

# ANAR Cozinha persa

## Cardápio

### APERITIVOS

Aperitivo da casa Anar (com ou sem álcool)	€7,50
Cava Anar	€6,50
Cava Cocktail com romã	€8,00
Martini Persa	€6,50
Vodka Tônica Persa	€8,00
Martini (branco/tinto)	€5,00
Porto (branco/tinto)	€4,50
Sherry	€4,50
Ricard	€6,00
Raki	€6,00
Roomer	€5,00
Roomer (cava/tônica)	€8,00
Campari (laranja/tônica)	€8,00
Aperol Spritz	€7,50
Licor de romã	€5,00

### Espumantes

Cava	€5,00/taça	€30,00/garrafa
Prosecco	€6,00/ taça	€33,00/ garrafa
Champagne	€9,00/ taça	€49,00/ garrafa

### Gin tônica

Gordon's London Dry Gin Schweppes	€11,00
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin Fever tree	€13,00
Hendrick's Fever Tree	€13,50
Persian Saffron Dry Gin San Pellegrino	€13,50
Marula Pomegranate Gin Fentimans rosé	€14,00
Socrates Dry Gin Fever Tree	€14,50

## **Vodka**

Arak Saggi vodka persa	€5,50
Rumi vodka persa	€7,50
Chopin vodka	€7,50
Smirnoff vodka	€5,00
Cyrus Premium vodka	€5,00
Cyrus saffron vodka	€7,00

## **BEBIDAS**

### **Refrigerantes**

Coca-Cola	€3,00
Coca-Cola zero	€3,00
Fanta laranja	€3,00
Ice Tea	€3,00
Sprite	€3,00
Gini	€3,00
Schweppes	€3,00
San Pellegrino limonada	€3,70
San Pellegrino tônica	€3,70

### **Suco**

Suco natural de romã	€8,00
----------------------	-------

### **Água**

#### Água com gás San Pellegrino

Garrafa 25cl	€3,00
Garrafa 50cl	€5,90
Garrafa 1L	€9,00

#### Água Mineral sem gás Acqua Panna

Garrafa 25cl	€3,00
Garrafa 50cl	€5,90
Garrafa 1L	€9,00

## Especialidade

### Doogh Bebida persa de iogurte e hortelã

Copo	€3,00
Jarra ½ L	€6,00
Jarra 1 L	€10,00

## Cerveja

Pils	€3,30
Augustijn	€4,50
Vedet extra	€4,00
Grand cru	€4,50
Fourchette	€5,00
Kriek cereja	€3,50
Duvel	€4,50
La Chouffe	€4,00
Orval	€4,50
Anar	€4,70
cerveja clara 7,2% envelhecida por 3 meses em barris de madeira cítrica	
Toranj saffron	€5,00
cerveja clara 6,5%	

## ENTRADAS

<b>Samosa</b>	€9,00
Deliciosos triângulos crocantes recheados	
<b>Kuku Sabzi</b>	€8,00
Omelete persa com espinafre e ervas	
<b>Dolmeh Felfel</b>	€8,00
Pimentão recheado	
<b>Kashk-e Bademjan</b>	€11,00
Molho espesso de berinjela com menta e iogurte	
<b>Soup-e Jo</b>	€9,00
Sopa cremosa con frango, cevada e limão.	
<b>Ash-e Reshteh</b>	€9,00
Sopa de macarrão persa con espinafre, grão-de-bico e lentilhas	
<b>Salad-e Anar</b>	€12,00
Salada surpresa con romã	
<b>Salad-e Olivieh</b>	€12,00
Salada de batatas con frango, maionese de limão e pepino em conserva	
<b>Zaban</b>	€12,00
Língua de cordeiro ao estilo persa	
<b>Aubergine Anar</b>	€14,00
Berinjela ao forno con romã	
<b>Scampi fritti</b>	€11,00
Camarões empanados e fritos	
<b>Premium Caviar Tasting</b>	€99,00/2 pessoas
Azimi Royal Imperial Caviar (50g). Caviar de alta qualidade acompanhado de champagne ou vodka persa.	
<b>Persian starters to share</b>	€45,00/2 pessoas
	€70,00/4 pessoas
Seleção de pequenos pratos frios para compartilhar	
Kuku Sabzi, Dolmeh felfel, Kashk-e Bademjan, Salad-e Olivieh, Mast-o-Khiar, Salad-e Shirazi	

