

est. — COZINHA DE BRASEIRO — 2016

A Brasa

Comidas à estilo A BASA é uma fusão de cortes de carnes grelhadas a carvão à moda local e internacional, juntamente com uma seleção de pratos compostos com os melhores ingredientes.

TODAS AS IGUARIAS SÃO SERVIDAS COM VEGETAIS À NOSSA ASSINATURA.

BON APPETITE!

The BRASA inspired cuisine is a fusion of local and international styled charcoal grilled meat cuts along with a selection of dishes composed with the finest ingredients.

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH OUR SIGNATURE VEGETABLE DISH.

ENJOY!

SOPAS, ENTRADAS E SALADAS *SOUP, STARTERS AND SALADS*

Cocktail de camarão clássico, juliana de alface, camarões descascados e molho rose

*Classic prawn cocktail, shredded lettuce, shelled prawns,
tomato relish, Marie rose sauce*

MZN 550

Carpaccio de carne com salada, regado com creme da mostarda, servido com fatias de focaccia de queijo

*Carpaccio of grass fed tenderloin with a salad, mustard cream
dressing, cheese focaccia*

MZN 600

Mozarella à ponte nova, panada e servida com maionese ao sabor de pimento doce

Crumbed and deep fried mozzarella sticks, sweet chilli mayo

MZN 550

Fígados de frango à peri-peri cremoso, servido com focaccia de ervas

Creamy peri-peri chicken livers, herbed focaccia bread/garlic bread

MZN 500

Sopa de ervilhas, com crotons e ervas, miolos de feta e ramo de salsa

*Signature green pea soup, herbs, croutons, crumbed feta,
flat leaf parsley*

MZN 350

Lulas grelhadas, em alho e azeite servido com arroz aromatizado

*Grilled calamari, in garlic and olive oil
served with savoury rice*

MZN 500

Salada Caprese, tomate, mozzarella e pesto

Caprice salad, tomato, mozzarella, pesto

MZN 450

Salada Grega com tomate, pepino, pimentos, azeitonas, cebola, orégano, queijo feta e molho de salada grega

*Greek salad, tomato, cucumber, peppers, olives, onions, oregano,
feta cheese and Greek salad dressing*

MZN 400

Salada a moda caseira de Tete, selecção de alface e de verdes de jardim com molho de salada da casa

*Tete house salad, selection of lettuce and garden greens
with house dressing*

MZN 400

UMA GRELHA DE CARNE - ESPECIALIDADE DE BRASA *A BRASA SPECIALITY MEAT GRILLS*

**Saborear uma variedade de cortes maduros grelhados no
nosso grelhador à carvão servido com nossos vegetais**

**Tudo servido com uma guarnição de sua escolha:
arroz, batatas fritas ou purê de batata**

Um molho à sua escolha:

**Molho de Cogumelos cremoso, Chakalaka, molho de picanha
e vinho tinto, mostarda da cebola ou manteiga Maitre De Hotel**

*Sample a variety of mature choice cuts char grilled over our
charcoal grill served with our signature veg dish.*

*All served with a starch of your choice:
rice, French fries, mashed potato, baked potatoes*

A sauce of your choice:

*Creamy mushroom, Madagascar peppercorn sauce, Chakalaka,
red wine picanha sauce, onion mustard or Maitre De Hotel butter*

**Espetada, 250 gramas de carne da vaca em cubos, espetadas
com cebola e pimentão, grelhada ao seu gosto com alho e
manteiga de ervas**

*Espetada, 250 gram of cubed prime beef, skewered with onion
and bell peppers, char grilled to your liking with garlic and
herb butter*

MZN 1,600

**Costeleta, não se deveria esquecer, 450 gramas de carne com
osso, salgada e polvilhada com pimenta preta e regada com
azeite, grelhada ao seu gosto**

*T Bone, not to be forgotten, 450 gram of bone-in beef, salted and
sprinkled with olive oil and black pepper, grilled to your liking*

MZN 1,500

**Bife da vazia, em corte especial de 300 gramas temperado
e grelhado ao seu gosto**

*Striploin, 300 gram special cut center sirloin seasoned
and grilled to your liking*

MZN 1,100

**Bife Rib Eye, sem dúvida um dos cortes mais populares do
mundo. 350 gramas de bife do lombo. Uma obrigação pelos
amantes de carne... grelhado ao seu gosto**

*Rib Eye, arguably one of the most popular cuts in the world.
350 grams of rib eye steak. A must...*

MZN 1,050

**Picanha, a nossa especialidade... 280 gramas ligeiramente
temperada com sal grosso, cortada em fatias finas**

*Picanha, our speciality... 280 grams lightly seasoned with rock salt
and sliced thinly...*

MZN 1,600

ALTAMENTE RECOMENDADO
HIGHLY RECOMMENDED

**Filé Mignon, 250 gramas de bife grelhado ao seu gosto
servido com manteiga de alho e ervas**

*Mignon, 250 gram beef fillet grilled to your liking served
with garlic herb butter*

MZN 1,600

FRANGO, BOREGO E CARNE DE PORCO
CHICKEN, LAMB AND PORK DISHES

**Barriga Do Porco, cozinhada lentamente em molho
especial e depois grelhada na perfeição**

*Belly, slow roasted coated in a special basting sauce, flame
grilled cooked to perfection*

MZN 1,150

**Entrecosto, 450 gramas entrecosto de porco mergulhado
numa marinade especial durante 24 horas. Assado na
perfeição e regado com o nosso molho unico de cerveja**

