

Portuguese Menu

For details of ingredients and allergens in all our dishes, please ask a member of the team.

Para os detalhes dos ingredientes e alergéneos de todos os pratos, por favor pergunte a um membro da equipa

Steamplicity Lunch & Supper Menu

Menu de Almoço e Jantar Cozido a Vapor

Starters

Entradas

Soup of the Day

Sopa do Dia

White or Brown Roll and spread on request

Pãezinhos de Trigo ou Integral e manteiga a pedido

Fruit Juice

Sumo de Fruta

Main Courses

Pratos Principais

NB – Fish dishes may contain small bones

NB – Os pratos de peixe podem conter espinhas pequenas

Steamed Salmon in Hollandaise Sauce with boiled potatoes and mixed green vegetables

Salmão Cozido a Vapor com Molho Holandês, batatas cozidas e mistura de legumes verdes

Fish and Chips with Peas

Peixe com Batatas fritas e Ervilhas

Fish Fingers and Chips with broccoli

Filetes de Peixe Panados com Batatas Fritas e brócolos

Steamed Fish Mornay— served with sweet potato mash

Peixe Cozido a Vapor em Molho Mornay - servido com puré de batata doce

Minced Beef and Onion Pie served with mashed potato and mushy peas

Tarte de Carne de Vaca Picada e Cebola servida com puré de batata e puré de ervilha

Cottage Pie served with carrots

Empadão de Carne servido com cenouras

Beef Casserole & Dumpling

Caçarola de Carne de Caca e “Dumpling” (bolo de massa cozida)

Savoury Minced Lamb served with Boiled Potatoes and Carrots

Borrego Picado servido com Batatas Cozidas e Cenoura

Minced Lamb Curry Minced lamb and potato in a mildly spiced curry sauce, served with steamed rice

Caril de Borrego Picado Borrego picado e batatas num molho de caril suave, servido com arroz cozido no vapor

Roast Chicken with Vegetable Medley and Roast Potatoes

Frango Assado, Caçarola de Legumes e Batatas Assadas

Chicken Tomato and Mascarpone Cheese Pasta

Massa de Frango, Tomate e Queijo Mascarpone

Chicken Goujons and Potato Wedges

Filetes de Frango Panados com Fatias de Batata

Chicken Tikka Masala and Rice

Frango Tikka Masala e Arroz

Sausage and Mash with gravy and peas

Salsichas e Puré com molho de carne e ervilhas

All Day Brunch - Cumberland sausage, Bacon mini Omelette, baked beans, Tomato and Hash Brown

Brunch servido todo o dia – Salsicha Cumberland, bacon, mini-omelete, feijão cozido, cogumelos e browns hash

Cheese and Tomato Pasta Optional side salad on request

Massa com molho de Tomate e Queijo, salada opcional a pedido

Mild Coconut and Lentil Curry (Vegan) with butternut squash, chickpeas and served with steamed yellow rice

Caril Suave de Lentilhas e Coco (Vegan) com abóbora, grão e servido com arroz amarelo cozido no vapor

Spring Vegetable Risotto with soya beans and garden peas

Risotto de Legumes de Primavera com grãos de soja e ervilhas

Vegetarian « meatballs » with roast potatoes, carrots and broccoli (vegan)

Almondegas Vegetarianas com batatas assadas, cenouras e brócolos

Plain Omelette, boiled potatoes and garden peas

Omelete Simples, Batatas cozidas e ervilhas

Macaroni Cheese Optional side salad on request

Macarrão com Queijo e salada opcional a pedido

Vegetarian Bean Chilli

Prato Vegetariano de Feijão com Chili

Cheese and Tomato Omelette with chips and baked beans

Omelete de Queijo e Tomate com batatas fritas e feijão em molho de tomate

Small, Simple and Light Selection

Seleccção de Refeição Simples e Ligeira

These dietary meals that are served without vegetables offer a plainer, smaller and lighter meal option

Estas refeições dietéticas especiais que são servidas sem legumes oferecem uma refeição mais simples e ligeira

Small meal Beef Casserole and a Dumpling

Refeição pequena - Caçarola de Bife e “dumpling” (bolo de massa cozida)

Small meal Cauliflower and Broccoli Cheese

Pequena refeição de couve-flor, brócolos e queijo (“Cauliflower and Broccoli Cheese”)

