

# KOI

RESTAURANT

ALMOÇO

TURNOS: 12h30-13h30 | 13h30-15h00

JANTAR

TURNOS: 19h30-20h45 | 20h45-22h00

*Reserve o turno pretendido para o almoço ou jantar no Restaurante com a maior antecedência que lhe for possível.*

## ÍNDICE

*Clique para a categoria pretendida.*

EASY TASTING MENU

À CARTA

COUVERT

PARA COMEÇAR

PRATOS LIGEIOS

DO MAR

AVES

BIFE

SOBREMESAS

BEBIDAS

CARTA DE VINHOS

[VOLTAR AO SITE](#)

# KOI

RESTAURANT

## EASY TASTING MENU

### ALMOÇO

ENTRADAS DO CHEF + 1 PRATO QUENTE + SOBREMESAS + 1 BEBIDA E CAFÉ

16€

#### Segunda

Penne Carbonara

Perca Grelhada, Molho de Alcaparras, Arroz de Tomate, Espargos  
Supremo de Frango, Risoto de Lima, Legumes Grelhados

#### Terça

Arroz do Mar, Açafão, Salsa

Bife de Espadarte, Molho Holandês, Grill de Vegetais  
Picanha Grelhada, Molho Chimichurri, Batata Frita, Salada Verde

#### Quarta

Esparguete All' Arrabiata

Bife de Atum Corado, Sabores Mediterrânicos  
Magret de Pato, Frutos Silvestres, Batata Fondant, Maçaroca de Milho



#### Quinta

Fusilli Tricolor Vegetariano

Salmão Grelhado, Batata Doce Assada, Espargos Grelhados  
Rosbife, Pudim Yorkshire, Batata Assada, Ervilha Esmagada e Hortelã

#### Sexta

Risoto de Cogumelos

Lírio Grelhado, Molho Grenoblesa, Arroz de Cenoura, Legumes Baby  
Lombinhos de Porco, Queijo da Ilha, Favas Finas, Batata Rústica

# KOI

RESTAURANT

## À CARTA

### COUVERT

#### Couvert do Chef

Pão variado, Acepipes do Chef

3,50€

### PARA COMEÇAR

#### Uma Sopa todos os Dias

3,60€

#### Gravlax de Salmão

Salmão marinado, Salada de Agrião, Molho de Mostarda Dijon, Queijo

Parmesão

7,00€

#### Tataki de Atum



Atum selado em Sésamo sobre Folhas Tenras, Molho de Soja, Mel e Gengibre

8,00€

#### Tábua de Queijos dos Açores



Variedade de 4 Queijos dos Açores, Compota Caseira

7,50€

#### Ceviche

Lírio, "Leche de Tigre", Esmagada de Batata Doce, Verdes, Cebola Roxa,

Rabanete, Milho Tostado

7,00€

### PRATOS LIGEIROS

#### Salada Royal Chicken

Frango, Alface, Rúcula, Chouriço, Bacon, Crouton de Pão, Queijo ralado,

Molho Balsâmico de Mostarda e Mel

11,40€

# KOI

RESTAURANT

## Salada Mediterrânica

Alface, Rúcula, Tomate Cherry, Uva, Presunto, Ovo, Laranja, Kiwi, Queijo Fresco,  
Amêndoa, Noz, Molho Vinagrete

10,80€

## Penne Carbonara

Penne, Bacon, Natas, Ovo, Parmesão

14,00€

## Risotto Portobello

Risotto cremoso, Cogumelos Portobello, Parmesão

14,40€

## Noodles Vegan

Noodles, Legumes Orientais, 2 Cogumelos, Tofu, Molho Teriyaki

15,50€



## DO MAR

### O Nosso Bacalhau à Portuguesa

Lombo confitado, Humús de Grão, Presunto crocante, Ovo Poché, Azeitona  
Preta, Azeites essenciais

17,00€

### Atum



Selado em Sésamo, Teriyaki de Maracujá, Batata Doce assada, Espargos Verdes

17,00€

### Lírio

Lombo Corado, Fumet ao Espumante, 2 Caviars, Batatinha e Legumes Bio,  
Ninho de Courgette

17,50€

### Crianças

Douradinhos de Peixe, Arroz, Saladinha

7,50€



# KOI

RESTAURANT

## AVES

### Frango

Supremo de Frango grelhado, Risotto de Lima, Brunesa de Beterraba, Legumes

Bio

16,50€

## BIFE

### Bife Royal Garden

Lombo de Novilho grelhado, Molho Bearnês, Batata Rústica, Legumes

Grelhados

20,00€

### Bife à Regional



Lombo de Novilho frito, Molho Regional, Ovo, Batata frita

20,00€

### Tornedó Ross'ini



Tornedó, Foie Gras, Jus, Cogumelo, *Mille Feuille* de Batata Doce, Espargo Verde

23,00€

### Crianças

### Esparguete à Bolonhesa



8,50€

## SOBREMESAS

### Crème Brûlée de Maracujá

6,00€

### Pudim de Massa Sovada, Sorvete de Limão Artesanal



6,50€

### “Le Negre”

Bolo de Chocolate sem Farinha, Sour Cream, Gelado de Ananás, Espuma de Frutos Vermelhos

