

SANDES E MAIS

PREGO NA PITA GF*

queijo curado, chouriço crocante, cebola caramelizada, maionese de coentros picante, ovo estrelado & batatas fritas

17,9 €

SHAWARMA DE FRANGO GF*

pão chato, tzatziki, pickles, alface, tomate, cebola sumac, ervas frescas, iogurte de limão & batatas fritas

16,9 €

HÚMUS E MEZZE

HÚMUS À BULHÃO PATO GF*

camarão, coentros & pão pita

16,9 €

HÚMUS PICA PAU GF*

tiras de novilho salteadas, pickles & pão pita

16,9 €

HÚMUS SABICH V* | GF*

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

13,5 €

PARA PETISCAR

AZEITONAS TEMPERADAS V | GF

laranja, alho, pimentão & melão de romã

3,9 €

BATATAS FRITAS BALAGAN GF

especiarias, parmesão, coentros & amêndoa

7,5 €

CHARCUTERIE CHIPS TOWER GF

chips, presunto, queijo & mini pimentos recheados

8,5 €

PARA BARRAR

ZAALOUK V | GF

pimentos, beringela & tomate

5,5 €

LABNEH GF

za'atar & azeite

6,0 €

GRAND BALAGAN MEZZE V | GF*

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

1p 12,9 €

2p 25,5 €

4p 50,0 €

SABORES DE VERÃO

CHICKEN CAESAR

panado de frango crocante coberto com salada cézar clássica, espargos verdes & parmesão
17,5 €

TÁRTARO DE PEIXE-ESPADA PRETO^{GF}

kefir fumado, geleia de amba, óleo de coentro, creme de abacate & batata doce frita
18,5 €

LULAS GRELHADAS^{GF}

ajo blanco de feijão branco, batata, chimichurri com za'atar, chouriço crocante & alface selvagem
17,5 €

FEIJÃO FILLET^{V* | GF}

batata com açafrão, pepino, rabanete, aneto, azeitonas kalamata, feta, ovo mole & avelã 16,0 €

VEGAN: ajo blanco & feta vegan

ORIGINAIS DO BALAGAN

BORREGO ASSADO E DESFIADO

pilaf de cuscuz com nozes e frutos secos, labneh & ervas
24,5 €

LINGUINE PRETO DO MAR

espadarte, mexilhões, tomate cereja confitado, funcho, limão em conserva & arak
19,5 €

BETERRABA DE VERÃO^{V | GF}

beterraba, especiarias de caril, coco & dukkah
18,5 €

EXTRAS

azeitonas temperadas ^{V GF}	3,9 €
salada picada ^{V GF}	5,2 €
alfaces orgânicas ^{V GF}	4,9 €
falafel de pipoca ^{V GF}	5,5 €
batatas fritas balagan ^{GF}	7,5 €
batatas fritas ^{V GF}	4,9 €
batata doce frita ^{V GF}	7,5 €
arroz basmati ^{V GF}	4,5 €
pão pita ^V	2,0 €
porção pão sem glúten ^{V GF}	5,0 €
substituição pão sem glúten ^{V GF}	3,0 €
ketchup, maionese ^{V* GF}	1,0 €
tahini, amba aioli ^{V GF}	1,5 €
zhug ^{V GF} , tzatziki ^{GF}	2,5 €

BATATA DOCE ASSADA^{V | GF}

iogurte batido com tahini, chili crisp com tâmaras, sementes de abóbora, cebolete & alface selvagem
16,5 €



TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM EUROS E INCLUEM IVA.
PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÉNIOS SFF FALE CONNOSCO.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCL. O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

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 lambear 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?

Chefes de Cozinha: Prasan Gurung & Rafael Barbosa

Equipa de Cozinha: Anil, Anselmo, Doglas, Gopi, Mul, Sanjaya, Sapana & Som

Gerente Restaurante: Paula Caetano

Chefe de Sala: André Veras & Jesualdo Duarte

Bartender 1º: Jan Machado | Bartender: Joana, João, Mateus & Sacha

Equipa de Sala: Bruno, Camila, Francisco, Lucca, Manel, Madu & Sacha

Barista: Anil & Mandip

Limpeza & Manutenção: Victor & Karine

#YALLABALAGAN

SANDWICH BITES

PREGO NA PITA ^{GF*}

pita bread with veal escalope, cured cheese, chouriço chips, caramelized onions, spicy coriander mayo, fried egg & french fries

17,9 €

CHICKEN SHAWARMA ^{GF*}

flatbread, tzatziki, pickles, lettuce, tomato, sumac onions, fresh herbs, lemon yogurt & french fries

