

MENU



COZINHA TRADICIONAL DA ARMÊNIA





ԼԱՎԱՇ
LAVASH

ararate

| PADARIA

PADARIA

PASTEL COM ERVAS JINGUYALOV KHATZ 9,5€

Pão achatado, semelhante a lavash, recheado com 10 a 12 tipos de verduras

PASTEL TRADICIONAL COM QUEIJO E OVO 8,5€

KHACHAPURI BARCO

Pastel tradicional caucasiano recheado com queijo, gema de ovo e manteiga

PASTEL COM QUEIJO 8€

KHACHAPURI

Pastel típico recheado com queijo

PASTEL COM FEIJÃO KHACHAPURI 8,5€

Khachapuri com feijão vermelho e ervas aromáticas da Arménia
É servido com tan frio – uma bebida arménia com base no leite fermentado

LAVASH 3€

Pão-folha é o pão típico da Arménia. É um pão feito com farinha de trigo, sem levedura, o que permite obter um pão muito fino de espécie de tortilha, só que muito maior. As folhas de lavash ficam secas em pouco tempo e podem ser armazenadas durante vários meses. Para as consumir, basta salpicar com água, envolver num pano e, em meia hora, o lavash está pronto a ser usado de várias formas: desde a ser aquecido para acompanhar uma refeição, ou recheado com mais variados legumes, queijo ou outra coisa qualquer até onde permitir a sua imaginação

MATNAKÁSH 2€

Pão arménio tradicional fermentado, semelhante ao naan. A palavra matnakash significa «puxar com o dedo», referindo-se ao modo como o pão é preparado. É moldado em pães ovais ou redondos com pontuação longitudinal ou cruzada. A cor característica dourada da crosta é obtida com o pincelar da superfície do pão com essência de chá adoçada antes deste ir para o forno

CESTO DE PÃO CASEIRO 2,5€

JINGUYALOV KHATZ PASTEL COM ERVAS

| 9,5€

Pão achatado com recheio de mais variada verdura, finamente picada, é um prato tradicional dos armênios de Nagorno Karabakh. Este pão armênio pode levar de dez a vinte variedades de verdura de cultura ou selvagem. Pode jogar a seu gosto com o bouquet de ervas que vai utilizar, combinar sabores e aromas de forma que mais lhe convém, pois não existe uma receita rigorosa.

Contudo, é importante seguir algumas regras: a base tem de ser feita com uma verdura que não tenha um sabor muito pronunciado, como por exemplo, alface, espinafre, salgadeira (atriplex), folhas de beterraba, bolsa-de-pastor, flores de violeta e outras verduras. Tem de levar poucas verduras com sabor específico, tais como cerefólio, urtigas, cebolinho; algumas com sabor acre, tais como azedas ou com sabor picante como o da pimenta-saxifrage e muito menos ainda deve levar verduras com sabor algo amargo, tais como dente de leão



ԺԵՆՈՎԻԱՆՈՎ հաց

KHACHAPURI COM FEIJÃO

PASTEL COM FEIJÃO

8,5€

Khachapuri com feijão vermelho e ervas aromáticas da Arménia

É servido com tan frio – uma bebida arménia com base no leite fermentado



KHACHAPURI BARCO **PASTEL TRADICIONAL COM QUEIJO E OVO**

8,5€

Pastel tradicional caucasiano em forma de barco, recheado com queijo, no centro do qual, no final da preparação, são adicionadas gema de ovo e manteiga.

Na tradução literal “khachapuri” significa “pão e queijo”. Este pastel é para comer à mão. Pegue nas bordas do “barco” e comece por partí-lo em bocados. Mergulhe cada bocadinho no recheio de queijo e ovo



KHACHAPURI
PASTEL COM QUEIJO

| 8€






ararate

| a PETISCAR

PÊTISCOS

SOPAS E SALADAS

TRÊS SURPRESAS DO CHEF 3€

Couvert

SOPA DE IOGURTE **SPASS** 4,5€

Sopa de iogurte caseiro com matzun (produto lácteo fermentado), dzavar (uma variedade de trigo da monhanha) e manteiga. Pode ser servido com coentros ou hortelã da ribeira