*Pork Ribs, 450 grams of ribs that are marinated in our signature
marinade for 24hrs,cooked to perfection with our beer basting
sauce*

MZN 1,200

**Costeletas De Borrego saborosas, grelhadas ao seu gosto,
de preferência ainda cor-de-rosa no centro**

*Lamb Chops, succulent loin of lamb chops grilled to your taste,
preferably pink in the center*

MZN 1,300

**Frango, meio frango grelhado, acompanhado com nosso
piri piri famoso**

*Chicken, half chicken basted with peri-peri sauce, char grilled
and served with our famous peri-peri*

MZN 650

**Frango De Manteiga, peito de frango ao sabor de crème de
maneiga, servido com arroz aromático, pão naan e
condimentos**

*Butter Chicken, creamy spicy butter chicken breast served with
fragrant rice and oven bake naan bread and condiments*

MZN 750

MASSA PASTA

Lasagne caseira, terminada em nosso forno de pizza acompanhada com salada

*Homemade Lasagne, finished in our pizza oven, served with
side salad*

MZN 750

Melanzane Parmaziana, berinjelas em camadas, concasse de tomate e queijo mozzarella, assadas no nosso forno de pizza e servidas com uma salada

*Melanzane Parmigiana, layered aubergines, tomato concasse
and mozzarella cheese, baked in our Pisa oven and served
with a side salad*

MZN 650

Massa Penne, com frango, cogumelos, ervilhas, molho cremoso de vinho branco e acompanhada com salada

*Penne Pasta, with chicken, mushrooms, peas, and a creamy
white wine sauce and side salad*

MZN 750

Esparquete Bolonhesa, da maneira tradicional com queijo parmesão ralado e acompanhado com salada

*Spaghetti Bolognese, the traditional way with grated
parmesan and side salad*

MZN 750

PIZZAS

Frango De Manteiga, base do frango com tomate, frango de manteiga, queijo de mozzarella, ervas e temperos

Butter Chicken, chicken with tomato base, butter chicken, mozzarella cheese, herbs and spices

MZN 620

Tete Ferry com base de tomate, salame, chouriço, cebola assada e mozzarella

Tete Ferry with tomato base, salami, chorizo, roasted onion and mozzarella

MZN 650

Quatro Estações, com tomate, mozzarella, fiambre, azeitonas, beringelas, cogumelos e tempero de erva
Four Seasons with tomato, mozzarella, ham, olives, roasted brinjal, mushrooms, herb seasoning

MZN 650

Margarita com base de tomate e mozzarella

Margarita with tomato base mozzarella

MZN 520

Vegetariana, com base de tomate, mozzarella, beringelas, cogumelos e cebola torrada

Vegetarian with tomato base, mozzarella, roasted brinjal, mushrooms and roasted onions

MZN 560

Bolonhesa, com base de tomate caseiro, carne picada a bolognese e queijo mozzarella

Bolognese, with tomato base, homemade minced beef Bolognese and mozzarella

MZN 600

PEIXE E MARISCO **FISH AND SEAFOOD**

Peixe Com Batata Frita A Moda Clássica, favorito sul-africano, panado e frito, acompanhado com ervilhas gratinadas e batata frita

Classic fish and chips, a South African favourite, beer battered cold water fish, served with mushy peas

MZN 1,000

Camarão Tigre Grelhado - SQ, os gigantes dos camarões, regados com molho de manteiga e limão, peri-peri e arroz aromático

Grilled Giant Tiger Prawns - SQ, the giant of prawns, with a lemon butter, peri-peri sauce and fragrant rice

MZN SQ

Pende, nosso pescado de Cahora Bassa, em filetes, servido com molho de manteiga

Pende, our local filleted fish from Cahora Bassa served with a lemon butter sauce

MZN 950

Peixe Do Dia, muda diariamente consulte o seu empregado/a de mesa

Line Fish of the Day, changes daily ask your waitron

MZN 850

Misto De Marisco, composto por camarões, lulas, pende e salmão duo de molhos e arroz aromático

Seafood Platter, a platter of prawns, calamari, pende and salmon with a duo of sauces and fragrant rice

MZN 1,400

Salmão Grelhado, com um camarão, servido com arroz aromático e manteiga maitre De Hotel

Grilled Salmon, grilled salmon topped with a prawn and served with fragrant rice and maitre De hotel butter

MZN 1,200

SOBREMESAS *DESSERTS*

Bolo do dia
Cake of the day
MZN 250

Semifrio ao estilo de nova york, com sabor de baunilha e molho de amoras
New York style Cheesecake, baked vanilla cheesecake, topped with berry sauce
MZN 280

Mousse De Chocolate, rico em camadas de chocolate com compota de laranja
Chocolate Mousse, rich layered chocolate mousse with an orange compote
MZN 280

Criação De Chocolate, duo de sobremesas de chocolate sobre base de chifon
Chocolate Creation, a duo of chocolate desserts
MZN 280

Tarta De Limão, torta de limão caramelizada com gelado de baunilha
Lemon Tart, Caramelized lemon tart with vanilla ice cream
MZN 250

Pudim Malva, tradicional sul aficana
Malva pudding, a traditional South African dessert
MZN 250

Taça De Gelado, três bolas de gelado, regadas com molho de chocolate quente
Ice Cream Cup, ice cream cup three scoops with hot chocolate sauce
MZN 250

Salada De Frutas, frutas naturais com gelado de baunilha
Fresh Fruit Salad with vanilla ice cream
MZN 350

Puding Fla, com sabor de café ou Kahlua
Crepe Brulée coffee or Kahlua flavoured
MZN 350