTO

	copo	garrafa
Quinta de Sant'Ana Tinto 2016 Lisbon, Portugal	6	28
Fio de Terra 2014 Bairrada, Portugal	7	36
Tenuta Di Valgiano - Palistorti Rosso 2015 Tuscany, Italy	-	68

CHAMPAGNE

	garrafa	magnum
Jeauxaux-Robin - Eclats de Meulière	85	190
Dom Pérignon, Vintage	400	-
Perrier-Jouët - Belle Epoque	360	-
Moët&Chandon Brut Impérial	110	270
Moët&Chandon Nectar Impérial	140	-
Veuve Clicquot Yellow Label	130	340

ESPUMANTE

	garrafa	
Quinta de Sant'Ana Rosé Lisbon, Portugal	49	-

Devido às circunstâncias atuais, o serviço de mesa é limitado a 2 horas.
Alimentos e bebidas só podem ser servidos enquanto sentado à mesa.

Informação nutricional: Alguns itens do menu contêm ou podem ter estado em contacto com ovos, laticínios, nozes, trigo, soja entre outros. Para mais informações, por favor peça para falar com o gerente.

**IVA incluído de acordo com a taxa legal em vigor. Qualquer prato, comida ou bebida, incluindo as entradas, não podem ser taxados se não forem solicitadas ou consumidas pelo cliente.
DL 10/2015 of 1/16/2015

