



VILANCULOS

BEACH LODGE

Bem-Vindos | Welcome



TIPS

Vilanculos Beach Lodge is a family and as such tips are shared amongst all our family members this includes the unsung heroes- our gardeners, our maintenance team, our housekeeping team and our kitchen team- for this reason we encourage that all in-house guests tip at the end of their stay, tips are then accumulated and shared with everyone.

For our restaurant guests please note that all tips on credit card are added to our "family tipping jar" and are also evenly distributed.

Your tips go a very long way in assisting not only our little family but theirs too.

Thank you
Obrigada
Ni Bonguile
Khanimambo

GORJETAS

Vilanculos Beach Lodge é uma família, e gorjetas são compartilhadas entre todos os membros da nossa família, isso inclui os heróis desconhecidos - nossos jardineiros, nossa equipe de manutenção, nossa equipe de limpeza e nossa equipe de cozinha - por esse motivo, incentivamos todos os hóspedes da casa deixar as gorjetas no final da estadia, as gorjetas são acumuladas e compartilhadas com todos.

Para nossos clientes do restaurante, todas as gorjetas no cartão de crédito são adicionadas ao nosso "pote de gorjetas da família" e também são distribuídas uniformemente.

Suas gorjetas ajudam muito não apenas nossa pequena família, mas a deles também.

*Khanimambo
Obrigada
Ni Bonguile
Thank you*

PAYMENT

Minimum Card swipe value 300MZN.

Payment method options as per Mozambican banking regulations.

Banks are unfortunately not accepting the following Euro and Dollar notes-1,2,5,10 and all Dollar notes must be post 2006.

PAGAMENTO

Valor mínimo a raspar são 300MZN.

Opções de método de pagamento de acordo com os regulamentos bancários de Moçambique.

Infelizmente, os bancos não estão aceitando as seguintes notas de Euro e Dollar-1,2,5,10 e todas as notas de dólar devem ser posteriores a 2006.



Vegan, Lactose & Gluten Free
Vegano, sem lactose e sem glúten

BREAKFAST

Crispy Rice Cakes with Smashed Avocado and Salsa	350 ^{MTS}
Tofu Scrambled with Potatoes, Tomatoes, Fresh Herbs and Mushrooms	550 ^{MTS}
Vegan Eggs Benedict <i>Tofu, Rocket, Tomato, Vegan Hollandaise, Fresh Avocado</i>	600 ^{MTS}

STARTERS

Crunchy Chickpea Salad <i>Chickpeas, Cherry Tomatoes, Cucumber, Onions, Parsley, Mint and Dijon Mustard Dressing</i>	750 ^{MTS}
"Buffalo" Cauliflower with Ranch Dressing	450 ^{MTS}
Vegan Caprese Salad <i>Grilled Tofu, Marinated Tomatoes, Broccoli Pesto, Balsamic, Olives</i>	550 ^{MTS}

MAINS

Vegetable Curry served in a Popadum with Jasmine Rice and Sambals	650 ^{MTS}
Vegan Risotto with Peas and Asparagus	650 ^{MTS}
Broccoli Pesto and Cherry Tomato Pasta	900 ^{MTS}
Vegan Burger - Soya Patty <i>Tzatziki, Onion, Lettuce, Tomato, Vegan Cheese</i>	900 ^{MTS}

DESSERTS

Vegan Cheesecake choose between Salted Caramel, Blueberry, Chocolate and Creamy Lemon	650 ^{MTS}
---	--------------------

CAFÉ DA MANHA

Bolos de arroz crocantes com abacate e salsa	350 ^{MTS}
Tofu mexido com batatas, tomate, ervas frescas e cogumelos	550 ^{MTS}
Ovos Vegan Benedict <i>Tofu, Rucula, Tomate, Molho Holandês Vegan, Abacate Fresco</i>	600 ^{MTS}

ENTRADAS

Salada Crocante de Grão-de-Bico <i>Grão-de-bico, Tomate-cereja, Pepino, Cebola, Salsa, Hortelã e Molho de Mostarda Dijon</i>	750 ^{MTS}
Couve-flor "Buffalo" com molho estilo rancho	450 ^{MTS}
Salada Caprese Vegano <i>Tofu Grelhado, Tomate Marinado, Pesto de Brócolis, Balsâmico, Azeitonas</i>	550 ^{MTS}