8,00€

### Taça de Gelado Royal Garden

7,00€

# KOI

RESTAURANT

IVA incluído à taxa em vigor. Informação sobre Alergénios mediante solicitação.  
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

















Ingrediente principal do prato com selo Marca Açores

# KOI

RESTAURANT

## BEBIDAS

ÁGUA PURIFICADA -----	 
	0,375 Lt 0,75 Lt
Água sem Gás	1,50 €   2,50€
Água com Gás	1,60 €   2,80€
SUMOS E REFRIGERANTES -----	
Coca Cola (normal/zero), Sprite, Fanta	2,40 €
Kima de Maracujá 	2,40 €
Sumos de Fruta (néctar)	2,40 €
Ice Tea	2,50 €
Sumo de Laranja Natural	3,80 €
CERVEJA A COPO -----	  
	0,20 Lt 0,33 Lt 0,50 Lt
Cerveja Regional Especial 	2,00 €   2,90 €   4,60 €
CERVEJA DE GARRAFA -----	
	0,33 Lt
Cerveja Regional Artesanal	4,50 € 
CAFETARIA (NESPRESSO) -----	
Café ou Descafeinado	1,70 €
Latte Macchiato	2,60 €
Cappuccino	2,80 €
Café Americano	3,20 €
CHÁ REGIONAL -----	
Chá Preto Gorreana 	3,00 €
Chá Verde Gorreana 	3,00 €

# KOI

RESTAURANT

## CARTA DE VINHOS

### VINHO AO COPO



0,15 Lt

Vinho da Casa Branco – Tinto

4,00 €

Vinho Regional Branco – Tinto

5,00 €

Vinho Rosé

5,00 €

Espumante 0,10Lt

4,50 €

### VINHOS MONOCASTA

Chardonnay

6,00 €

Gradil Branco Lisboa – 13,5% alc.vol

Uma das castas mais famosas de vinho branco. Oriundo de França das regiões de Champagne e Borgonha, está hoje espalhada pelo mundo todo. Aroma rico de frutos amarelos, com nuances tostadas e abaunilhadas provenientes do contato com carvalho francês.

Syrah Unoaked

6,50 €

Quinta do Ventozelo Tinto Douro – 15% alc.vol

É uma casta francesa, também denominada de Shiraz no Novo Mundo. Este vinho sem Madeira é de aroma muito jovem e completamente focado na fruta, com notas florais e minerais. Fresco e leve, com taninos suaves, final sereno e discreto.



Cabernet Sauvignon Reserva

6,00 €

Casa Ermelinda Freitas Tinto Setúbal – 14,5% alc.vol

Vinho de cor granada/ruby, concentrado. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, alguma pimenta e especiaria, com toque balsâmico da casta. Estagiou em madeira de carvalho francês.

### VINHO BRANCO



0,75 Lt

### AÇORES SÃO MIGUEL

Quinta da Jardinete IGP Açores 2017



Sauvignon Blanc, Fernão Pires 12,5% alc. vol.

26,00 €

Cerrado do Mar 2018



Verdelho, Terrantez do Pico 12,5% alc. vol.

21,00 €



# KOI

RESTAURANT

## AÇORES PICO

Cacarita Colheita Seleccionada 2016 Adega "A Buraca"  
Verdelho e Arinto dos Açores 13% 30,00 €

Terroir Vuncânico - Arinto dos Açores 2017 Pico Wines  35,00 €

Frei Gigante 2018 Pico Wines  29,00 €

Espalamaca do Pico – Ancient Grapes 2016 Pico Wines  43,00 €

Curral Atlantis Verdelho e Arinto 2017  
Verdelho, Arinto dos Açores 13% 28,00 €

Branco Vulcânico 2018 Azores Wine Company  33,00 €  
Várias Europeias 11,5%

Verdelho o Original 2017 Azores Wine Company  34,00 €  
Monocasta: "Verdelho", a original. 12%

## AÇORES GRACIOSA

Pedras Brancas Reserva 2017  33,00 €  
Verdelho, Arinto Açores, Boal 12% alc. vol.



## AÇORES TERCEIRA

Magma 2016 Adega Cooperativa dos Biscoitos 32,00 €  
Monocasta: Verdelho 12,5% alc. vol.

