

Sublime
L I S B O A

R O O M S E R V I C E

7H às 12H / 7AM to 12PM

Pequeno almoço continental / Continental breakfast.....20

Compotas, mel, manteiga, cesto de pão e pastelaria, prato de fiambre e queijo, prato de fruta laminada, sumo de laranja, café ou chá. / Jams, honey, butter, bread and pastry basket, smoked ham and cheese platter, fruit platter, orange juice, coffee or tea.

EXTRAS DE PEQUENO ALMOÇO / BREAKFAST EXTRAS

Tigelas / Bowls [V] 7

Pudim de chia e baunilha, banana, framboesa, amêndoas, xarope de ácer, leite de coco.

Vanilla chia pudding, banana, raspberry, almonds, maple syrup, coconut milk.

Iogurte, muesli, frutas da estação.

Yogurt, muesli, seasonal fruit.

Papa de aveia quente, mel, nozes e frutas vermelhas, leite de amêndoa.

Warm oat porridge, honey, walnuts and red fruit, almond milk.

Cereais / Cereal [V] 4

Granola caseira / Homemade granola.

Flocos integrais / Whole wheat corn flakes.

Flocos de milho / Corn flakes.

Flocos de milho sem glúten / Glúten free corn flakes.

Cereais de chocolate / Chocolate cereal.

Os cereais podem ser servidos com leite ou iogurte natural.

Cereais can be served with milk or natural yogurt.

Formaggi italiani [V]23

Prato de queijos Italianos.

(Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeci).

Italian cheese platter.

(Gorgonzola DOP, Taleggio, Caprino, Occeci).

Salumi italiani22

Prato de enchidos italianos.

(Prosciutto crudo San Danielle, Salame Milano, Bresaola).

Cold cuts platter.

(Prosciutto crudo San Danielle, Salame Milano, Bresaola).

Formaggi e salumi.....28

Prato misto de queijos e enchidos.

Italian cheese and cold cuts platter.

SOBREMESAS / DESERTS

Tiramisù [V] 9

Torta Meringa [V]..... 8

Pão de ló, merengue italiano, chantilly de baunilha.

Sponge cake, italian merengue, vanilla chantilly.

Croissant recheado [V] 4

Opções de recheio: Pistacho, creme de pasteleiro, nutella.

Stuffed croissant. Stuffing options: Pistachio, pastry cream, Nutella.

12H às 22H / 12AM to 10PM

SNACK MENU

Insalata di Castelfranco [V]	16
Alface orgânica, grão-de-bico, tomate, cebola roxa, feijão verde, mozzarella, manjeriço, vinagrete de mel e limão. Organic lettuce, chickpeas, tomatoes, red onion, green beans, mozzarella, basil, lemon and honey vinaigrette.	
Risi & Bisi [V]	7
Croquetes de arroz e ervilhas com mozzarella, creme de ervilhas e hortelã. Rice and pea croquettes with mozzarella, cream of peas and mint.	
Quiche Lorraine [V]	8
Massa folhada com courgette, cebola e queijo. Puff pastry filled with zucchini, onions and cheese.	
Polpetta	7
Croquetes de novilho. Beef croquettes.	
Croque monsieur	9
Brioche caseiro, queijo, pimenta caiena, presunto. Homemade brioche, cheese, cayenne pepper, cured ham.	
Club sandwich	14
Pão torrado, maionese, alface, frango, bacon, ovo frito. Toasted bread, mayonnaise, lettuce, chicken, bacon, fried egg.	
Cheeseburger	20
Brioche caseiro, carne de novilho, cheddar, cebola caramelizada, tomate, bacon crocante, batatas fritas com alecrim. Homemade brioche, beef burger, cheddar, caramelized onion, tomato, crispy bacon, chips with rosemary.	

ESPECIAIS / SPECIALS

Croque monsieur	9
Brioche caseiro, queijo, pimenta caiena, presunto. Homemade brioche, cheese, cayenne pepper, cured ham.	
Quiche Lorraine [V]	8
Massa folhada com courgette, cebola e queijo. Puff pastry filled with zucchini, onions and cheese.	
Tosta de abacate, lima e coentros [V]	10
Avocado toast, lime and coriander.	
Tosta de salmão marinado com crème fraîche	8
Marinated salmon, toast with crème fraiche.	

DOÇARIA E PASTELARIA / CAKES AND PASTRIES

Croissant simples	3
Plain croissant.	
Croissant recheado	4
Opções: creme de pistacho, creme de pasteleiro ou nutella. Filled croissant. Options: pistachio cream, pastry cream or Nutella.	
Bolo caseiro	4
Homemade cake.	
Napolitana de chocolate	4
Chocolate filled pastry.	
Muffin vegano	4
Opções sem glúten disponíveis. Vegan muffin. Gluten-free options available.	

12H às 22H / 12AM to 10PM

FRUTA / FRUIT

Piatto di frutta 8

Prato de fruta.

Fruit plate.

SUMOS / JUICES

Laranja, limão, detox, verde 6

Orange, lemon, detox, green.

BEBIDAS / DRINKS

Café expresso / Espresso coffee 3

Café expresso descafeinado / Decaf espresso coffee 3

Café expresso duplo / Double espresso coffee 6

Café expresso macchiato / Espresso machiato 3

Café Americano / American coffee 4

Latte macchiato 4

Capuccino 5

Chocolate quente / Hot chocolate 6

CHÁS & TISANAS / TEA & INFUSIONS

Chás / Teas 5

Ice tea caseiro / Homemade iced tea 8

Tisanas / Infusions 5

OVOS / EGGS (ovos de origem orgânica / Organic eggs)

Ovos mexidos, estrelados ou escalfados 6

Scrambled, fried or poached eggs.

Omelete [V] 8

Omelete com espinafres salteados e pinhões.

Omelette with sautéed spinach and pine nuts.

Claras de ovos mexidos com pão torrado, ovas de salmão, espargos verdes 14

Scrambled eggs white, toast homemade bread, salmon roe, asparagus.

Ovos Benedict 14

Ovos Benedict com molho holandês, brioche caseiro.

Escolhas: Espinafre, presunto, salmão.

Eggs benedict, hollandaise sauce, homemade brioche.

Options: Spinach, cured ham, smoked salmon.

23H às 07H / 11PM to 7AM

Sopa do dia	8
Soup of the day.	
Tiramisù	9

[V] Vegetariano / Vegetarian.

Restrições alimentares

Informe a nossa equipa se existir alguma restrição alimentar para que possamos adequar a refeição às suas preferências. Não podemos garantir que os pratos sejam totalmente anti-alérgicos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preço em euros, inclui o IVA à taxa legal em vigor.

Dietary restrictions

Please let our team know, if there are any dietary restrictions so we can tailor the meal to your preferences. We are unable to guarantee that dishes will be completely allergen-free. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used. Price in euros, includes VAT at the current legal rate.