PRATO PRINCIPALE

Caril de Legumes servido em Popadum com Arroz de Jasmim e Sambals	650 ^{MTS}
Risoto vegano com ervilhas e aspargos	650 ^{MTS}
Pesto de brócolis e macarrão com tomate cereja	900 ^{MTS}
Hamburguer Vegano - Patty de Soya <i>Tzatziki, Cebola, Lettuce, Tomate, Queijo Vegan</i>	900 ^{MTS}

SOBREMESAS

Cheesecake Vegan Escolha Entre Caramelo Salgado, Mirtilo, Chocolate ou Limão	650 ^{MTS}
--	--------------------



BREAKFAST

Something light and fresh

Fresh fruit platter	300 ^{MTS}
Muesli, fruit and greek yoghurt	450 ^{MTS}
Smoothie with seasonal berries and Chia seeds	500 ^{MTS}

Breakfast Baked or toasted

Toasted banana bread served with whipped cream and a caramel sauce	580 ^{MTS}
Fresh pancakes with chocolate or caramel sauce	250 ^{MTS}
Traditional eggs benedict with bacon	550 ^{MTS}
Eggs benedict florentine	500 ^{MTS}
Homemade Belgian waffles served with Nutella sauce and whipped cream	450 ^{MTS}

OR

Warm breakfast

Cinnamon french toast with bacon and maple syrup	550 ^{MTS}
Full english breakfast <i>(eggs, bacon, onions, tomatoes, baked beans)</i>	700 ^{MTS}
Free range 3 egg omelette served with toast	400 ^{MTS}
Add grated cheddar or mozzarella cheese Add mushrooms or tomatoes or onions	80 ^{MTS}
Add add ham or bacon	90 ^{MTS}
Mozambican spicy bun-spicy eggs and grilled chorizo	500 ^{MTS}
VBL Frittata- 3 Egg frittata with feta, caramelized onions, roasted tomatoes and fresh basil from the garden	400 ^{MTS}



CAFÉ DA MANHA

Algo leve e fresco

Prato de frutas frescas	300 ^{MTS}
Muesli, frutas e iogurte grego	450 ^{MTS}
Smoothie a base de frutos silvestres e sementes chia	500 ^{MTS}

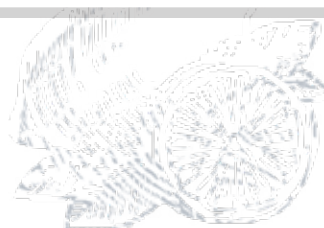
Confeitaria e torradas

Pão de banana torrado com chantilly e molho de caramelo	580 ^{MTS}
Panquecas frescas com molho de chocolate ou caramelo	250 ^{MTS}
Ovos Benedict tradicionais com bacon	550 ^{MTS}
Ovos beneditinos florentinos	500 ^{MTS}
Waffles Belgas caseiros servidos com Molho de Nutella e Chantilly	450 ^{MTS}

OU

Café da manha quente

Rabanadas de pão servidas com bacon e xarope de bordo	550 ^{MTS}
Café da manha Inglês completo <i>(ovos, bacon, cebola, tomate, feijão cozido)</i>	700 ^{MTS}
Omelete de 3 ovos servida com torrada	400 ^{MTS}
Adicione queijo cheddar ou mozzarella Adicione cogumelos ou tomate ou cebola	80 ^{MTS}
Adicione fiambre ou bacon	90 ^{MTS}
Pãozinho Moçambicano – picante! Ovos mexidos com chouriço assado	500 ^{MTS}
VBL Frittata- Frittata de 3 ovos com queijo feta, cebola caramelizada, tomate assado e manjeriço fresco do nosso jardim	400 ^{MTS}



HOT DRINKS

***There is no life without water.
Because water is needed
to make coffee***

Americano	140 ^{MTS}
Americano with milk	160 ^{MTS}
Single Espresso	140 ^{MTS}
Double Espresso	175 ^{MTS}
Single Garoto <i>Single espresso with a dollop of milk</i>	120 ^{MTS}
Double Garoto <i>Double espresso with a dollop of milk</i>	140 ^{MTS}
Cappuccino	180 ^{MTS}
Latte	200 ^{MTS}
Hot chocolate	180 ^{MTS}
Glass of milk	150 ^{MTS}
Black tea - Five Roses	100 ^{MTS}
Rooibos tea	100 ^{MTS}
Speciality tea <i>Please enquire regarding available flavours.</i>	110 ^{MTS}