SOPA DE ABÓBORA 4,5€

Sopa de abóbora com mel, azeite, alho, sementes de girassol e hortelã

SALADA FRIA **CHOBAN** 6,5€

Salada de tomate, pepino, pimentos e cebola com ervas aromáticas e óleo de girassol

SALADA DE BULGUR **TABULÉ** 7€

Salada de bulgur com tomate picado e salsa, servida em folhas de alface

SALADA COM BETERRABA E QUEIJO CASEIRO 9,5€

Salada de beterraba fumada no forno a lenha, alface, queijo caseiro e ervas aromáticas

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS **HAMEST TATÝ** 8,5€

Legumes grelhados no carvão (beringela, tomate, pimento verde), posteriormente passados em manteiga ghee com cebola e salpicados com coentros
Salada pode ser servida quente ou fria

SALADA MORNA COM VITELA E TOMATE 9,5€

Carne de vitela frita, tomate, cogumelos, alface, tomate cherry, folhas tenras de aipo, molho de cogumelos e azeite

SPASS**SOPA DE IOGURT**

| 4,5€

Spass ou tanapur (do arménio tan – matzun diluído, apur – sopa) é um prato de gastronomia arménia, uma sopa, cuja base é produto lácteo fermentado.

O primeiro ingrediente da sopa é cereal. Tradicionalmente é uma papa feita de uma variedade de trigo integral, chamada dzavar. Este cereal é conhecido na Arménia desde os tempos ancestrais, é trigo da montanha, que se apresenta num grão muito miúdo que é previamente cozido, levemente seco, descascado e depois seco totalmente. Nalgumas receitas dzavar é substituído por arroz.

O segundo ingrediente da sopa é matzun, diluído até a consistência desejada. E por fim, o terceiro componente – ovos de galinha.

Quando a sopa estiver feita pode ser acrescentada cebola frita (tradicionalmente acrescentam-se coentros e hortelã). De verão a sopa é consumida fria, no inverno – quente. Tanto pode ser servida no início, como no fim da refeição



SOPA DE ABÓBORA

Sopa de abóbora com mel, azeite, alho, sementes de girassol e hortelã

| 4,5€



CHOBAN
SALADA FRIA

| 6,5€

Salada simples de tomate, pepino, pimentos, cebola, ervas e óleo de girassol.

Choban é um pastor, que passa os seus dias, seguidos por vezes, nos pastos verdejantes das montanhas, cozinha e dorme de pé, cuidando do seu rebanho e come alimentos mais simples e saudáveis. A salada Choban reúne em pleno esses dois requisitos



TABULÉ

SALADA DE BULGUR

| 7€

É uma salada muito popular no Cáucaso e no Médio Oriente. Tabulé é trigo moído (bulgur) com tomate fresco e ervas aromáticas (salsa, cebolinho), servido em folhas de alface



SALADA COM BETERRABA E QUEIJO CASEIRO

| 9,5€

Salada de beterraba assada no forno a lenha, alface, queijo caseiro e ervas aromáticas



SALADA MORNA COM VITELA E TOMATE

Carne de vitela frita, tomate, cogumelos, alface, tomate cherry, folhas tenras de aipo, molho de cogumelos e azeite



HAMEST TATÝ

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS

Legumes grelhados no carvão (beringela, tomate, pimento verde), posteriormente passados em manteiga ghee com cebola e salpicados com coentros. Salada pode ser comida quente ou fria

| 8,5€



CAVIAR DE BERINGELA

Beringelas e pimentos assados na grelha esmagados e misturados com especiarias e ervas aromáticas

| 6,5€



PÉTISCOS

TAPAS ENTRADAS

TÁBUA DE ENCHIDOS TRADICIONAIS 15€/ 9,5€

Lascas de peito de pato, língua de vitela, basturma, sudjuk

TÁBUA DE QUEIJO CASEIRO 9,5€

SORTIDO DE PEIXE 12€

Esturjão fumado e maturado, esturjão marinado com ervas aromáticas, salmão marinado com laranja