Small meal Pasta Bolognese

Pequena refeição de massa à Bolonhesa

‘Meal Soups’ – served with a bread roll for a lighter alternative to a main meal

“Refeição de Sopas” – servida com um pãozinho, uma alternativa mais leve a uma refeição principal

Cream of Tomato Soup

Sopa de Creme de Tomate

Cream of Chicken Soup

Creme de Sopa de Frango

Jacket Potato with choice of fillings:

“Jacket Potato” (batata assada) com várias opções de recheio

Cheddar Cheese

Queijo Cheddar

Plain Tuna or

Atum Simples ou

Tuna Mayonnaise

Atum com Maionese

Baked Beans

Feijão cozido com molho de tomate

Salads and Sandwiches

Saladas e Sandes

Chicken Salad

Salada de Frango

Greek Salad

Salada Grega

Tuna Salad

Salada de Atum

Cheddar Cheese Salad

Salada de Queijo Cheddar

Egg Salad

Salada de Ovo

Tuna Mayonnaise Sandwich

Sandes de Atum e Maionese

Ham Cheddar and Pickle Sandwich

Sandes de Friambre, Queijo “Cheddar” e Pickles

Egg Mayonnaise and Cress Sandwich on Wholemeal Bread

Sandes de Ovo, Agrião e Maionese

Plain Cheese Sandwich

Sandes de Queijo Simples

Plain Ham Sandwich

Sandes de Friambre Simples

Houmous and Carrot Salad Wrap (vegan)

Enrolado (“Wrap”) de Salada de Houmous (puré de grão com especiarias) e Cenoura (vegan)

Chicken and Lettuce Sandwich with Mayonnaise

Sandes de Frango e Alface com Maionese

Desserts - hot desserts served with custard

Sobremesas - sobremesas quentes servidos com creme

Chocolate Sponge

Bolo de Chocolate

Steamed Raspberry Jam Sponge

Bolo de doce de framboesa (cozido a vapor) servido com

Apple Crumble

Tarte de Maçã servida com

Sticky Toffee and Date Pudding

Pudim de Caramelo Cremoso e Tâmaras

Apple and Raisin Sponge –

Bolo de Maçã e Passas

Rhubarb and Apple Crumble

Tarte de Ruibarbo e Maçã servida com

Fresh fruit – apple, banana or orange

Fruta Fresca – maçã, banana ou laranja

Tinned fruit – peach slices, pears or fruit cocktail

Conserva de fruta – pedaços de pêsego, pêras ou cocktail de fruta

Ambrosia Rice Pudding hot or cold

Ambrósia servida fria ou quente

Low Fat Ambrosia Rice Pudding hot or cold

Ambrósia (Magra) servida fria ou quente

Traditional English Trifle

Trifle Inglesa Tradicional

Jelly or Sugar Free Jelly

Gelatina ou Gelatina sem Açúcar

Fruit Yoghurt or Diet Fruit Yoghurt

logurte de Frutas ou logurte de Frutas Magro

Ambrosia Chocolate Custard Pot

Taça de Creme de Leite e Chocolate Ambrosia

Ambrosia Vanilla Custard Pot

Taça de Creme de Leite de Baunilha Ambrosia

Cheese and Biscuits

Queijo e Bolachas

Ice Cream (where available)

Gelado (quando disponível)

Although dishes do not contain nuts in the ingredients, we cannot guarantee that traces of nuts may not be present. Please ask for our “Allergy Menu” or alert your nurse if you have a nut or other severe food allergy.

Embora os pratos não contenham frutos de casca rija nos seus ingredientes, não podemos garantir que não existam vestígios de frutos de casca rija. Por favor, peça o nosso “Menu para Pessoas Alérgicas” ou alerte a(o) enfermeira(o) se for alérgico(a) a frutos de casca rija ou sofrer de outras alergias alimentares graves.

If you are having difficulty finding food you can eat or if you have a food allergy or a special dietary requirement, please ask a member of the catering team about dietetic suitability

Se tiver dificuldades em encontrar alimentos que pode consumir, se sofrer de uma alergia alimentar ou se tiver uma necessidade dietética especial, por favor pergunte a um membro da equipa de catering sobre a adequação dietética.