BEBIDAS QUENTES

***Não há vida sem água. Porque a
água é necessária
para fazer café***

Americano	140 ^{MTS}
Americano com leite	160 ^{MTS}
Espresso – single	140 ^{MTS}
Espresso duplo	175 ^{MTS}
Garoto – single <i>Espresso single com um dollop de leite espumado</i>	120 ^{MTS}
Garoto duplo <i>Espresso duplo com um dollop de leite espumado</i>	140 ^{MTS}
Cappuccino	180 ^{MTS}
Galão	200 ^{MTS}
Chocolate quente	180 ^{MTS}
Copo de leite	150 ^{MTS}
Chá preto - Five Roses	100 ^{MTS}
Chá Rooibos	100 ^{MTS}
Chá aromatizado <i>Por favor, pergunte sobre os sabores disponíveis</i>	110 ^{MTS}





STARTERS & SNACK PLATTERS

Count the memories not the calories

Starters

Prawn & haloumi with mango salsa 600^{MTS}

Crumbed Prawns 650^{MTS}
Served with spicy Asian slaw and Gochujang Aioli

Chicken livers 600^{MTS}
A Beach Lodge speciality prepared in a white wine reduction with cream, chili, parsley, tomato, onion and garlic and served on toasted garlic bread

Prawn Tempura 650^{MTS}
Served with cucumber and pineapple salsa and tomato fondue sauce

Tapas

Dip platter 450^{MTS}
Guacamole, hummus & olive tapenade served with toasted garlic bread

Seafood tapas 650^{MTS}
Local fish taco, crab cake, tempura prawn, guacamole and spicy tomato salsa

Portuguese platter 650^{MTS}
Presunto, chorizo, sao jorge cheese, salami, olives, pepperoni, marinated tomatoes, fresh bread

ENTRADAS E TAPAS

Conte as memórias, não as calorias

Entradas

Camarão e haloumi servido com molho de manga 600^{MTS}

Camarões Panados 650^{MTS}
Servidos com salada Asiática picante e aioli de Gochujang

Fígados de Frango 600^{MTS}
Uma especialidade do Beach Lodge, preparados com redução de vinho branco, natas, picante, salsa, tomate, cebola e alho, servidos sobre pão de alho torrado

Tempura de Camarão 650^{MTS}
Servida com salsa de pepino e ananás e molho de fondue de tomate

Tapas

Dip platter 450^{MTS}
Guacamole, húmus e tapenade de azeitona servidos com pão de alho torrado

Tapas de frutos do mar 650^{MTS}
Taco de peixe local, bolinho de caranguejo, tempura de camarão, guacamole e molho de tomate picante

Travessa Portuguesa 650^{MTS}
Presunto, chorizo, sao jorge cheese, salami, azeitonas, pepperoni, tomate marinado, pão fresco





SOUP & SNACKS

Cooking with love provides food for the soul

Soup

Caldo Verde 300^{MTS}
A typical Portuguese soup made with spinach served with chorizo

Chicken Soup 300^{MTS}

Vegetable Soup 280^{MTS}

Snacks

Rissoles 200^{MTS}
Traditional Fried Portuguese Dumpling, served with our peri peri sauce. Choose between beef, chicken, prawn

Chicken samosa 300^{MTS}
Served with green chutney and mint raita

Potato, cheese and corn samosa 300^{MTS}
Served with green chutney and mint raita

Vegetable Spring Rolls with Dipping Sauce 280^{MTS}

Beef Spring Rolls with Sweet and Sour Sauce 400^{MTS}

Grilled ½ or whole chorizo with fresh bread 300^{MTS} / 600^{MTS}

Garlic bread 200^{MTS}

SOPAS E PETISCOS

Cozinhar com amor fornece alimento para a alma

Sopa

Caldo Verde 300^{MTS}
Sopa de espinafre servido com fatias de chouriço

Canja de Galinha 300^{MTS}

Sopa de Legumes 280^{MTS}

Petisco

Rissoles 200^{MTS}
Bolinho Tradicional Português, servido com o nosso molho de peri peri. Escolha entre carne, frango, camarão

Chamuça de frango 300^{MTS}
Servida com chutney verde e raita de hortelã

Chamuça de Batata, Queijo e Milho 300^{MTS}
Servida com chutney verde e raita de hortelã

