

# A Brasa

## SOPAS E SALADAS | SOUP AND SALADS

**Sopa do Dia** | Soup of the Day **MT450**  
**Sopa à escolha do chef com pãezinhos caseiros frescos** |  
 Chef's choice soup with fresh home-made bread rolls

**Salada Grega** | Greek Salad **(V)** **MT600**  
**Tomate, pepino, pimentos verdes, azeitonas, cebola, queijo feta, oregãos e molho de salada grega** | Tomato, cucumber, green pepper, olives, onion, feta cheese, origanum and salad dressing

**Salada de Atum com Grão de Bico** | Chickpea Tuna Salad **MT750**  
**Atum em lascas e grão-de-bico misturados com alface crocante, cebola picada, tomates-cereja e aipo, levemente temperados com azeite e um vinagrete picante de limão e alho** | Flaked tuna and chickpeas tossed with crisp lettuce, chopped onion, cherry tomatoes, and celery, lightly dressed in olive oil with a zesty lemon-garlic vinaigrette

**Salada de Carne** | Beef Salad **MT1000**  
**Juliana de bife grelhada, pepino, tomate cereja, cebola, ervas aromáticas e molho cítrico tailandês** | Grilled Sirloin strips, cucumbers, cherry tomatoes, onion, mixed herbs and Thai citrus dressing

**Salada de Frango** | Chicken Salad **MT800**  
**Tiras de frango grelhadas servidas com um refrescante molho vinagrete de limão, acompanhadas de feijão verde, tomates romanos, pepino, cebola e alface** | Grilled chicken strips served with a refreshing lemon vinaigrette, with green beans, roman tomatoes, cucumber, onion and lettuce

## REFEIÇÕES LIGEIRAS | LIGHT MEALS

**Tempura de Lulas** | Deep-fried Calamari **MT850**  
**Temperadas e fritas em azeite e sumo de limão natural com molho tártaro** | Seasoned, pan-fried in olive oil and fresh lemon juice

**Camarões Panados** | Crumbled Prawns **MT1400**  
**Com maionese de pimentão doce e lima fresco** | Battered prawns with sweet chilli mayo and fresh lime

**Asinhas de Frango** | Buffalo Wings **MT800**  
**Asinhas de frango temperadas em molho de limão e ervas, assadas no forno e servidas com molho de churrasco ou molho Piri-Piri** | Roasted lemon and herb chicken wings served with a BBQ or Peri-Peri dipping sauce

**Petisco para Varanda** | Light Deck Platter **MT900**  
**2 chamussas, 2 reisos, 2 rolinhos primavera, 2 mordidas de peixe grelhado, 2 asas de frango e próprio molho** | 2 samosas, 2 risoles, 2 spring rolls, 2 grilled fish bites, 2 chicken wings and dipping sauces

## SANDES | SANDWICHES AND WRAPS

**Todas as sanduíches são caseiras e servidas com batatas fritas** | All sandwiches are homemade and served with French fries

**Maionese de Frango** | Chicken Mayo **MT800**  
**Peito de frango desfiado em molho de maionese** | Chicken breast in mayo dressing

**Prego no Pão** | Portuguese Steak Roll **MT1200**  
**Lombo frito com batatas fritas e molho picante** | Pan-fried fillet steak served with potato chips and prego sauce

**Wrap de Frango** | Chicken Wrap **MT950**  
**Wrap tostado, recheado com tiras de frango e maionese de malagueta doce, servido com batatas fritas** | Toasted wrap filled with southern fried chicken with sweet chilli mayo served with French fries

**Wrap de Carne** | Beef Wrap **MT1000**  
**Wrap tostado, recheado com lombo grelhado e maionese de malagueta doce servido com batatas fritas** | Toasted wrap filled with grilled Sirloin strips with sweet chilli mayo served with French fries

