



## **Em Grego, Alchemia significa Alquimia**

No Alchemia, vemos a culinária como alquimia. Ao mesclar sabores gregos com a culinária global, transformamos ingredientes simples em algo extraordinário, delicioso e nutritivo.

<b>Pão caseiro</b>	<b>3,5</b>
<b>ENTRADAS E SALADAS</b>	
<b>"Fricassé"</b>	<b>16</b>
Crudo de peixe, vegetais selvagens, funcho em conserva e molho de ovo com limão e alcaparras	
<b>Tartare</b>	<b>19</b>
Filé de carne bovina, purê de berinjela branca grelhada, gema curada, chips de batata e iogurte de ovelha	
<b>Salada de ovas de peixe</b>	<b>12</b>
Ovas de bacalhau defumadas, pão pita crocante, ovos de salmão	
<b>Polvo</b>	<b>19</b>
Com purê de feijão "fasolada", salame e cebola em conserva	
<b>"Gemista"</b>	<b>14</b>
Croquete de camarão, arroz, legumes e queijo tsalafouti	
<b>Bacalhau</b>	<b>16</b>
Com abacate, skordalia, beterraba grelhada e folha de mostarda	
<b>Bolinhos de tomate</b>	<b>14</b>
Truta defumada recheada, salada de ovas de peixe com batata-doce e bottarga	
<b>Torta aberta</b>	<b>14</b>
Alcachofras grelhadas, queijo de cabra e porco defumado de Corfu	
<b>Almôndegas</b>	<b>14</b>
Almôndegas de carne bovina e cordeiro servidas com trahana de legumes e feta com pimenta	
<b>Salada de tomate</b>	<b>12</b>
Tomates cereja, morango, suco de tomate, shiphire e queijo galomizithra	
<b>"Plastos"</b>	<b>12</b>
Pão pita de milho crocante caseiro com vegetais selvagens, ervas e creme de queijo feta	
<b>Verde</b>	<b>13</b>
Espinafre marinado, rúcula, abobrinha com molho de xarope de bordo, nozes e queijo mouclotiri	

## PRATOS PRINCIPAIS

<b>"Giouvetsi"</b>	<b>19</b>
Macarrão orzo com cordeiro, limão, tomilho de Santorini	
<b>"Plaki"</b>	<b>32</b>
Badejo com rigatoni, camarões e molho de peixe com tomate	
<b>Carbonara</b>	<b>22</b>
Macarrão fresco com tinta de lula, tartar de camarão, creme de enguia defumada, botargo	
<b>Frango</b>	<b>16</b>
Frango cozido em forno a lenha, servido com macarrão hilopites e pesto de pimentão de Florina	
<b>Cordeiro</b>	<b>32</b>
Perna de cordeiro cozida lentamente com alcachofras e molho de limão e manjerona	
<b>"Gioulbasi"</b>	<b>18</b>
Porco ibérico cozido em papel com legumes, gruyère e gnocchi de batata	
<b>Búfalo</b>	<b>32</b>
Em panela de barro com imam de berinjela e queijo de cabra	
<b>Prato do dia</b>	
Pergunte ao garçom	

## OPÇÕES VEGANAS

<b>Massa Fresca</b>	<b>12</b>
Espaguete sem ovos, tomates cereja caramelizados e manjeriçã	
<b>Abacate</b>	<b>9</b>
Abacate amassado com cebola, tomate, coentro, limão e pistache de Santorini	
<b>Bolinhos de Tomate</b>	<b>12</b>
Tomates, tomates secos e ervas frescas	
<b>Cogumelos</b>	<b>11</b>
Variedade de cogumelos selvagens com avelãs, espinafre, limão e pimentão de Florina	

## DEGUSTAÇÃO

<b>Tábua de Queijos Gregos*</b>	<b>35</b>
"Chloro" de Santorini, Visanto	
Gruyère envelhecido de Syros "Mouxlotiri"	
Queijo azul grego	
Gruyère com orégano	
"Aged Anthotyros" de Creta	
Queijo de cabra fresco	

<b>Tábua de Embutidos Gregos*</b>	<b>35</b>
Salame grego de Leucada	
"Louza" de Santorini	
Presunto de Euritânia	
Pastrami de carne bovina	

\*os produtos podem variar de acordo com a sazonalidade

## SOBREMESAS

<b>Baklavas Revisitadas</b>	<b>12</b>
Massa filo crocante recheada com cream cheese, nozes caramelizadas e sorvete de pistache	
<b>Chocolate</b>	<b>12</b>
Creme de chocolate ao leite com café grego, biscoito e sorvete de Visanto	
<b>Sobremesa do dia</b>	<b>14</b>
Pergunte ao garçom	

PREÇOS EM €

Por favor, informe-nos sobre alergias ou restrições alimentares.

Utilizamos azeite de oliva extravirgem de Kalamata em nossos pratos.

Além disso, oferecemos pão e massa sem glúten, assim como massa sem ovos.

GERENTE COMERCIAL: CHRISTOS POLITIS

IVA 13% e 24% E IMPOSTOS MUNICIPAIS INCLUÍDOS

A LOJA DEVE POSSUIR FORMULÁRIOS DE RECLAMAÇÃO OFICIAIS

SE FOR NECESSÁRIA UMA FATURA, POR FAVOR, NOS AVISE COM ANTECEDÊNCIA

O CONSUMIDOR NÃO É OBRIGADO A PAGAR

SE NÃO RECEBER UM DOCUMENTO LEGAL (RECIBO-NOTA FISCAL)