Rolos de Primavera a base de Legumes com Molho Acompanhante 280^{MTS}

Spring Rolls de Carne com Molho Agridoce 400^{MTS}

Chouriço grelhado, ½ ou inteiro com pão fresco 300^{MTS} / 600^{MTS}

Pao de alho 200^{MTS}



SALADS

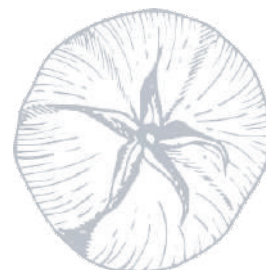
Count the memories not the calories

Sesame beef garden salad	1000 ^{MTS}
Polvo Salad <i>Polvo salad with potato, tomatoes, onion, parsley, fresh lemon.</i>	900 ^{MTS}
Cajun chicken salad <i>Cajun spiced grilled chicken breast, cherry tomatoes, onion, black olives, cucumber, feta cheese, blackened corn salsa and spicy cajun yoghurt sauce</i>	700 ^{MTS}
Prawn & papaya salad with avocado	700 ^{MTS}
Tuna nicoise salad with crumbed feta <i>(Please allow 30 minutes for preparation)</i>	650 ^{MTS}
Portuguese salad <i>Lettuce, cucumber, tomato, olives, onions, green pepper</i>	300 ^{MTS}
Greek salad <i>Lettuce, tomato, olives, onions, feta cheese</i>	300 ^{MTS}

SALADAS

Conte as memórias, não as calorias

Salada de bife com Molho a base de Sésamo	1000 ^{MTS}
Salada de Polvo <i>Salada de polvo servido com batata, tomate, cebola, salsa e limão fresco.</i>	900 ^{MTS}
Salada de frango Cajun <i>Peito de frango grelhado com especiarias Cajun, tomate-cereja, cebola, azeitonas pretas, pepino, queijo feta, salsa de milho tostado e molho picante de iogurte Cajun</i>	700 ^{MTS}
Salada de camarão e papaia com abacate	700 ^{MTS}
Salada nicoise de atum com queijo feta esfarelado <i>(Por favor, aguarde 30 minutos para a preparação)</i>	650 ^{MTS}
Salada portuguesa <i>Alface, pepino, tomate, azeitonas, cebola, pimenta verde</i>	300 ^{MTS}
Salada grega <i>Alface, tomate, azeitonas, cebola queijo feta</i>	300 ^{MTS}





FISH & SEAFOOD

Laughter is brightest where food is best

Whole grilled fish for 1 or 2 People
(marinated with onions, garlic, peppers and lemon. Please allow 45 minutes preparation) 1000^{MTS}
1700^{MTS}

Parmesan crusted fish fillet
Fish fillet of the day, lightly pan fried in olive oil and finished in the oven with a parmesan bread crumb and parsley crust 1200^{MTS}

Grilled local fish fillet 1000^{MTS}

Grilled local fish fillet with pineapple salsa and lemon aioli 1200^{MTS}

Grilled or fried prawns 800g
Prawns marinated in garlic, parsley and lemon. Fried in butter or grilled on the fire 2800^{MTS}

Home smoked fish burger
Smoked fish patty in a homemade bun served with tartare sauce 750^{MTS}

Grilled calamari
Fresh calamari when in season, served with chips, rice or salad 1300^{MTS}

Beer battered calamari with tartare sauce 900^{MTS}

Seafood platter for two
Grilled ½ lobster tail, grilled fish fillet, grilled prawns and crabs served with chips, rice and salad (please allow us 45 minutes for preparation) 6800^{MTS}

Seafood platter for four
Grilled ½ lobster tail, grilled calamari, beer battered calamari, grilled prawns and crabs served with chips, rice and salad (please allow us 45 minutes for preparation) 8000^{MTS}

Grilled lobster
Lobster grilled to perfection in a traditional buttered garlic sauce. Served with chips, rice and salad. (Please allow 45 minutes for preparation) 3200^{MTS}

Indian spiced prawn curry served with jasmine rice, roti and sambals 1300^{MTS}

Indian spiced crab curry served with jasmine rice, roti and sambals 1000^{MTS}

PEIXES E FRUTOS DO MAR

O riso é mais brilhante onde a comida é melhor

Peixe Inteiro Grelhado para 1 ou 2 Pessoas
(marinado com cebola, alho, pimenta e limão. Permita-nos 45 minutos para a preparação) 1000^{MTS}
1700^{MTS}