**Wrap de Vegetais** | Veggie Wrap **(V)** **MT800**  
**Wrap tostado, recheado com legumes cozidos no vapor com maionese de malagueta doce servido com batatas fritas** | Toasted wrap filled with steamed veggies with sweet chilli mayo served with French fries

## BÚRGUERS | BURGERS

**Escolha entre frango ou carne, todos os hambúrgueres são caseiros servidos com batatas fritas** | Choose between chicken or beef, all burgers are homemade served with French Fries

**Ferry** **MT1000**  
**Bacon, queijo, chouriço, cebola assada e maionese** | Bacon, cheese, chorizo, roasted onion and mayo

**Dois Queijos** | Two Cheese **MT950**  
**Cheddar e mozzarella com tomate, cebola assada e pepino** | Cheddar and mozzarella with tomato, roasted onion and gherkin

**Clássico** | Classic **MT900**  
**Alface, tomate, cebola assada, pickle e maionese** | Lettuce, tomato, roasted onion, pickle and mayo

## PASTA

**Clássico Carbonara** | Classic Carbonara **MT1100**  
**Bacon, parmesão e azeite** | Bacon, parmesan and olive oil

**Clássico Napolitana** | Classic Napolitana **(V)** **MT950**  
**Tomate, alho e manjeriço** | Tomatoes, garlic and basil

**Fettucine de Frango e Cogumelos** | Chicken and Mushroom Fettucine **MT1100**  
**Fettucine de frango e cogumelos em molho cremoso de parmesão** | Chicken and mushroom fettucine in a creamy parmesan sauce

**Massa de Mariscos** | Seafood Pasta **MT1500**  
**Camarão, lula e ameijoas com molho cremoso de vinho branco com alho e raspa de limão** | Prawn, calamari and clams in a creamy white wine sauce with garlic and a zest of lemon

## ESPECIAL do DIA | DAILY SPECIAL

**Confira o nosso quadro especial diário** | Please check our daily special board

## PIZZAS

### Focaccia (V)

**Focaccia caseira com alho e azeite** | Homemade focaccia with garlic and olive oil

MT500

### Tete Ferry

**Bacon, chouriço e cebola** | Bacon, chorizo and roasted onion

MT1000

### Quatro Estações | Four Seasons

**Cebola caramelizada e cogumelos, carne de bife, pimentos grelhados, atum** | Caramelized onion and mushrooms, prego beef fillet, grilled peppers, tuna

MT1300

### Margarita | Margarita (V)

**Base de tomate e mozzarella** | Tomato base and mozzarella

MT800

### De Frango com Piri-Piri | Peri-Peri Chicken

**Tiras de peito de frango grelhadas** | Flame-grilled Peri-Peri chicken breast

MT900

### Vegetariana | Vegetarian (V)

**Pimentos assados lentamente, geleia de cebola roxa, cogumelos e azeitonas** | Grilled peppers, red onion marmalade, mushrooms and olives

MT900

### De Carne de Bife | Beef Fillet Prego

**Carne de bife em molho de prego** | Grilled aged beef fillet in prego sauce

MT1300

### Mexicana | Mexicana

**Bolonhesa de carne moída picante caseira e mussarela** | Homemade spicy bolognese and mozzarella

MT1200

## REFEIÇÕES PRINCIPAIS | MAIN MEALS

### Peixe do Dia | Fish of the Day

**Grelhado e regado com molho de manteiga e limão, servido com batatas ou arroz aromatizado** | Grilled and served with lemon butter, French fries or savory rice

MT1600

### Peixe Inteiro | Whole Bream

**Da albufeira de cahora bassa, marinado com limão e ervas aromatizadas, assado no forno e servido com batatas** | Traditional Mozambican whole bream, oven baked with lemon and herbs, served with potatoes

MT1300

### Lulas Grelhadas | Grilled Calamari

**Grelhadas com molho de manteiga e limão e servidas com babatas fritas ou arroz aromatizado** | Grilled calamari with lemon butter sauce and served with French fries or savory rice

