

MENU JAVA

Preço por pessoa - 16 euros

Opções: Entrada + Prato ou Prato + Sobremesa

Couverts: pão, manteiga

Entrada:

Creme de cenoura, coentro e gengibre

ou

Rolos de cogumelos

Prato:

Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce

ou

Chinese Noodle com camarões e legumes crocantes

Sobremesa:

Cheesecake, creme de cereja

ou

Fondant de chocolate

Café



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57



MENU JAVA

Preço por pessoa - 16 euros

Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce



Fondant de Chocolate



Cheesecake



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57

MENU TIMOR

Preço por pessoa - 19 euros

Opções: Entrada + Prato ou Prato + sobremesa

Couverts: pão, manteiga

Entradas:

Creme de cenoura, coentro e gengibre

OU

Rolos de cogumelos

Prato:

Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce

OU

Chinese Noodle com camarões e legumes crocantes

Sobremesa:

Cheesecake, creme de cereja

OU

Fondant de chocolate

Bebidas:

- 1 garrafa de vinho tinto da mesa por cada 2 pessoas *
- Água – Café
- Cerveja e refrigerantes a 1€ durante o jantar

* Caso o cliente opte pelo outro vinho, propomos :

- Fiúza três castas (Estremadura/Ribatejo) + 1.5€ por pessoa
- Dona Ermelinda Palmela (Terras do Sado) + 1.5€ por pessoa
- Vinha da Tapada (Alentejo) + 2€ por pessoa
- Quinta do Coa Reserva (Douro) + 3€ por pessoa
- Tapada de Coelheiros (Alentejo) + 5€ por pessoa



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57



MENU KOMODO

Preço por pessoa - 24 euros

Entradas + Prato + Sobremesa
(as 2 entradas serão servidas juntas)

Couverts: pão, manteiga

Entradas:

Creme de cenoura, coentro e gengibre
e
Rolos de cogumelos

Prato:

Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce
OU
Chinese Noodle com camarões e legumes crocantes

Sobremesa:

Cheesecake, creme de cereja
OU
Fondant de chocolate

Bebidas:

- 1 garrafa de vinho tinto da mesa por cada 2 pessoas *
- Água – Café
- Cerveja e refrigerantes a 1€ durante o jantar

- * Caso o cliente opte pelo outro vinho, propomos :
- Fiúza três castas (Estremadura/Ribatejo) + 1.5€ por pessoa
 - Dona Ermelinda Palmela (Terras do Sado) + 1.5€ por pessoa
 - Vinha da Tapada (Alentejo) + 2€ por pessoa
 - Quinta do Coa Reserva (Douro) + 3€ por pessoa
 - Tapada de Coelheiros (Alentejo) + 5€ por pessoa



MENU SUMATRA

mínimo 8 pessoas - Preço por pessoa - 29 euros

Entradas + Pratos + Sobremesas

O conceito deste Menu é um conceito de partilha. As entradas, os pratos e as sobremesas serão colocadas sempre ao centro da mesa para que todos possam partilhar e deliciar-se com as nossas especialidades

Couverts: pão, manteiga

Entradas:

- Creme de cenoura, coentro e gengibre
- Rolos de cogumelos
- Salada Asiática ao vinagre litchi-maracujá, camarões e leite de côco
- Tartare de Salmão ao Wasabi, maça verde e óleo de sésamo

Pratos:

- Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce
- Chinese noodle, atum « a la plancha »
- Salmão grelhado, creme de mostarda e batatas salteadas

Sobremesas:

- Cheesecake, creme de cereja
- Fondant de chocolate
- Sushi açucarado

Bebidas:

- 1 garrafa de vinho tinto da mesa por cada 2 pessoas *
- Água – Café
- Cerveja e refrigerantes a 1€ durante o jantar

- * Caso o cliente opte pelo outro vinho, propomos :
- Fiuzza três castas (Estremadura/Ribatejo) + 1.5€ por pessoa
 - Dona Ermelinda Palmela (Terras do Sado) + 1.5€ por pessoa
 - Vinha da Tapada (Alentejo) + 2€ por pessoa
 - Quinta do Coa Reserva (Douro) + 3€ por pessoa
 - Tapada de Coelheiros (Alentejo) + 5€ por pessoa