Filé de parmesão
Filé de peixe do dia frito ligeiramente na panela com azeite e terminado no forno com migalha de pão, parmesão e crosta de salsa fresca 1200^{MTS}

Filé de Peixe grelhado 1000^{MTS}

Filé de peixe grelhado com Molho de Pimenta, Ananas e Aioli de Limão 1200^{MTS}

Camarão grelhado ou frito 800g
Camarões marinados com alho, salsa e limão. Frito em manteiga ou grelhado na brasa 2800^{MTS}

Hambúrguer de peixe defumado
Filé de peixe defumado servido em pão caseiro e com molho tártaro 750^{MTS}

Lula grelhada
Lulas frescas, quando na época servido com batata frita, arroz ou salada 1300^{MTS}

Empanada de lula com molho Tartare 900^{MTS}

Frutos do mar para Dois
½ de lagosta grelhada, filete de peixe grelhado, camarões e caranguejos grelhados, servidos com batatas fritas, arroz e salada. (por favor, permita-nos 45 minutos para a preparação) 6800^{MTS}

Frutos do mar para Quatro
½ lagosta grelhada, lulas grelhadas, lulas panadas com cerveja, camarões e caranguejos grelhados, servidos com batatas fritas, arroz e salada. (por favor, permita-nos 45 minutos para a preparação) 8000^{MTS}

Lagosta grelhada
Lagosta grelhada a perfeição com molho tradicional de alho com manteiga. Servidos com batatas fritas, arroz e salada. (Por favor, aguarde 45 minutos para a preparação) 3200^{MTS}

Caril de Camarão com Especiarias Indianas servido com Arroz de Jasmim, Roti e Sambals 1300^{MTS}

Caril de Caranguejo com Especiarias Indianas servido com Arroz de Jasmim, Roti e Sambals 1000^{MTS}



MEAT & CHICKEN

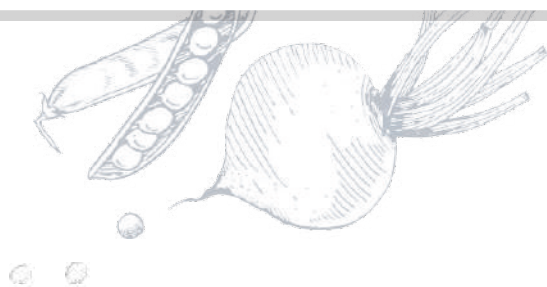
The only time to eat diet food is while you're waiting for the steak to cook

Mozambican style chicken <i>½ chicken flame grilled with or without peri peri served with twice cooked potato wedges and salad (please allow us 45 minutes for preparation)</i>	750 ^{MTS}
Chicken curry served in a popadum with jasmine rice and sambals	750 ^{MTS}
Chicken schnitzel <i>Crumbed chicken breast marinated with Dijon mustard, parsley and tarragon and shallow fried until golden</i>	750 ^{MTS}
Peri peri chicken kebabs	850 ^{MTS}
Beef burger	800 ^{MTS}
Prego roll <i>The Portuguese Hamburger! A Minute Steak cooked in our Prego Sauce. Served with Fries</i>	750 ^{MTS}
Beef Chimichurri <i>Grilled Sirloin served with roasted new potatoes and a herb salad topped with chimichurri sauce</i>	1500 ^{MTS}
Prego on a plate <i>250g Steak prepared in our olive oil, garlic, paprika and bay leaf sauce and topped with fried egg</i>	1500 ^{MTS}
Flame grilled sirloin <i>Served with Crispy Mushroom Arancini, Carrot Puree and Finished with a Creamy Garlic Sauce</i>	1550 ^{MTS}
Spicy beef trinchado served with casava puree	650 ^{MTS}
Harissa lamb chops <i>Served with smokey baba ganoush and tabouleh Salad</i>	1500 ^{MTS}

CARNE E FRANGO

O único momento para comer alimentos dietéticos é enquanto você espera o bife cozinhar