## PRATOS PRINCIPAIS

### Ensopados “Khoresh”

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€21,00
Ensopado de berinjela, cordeiro e tomate	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€20,00
Ensopado de ervas verdes, cordeiro, tomate, feijão vermelho e limão seco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€24,00
Ensopado de berinjela, cordeiro, tomate, ervilhas secas partidas e limão seco	
<b>Khoresh-e Gheymeh</b>	€19,00
Ensopado de cordeiro, tomate, ervilhas secas partidas e limão seco	
<b>Khoresh-e-Fesenjan</b>	€24,00
Ensopado de frango, nozes e romã	
<b>Dizi</b>	€28,00
Ensopado de cordeiro tradicional persa, com tomate, grão-de-bico e batatas	
<b>Maygu</b>	€27,00
Camarões con creme ao estilo persa	

### Ensopados vegetarianos “Khoresh”

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€19,00
Ensopado de berinjela e tomate	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€19,00
Ensopado de ervas verdes, feijão vermelho e limão seco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€22,00
Ensopado de berinjela, tomate, ervilhas secas partidas e limão seco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh</b>	€18,00
Ensopado de tomate, ervilhas secas partidas e limão seco	
<b>Anar’s Courgette-aubergines</b>	€24,00
Berinjela cozida em fogo lento, abobrinha e tomate con un toque de açafraão	

---

Todos os ensopados vão acompanhados de arroz basmati o Anar polo (suplemento €5)

## Pratos com arroz “Polo”

**Zereshk Polo ba Morg** €21,00

Arroz amarelo dourado con berberis (frutas vermelhas secas iranianas) acompanhado de frango com molho de romã

**Baghali Polo ba Morg** €22,00

Arroz verde com ervas, endro fresco e favas, acompanhado de frango com molho de romã

**Baghali Polo ba Mahiche** €24,00

Arroz verde com ervas, endro fresco e favas, acompanhado de coxa de cordeiro ensopado

**Baghali Polo ba Bademjan** €21,00

Arroz verde com ervas, endro fresco e favas, acompanhado de berinjela grelhada

## Assados “kabab”

**Kabab Djoojeh** €23,00

Filé de frango assado, marinado com limão e açafrão

**Kabab Koobideh** €23,00

Carne de cordeiro moída finamente condimentada

**Kabab Chenjeh** €25,00

Lombo de cordeiro finamente condimentado

**Kabab sheshlik** €27,00

Chuletas de cordeiro, marinadas ao estilo persa

**Kabab Shirazi** €27,00

Uma combinação de kabab djoojeh (frango) e kabab koobideh (carne de cordeiro moída)

**Kabab Soltani** €29,00

Uma combinação de kabab koobideh (carne de cordeiro moída) e kabab Chenjeh (lombo de cordeiro)

**Kabab Anar** €31,00

Escolha do “chef”

**The chef’s Koobideh** €26,00

Carne de cordeiro moída finamente condimentada, acompanhada do molho do “chef”

**Anar Mixed Grill Mesa** €110,00 para 2 pessoas

Prato de carnes assadas para compartilhar

**Anar Mixed Mesa**

€125,00 para 2 pessoas

Prato de carnes assadas ensopado “khoresh” para partilhar

---

Todos os pratos assados vão acompanhados de arroz basmati, Anar polo (suplemento €5) ou batatas fritas.

