







PEQUENO-ALMOÇO

-  **Flying Dutchman Ovos Royale** €15
Ovos escalfados ao estilo Benedict com salmão fumado, servidos em brioche artesanal e cobertos com a nossa hollandaise de alho-negro. Com micro-ervas e salada fresca temperada com trufa.
-  **Ovos Mexidos com Infusão de Trufa** €13
3 ovos mexidos cremosos com lascas de parmesão e trufa, servidos com tosta artesanal dourada e creme de abacate. Com salada fresca, sementes de sésamo e cebola roxa em pickle caseiro.
-  **Bagel de Salmão com Lima fresca** €16
Bagel artesanal com salmão fumado, cream cheese com lima, pickles caseiros de cebola roxa, salada fresca e tomate seco. Finalizado com um toque de gengibre.
-  **Croissant Benedict** *New!* €15
Dois ovos escalfados sobre croissant amanteigado, fiambre de peru fumado e a nossa hollandaise. Acompanha salada fresca e pickle caseiro de cebola roxa.

PRATOS PRINCIPAIS

-  **Cheeseburger Duplo com Alho Negro & Batatas Fritas Crocantes** €18
Carne de vaca de origem local, preparada segundo a especificação exata do nosso chef. Cebola caramelizada e a nossa maionese de alho negro, tudo num pão brioche artesanal torrado. Acompanha batatas fritas crocantes com parmesão e aioli caseiro.
-  **Tosta Avo Samurai** €16
Atum fresco marinado, abacate, cebola roxa em pickle, gengibre fresco e molho de shoyu, sobre pão rústico artesanal. Finalizado com dois ovos escalfados, algas wakame, sementes de sésamo e cebola crocante.
-  **O Jardim Brilhante da Nina (Vegan)** €15
Legumes da horta caramelizados, como brócolis roxos, mini cenouras e legumes da estação, acompanhados por cogumelos shimeji e tofu marinado no nosso glaze especial. Finalizado com molho picante de manteiga de amendoim e um toque de lima fresca.

DOCES CASEIROS

-  **Taça Power da Nina** €9,5
Taça cremosa de iogurte grego com manteiga de amendoim, sementes de chia, sementes de girassol, granola crocante, frutos silvestres frescos e um fio de mel dourado.
Versão sem lactose +2€
-  **Doce do Dia** €6,5
Uma surpresa de edição limitada, criada com carinho pela Nina, uma pasteleira convidada ou pelo nosso chef. Pergunte o que há de novo hoje!
-  **Cookie Monster** €5
Crocantes por fora, cremosos por dentro, sempre irresistíveis. Pergunta-nos que monstros temos hoje!

New! Sabor do Mês!

Todos os meses escolhemos um sabor da estação e a nossa equipa cria sobremesas e bebidas de edição limitada. Pergunta-nos o que há de novo!

PASTELARIA

-  **Croissant do Dia** €7
Um croissant folhado recheado com ingredientes variados, como fiambre e queijo, trufas ou vegetais da estação. Pergunte o que temos hoje!
-  **Bostok** €6
O melhor croissant de pistácio que já provámos. Macio, dourado e coberto com a dose certa de creme de pistácio - nem de mais, nem de menos: perfeito.
-  **Vatruska** €5,5
Bolo brioche eslavo, recheado com frutos vermelhos e creme de queijo. Suave, levemente ácido e muito equilibrado.
-  **Pain au chocolat** €5
Folhado dourado e amanteigado, com recheio de chocolate negro. Crocante por fora, leve e macio por dentro.
-  **Rolo de Canela** €4,5
Clássico intemporal. Massa fofa enrolada com canela e açúcar, coberta com pedaços crocantes.

