

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

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>	1,10
Pão de Banana da Ilha da Madeira  vegan <i>Banana bread from Madeira Island</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
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 com tomate e poejos ✓ <i>Scrambled eggs with tomato and pennyroyal</i>	12,00
Ovos rotos de camarão e alho francês assado <i>Shrimp and roasted leek poached eggs</i>	15,00
Ovos Estrelados <i>Lorraine</i> - bacon, queijo e cebola caramelizada em bolo lêvedo <i>Fried eggs Lorraine with bacon, cheese & caramelized onion on Portuguese muffin</i>	12,00
Croissant <i>Monsieur</i> - queijo, fiambre e tomate * <i>Croissant Monsieur - cheese, ham & tomato</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 ✓ ✕	4,50
<i>Roasted sweet potato</i>	
Queijo de vaca dos Açores ✕	4,00
<i>Azores cow semi-hard cheese</i>	
Requeijão de vaca, mel e amêndoas ✕	4,50
<i>Cottage cheese, honey and almonds</i>	
Bacon fumado ✕	4,00
<i>Smoked bacon</i>	
Salsicha de porco preto	4,50
<i>Black pork sausage</i>	
Fiambre assado e fumado com rosmaninho	4,00
<i>Rosemary artisanal roasted ham</i>	
Seleção de Queijo de vaca dos Açores e fiambre assado	6,00
<i>Azores cow cheese and roasted ham assortment</i>	

* 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

•



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 do dia <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	3,00
1L	5,00