

**B A H R**



CARTA DE BRUNCH *BRUNCH MENU*

**Todos os preços são dados em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor**  
*All prices given in euros (€) include VAT at the legal rate*

# B A H R

•



## VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO *VIENNOISERIE & BREAD SELECTION*

Croissant  
4,00

Trigo massa-mãe *Wheat sourdough*  
5,00

Espelta massa-mãe *Spelt sourdough*  
5,00

Torrada (trigo, espelta, brioche ou sem glúten)  
*Toast (sourdough, spelt, brioche or gluten free)*  
5,00

A sua selecção de pão ou viennoiserie é servida com manteiga e compota.  
*Your bread selection or viennoiserie is served with butter and homemade jam.*

Croissant de chocolate e amêndoa *Chocolate & almond croissant*  
4,50

Bolo de abóbora assada, gengibre e flôr de sal ☒  
*Roasted pumpkin cake, ginger & fleur de sel* (vegan)  
4,00

Pastel de Nata *Portuguese custard tart*  
1,10

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

Fruta fresca *Fresh fruit* ✓ ☒  
5,00

Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos\*  
*Homemade granola, yogurt and red fruits*  
8,00

Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca  
*Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds*  
8,00

Panquecas BAH, xarope de ácer e natas batidas\*  
*BAH pancakes, maple syrup and whipped cream*  
7,00

Rabanada, creme de baunilha e laranja  
*French toast, vanilla cream & orange*  
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 *Eggs Benedict*  
14,00

Ovos Florentinos *Eggs Florentine*  
12,00

Ovos mexidos e coentrada de cogumelos ☒  
*Scrambled eggs with mushrooms & coriander*  
12,00

Ovos escalfados e brás de chouriço ☒  
*Poached eggs & chorizo 'brás'*  
10,00

Omelete Lorraine - bacon, queijo e cebola caramelizada ☒  
*Omelette Lorraine with bacon, cheese & caramelized onion*  
10,00

Croissant tostado, abóbora assada, requeijão de vaca e nozes  
*Roasted pumpkin, cottage cheese & walnuts over a toasted croissant*  
8,00

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

## AO LADO! *SIDES*

Batata doce assada ✓  
*Roasted sweet potato*  
4,50

Queijo de vaca dos Açores ☒  
*Azores cow semi-hard cheese*  
4,00

Requeijão de vaca, mel e amêndoas ☒  
*Cottage cheese, honey and almonds*  
4,50

Bacon fumado  
*Smoked bacon*  
4,00

Salsicha de porco preto  
*Black pork sausage*  
4,50

Fiambre assado e fumado com rosmaninho  
*Rosemary artisanal roasted ham*  
4,00

# B A H R

•



## SNACKS

Tosta de percebes fumados \* (2uni)  
*Smoked goose barnacles on toast*  
8,00

Croquetes de carne com mostarda Portuguesa (2uni)  
*Beef and cured pork croquettes with portuguese mustard*  
5,00

Batatas fritas BAHR  
*BAHR potato crisps*  
5,00

Rissóis de camarão (2uni)  
*Prawn rissoles*  
6,00

Empada de frango em vinha d'alhos  
*Wine and garlic chicken pie*  
3,50

Empada de cogumelos  
*Mushrooms, garlic and coriander pie*  
3,50

Paleta de porco preto com nozes e flores de funcho, servido com tostas \*  
*Black pork smoked ham – paleta –  
with walnuts and fennel flowers, served with toasted bread*  
14,00

Queijos - Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses, servido com tostas \*  
*Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese, served with toasted bread*  
13,00

## SALADAS SALADS

Beterrabas assadas, maçã, funcho e amêndoa ✓✕  
*Roasted beetroots, apple, fennel & almond*  
15,00

Atum dos Açores braseado, feijão verde e emulsão de azeitona  
*Seared tuna from Azores, olive emulsion and green beans*  
19,00

Frango do campo, beringela assada, cupita alentejana e molho piri-piri  
*Free range chicken, roasted eggplant, melted Alentejo coppa lettuce and piri-piri dressing*  
18,00

---

\* 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



## COUVERT

Pão de Trigo e Aveia *Massa Mãe*, Manteiga dos Açores  
*Wheat & Oats Sourdough, Azores Butter*  
4,00

## OS PRINCIPAIS *MAIN*

Arroz de Cogumelos e Queijo da Ilha    
*Mushrooms Rice & Azores Island Cheese*  
22,00

Bacalhau à Brás   
*Codfish 'Brás' style*  
23,00

Prego do Lombo Black Angus, Bolo Lêvedo, Paleta Ibérica e Batata Fritas BAHR \*  
*Black Angus Beef Loin Sandwich, Cured Iberico Pork Shoulder and BAHR Crisps*  
27,00


## BOLOS E SOBREMESAS *CAKES AND DESSERTS*

Jesuíta  
*Almond and egg cream pastry*  
2,90

Bola de Berlim com creme de ovos  
*Berliner doughnut with egg custard*  
2,90

Creme de arroz doce e gelado de abóbora   
*Sweet rice pudding and pumpkin ice cream*  
6,00

Chocolate, miso e caramelo  
*Chocolate, miso and caramel*  
8,00

Seleção de gelados e sorbets   
*Ice cream and sorbets selection*  
4,00  
sabor / scoop

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*

 Vegetariano *Vegetarian*  Sem glúten *Gluten free*