CAFÉS ESPECIAIS

- Espresso Simples / Duplo €1,5 / €2
Macchiato (Pingado) €3
Americano €3
Cappuccino (Simples / Duplo) €4 / €4,5
Flat White €4
Latte €4,5
Café de Filtro €3,5

BEBIDAS QUENTES ESPECIAIS

- Raf Coffee €5,5
Espresso, natas, leite e açúcar de baunilha
Matcha Latte €5,5
Latte de Baunilha €5
Latte de Caramelo €5
Mocha €4,5
Chá 0,6L Pergunta-nos o que temos hoje! €4

BAR DE CAFÉ GELADO

- Café Americano Gelado €3
Latte Gelado €4,5
Latte de Baunilha Gelado €5
Latte de Caramelo Gelado €5
Latte de Matcha Gelado €5,5
Espresso Tonic €4,5
Mocha Gelado €4,5
Bumble Coffee €5
Espresso shot + sumo de laranja
Cold Brew €4
Café de infusão fria com grãos de origem única, fermentados por mais de 24 horas
Chocolate gelado €5

*Leite de Amêndoa | Sem Lactose | de Aveia +€0,5
Extra Xarope + €0,5*

MENU COMBO BRUNCH

€25

1 Prato Salgado à escolha:

Ovos Mexidos com Infusão de Trufa / Flying Dutchman Ovos Royale / Bagel de Salmão com Lima fresca / Croissant Benedict / Tosta Avo Samurai

+

1 Sobremesa à escolha:

Doce do dia / Cookie Monster / Pain au chocolat / Rolo de Canela

+

1 Sumo de Laranja Natural

+

1 Café à escolha

Espresso / Americano / Café de Filtro

Troca por qualquer café com leite +2€

PARA CRIANÇAS

Fala com a nossa equipa para outras opções pensadas para crianças!

Burger com Batatas Crocantes e Bongo

€10

Hambúrguer suculento em pão brioche fofo com queijo cheddar derretido, plus batatas douradas com parmesan e sumo Bongo de 8 frutas. O nosso molho especial aioli é servido à parte.

Frutacool

€2,5

Snack natural 100% fruta, nada mais! Para crianças e adultos.

Mini Taça Power da Nina

€5

Taça cremosa de iogurte grego com manteiga de amendoim, chia, sementes de girassol, granola crocante, frutos silvestres frescos e um fio de mel.

Babychinno

€1,5

Leite vaporizado com espuma e cacau em pó. Sem café, só um mimo aconchegante.

CERVEJAS ARTESANAIS

Murmúrio American Amber Ale 5.6% 33cl garrafa €5

Maltes caramelizados com subtis aromas de toranja e pinho

Matiné Session IPA 4.5% - 33cl garrafa €5

Uma IPA leve com notas de maracujá

Weekend Hazy IPA 6.5% - 33cl lata €5,5

Uma IPA leve com notas de maracujá

Trema Helles Lager 4.55 - 33cl lata €4,5

Feito com malte biológico

COCKTAILS

Gin Tonic

Refrescante, leve e com notas botânicas.

€9

Aperol Spritz

Efervescente, levemente amargo.

O nosso favorito para os dias de sol.

€8

Mimosa

Sumo de laranja natural com espumante.

O clássico refrescante dos brunches.

€5



Explora os pratos
com imagens no
Google Maps.



BEBIDAS

★ FAVORITOS NO NINA

Sumo de laranja natural 30cl €4

Smoothie do dia *New!* €5

Pergunte o que há de novo hoje!

Smoothie protéico *👉* €7

Batido diário de frutas com leite e gelo picado, reforçado com +20g de proteína whey.

El Tony Mate €5

cold brew mate tea, América do Sul



REFRIGERANTES

ÁGUA

Drink a Flower €3,5

Refrigerante artesanal 25cl lata

Maracujá / Sabugueiro / Lima

e Gengibre / Pêssego e Limão

Aquela Kombucha €4,5

25cl lata (Portugal)

Original / Folha de Figo /

Cítrico / Gengibre

Rudy's Kombucha 6,5€

(Premiada, importada)

Côco & Ananás /

Pêra / Tangerina & Yuzu /

Matcha & Maracujá

Pepsi / Pepsi Zero €3

Pedras / Castelo €2

Água com gás

Ocean52 água €2

(natural / com gás)

33cl lata

52% dos lucros destinados à proteção dos oceanos



EXTRAS

Batatas Crocantes com parmesão, óleo de trufa e molho Aioli €4

Salada da Nina €3,5

Pão Artesanal Torrado €2,5

Ovo (escalfado / mexido) €2,5

Atum / Salmão €4

Fiambre de Peru €2,5

Creme de Abacate €2

Ketchup Heinz €1