CAVIAR DE BERINGELA 6,5€

Beringelas e pimentos grelhados no carvão, esmagados e misturados com especiarias

PERU EM MOLHO DE NOZES SATSIVI 7,5€

Pedacinhos de peru preparados a baixa temperatura no molho de nozes com alho e especiarias

ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA

DOLMÁ 10,5€

Carne de vitelão picada com arroz, cebola, verduras e especiarias, envolvida em folhas de videira com molho de matsun e alho

BORREGO COM ERVAS CHACAPULI 8,5€

Pedacinhos de borrego preparados a baixa temperatura com vinho branco, ervas aromáticas e alho

GUISADO DE MIÚDOS TJVJIK 7,5€

Fígado, coração e pulmões de cordeiro estufados com cebola e tomatada

SAQUINHOS DE MASSA RECHEADOS

KHINKALI 7,5€

3 “saquinhos” de massa moldados artisticamente à mão, cheios de succulenta carne picada e de um rico caldo aromático.

*unidade - 2,5 euros , a encomenda mínima - 3 unidades

TÁBUA DE ENCHIDOS TRADICIONAIS

15€

9,5€

SUDJUK BASTURMA

Basturma e sujuk são tradicionais enchidos de carne pelos quais é costume começar uma refeição arménia. Qual é a diferença entre eles?

Sujuk é um tipo de salsicha seca dura, feita de carne picada e gordura com adição de especiarias. É famosa pelo seu sabor acentuado e aroma especial de especiarias.

Basturma é um file-mignon seco envolto em especiarias. É uma espécie de presunto, mas feito com lombo de vaca. Tal como presunto, a carne para basturma não é submetida a tratamento térmico e preserva todas as vitaminas e minerais que desaparecem durante a cozedura habitual. Quando servida, a camada de especiarias não é raspada, a própria carne é cortada em fatias muito finas, com espessura não superior a 2 mm



TÁBUA DE QUEIJO CASEIRO

| 9,5€

Queijo amadurecido em cinza de ramos de videira, queijo vínico – o queijo é mantido durante 5 dias em vinho, queijo com pimentão fumado, queijo forte com ervas aromáticas arménias



SORTIDO DE PEIXE

| 12€

Esturção fumado e maturado, esturção marinado com ervas aromáticas, salmão marinado com laranja



DOLMÁ

ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA

| 10,5€

Dolmá é um dos maiores símbolos gastronômicos da Arménia. Um prato tradicional que remonta à antiguidade tem como recheio vitela, vitelão ou cordeiro picado com arroz. Embrulhado em trouxinhas em folhas de videira é servido com matsoun e alho, mas mesmo sem nada faz delícias com o sabor ímpar das folhas, cuja acidez confere maciez à carne e proporciona um sabor inesquecível. As folhas de videira são fortes, o que lhes permite suportar altas temperaturas sem problemas de se desfazerem durante a cozedura. Aqui pode degustar o melhor dolmá de vitelão, preparado com toda alma e amor a partir dos melhores ingredientes



SATSIVI

PERU EM MOLHO DE NOZES

| 7,5€

Pedacinhos de peru em molho de nozes com alho e especiarias do Cáucaso são cozidos a baixa temperatura. São dezenas os molhos que se utilizam para fazer este prato. Aqui utilizamos o mais tradicional



CHACAPULI **BORREGO COM ERVAS AROMÁTICAS**

| 8,5€

Chackapuli – é borrego estufado em ervas aromáticas das montanhas. É um verdadeiro símbolo de Primavera para os caucasianos. Começa a ser preparado mal apareçam ervas frescas aromáticas nos prados e nas árvores ameixas verdes – tkemali, um ingrediente essencial para esse divino repasto. É comida tradicional da Páscoa que é preparada ao lume em grandes caldeirões para que o prato ganhe aquele gostinho especial. Um verdadeiro hino à Primavera!