16,9 €

HUMMUS AND MEZZE

HUMMUS PRAWNS ^{GF*}

prawns, cilantro & pita bread

16,9 €

HUMMUS PICA PAU ^{GF*}

sauteed veal strips, pickles & pita bread

16,9 €

HUMMUS SABICH ^{V* | GF*}

tomato, cucumber, chickpeas, aubergine, onion, tahina, amba, fresh herbs, egg & pita bread

13,5 €

V = VEGAN | GF = GLUTEN-FREE

V* OR GF* = VEGAN AND/OR GLUTEN-FREE UPON REQUEST

TO NIBBLE

SPICED OLIVES ^{V | GF}

orange, garlic, bell pepper & pomegranate molasses

3,9 €

BALAGAN'S SIGNATURE FRIES ^{GF}

spiced butter blend, parmesan, coriander & almonds

7,5 €

CHARCUTERIE CHIPS TOWER ^{GF}

chips, prosciutto, manchego & stuffed mini peppers

8,5 €

DIP AND SPREAD

ZAALOUK ^{V | GF}

peppers, eggplant & tomato

5,5 €

LABNEH ^{GF}

za'atar & olive oil

6,0 €

GRAND BALAGAN MEZZE ^{V | GF*}

hummus, baba ganoush, popcorn falafel, chopped salad & pita bread

1p 12,9 €

2p 25,5 €

4p 50,0 €

BRIGHT SUMMER FLAVORS

CHICKEN CAESAR

crispy chicken schnitzel topped with classic caesar salad, green asparagus & parmesan
17,5 €

WHITE FISH TARTAR ^{GF}

smoked organic kefir, amba jelly, coriander oil, avocado cream & sweet potato chips
18,5 €

GRILLED CALAMARI ^{GF}

white bean ajo blanco, potato, za'atar chimichurri, crispy chouriço bits & fresh greens
17,5 €

GREEN BEANS ^{V* | GF}

saffron potato, cucumber, radish, dill, kalamata olives, feta, soft egg & hazelnuts 16,0 €

VEGAN: ajo blanco & vegan feta

BALAGAN ORIGINALS

PULLED BRAISED LAMB

couscous pilaf with nuts and dried fruits, labneh & herbs
24,5 €

BLACK LINGUINE FROM THE SEA

swordfish, mussels, cherry tomato confit, fennel, preserved lemon & arak
19,5 €

SUMMER BEET ^{V | GF}

beetroot, curry spices, coconut & dukkah
18,5 €

EXTRAS

spiced olives ^{V GF}	3,9 €
chopped salad ^{V GF}	5,2 €
organic salad greens ^{V GF}	4,9 €
popcorn falafel ^{V GF}	5,5 €
balagan's spiced fries ^{GF}	7,5 €
french fries ^{V GF}	4,9 €
sweet potato fries ^{V GF}	7,5 €
basmati rice ^{V GF}	4,5 €
pita bread ^V	2,0 €
gluten-free bread portion ^{V GF}	5,0 €
gluten-free bread sub ^{V GF}	3,0 €
ketchup, mayonnaise ^{V* GF}	1,0 €
tahina, amba aioli ^{V GF}	1,5 €
zhug ^{V GF} , tzatziki ^{GF}	2,5 €

ROASTED SWEET POTATO ^{V | GF}
whipped tahina-yogurt, chili-date crisp, pepitas, spring onions & wild greens
16,5 €

ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE LOCAL TAXES AND VAT.
PLEASE ASK US FOR ALLERGEN INFORMATION YOU MIGHT NEED.

NO FOOD OR BEVERAGE PRODUCT, INCLUDING COUVERT, MAY BE CHARGED UNLESS REQUESTED BY THE CUSTOMER AND/OR NOT CONSUMED.

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, originally from Austria, took a bold leap by launching her own catering and event business during the challenging pandemic times in 2020. Her vision of 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?

Head Chefs: Prasan Gurung & Rafael Barbosa
Kitchen Team: Anil, Anselmo, Doglas, Gopi, Mul, Sanjaya, Sapana & Som

Restaurant Manager: Paula Caetano
Head Waiters: André Veras & Jesualdo Duarte
First Bartender: Jan Machado | Bartender: Joana, João, Mateus & Sacha
Service Team: Bruno, Camila, Francisco, Lucca, Manel, Madu & Sacha
Barista: Anil & Mandip

Cleaning & Maintenance: Victor & Karine

#YALLABALAGAN