



PETISCOS

Light Bites

AZEITONAS MARINADAS

Marinated olives

V 1.50€

CENOURAS À ALGARVIA

Algarvian-style marinated carrots

V 1.50€

DIP DE AZEITE E BALSÂMICO COM PÃO

Olive oil & balsamic dip with homemade bread

V 2.50€

MAIONESE DE ALHO VEGAN COM PÃO

Aioli - Vegan garlic mayo with homemade bread

V 2.50€

HUMMUS CASEIRO DE DUAS CORES COM PÃO

Two-colour hummus with homemade bread

V 3.90€

DOSE DE PÃO Extra bread V 1.00€



ENTRADAS QUENTES

Hot Starters

GOMOS DE BATATA ASSADOS COM ALECRIM, SERVIDOS COM MAIONESE DE ALHO VEGAN

Rosemary flavoured baked potato wedges
served with homemade vegan aioli

V 4.90€

FALAFEL COM SALADA DE COUVE ROXA E MOLHO DE MENTA

Falafel with purple "slaw" and mint dip

V 5.90€

SALADAS

Salads

SALADA VERDE

COM FOLHAS VERDES, PEPINO, REBENTOS DE FEIJÃO MUNGO E CROUTONS

Green salad with fresh leaves, cucumber,
mung bean sprouts & croutons

V 4.90€

SALADA MISTA

COM FOLHAS VERDES, CENOURA, PIMENTO, CEBOLA, PEPINO, TOMATE E REBENTOS

Mix salad with fresh leaves, carrots, peppers,
onion, cucumber, tomato & sprouts

V 4.90€



PARA PARTILHAR OU COMO PRATO PRINCIPAL

To Share or as Main

SALADA DE QUEIJO DE CABRA GRATINADO COM MEL, NOZES, TÂMARAS E LARANJA LAMINADA

Grilled goats cheese salad with honey, walnuts, dates & orange

11.50€

SALADA DE BATATA DOCE CRUA E VEGETAIS EM ESPIRAL COM MOLHO ASIÁTICO DE AMENDOIM (PICANTE) E REBENTOS DE FEIJÃO MUNGO

Spiralized raw sweet potato & seasonal vegetables salad
with an Asian spiced peanut sauce and mung beans sprouts

V 9.90€



V - vegano / vegan (V) - opção vegana / vegan option

Todos os produtos podem conter glúten, ovos, amendoim, soja, leite ou lactose, frutos secos, aipo, mostarda, sésamo, sulfites e lupinos.
All products may contain: gluten, egg, peanuts, soy, milk or lactose, edible nuts, celery, mustard, sesame, sulfite and lupines.

estudiovegetariano.com





**ESPREITE O QUADRO
DOS ESPECIAIS DO DIA!**

**CHECK THE DAILY
SPECIALS BOARD!**



**Todos os nossos molhos, pestos, temperos
e acompanhamentos são caseiros.**

All our sauces, pestos, dressings
and sides are homemade.



PRATOS PRINCIPAIS

Mains

**LASANHA DE BERINGELA E COURGETE
COM MOLHO DE TOMATE FUMADO E "RICOTTA" VEGAN DE MANJERICÃO**

Aubergine & courgette lasagne,
with smoky tomato sauce and vegan basil "ricotta" (cheese optional)

(V) 12.90€



**PIMENTOS RECHEADOS COM BOLONHESA VEGAN, ARROZ E MOLHO "MOJO ROJO"
COBERTOS COM RÚCULA FRITA E ALCAPARRAS (QUEIJO OPCIONAL)**

Peppers stuffed with vegan bolognese, rice and "mojo-rojo" sauce,
topped with fried rocket & capers (cheese optional)

(V) 10.90€



**DAL DE ERVILHAS AMARELAS E BATATA
SERVIDO COM PESTO DE COENTROS E AMÊNDOA E ARROZ JEERA**

Yellow peas dal (Indian-style stew) with potatoes,
served with coriander and almond pesto & jeera rice

V 9.90€

**BIFE DE SEITAN SERVIDO COM GOMOS DE BATATA NO FORNO,
CHUTNEY DE ABÓBORA E ANANÁS, MAIONESE VEGAN E COLESLAW**

Seitan steak served with baked potato wedges,
and pumpkin-pineapple chutney, vegan mayonnaise and crispy coleslaw

V 11.90€

**FALAFEL SERVIDAS COM SALADAS FRIAS,
HUMMUS DE DUAS CORES E MOLHO DE MENTA**

Falafel served with cold salads,
two-colour hummus and mint dip

V 10.90€

ESPARGUETE COM MOLHO À BOLONHESA VEGAN

Spaghetti with vegan bolognese sauce

V 8.90€



V - vegano / vegan (V) - temos opção vegana / vegan option available

Todos os nossos pratos são confeccionados na hora, por isso os tempos de servir podem variar.

All our dishes are freshly prepared, therefore serving times may vary.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa em vigor.
No dish, food product or drink, including couvert, can be charge if not ordered by the customer or not consumed by the customer. Prices include VAT at the current rate.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações. There is a complaints book in this establishment.

estudiovegetariano.com

