



## A HISTÓRIA

### CAPA

**Bem-vindos à Bósnia:** Pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta*, *stelja* e “manteiga” do mar

### PREFÁCIOS

**Campos Elísios:** rabanete, manteiga de ovelha, compota de limão, jus de borrego, flores de rabanete e trevo

**Mr. Potato Head:** batata, alga frita, smântână e caviar

**Orient Express:** pickle de chalota, baba ganoush e papadum

**La Bohème:** tártaro de carabineiro, folha de shiso, queijo de ovelha e açafreão

**Charuto de Sarajevo:** espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” *duvan čvarci*

### INTRODUÇÃO

**Salada Mista:** anchovas, trufa preta e parmesão

### 1º CAPÍTULO

**Belly Dancer:** abóbora hokkaido, samos de bacalhau e alecrim

**Roda da Sorte:** encharéu fumado com molho de aneto e espuma de tangerina

**Magia Negra:** kohlrabi, chimichurri de agrião com puré de recado negro e abacate

### 2º CAPÍTULO

**White Flag:** choco, couve-flor e kimchi

**À Procura de Dory:** peixe-galo e açorda de amêijoas

**A Última Ceia:** cabeça de vaca, rábano, tutano e pão *somun*

### POSFÁCIO

**Foie pa' Tosse:** foie gras, reбуçado Dr. Bayard, gelatina de vinho colheita tardia “Mais Vale Tarde do Que Nunca”, iogurte e *ras el hanout*

### CONCLUSÃO

**Red Carpet:** *sorbet* de frutos vermelhos, ervas e flores

**A Fumo e Fogo:** linhaça, feno queimado e leite de amêndoa

**Pedra, Papel ou Tesoura:** alho fermentado, chocolate branco e maracujá

110 euros (bebidas não incluídas)

*Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época! (e não pedimos desculpa por isso 😊)*