Frango estilo Moçambicana <i>½ frango grelhado com ou sem peri-peri, servido com batatas rústicas (duas vezes cozidas) e salada. (por favor, permita-nos 45 minutos para a preparação)</i>	750 ^{MTS}
Caril de Frango servido em Popadum com Arroz de Jasmim e Sambals	750 ^{MTS}
Panado de galinha <i>Peito de frango panado, marinado com mostarda Dijon, salsa e estragão, frito levemente até dourar</i>	750 ^{MTS}
Espetadas de frango peri peri	850 ^{MTS}
Hambúrguere de Bife	800 ^{MTS}
Prego no Pão <i>O hambúrguer Português! Um bife minuto cozido no nosso Molho de prego. Servido com Batatas fritas</i>	750 ^{MTS}
Bife com chimichurri <i>Entrecôte grelhado servido com batatinhas assadas e salada de ervas, coberto com molho chimichurri.</i>	1500 ^{MTS}
Prego no prato <i>250g de bife preparado no nosso molho de azeite, alho, páprica e louro e coberto com ovo frito</i>	1500 ^{MTS}
Bife grelhado à chama <i>Servido com arancini de cogumelo crocante, purê de cenoura e finalizado com Molho cremoso de alho</i>	1550 ^{MTS}
Trinchado de carne servido com purê de casava	650 ^{MTS}
Costeletas de Cordeiro Grelhadas com Molho Harissa <i>Servido com smokey baba ganoush e salada de tabouleh</i>	1500 ^{MTS}



PIZZA & PASTA

If you combine wine and dinner, the new word is Winner

Margarita Pizza <i>Home-made tomato base with mozzarella cheese</i>	650 ^{MTS}
Portuguese Pizza <i>Home-made tomato base, chorizo, olives and mozzarella cheese</i>	750 ^{MTS}
Pepperoni Pizza <i>Home-made tomato base, pepperoni and mozzarella cheese</i>	750 ^{MTS}
Vegetarian Pizza <i>Home-made tomato base, mushrooms, peppers, onion, black olives and mozzarella cheese</i>	700 ^{MTS}
Seafood Pizza <i>Home-made tomato base calamari rings, shrimps, mussels, crab meat, feta, parmesan, roasted red peppers, mozzarella cheese</i>	950 ^{MTS}
Chicken Pizza <i>Home-made tomato base, chipotle marinated chicken, roasted red pepper, mushrooms, haloumi, mozzarella cheese</i>	750 ^{MTS}
Parma ham pizza <i>Home-made tomato base, parma ham, smoked mozzarella, fresh cherry tomatoes, rocket</i>	1000 ^{MTS}
Mexican Pizza <i>Home-made tomato base, Taco-seasoned beef, jalapeños, corn, cheddar, mozzarella and salsa drizzle</i>	850 ^{MTS}
Spaghetti bolognese	800 ^{MTS}
Creamy lobster spaghetti	1500 ^{MTS}
Spicy prawn pasta	850 ^{MTS}
Local crab penne pasta	550 ^{MTS}

KIDDIES MENU

Spaghetti bolognese	550 ^{MTS}
VBL chicken nuggets served with chips	600 ^{MTS}
Tempura fish fingers served with jasmine rice and tartare sauce	650 ^{MTS}
Home-made waffles with chocolate sauce and vanilla ice cream	450 ^{MTS}

PIZZAS & MASSA

Se você combinar vinho e jantar, a nova palavra é Vencedor

Pizza Margarita <i>Base de tomate caseiro e queijo mozzarella</i>	650 ^{MTS}
Pizza Portuguesa <i>Base de tomate caseiro, chouriço, azeitonas e queijo mozzarella</i>	750 ^{MTS}
Pizza Pepperoni <i>Base de tomate caseiro, calabresa e queijo mozzarella</i>	750 ^{MTS}
Pizza Vegetariana <i>Base de tomate caseira, cogumelos, pimentos, cebola, azeitonas pretas e queijo mozzarella</i>	700 ^{MTS}
Pizza de Marisco <i>Base de tomate caseira, argolas de lula, camarões, mexilhões, carne de caranguejo, queijo feta, parmesão, pimentos vermelhos assados e queijo mozzarella</i>	950 ^{MTS}
Pizza de Frango <i>Base de tomate caseira, frango marinado em chipotle, pimento vermelho assado, cogumelos, queijo halloumi e queijo mozzarella</i>	750 ^{MTS}
Pizza de Presunto Parma <i>Base de tomate caseiro, presunto de parma, mussarela defumada, tomate cereja fresco, rúcula</i>	1000 ^{MTS}
Pizza Mexicana <i>Carne de bife temperada ao estilo taco, jalapeños, queijo cheddar e fio de molho salsa</i>	850 ^{MTS}
Espaguete a bolonhesa	800 ^{MTS}
Espaguete cremosa de lagosta	1500 ^{MTS}
Pasta de camarão picante	850 ^{MTS}
Penne de caranguejo	550 ^{MTS}