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57



MENU SUMATRA

Preço por pessoa - 29 euros

Tartare de Salmão ao Wasabi,
maça verde e óleo de sésamo



Salada Asiática ao vinagre
litchi-maracujá, camarões
e leite de côco



Sushi açucarado



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57

MENU BORNEO

mínimo 8 pessoas - Preço por pessoa - 34 euros

Entradas + Pratos + Sobremesas

O conceito deste Menu é um conceito de partilha. As entradas, os pratos e as sobremesas serão colocadas sempre ao centro da mesa para que todos possam partilhar e deliciar-se com as nossas especialidades

Aperitivo:

Kir Royal (champagne, creme de cassis)

Couverts: pão, manteiga

Entradas:

- Creme de cenoura, coentro e gengibre
- Rolos de cogumelos
- Salada Asiática ao vinagre litchi-maracujá, camarões e leite de côco
- Tartare de Salmão ao Wasabi, maça verde e óleo de sésamo
- Salada de Ruccola, tomates secos e queijo Feta

Pratos:

- Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce
- Chinese Noodle, atum « a la plancha »
- Salmão grelhado, creme de mostarda e batatas salteadas
- Tagliatelles, molho de cogumelos frescos e óleo de trufa

Sobremesas:

- Cheesecake, creme de cereja
- Fondant de chocolate
- Sushi açucarado
- Bolo de morango, rubarbe e mel

Bebidas:

- 1 garrafa de vinho tinto da mesa por cada 2 pessoas *
- Agua – Café
- Cerveja e refrigerantes a 1€ durante o jantar

* Caso o cliente opte pelo outro vinho, propomos :

- Fiuza três castas (Estremadura/Ribatejo) + 1.5€ por pessoa
- Dona Ermelinda Palmela (Terras do Sado) + 1.5€ por pessoa
- Vinha da Tapada (Alentejo) + 2€ por pessoa
- Quinta do Coa Reserva (Douro) + 3€ por pessoa
- Tapada de Coelheiros (Alentejo) + 5€ por pessoa

Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57

MENU BORNEO

mínimo 8 pessoas - Preço por pessoa - 34 euros

Tagliatelles, molho de cogumelos frescos e óleo de trufa



Bolo de morango, rubarbe e mel



MENU BALI

mínimo 8 pessoas - Preço por pessoa - 39 euros

Entradas + Pratos + Sobremesas

Aperitivo:

Kir Royal (champagne, creme de cassis)

Couverts: pão, manteiga

Entradas:

- Couverts (pão, manteiga)
- Creme de cenoura, coentro e gengibre
- Rolos de cogumelos
- Salada Asiática ao vinagre litchi-maracujá, camarões e leite de côco
- Tartare de Salmão ao Wasabi, maça verde e óleo de sésamo
- Salada de Rucicola, tomates secos e queijo Feta

Pratos:

- Filetes de Dourada em crosta de especiarias, caldo agri-doce
- Chinese Noodle, atum « a la plancha »
- Salmão grelhado, creme de mostarda e batatas salteadas
- Tagliatelles, molho de cogumelos frescos e óleo de trufa

Sobremesas:

- Cheesecake, creme de cereja
- Fondue de chocolate
- Sushi açucarado
- Bolo de morango, rubarbe e mel

Bebidas:

1 Cocktail Long Island Ice Tea (Gin, Rum, Tequila, Vodka, Cointreau, Lima, Coca-cola)

OU

1 Cocktail sem álcool com frutos naturais

- 1 garrafa de Vinho Quinta do Coa Reserva por cada 2 pessoas*
- Agua – Café
- Cerveja e refrigerante a 1€ durante o jantar

*Caso o cliente opte por outro vinho, propomos :
- Tapada de coelheiros (Alentejo) + 5 € por pessoa



Kuta-Bar

Travessa do Chafariz
de El-Rei nº 8,
1100-140 Lisboa
Tel.: +351 96 795 72 57

