



DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**CARTA APERITIVOS | APERITIVE MENU**

***Our suggestions...***

Daily Apéritif	€6,50
Madeira Tonic (Madeira wine bual, tonic water)	€6,50
Dry Martini (Gin, dry vermouth, green olives)	€7,00
Negroni (Vermouth rosso, gin, Campari)	€7,00
Kir Royal (Cassis cream, sparkling wine)	€6,00
Madeira Sour (Dry madeira, lemon juice, sugar syrup, bourbon)	€6,50
Aperol Spritz (Aperol, sparkling wine, soda, orange slice)	€6,50
Margarita (Tequila, lime juice, cointreau, salt)	€6,50
Pineapple Daiquiri (Infused pineapple rum, lime juice, ginger syrup)	€7,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

60,00€  
POR PESSOA.  
PER PERSON

Menu de 3 pratos | 3 Course Menu

Couvert | Amuse Bouche | Entrada ou sopa | Risoto ou Peixe ou Carne | Sobremesa  
Couvert | Amuse Bouche | Starter or Soup | Risotto or Fish or Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto "Seleção NDC" | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria  
Red & White Wine "NDC Selection" | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE

UPGRADE BEBIDAS  
BEVERAGE UPGRADE

€15,00

PREMIUM UPGRADE BEBIDAS  
PREMIUM BEVERAGE UPGRADE

€25,00

PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation  
ADDITIONAL COURSE. Add an extra course to your meal

€20,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

|| NINI DESIGN CENTRE | SEASONAL A LA CARTE MENU ||

**Couvert de boas vindas | Welcome Couvert**

€3,00

**ENTRADAS | STARTERS**

**Salmão curado | Gel gin tónico | Pickle limão | Maionese de Endro**

Cured salmon | Gin tonic gel | Lemon pickle | Dill mayonnaise

€19,00

**Foie Gras | Gelatina de Madeira | Chutney de banana**

Foie Gras | Madeira wine Jelly | Banana Chutney

€22,00

**Tortellini de espada preta | Ovo escalfado | Manteiga de salva e azeitona**

Black scabbard fish tortellini | Poached egg | Sage and olive butter

€17,00

**SOPA | SOUP**

**Sopa de tomate | Compota de cebola | Ovo à baixa temperatura | Sablé de parmesão**

Tomato soup | Onion compote | Low temperature poached egg | Parmesan sablé

€10,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**RISOTO | RISOTTO**

**Risoto de ervas frescas da quinta**  
Risotto of fresh herbs from the farm

€19,00

**PEIXE | FISH**

**Tataki de atum | Salsifi | Aioli de alho francês e carvão**  
Tuna Tataki | Salsify | Leek aioli and coal

€21,00

**Peixe do Mercado | Crosta de mostarda | Terrina de batata | Creme de alho francês**  
Catch of the day | Mustard crust | Potato terrine | Creamed leeks

€21,00

**Polvo glaceado | Wakame | Puré cenoura | Citrinos**  
Glazed octopus | Wakame | Carrot pure | Citrus

€21,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**CARNE | MEAT**

**Carré de borrego | Praliné de ratatouille | Caviar de berinjela**

Lamb carrê | Ratatouille praline | Eggplant caviar

€27,00

**Filete Black Angus | Texturas de brócolos | Shiitake**

**Praliné couve flor | Molho Madeira**

Fillet of Black Angus | Broccoli textures | Shiitake | Cauliflower praliné | Madeira Sauce

€28,00

**Peito pato lacado com tomilho limão | Beterraba | Legumes | Vinagrete de azeitona**

Lacquered duck with tyme and lemon | Beetroot | Vegetables | Olive vinaigrette

€25,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**SOBREMESA | DESSERT**

**\* Soufflé de banana | Gelado de Baunilha**

Banana souffle | Vanilla Ice Cream

€9,50

\*Tempo estimado de 14 minutos | Estimated time 14 minutes

**Mousse de côco | Gel de ananás | Sorbet de hortelã**

Coconut mousse | Pineapple gel | Mint sorbet

€9,00

**Cheesecake de citrinos**

Citrus Cheesecake

€9,00

**Fruta**

Fruit

€9,00

**Seleção de queijos portugueses DOP | Compota caseira | Frutos secos caramelizados**

Selection of DOP Portuguese cheeses | Homemade jam | Caramelized dried fruits

€14,00

**MENUS E DIETAS ESPECIAIS | SPECIAL MENUS AND DIETARY REQUIREMENTS**

DISPONÍVEL | OPÇÕES VEGETARIANAS . SEM LACTOSE . MENUS LIGHT . MENUS DE CRIANÇA  
AVAILABLE | VEGETARIAN OPTIONS . LACTOSE FREE . LIGHT OPTION MENUS . CHILDRENS MENU

**ALERGOGÊNICOS | ALLERGENICS**

ALGUNS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGENECIOS | CÉRÉAIS . CRUSTACEOS . OVOS . AMENDOIM . SOIA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . AIPO . MOSTARDA . SESAMO . TREMOÇO . MARISCO . DIOXIDO DE ENXOFRE . SULFITOS | FAVOR CONSULTE A EQUIPA DE SALA PARA MAIS INFORMAÇÕES  
SOME DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS | CEREALS . CRUSTACEANS . EGGS . PEANUTS . SOY . LACTOSE . DRIED FRUITS . CELERY . MUSTARD . SESAME . LUPINS . SHELLFISH . SULPHUR DIOXIDE . SULPHITES | PLEASE CONSULT US FOR FURTHER INFORMATIONS

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED || LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL | COMPLAINTS BOOK AVAILABL