DESSERTS

Always save room for Dessert

Crispy fried banana with caramel sauce and homemade vanilla ice cream	550 ^{MTS}
Homemade mini coconut cake	450 ^{MTS}
Pasteis de nata	250 ^{MTS}
Dark chocolate brownie served with homemade vanilla ice cream	350 ^{MTS}
Crepe suzette	350 ^{MTS}
Homemade vanilla ice cream and chocolate sauce	300 ^{MTS}
Apple crumble springrolls served with vanilla custard, vanilla ice cream, caramel sauce	600 ^{MTS}
Vanilla panacotta with berry coulis	500 ^{MTS}
Caramelized pineapple, coconut ice cream, rum syrup	550 ^{MTS}
Vanilla ice cream with olive oil and fleur de sal	400 ^{MTS}

SOBREMESAS

Sempre reserve espaço para a Sobremesa

Banana frita com molho de caramelo e sorvete de Baunilha caseiro	550 ^{MTS}
Bolo de coco caseiro	450 ^{MTS}
Pasteis de nata	250 ^{MTS}
Brownie de chocolate escuro servido com sorvete caseiro de baunilha	350 ^{MTS}
Crêpe suzette	350 ^{MTS}
Sorvete caseiro de baunilha e molho de Chocolate	300 ^{MTS}
Springroll de Crumble de Maçã servidas com Creme de Baunilha, Gelado de Baunilha e Molho de Caramelo	600 ^{MTS}
Panna Cotta de Baunilha com Coulis de Frutos Vermelhos	500 ^{MTS}
Ananas caramelizado, sorvete de coco, calda de rum	550 ^{MTS}
Sorvete de baunilha com azeite de oliva e flor de sal	400 ^{MTS}





VILANCULOS

BEACH LODGE

Drinks Menu • *Menu de Bebidas*

COLD BEVERAGES

Appletiser	250 ^{MTS}
Soft drinks:	
Coke	150 ^{MTS}
Coke Zero	200 ^{MTS}
Cream Soda, Dry Lemon, Gingerale, Fanta Orange, Soda water, Sparletta, Sprite.	150 ^{MTS}
Red Bull	250 ^{MTS}
Tomato Cocktail	250 ^{MTS}
Ice tea	200 ^{MTS}
Fresh orange juice <i>Sumo de laranja natural</i>	300 ^{MTS}
Fresh pineapple juice <i>Sumo de ananas natural</i>	300 ^{MTS}
Bottled Juice by the glass <i>Sumo de garaffa ao copo</i>	150 ^{MTS}
Kola tonic Lime cordial Passion Fruit cordial	80 ^{MTS}
Tonic water	150 ^{MTS}
Water 500ml <i>Agua 500ml</i>	60 ^{MTS}
Water 1.5lt <i>Agua 1.5lt</i>	100 ^{MTS}
Sparkling Water	300 ^{MTS}
Vanilla Milkshake	250 ^{MTS}

BEERS & CIDERS

Hunters Dry	250 ^{MTS}
Hunters Gold	220 ^{MTS}
Savanna Dry/ Savanna Lemon	250 ^{MTS}
2M	180 ^{MTS}
Manica	180 ^{MTS}
Castle Lite	180 ^{MTS}
Heineken	200 ^{MTS}
Txilar	150 ^{MTS}
Corona	300 ^{MTS}
Brutal Fruit	250 ^{MTS}

RUM

Bacardi Gold	140 ^{MTS}
Bacardi White	170 ^{MTS}
Capt. Morgan Rum	130 ^{MTS}
Capt. Morgan Gold	120 ^{MTS}
Tipo Tinto	90 ^{MTS}

WHISKEY

Bells	170 ^{MTS}
Chivas	275 ^{MTS}
Glenfiddich	400 ^{MTS}
J & B	160 ^{MTS}
Jack Daniels	225 ^{MTS}
Jameson	225 ^{MTS}
Johnny Walker Red	190 ^{MTS}
Johnny Walker Black	275 ^{MTS}
Johnny Walker Blue	1700 ^{MTS}
Hennessy	340 ^{MTS}