## PLATOS DE ACOMPANHAMENTO

<b>Sabzi Khordan</b>	€7,00
Prato de ervas frescas, cebolinha verde, rabanete, nozes e queijo feta	
<b>Mast-o Mousir</b>	€4,00
Iogurte persa com alho suave	
<b>Mast-o Khiar</b>	€4,00
Iogurte com pepino e menta	
<b>Torshi</b>	€3,50
Conserva persa: verduras crocantes com vinagre. Excelente aperitivo.	
<b>Sir Torshi</b>	€3,50
Alho marinado	
<b>Khiar Shoor</b>	€3,00
Pepinos em conserva persas	
<b>Salad-e Shirazi</b>	€4,00
Salada fresca crocante de pepino e tomate picados	
<b>Anar Polo</b>	€7,00
Arroz basmati com pinolos, açafrão, pistaches e sementes de romã	
<b>Zereshk</b>	€4,00
Cobertura de berberis (frutas vermelhas secas iranianas), açafrão e pistache para o arroz	
<b>Arroz Basmati (porção extra)</b>	€6,00
<b>Pão persa</b>	€3,00
<b>Pratos de acompanhamento com mais êxito que não podem faltar na mesa:</b>	€18,00
Mast-o-khiar, salad-e-shirazi, sementes de romã, torshi, mast-o-mousir	



## SOBREMESAS

<b>Bastani</b>	€7,50
Sorvete persa con açafirão e pedaços crocantes de pistache	
<b>Faludeh Shirazi</b>	€ 7,50
Sorvete especialidade de Shiraz: sorvete de cabelo de anjo (macarrão) com água de rosas e suco de limão	
<b>Faludeh Saffron</b>	€8,50
Sorvete de cabelo de anjo (macarrão) e açafirão	
<b>Faludeh Anar</b>	€7,50
Sorvete de cabelo de anjo (macarrão) e romã	
<b>Maglut</b>	€8,50
Dúo de Bastani e Faludeh Shirazi	
<b>Saffraanijs (vegano)</b>	€7,00
Sorvete com açafirão (sem lácteos)	
<b>Baklava mix</b>	€6,00
Baklava com nozes e mel	
<b>Majoon Anar</b>	€7,50
Especialidade da casa: tâmara com nozes e sementes de romã	
<b>Sholeh Zard</b>	€6,50
Arroz com leite con lâminas de amêndoa, perfumado con açafirão e água de rosas	
<b>Tartufo Pistacchio</b>	€7,50
Especialidade de sorvete con pistache	
<b>Tartuffo Nero</b>	€7,50
Especialidade de sorvete de chocolate	
<b>Triple Chocolate cake</b>	€8,50
Torta para os amantes de chocolate	
<b>Bastani Babri</b>	€6,00
Sorvete de baunilha con cobertura de chocolate	

## BEBIDAS QUENTES

### Chás “Chai”

**Chai Anar** €8,00

Chá persa com romã e canela

**Chai Nabat** €4,00

Chá persa com palito de cristais de açúcar com açafraão

**Chai Saffron** €6,00

Chá persa com açafraão

### Chai

Chá persa preto

Xícara €3,00

Bule 2 pessoas €6,00

Bule 4 pessoas €9,00

**Chá de menta fresco** €4,00

**Extra Nabat** €1,00

Palito de cristais de açúcar com açafraão

### Café

**Café** €3,00

**Espresso** €3,00

**Espresso duplo** €3,50

**Deca** €3,00

**Cappuccino** €4,00

**Macchiato** €3,50

**Latte** €4,00

**Chocolate quente** €3,50

## VINHOS

### Vino Tinto

**Baron de Ley Reserva** Rioja Espanha €45,00/garrafa €6,00/taça

Este Rioja mediterrâneo esplêndido tem aromas de frutas vermelhas, especiarias suaves com toques de balsâmico, madeira, baunilha. Na boca é bastante suave, com final longo.