## ALENTEJO

Pato Frio Grande Escolha 2015 Ribafreixo Wines 23,00 €  
Monocasta: Antão Vaz 13,5%

Esporão Reserva 2014 29,00 €  
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon 14%

## BUCELAS

Quinta de Murta Clássico 2017 26,00 €  
Monocasta: Arinto 13% "Wine of Sheakspeare"

## LISBOA

Quinta do Gradil Chardonnay 2018 22,00 €  
Monocasta: Chardonnay 13,5%

## BEIRA INTERIOR

Riesling Casas Altas 2016 25,00 €  
Monocasta: Riesling 13%

# KOI

RESTAURANT

## DÃO

Casa de Mouraz Encruzado 2016 32,00 €  
Monocasta: Encruzado 13% Vinho Biológico "Batonnage Sur Lies"

## DOURO

Fraga da Galhofa Reserva 2016 19,00 €  
Rabigato, Viosinho, Gouveio, Malvasia Fina 13,5%

## VINHOS VERDES ALVARINHO

Soalheiro Alvarinho 2018 24,50 €  
Monocasta: Alvarinho 12,5%

## VINHO ROSÉ



0,75 Lt



## AÇORES PICO

Rosé Vulcânico 2018 Azores Wine Company 26,00 €  
Várias Europeias da Ilha do Pico 11,5% 

Terras de Lava 2018 CVIP 23,00 €  
Várias Europeias da Ilha do Pico 11,5% 

## DOURO

Mateus Sogrape Vinhos 16,00 €  
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca 11%

## VINHO TINTO



0,75 Lt

## AÇORES SÃO MIGUEL

Quinta da Jardinete IGP Açores 2017 26,00 €  
Merlot, Aragonês 13%

Cerrado do Mar 2017 21,00 €  
Touriga Nacional, Periquita, Aragonês 13,5% 

## AÇORES PICO

Curral Atlantis Merlot Cabernet Sauvignon 2015 20,00 €  
Merlot, Cabernet Sauvignon 13%

Tinto Vulcânico 2018 Azores Wine Company 30,00 €  
Várias Europeias 12% 

Terras de Lava Merlot 2017 CVIP 21,00 €  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Saborinho 12,5% 

# KOI

RESTAURANT

## ALENTEJO

Esporão Reserva 2015 Herdade do Esporão 31,00 €  
Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet 14,5%

Conde d'Ervideira Vinho da Água 2014 38,00 €  
Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon 14%

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2013 32,00 €  
Syrah, Touriga Franca 13,5%

Monte da Peceguina 2017 Herdade da Malhadinha Nova 22,00 €  
Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional 14,5%

Herdade do Rocim Reserva 2016 25,00 €  
Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês 14%

Aldeias da Juromenha Touriga Nacional Reserva 2011 23,00 €  
Monocasta: Touriga Nacional 15%

Mouchão Tonel 3-4 1996 90,00 €  
Monocasta: Alicante Bouschet 13,5%

## PENÍNSULA DE SETÚBAL

Periquita Superyor 2008 José Maria da Fonseca 45,00 €  
Monocasta: Castelhão Francês Vinhas Velhas 13,5%

Cabernet Sauvignon Reserva 2015 Casa Ermelinda Freitas 24,00 €  
Monocasta: Cabernet Sauvignon 14,5%

Quinta da Bacalhôa 2013 35,00 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5%

## BAIRRADA

Luís Pato Vinhas Velhas 2011 32,00 €  
Monocasta: Baga 12,5%

## DOURO

Fraga da Galhofa Reserva 2015 19,00 €  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão 14%

Meandro do Vale Meão 2016 Quinta do Vale Meão 26,00 €  
Touriga Nacional, Tour. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão 14%

Quinta do Crasto 2016 24,50 €  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional 13%

Vini Kaskus18 2011 49,00 €  
Vinhas Velhas Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca 17%

Quinta do Ventozelo Syrah *Unoaked* 2017 25,00 €  
Monocasta: Syrah 14,5%





# KOI

RESTAURANT

Côto Grande Escolha 2000 70,00 €  
Touriga Nacional, Tinta Roriz 12,5%

Barca Velha 2000 Casa Ferreirinha 13,5% 380,00 €  
Declarado só em anos realmente excecionais

## ESPUMANTE -----



0,75 Lt

Champagne Dom Perignon Vintage 1995 Brut 220,00 €

Champagne Moet et Chandon Imperial Brut 76,00 €

Champagne Charles Gabriel Cuvee Prestige Brut 43,00 €

Colinas Blanc de Blancs Cuvée Brut Reserve 2012 45,00 €  
Chardonnay - Bairrada

Raposeira Velha Reserva 28,00 €  
Távora Varosa

Terras do Demo Rose Bruto 2014 22,00 €  
Távora Varosa

Lancers Bruto José Maria Da Fonseca 19,00 €

Para mais opções, por favor consulte a nossa Carta de Bar.  
Todos os Vinhos contêm Sulfitos. IVA incluído à taxa em vigor.  
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



[VOLTAR AO SITE](#)