

O PRIMEIRO GOLF

BALAGAN FIZZ

gin, sabugeiro, cardamomo, sumac, espumante & água tônica

12,8 €

NORTADA IPA 0.33L

uma cerveja artesanal suave & fresca

7,0 €

LEMONANA

limonada com hortelã

4,8 €

HÚMUS E MEZZE

HÚMUS À BULHÃO PATO ^{GF*}

camarão, coentros & pão pita

16,9 €

HÚMUS COGUMELOS ^{V | GF*}

tomilho, molho de soja & pão pita

13,8 €

HÚMUS SABICH ^{V* | GF*}

tomate, pepino doce, grão, beringela frita, ovo, amba, tahina & pão pita

12,5 €

PARA PETISCAR

AZEITONAS TEMPERADAS ^{V | GF}

laranja, alho, pimentão & melão de romã

3,9 €

BATATAS FRITAS BALAGAN ^{GF}

especiarias, parmesão, coentros & amêndoa

6,9 €

PÃO PITA ^V

fresco do forno

1,9 €

PÃO SEM GLÚTEN ^{V | GF}

substituição

+ 3,0 €

porção extra

+ 5,0 €

PARA BARRAR

MUHAMMARA ^V

romã e nozes

5,0 €

LABNEH ^{GF}

za'atar & azeite

5,0 €

GRAND BALAGAN MEZZE ^{V | GF*}

húmus, baba ganoush, salada picada, faláfel de pipocas & pão pita

1p 12,8 €

2p 25,0 €

4p 49,0 €

SABORES DE VERÃO

PASTRAMI & BURRATA ^{GF*}
rúcula, noz, figo fresco, pickles,
molho de gaspacho & croutons
15,5 €

ALFACE GRELHADA ^{V* | GF}
confit de feta & tomates secos,
azeitonas kalamata & pistácios 13,5 €

Opção Vegan confit de tofu + 2,5 €

CALAMARI FRITTI ^{GF}
lulas fritas, aioli & limão grelhado
16,5 €

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR ^{GF}
molho de maracujá & arak, cebola roxa,
coentros & chips de batata doce frita
18,0 €

EXTRAS

azeitonas temperadas ^{V | GF} 3,9 €
salada picada ^{V | GF} 4,5 €

batatas fritas balagan ^{GF} 6,9 €
batatas fritas ^{V | GF} 4,9 €
batata doce frita ^{V | GF} 7,5 €
arroz basmati ^{V | GF} 4,5 €

pão pita ^V 1,9 €
pão sem glúten ^{V | GF} 5,0 €

ketchup, maionese ^{V* | GF} 1,0 €
zhug, tahini, amba aioli ^{V | GF} 1,5 €

ORIGINAIS DO BALAGAN


SHAWARMA DE FRANGO ^{GF*}
pão chato, salada de couve roxa fermentada,
cebola, pepino fresco & molho de iogurte 18,5 €

SAYADIEH DA BAHIA ^{GF}
filete de robalo servido com arroz de
moqueca, cebola crocante & malagueta 24,0 €

FLORETES DE COUVE-FLOR ^{V | GF}
tahina de manga, cebola com sumac, amêndoa,
limão em conserva, romã & ervas frescas 15,0 €

BATATA DOCE ASSADA ^{V | GF}
labneh de coco, grão assado com za'atar,
tahina & alface selvagem 16,0 €

PREGO NA PITA ^{GF*}
queijo curado, chouriço crocante, cebola
caramelizada, maionese de coentros picante,
ovo estrelado & batatas fritas 16,0 €



TODOS OS PREÇOS EM EUROS INCL IVA.
PARA INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÉNIOS SFF FALE CONNOSCO.

A CULINÁRIA DO MÉDIO ORIENTE NA PRAIA DO SUL.

BEM-VINDO AO BALAGAN

Onde a cozinha mediterrânea encontra os sabores ricos e as cores vibrantes do Médio Oriente, tudo inspirado pela generosidade da terra e do mar de Portugal. No Balagan, não só pode, como é alegremente convidado a lamber os dedos e a roubar a última garfada do prato da sua companhia. Sabemos saborear esses momentos perfeitos com comida deliciosa, bebidas refrescantes e vistas deslumbrantes sobre o mar na Praia do Sul. Aqui brindamos a si e à vida boa na praia!

UM POUCO SOBRE NÓS

Tanto em hebraico como em polaco, *Balagan* significa confusão – mas uma confusão encantadora. E foi exatamente assim que a nossa jornada começou. A fundadora e proprietária Kat deu um salto ousado ao lançar o seu próprio negócio de catering e eventos durante o período desafiante da pandemia, em 2020. A sua visão de criar uma gastronomia única e inclusiva, inspirada no Médio Oriente, rapidamente deu frutos. Em apenas dois anos, o Balagan encontrou a sua primeira casa permanente na Praia do Sul, onde temos o orgulho de dar uma nova vida ao icónico *Edifício Virtual*.

E QUEM É QUE VAI CUIDAR DE SI HOJE?