MT1600

### Filé de Salmão Grelhado | Grilled Salmon Fillet

**Filé de salmão grelhado, com alcarras, servido com o molho de manteiga com limão e acompanhado pela sua escolha de arroz ou purê de batatas** | Grilled Salmon fillet topped with capers, served with a zesty lemon butter sauce, and accompanied by your choice of rice or mashed potatoes

MT1800

### Camarão Grelhado | Grilled Prawn 350g

**Servidos com molho de manteiga e limão e acompanhados com batatas fritas ou arroz aromatizado** | Served with lemon butter and French fries or savory rice

MT2100

### Caril de Coco com Frango | Coconut Chicken Curry

**Com tomate e cebola, pão naan de alho e arroz basmático** | With tomato and onion salad, garlic naan bread and basmati rice

MT1300

### Meio Frango | Half Chicken

**Frango à Piri-Piri grelhado, servido com batatas fritas** | Grilled Peri-Peri chicken served with French fries

MT950

### Entrecosto | Pork Ribs

**Marinado em molho de churrasco e grelhado, servido com batatas fritas** | Barbeque marinated and grilled served with French fries

MT1500

### Barriga de Porco | Pork Belly

**Cozida lentamente no forno, depois tonificada e crocante, com molho de maçã e purê de batata** | Crispy slow roasted pork belly with apple sauce served with creamy mashed potato

MT1500

### Guisado de Cabrito | Ferry Goat Stew

**Perna de cabrito cozida lentamente em um rico molho de vinho tinto, aromatizado com alho, limão e páprica. Servida com batatas tenras misturadas com pimentões, cebolas e tomates** | Slow-cooked goat leg in a rich red wine jus, infused with garlic, lemon, and paprika. Served with tender potatoes mixed with peppers, onions and tomatoes

MT1500

### Espetada de Frango | Chicken Espetada

**Frango desossado no espeto com pimentos, cebola, grelhado com molho de pimenta doce, coberto com manteiga de alho** | Deboned chicken with onions, peppers, grilled with sweet chilli basting, topped with garlic butter

MT1300

### Bife Espetada | Beef Espetada

**280g de bife no espeto, grelhado com cebola, pimentos e cenouras** | 280g of prime beef char grilled with onions, peppers and carrots served on a skewer

MT1800

## SELEÇÃO DE CARNES | BEEF SELECTION

**Cortes de sua preferência, grelhadas na brasa a seu gosto, temperadas e glaciadas com o nosso molho da casa, servidas com molho e goma de sua preferência, com vegetais de assinatura** | Choice cuts, char-grilled to your liking, seasoned and glazed with our home-made house basting, served with a sauce and starch of your choice with our famous steamed vegetables

### Costeleta | T-Bone 500g

MT2000

### Bife da Vazia | Sirloin 350g

MT1500

### Bife da Alcatra | Rump 350g

MT1500

### Picanha | 350g

MT1800

### Filé | Fillet 350g

MT1800

\*Molho | Sauce\*

**Molho de cogumelos, molho de pimenta, tomate e cebola** | Mushroom sauce, pepper sauce, tomato and onion

\*Acompanhamento | Starch\*

**Arroz, batata frita, purê de batata ou xima** | Rice, French fries, mashed potato or xima

\*Extras com custo adicional | Extras at an additional cost\* MT200

## SOBREMESAS | DESSERTS

### Cheesecake de Frutas | Fruit Cheesecake

MT600

**Cheesecake com coulis de frutas da estação** | Seasonal fruit cheesecake with a fruit coulis

### Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse

MT600

**Purvilhada com castanha de caju** | With cashew nut brittle

### Tiramisu

MT600

**Biscoitos boudoir de café expresso com mascarpone aromatizado com cacão** | Espresso soaked boudoir biscuits with cocoa flavored mascarpone

### Trio de gelados | Trio of Ice Cream

MT450

**Chocolate, baunilha e morango** | Chocolate, vanilla and strawberry