**Salice Salentino Rosso Riserva Doc** Puglia Itália €40,00/ garrafa €6,00/ taça

Vinho intenso vermelho, maturado em barricas de carvalho. Um sabor suave com taninos equilibrados e final longo.

**Brico Sereno** Piemonte Itália €60,00/ garrafa €7,50/ taça

Vinho potente e com corpo, com intensas notas frutadas de cerejas, ameixas, madeira, baunilha e amoras.

**Ridgeback Merlot** Paarl África do Sul €60,00/ garrafa €7,50/ taça

Complexo, potente com aromas intensos de ameixa preta, amora, azeitonas pretas, carvalho e um toque de menta. Estrutura sólida com taninos anteriores e um final longo e suculento.

**Ridgeback Shiraz** Paarl África do Sul €60,00/ garrafa €7,50/ taça

Este vinho é tinto escuro e tem aromas a frutas vermelhas, framboesas e pimenta branca, azeitonas, carvalho, baunilha e cravo.

**Bellingham Estate SMV** Paarl África do Sul €75,00/ garrafa €8,00/ taça

Aromas de café, couro, tabaco, louro, pimenta leve, notas de madeira e um leve perfume de baunilha. O sabor é uma verdadeira sensação sólida e complexa. Muitos matizes de frutas do bosque e chocolate.

**Spier Seaward** Stellenbosch África do Sul €47,00/ garrafa €6,00/ taça

Este vinho tinto escuro com aromas de amora e groselhas negras, com um toque de pimenta e anis.

**Candela 1884 Malbec** Mendoza Argentina €48,00/ garrafa €6,00/ taça

Vinho tinto escuro de qualidade superior com aromas deliciosos de ameixas e groselhas negras. Um sabor sólido, redondo, com um final longo.

**Escorihuela Gascon** Mendoza Argentina €55,00/ garrafa €6,50/ taça

Aromas ricos de pão fresco, ameixas e geléia de frutas vermelhas, madeira, baunilha, pensamentos e aromas de fumo. O vinho é muito suculento na boca com sabores fortes de fruta.

**Laurent Miguel 'Père et Fils'** Pays D'Oc França €28,00/ garrafa €5,00/ taça

Aromas complexos, um começo potente e um final harmonioso e suave.

**Enemigo Mío** Murcia Espanha €55,00/ garrafa €6,50/ taça

Este vinho brilhante tem bonitos aromas frutados. Cerejas, eucalipto e toques de ervas frescas.

**MMM Casa Rojo** Murcia Espanha €80,00/ garrafa €9,00/ taça

Este vinho brilhante tem bonitos aromas frutados. Ameixas, groselhas negras, mirtilo, madeira, baunilha, chocolate e especiarias com sugestões a minerais e tabaco.

**Santa Ema Amplus** Peumo Chile €50,00/ garrafa €6,00/ taça

Na boca sabor de frutos intensos com groselhas negras (Carmenère, Syrah) e cerejas (Carignan). Taninos redondos e suaves.

#### **Vinho tinto da casa**

Taça	€5,00
Jarra ¼ L	€7,00
Jarra ½ L	€13,00
Jarra 1 L	€24,00

## Vinho branco

**Ridgeback Viognier** Paarl África do Sul €60,00/ garrafa €7,50/ taça

Um vinho superior magnífico cheio de aromas e com um sabor elegante. Notas de abacaxi glaceado, flor de laranjeira e pêsego branco e um toque de lavanda e figo.

Final fresco, mas rico.

**Spier Seaward** Stellenbosch África do Sul €46,00/ garrafa €6,00/ taça

Este vinho tem aromas deliciosos de figos verdes, cítricos, erva e fruta tropical.

**Laurent Miguel 'Père et fils'** Pays D'Oc França €28,00/ garrafa €5,50/ taça

Sauvignon fresco e frutado com aromas complexos de minerais, polpa branca

e um toque de flor branca

**Puntet Monferrado D.O.C** Piemonte Itália €48,00/ garrafa €6,00/ taça

Este vinho de cor amarelo palha tem notas frescas de frutos brancos, flores,

maçã, cítricos e pêsego. Um final refinado e agradável.

