

B A H R



PEQUENO-ALMOÇO
BREAKFAST

Horário das 07h30 – 11h30
Serving hours 07:30 – 11:30

Fins de semana e Feriados das 07h30 – 12h00
Weekends & Holiday serving hours 07:30 – 12:00

O preço é dado em euros (€) e inclui IVA à taxa legal em vigor
The price given in euros (€) includes VAT at the legal rate

Dificuldade em ler? Podemos ajudar! 🕶️
Can't read this? We can help!

B A H R

•



VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO *VIENNOISERIE & BREAD SELECTION*

Trigo massa-mãe <i>Wheat sourdough</i>	5,00
Espelta massa-mãe <i>Spelt sourdough</i>	5,00
Brioche <i>Brioche</i>	5,00
Torrada (<i>trigo, espelta, brioche ou sem glúten</i>) <i>Toast (wheat, spelt, brioche or gluten free)</i>	5,00
Croissant	4,00
Croissant de chocolate e amêndoa <i>Chocolate & almond croissant</i>	4,50
Pastel de Nata <i>Custard tart</i>	1,50
Bolo de abóbora assada, gengibre e flôr de sal  vegan <i>Roasted pumpkin cake, ginger & fleur de sel</i>	4,00

A selecção de pão e croissant é servido com manteiga e compota caseira.

Bread selection & croissant is served with butter and homemade jams.

FRUTA, GRANOLA E OUTROS *FRUITS, GRANOLA & OTHERS*

Fruta fresca sazonal <i>Fresh seasonal fruit</i>	5,00
Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos * <i>Homemade granola, yogurt and red fruits</i>	8,00
Porridge de aveia torrada, sementes e fruta fresca * <i>Toasted oats porridge, fresh fruits and seeds</i>	8,00
Panquecas BAH, xarope de ácer e natas batidas * <i>BAH pancakes, maple syrup and whipped cream</i>	8,50
Rabanada, creme de baunilha e laranja <i>French toast, vanilla cream & orange</i>	9,00
Overnight oats de banana, morangos, sementes e iogurte de soja  vegan <i>Overnight oats with banana, strawberries, seeds and soy yogurt</i>	8,00

* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose

Gluten and/or lactose free options available on request

 Vegetariano Vegetarian

 Sem glúten Gluten free

B A H R

•



OVOS E MAIS EGGS & MORE

Ovos Benedict <i>Eggs Benedict</i>	15,00
Ovos Florentinos <i>Eggs Florentine</i> ✓	13,00
Ovos mexidos e coentrada de cogumelos ✓ ⊗ <i>Scrambled eggs with mushrooms and coriander</i>	14,00
Ovos “rotos” e brás de chouriço <i>Poached eggs and chorizo “brás”</i>	13,00
Omelete gratinada, bacon, queijo e cebola caramelizada ⊗ <i>Omelette au gratin, bacon, cheese & caramelized onion</i>	15,00
Croissant tostado, abóbora assada, requeijão e nozes <i>Roasted pumpkin, cottage cheese & walnuts over a toasted croissant</i>	8,00

Também disponível em pão de trigo, espelta, brioche ou sem glúten
Also available in wheat, spelt, brioche or gluten free breads

AO LADO! SIDES

Batata doce assada ✓ ⊗ <i>Roasted sweet potato</i>	4,50
Hummus de beterraba e quinoa ✓ ⊗ vegan <i>Beetroot and quinoa Hummus</i>	5,00
Queijo de vaca dos Açores <i>Azores cow semi-hard cheese</i>	4,00
Requeijão de vaca, mel e amêndoas <i>Cottage cheese, honey and almonds</i>	4,50
Bacon fumado <i>Smoked bacon</i>	4,00
Salsicha de porco preto <i>Black pork sausage</i>	4,00
Fiambre assado e fumado com rosmaninho <i>Rosemary artisanal roasted ham</i>	4,00
Seleção de Queijo de vaca dos Açores e fiambre assado <i>Azores cow cheese and roasted ham assortment</i>	6,00

B A H R

•



BEBIDAS BEVERAGES

Expresso ou descafeinado <i>Espresso or decaf</i>	3,00
Café de filtro <i>Filter coffee – batch brew</i>	4,00
Latte, Cappuccino, Flat white	5,00
Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	5,00
Opção de leites: soja, aveia, amêndoa, magro e sem lactose <i>Milks & mylks: soya, oat, almond, lactose free, skimmed milk</i>	
Chás & Infusões <i>Teas & Infusions</i>	4,50
<i>Compagnie Coloniale</i> Earl Grey Supérieur English Breakfast Sencha Rooibos des Tropiques Camomila, <i>Chamomile</i> Frutos Vermelhos, <i>Red Fruits</i>	
Sumo natural de laranja <i>Freshly squeezed orange juice</i>	6,00
Sumo natural de toranja <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i>	6,00
Sumo dodia <i>Daily freshly squeezed juice</i>	6,00
Sumo verde detox <i>Detox blend of green veggies & fruits</i>	7,00
Água Mineral <i>Mineral waters</i> 25cl 1L	3,00 5,00