Chef Executiva: Tereza Silva

Sous Chef: Eduardo Irisarri

Equipa de Cozinha: Prasan, Rafael, Doglas, Javier, Mul, Sanjaya, Carol, Som, Anil

Gerente Restaurante: Paula Caetano

Chefes de Sala: André Veras & Jesualdo Duarte

Bartender 1º: Jan Machado | Bartender: Oleksandr

Equipa de Sala: Bruno, Catarina, Murilo, Rita, Sacha, Sara, Lucca

Limpeza & Manutenção: Victor & Karine

#YALLABALAGAN

FOR THE FIRST SIP

BALAGAN FIZZ
gin, elderflower, cardamom, sumac,
sparkling wine & tonic water
12,8 €

NORTADA IPA 0.33L
smooth & refreshing artisanal beer
7,0 €

LEMONANA
lemonade with mint
4,8 €

HUMMUS AND MEZZE

HUMMUS PRAWNS ^{GF*}
prawns, cilantro & pita bread
16,9 €

HUMMUS MUSHROOMS ^{V | GF*}
thyme, soy sauce & pita bread
13,8 €

HUMMUS SABICH ^{V* | GF*}
tomato, cucumber, chickpeas, fried
aubergine, egg, amba, tahina & pita bread
12,5 €

TO NIBBLE

SPICED OLIVES ^{V | GF}
orange, garlic, bellpepper & pomegranate molasse
3,9 €

BALAGAN'S SIGNATURE FRIES ^{GF}
spice mix, parmesan, coriander & almonds
6,9 €

PITA BREAD ^V
freshly baked
1,9 €

GLUTEN-FREE BREAD ^{V | GF}
substitute + 3,0 €
extra portion + 5,0 €

DIP AND SPREAD

MUHAMMARA ^V
pomegranate & walnut
5,0 €

LABNEH ^{GF}
za'atar & olive oil
5,0 €

GRAND BALAGAN MEZZE ^{V | GF*}

hummus, baba ganoush, popcorn falafel,
chopped salad & pita bread
1p 12,8 €
2p 25,0 €
4p 49,0 €

SUMMER FLAVORS

PASTRAMI & BURRATA ^{GF*}

arugula, walnuts, fresh fig, pickles,
gazpacho dressing & croutons
15,5 €

GRILLED LETTUCE WEDGES ^{V* | GF}

confit of feta & dried tomatoes,
kalamata olives & pistacchio 13,5 €

Vegan Option tofu confit + 2,5 €

CALAMARI FRITTI ^{GF}

aioli & grilled lemon
16,5 €

MIXED SEAFOOD CEVICHE ^{GF}

passionfruit-arak sauce, red onion,
coriander & sweet potato crisps
18,0 €

BALAGAN ORIGINALS

CHICKEN SHAWARMA ^{GF*}

flatbread, fermented red cabbage salad,
onions, cucumber shaves & yoghurt sauce 18,5 €

SAYADIEH DA BAHIA ^{GF}

seabass fillet served with juicy moqueca
rice, crispy onion & pickled chili 24,0 €

SPICED CAULIFLOWER WINGS ^{V | GF}

mango tahina, sumac onions, almonds, lemon,
pomegranate & fresh herbs 15,0 €

EXTRAS

spiced olives ^{V | GF} 3,9 €

chopped salad ^{V | GF} 4,5 €

balagan's spiced fries ^{GF} 6,9 €

french fries ^{V | GF} 4,9 €

sweet potato fries ^{V | GF} 7,5 €

basmati rice ^{V | GF} 4,5 €

pita bread ^V 1,9 €

gluten-free bread ^{V | GF} 5,0 €

ketchup, mayonnaise ^{V* | GF} 1,0 €

zhug, tahini, amba aioli ^{V | GF} 1,5 €

CHARRED SWEET POTATO ^{V | GF}

coconut labneh, za'atar chickpeas,
tahina & mixed greens 16,0 €

PREGO NA PITA ^{GF*}

pita with veal escalope, cured cheese,
chouriço crisps, caramelized onions, spicy coriander mayo,
fried egg & french fries 16,0 €



ALL PRICES IN EURO INCL. LOCAL TAXES & IVA.
PLEASE TALK TO US FOR ANY ALLERGENIC INFORMATION.

EASTERN MEDITERRANEAN CUISINE AT PRAIA DO SUL.

WELCOME TO BALAGAN

Where Mediterranean cuisine meets the rich flavors and vibrant colors of the Middle East, all inspired by the bounty of Portugal's land and sea. At Balagan you are not only allowed but happily invited to lick your fingers and steal the last bite from your date's plate. It's all about savoring those perfect moments with delicious food, refreshing drinks and stunning waterfront views at Praia do Sul. Here's to you and the beautiful life at the beach!

A LITTLE BIT ABOUT US

In both Hebrew and Polish, *Balagan* means mess - but a charming one. And that's exactly how our journey began. Founder and owner Kat took a bold leap by launching her own catering and event business during the challenging pandemic times in 2020. Her vision of a creating a unique and inclusive food culture inspired by the Middle East quickly paid off. Just two years later, Balagan found its first permanent home at Praia do Sul, where we have been and remain honored to breathe new life into the iconic *Edifício Virtual* building.

AND WHO WILL TAKE CARE OF YOU TODAY?

Executive Chef: Tereza Silva

Sous Chef: Eduardo Irisarri

Kitchen Team: Prasan, Rafael, Doglas, Javier, Mul, Sanjaya, Carol, Som, Anil

Restaurant Manager: Paula Caetano

Head Waiters: André Veras & Jesualdo Duarte

First Bartender: Jan Machado | Bartender: Oleksandr

Service Team: Bruno, Catarina, Murilo, Rita, Sacha, Sara, Lucca

Cleaning & Maintenance: Victor & Karine

#YALLABALAGAN