**Pfaffl Haiden** Weinviertel Áustria €48,00/ garrafa €6,00/ taça

Aromas de laranja, tangerina, pêra e um toque de pimenta. Este vinho fresco

e frutado, com corpo, é cremoso com um final de pimenta típico seco.

**Santa Ema Amplus** Leyda Valley Chile €49,00/ garrafa €6,00/ taça

Bonitos aromas intensos e complexos de banana madura, pêsego com um

toque de mel. Na boca um sabor intenso de nozes, cítricos, madeira, baunilha

e fruta tropical. Com um final bonito e elegante.

### Vino branco da casa

Taça	€5,00
Jarra ¼ L	€7,00
Jarra ½ l	€13,00
Jarra 1 L	€24,00

## Vinho rosé

**Laurent Miguel 'Père et fils'** Pays D'Oc França €28,00/ garrafa €5,50/ taça

Rosado fresco com caráter (Cinsault, Syrah) com um aroma delicioso e frutado,

de morango e frutas vermelhas.

**Le Quattro Terre D.O.C.** Piemonte Itália €38,00/ garrafa €6,00/ taça

Aromas de morango com um toque de especiarias provençais. Um rosé, rosa claro,

com corpo leve.

## DIGESTIVOS

<b>Irish coffee</b>	€8,00
<b>Italian coffee</b>	€8,00
<b>Limoncello/Amaretto/Bailys</b>	€6,00
<b>Calvados/coñac</b>	€7,00
<b>Tequila/Drambuie</b>	€6,00
<b>Arak Saggi (Persian Classic 40%)</b>	€5,50
<b>Licor de romã</b>	€5,00

## RUM

<b>Pampero blanco</b>	€4,50
Rum fresco, puro com toques de sabores frutados de groselha negra, maçã verde e banana.	
<b>Pampero Añejo Especial</b>	€5,50
Rum dourado com sabores de baunilha ricos e cremosos, notas de madeira com um final doce e frutado.	
<b>Plantation Panama 2012</b>	€13,00
<b>Plantation Trinidad 2008</b>	€13,00
<b>Plantation Jamaica vrw 2009</b>	€13,00
<b>Plantation Barbados 2011</b>	€13,00
<b>Plantation Guatemala vsor 2018</b>	€13,00
<b>Ron Zacapa 23</b>	€13,00

## Whisky

<b>Gouden Carolus</b> Belgian Single Malt	€8,50
Whisky refinado com aroma sutil de fruta e toques de madeira e baunilha	
<b>Singleton</b> Single Malt Scotch 15YR	€9,00
Um whisky elegante, suave, doce e um pouco picante com um final picante e seco	
<b>Cardhu</b> Single Malt Scotch 12YR	€8,00
Bem equilibrado, excepcionalmente suave, de carácter refinado, frutado	
<b>Chivas Regal</b> Blended Scotch 12YR	€8,00
<b>Johnnie Walker</b> Black Label Blended Scotch 12YR	€8,00
Whisky de luxo, cheio de fruta escura, baunilha doce e o característico sabor defumado.	
<b>Johnnie Walker</b> Red Label Blended Scotch	€7,00

Sabores frescos, doces e frutados, combinados com um final sabor defumado.

**Jack Daniels'Old no.7** Tennessee Whisky

€7,00

Um equilíbrio perfeito entre sabores doces e sabor de carvalho.

**Bulleit Bourbon** Kentucky Whisky

€8,00

Bourbon picante com aromas ricos de carvalho e sabores de baunilha e pimenta.

Caso tenhas alergias ou intolerâncias alimentares que precisemos saber, por favor, comunique previamente e peça o menú de alérgenos ao garçon.