VODKA

Absolut Vodka	190 ^{MTS}
Sky Vodka	170 ^{MTS}
Smirnoff	150 ^{MTS}

GIN

Gordons	110 ^{MTS}
Bombay Sapphire	225 ^{MTS}
Hendricks	300 ^{MTS}
Tanqueray	200 ^{MTS}
Inverroche	300 ^{MTS}

BRANDY

1920	220 ^{MTS}
Klipdrift	140 ^{MTS}
Richelieu	130 ^{MTS}



SPIRITS & LIQUERS

Amarula	180 ^{MTS}
Amaretto	450 ^{MTS}
Campari	190 ^{MTS}
Frangelico	170 ^{MTS}
Mainstay Cane	100 ^{MTS}
Malibu	170 ^{MTS}
Pimms	140 ^{MTS}
Southern Comfort	140 ^{MTS}
Sao Domingos	130 ^{MTS}

WHITE WINE

Two Oceans Sauvignon Blanc	
<i>Glass</i>	300 ^{MTS}
<i>Bottle</i>	1200 ^{MTS}
Paul Cluver Sauvignon Blanc	1800 ^{MTS}
Haute Cabriere Chardonnay	1700 ^{MTS}
Diemersdal Chardonnay Reserve	1500 ^{MTS}
Spier Sauv Blanc	1500 ^{MTS}
Villiera Chenin Blanc	1600 ^{MTS}

GREEN WINE

Casal Garcia	1850 ^{MTS}
--------------	---------------------

ROSÉ

Vrede en Lust Jess Dry Rosé	1900 ^{MTS}
Haute Cabriere Pinot Noir Rosé	1400 ^{MTS}

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

KWV Annabelle Cuvee Blanch	1500 ^{MTS}
KWV Annabelle Cuvee Rosé	1500 ^{MTS}
Pongracz	3500 ^{MTS}
Moet & Chandon	15000 ^{MTS}
Veuve Clicquot	15000 ^{MTS}

RED WINE

Two Oceans - Merlot	
<i>Glass</i>	300 ^{MTS}
<i>Bottle</i>	1200 ^{MTS}
Fat Bastard Cab Sauv	2000 ^{MTS}
Kanonkop Pinotage	2300 ^{MTS}
Bellevue Shiraz	3000 ^{MTS}
La Motte Merlot	2800 ^{MTS}
Haute Cabriere Pinot Noir	1700 ^{MTS}
Haute Cabriere Shiraz	4000 ^{MTS}

MOCKTAILS

Virgin Pinacolda	300 ^{MTS}
Virgin Mojito	300 ^{MTS}
Virgin Strawberry Daiquiri	450 ^{MTS}
Frozen Pineapple and Mint Blast <i>Ananás e Menta</i>	300 ^{MTS}
Frozen pineapple and coconut milk <i>Ananás e leite de coco Blast</i>	300 ^{MTS}
Virgin Caipirinha	240 ^{MTS}
Roch Shandy	400 ^{MTS}
Asia de Cuba <i>Fresh ginger, pineapple juice, vanilla syrup Gengibre fresco, sumo de abacaxi, xarope de baunilha</i>	450 ^{MTS}
Flamingo <i>Pomegranate syrup, apple juice, lemon Xarope de romã, sumo de maçã, limão</i>	450 ^{MTS}



AFTER DINNER DRINKS

Irish coffee 450^{MTS}

*Whiskey , brown sugar, shot of espresso
and whipped cream*

*Whiskey, açúcar castanho, espresso e
natas*

SHOOTERS

Patron Silver 400^{MTS}

Tequila White 200^{MTS}

*White Tequila served with salt and a
lemon slice*

Tequila Gold 200^{MTS}

*Tequila Gold served with salt and an
orange slice.*

Jagermeister 200^{MTS}

A shot of Jagermeister

Jose Quervo Gold 250^{MTS}

Jose Quervo White 200^{MTS}

CIGARETTES

Dunhill Blue 250^{MTS}

Dunhill Switch 250^{MTS}

Pallmall Blue 250^{MTS}

#vilanculosfoodie



@vilanculosbeachlodge

**Prices subject to change without prior notice.
Preços sujeitos a alterações sem aviso prévio.**

**All items subject to availability.
Sujeito a disponibilidade.**