



A HISTÓRIA

CAPA

Bem-vindos à Bósnia: Pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta*, *stelja* e “manteiga” do mar

PREFÁCIOS

La Bohème: tártaro de carabineiro, folha de shiso, queijo de ovelha e açafraão

Feel the beet: beterraba com coentros

Orient Express: pickle de chalota, baba ganoush e papadum

Rock&Roll: camarão marreco com citrinos

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” *duvan čvarci*

INTRODUÇÃO

Salada mista: anchovas, trufa preta e parmesão

1º CAPÍTULO

Flower Power: flor de courgette, samos de bacalhau, habanero

Roda da sorte: encharéu, lírio ou charuteiro com algas, pêssego e ameixa

Killer Tomatoes: tomates, manjeriço e lardo

2º CAPÍTULO

Magia Negra: kohlrabi, chimichurri de beldroegas com puré de recado negro e abacate

Revolta do Chá: salmonete em “chá” de presunto

A última ceia: cabeça de vaca, rábano, tutano e pão *somun*

POSFÁCIO

Foie pa’ tosse: foie gras, reбуçado Dr. Bayard, gelatina de vinho colheita tardia

“Mais Vale Tarde do Que Nunca”, iogurte e *ras el hanout*

CONCLUSÃO

Red carpet: *sorbet* de frutos vermelhos, ervas e flores

A fumo e fogo: linhaça, feno queimado e leite de amêndoa

Pedra, papel ou tesoura: alho fermentado, chocolate branco e maracujá

110 euros (bebidas não incluídas)

Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época! (e não pedimos desculpa por isso 😊)