

# B A H R



ALL-DAY DINING

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

Menu Vegan e Gluten Free disponível a pedido  
*Vegan & Gluten Free Menu available on request*

# B A H R



## SNACKS

Peixinhos da horta e maionese de ervas frescas 	7,50
Runner beans tempura & fresh herbs mayonnaise	
Rissóis de camarão (2uni)	6,50
Prawn rissoles	
Pastéis de massa tenra de vitela e kefir (2uni)	6,00
Fried veal & kefir pies	
Empada de frango em vinha d'alhos (uni)	3,50
Wine and garlic chicken pie	
Paleta de porco preto com nozes e flores de funcho, servido com tostas *	14,50
Black pork smoked ham – <i>paleta</i> – with walnuts and fennel flowers, served with toasted bread	
Queijos – Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses, servido com tostas *	13,50
Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese, served with toasted bread	
Batatas fritas BAHR	5,00
BAHR potato crisps	
Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, Manteiga dos Açores	4,00
Wheat & Oats Sourdough, Azores Butter	

---

\* Disponíveis opções sem glúten a pedido  
*Gluten free available on request*



Vegetariano *Vegetarian*





Sem glúten *Gluten free*


# B A H R



## SALADAS *SALADS*

Burrata lusa, húmus de ervilhas  e pão de espelta tostado * Portuguese burrata, peas hummus & toasted spelt bread	16,00
Atum dos Açores braseado, feijão verde  e emulsão de azeitona Seared tuna from Azores, olive emulsion & green beans	19,50
Pato assado com laranja e especiarias, lâminas de funcho, tostas e folhas verdes * Roasted duck with orange and spices, shaved fennel, toasts and green leaves	18,00

## SANDUÍCHES *SANDWICHES*


Omelete de sésamo com legumes crocantes,  molho de kimchi e coentros * Fluffy sesame omelette sandwich with crunchy vegetables, kimchi sauce and coriander	14,00
Patanisca de bacalhau com emulsão de limão e amêndoa * Portuguese muffin bread with codfish fritter, lemon and almond emulsion	15,00
Prego de lombo <i>Black Angus</i> , cebola caramelizada e manteiga de salsa * <i>Black Angus</i> beef loin, caramelized onion and parsley butter	19,50

Todas as sanduíches são servidas em bolo lêvedo  
e com salada verde

*All sandwiches are served in a toasted portuguese  
muffin bread with a side green salad*

---

\* Disponíveis opções sem glúten a pedido  
*Gluten free available on request*

 Vegetariano *Vegetarian*  Sem glúten *Gluten free*

# B A H R



## BOLOS E SOBREMESAS *CAKES AND DESSERTS*

### SOBREMESAS *DESSERTS*

Pudim de leite, granita de amêndoa e toffee de macieira Milk pudding, almond granita & brandy toffee	6,00
Mousse de chocolate negro, gelado de banana da Madeira e cacau Dark chocolate mousse, banana ice cream & cocoa	8,00
Seleção de gelados e <i>sorbets</i> Ice cream and sorbets selection	4,00 sabor scoop



### PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL *BAIRRO ALTO HOTEL PASTRY SHOP*

Pastel de Nata Portuguese custard tart	1,10
Jesuíta Almond and egg cream pastry	2,90
Bola de Berlim com creme de ovos Berliner doughnut with egg custard	2,90