TJVJIK**GUISADO DE MIÚDOS**

| 7,5€

Em arménio a palavra “tjvjik” significa «fígado». Tjvjik é feito de miúdos (ou pipís, como também são conhecidos) de cordeiro ou vitela: fígado, pulmões, coração e rins aos quais é adicionada uma porção generosa de cebola e tomate. Na versão clássica, o tjvjik é cozido da mesma maneira que era feito pelos arménios ancestrais nas aldeias das montanhas. Naquela altura, enquanto os homens preparavam a carne para o inverno depois das matanças, as mulheres faziam um delicioso tjvjik para aproveitar todas as partes do animal, à semelhança do sarrabulho que se faz em Portugal.

Subprodutos são lavados em água corrente e fritos em gordura animal derretida à qual é adicionada uma grande quantidade de cebola e tomate. Na versão festiva ao tjvjik adicionam ainda ameixa azeda que confere ao prato um paladar extraordinário



KHINKALI

SAQUINHOS DE MASSA RECHEADOS

| 7,5€

Khinkali é um prato lendário muito reconhecido e famoso em todo o território do Cáucaso. É um “saquinho” de massa moldado artisticamente à mão, cheio de succulenta carne picada. O que distingue khinkali das outras massas recheadas é a existência de um rico caldo aromático dentro. Um dos momentos mais importantes aquando da preparação do khinkali é o trabalho de moldagem da forma que, tradicionalmente, é feita com uma “poupa” em cima.

Khinkali é comido à mão, a segurar, precisamente pela “poupa”: dá-se uma trinca na massa com muito cuidado para que não saia o caldo que deve beber-se de seguida. Eis que finalmente chega a vez de comer a massa com carne, ficando no prato apenas a “poupa” que, por norma, não se come



ESTURJÃO ASSADO

Esturjão assado no forno com batata nova selecionada e manteiga ghee

| 16€



ararãte

| a COMER

ENSOPADOS . ESTUFADOS **ASSADOS**

ENSOPADO DE ESTURJÃO KCHUCH 21€

Sopa rica de peixe com pimentos, batatas e cenouras, servida num tacho de barro com tostas

ENSOPADO DE VITELÃO KHASLAMA 18€

Carne de vitelão estufada nos próprios sucos com batatas, pimentos, tomates, cebola, salsa e coentros

SOPA DE GRÃO DE BICO PUTUKH 18€

Ensopado de cordeiro com grão de bico, batata, cebola e tomate servido em tacho de barro, coberto com crosta de pão

ROLOS DE VITELÃO EM FOLHAS DE VIDEIRA **DOLMÁ 18€**

Carne de vitelão picada com arroz, cebola, verduras e especiarias, envolvida em folhas de videira com molho de matsun e alho

BORREGO KHORVU 16€

Borrego estufado com ameixa preta e manteiga verde, em cama de puré de abóbora

BORREGO COM LEGUMES E LAVASH KHURDJIN 17€

Borrego corado e assado no forno em trouxa de lavash com legumes estufados em cerveja (opção vitelão)

ESTURJÃO ASSADO 16€

Esturjão assado no forno com batata nova selecionada e manteiga ghee

CURGETE COM ESPINAFRES E MOLHO DE ROMÃ 12€

Curgete tenra com azeite aromatizado com ervas e folhas de espinafres salteadas na hora

KCHUCH**ENSOPADO DE ESTURJÃO**

| 21€

Ensopado rico de peixe (esturjão) com pimentos, batatas e cenouras, servido num tacho de barro com tostas.

Kchuch de peixe é capaz de ser um dos pratos mais antigos da Arménia. A sua receita praticamente não foi alterada durante os últimos séculos: legumes reluzentes criados ao sol quente do Cáucaso, peixe succulento que nos oferecem os rios de Sevan e Arax e, claro está, a louça de barro, ou seja, kchuch, que dá o nome a este delicioso prato são os seus componentes



KHASLAMA

ENSOPADO DE VITELÃO

| 18€

Khashlama, um dos mais antigos pratos arménios com significado ritual, era utilizado para curar as constipações e mal-estar geral. Não existe consenso entre as mulheres arménias quanto à receita “correta” do khashlama. Em qualquer canto do país (ou mesmo em qualquer casa) existem os seus toques e segredos de preparação deste prato. Além de que várias fontes apontam tipos de carnes diferentes para a sua base: carne de borrego, carne de vaca ou até de galinha. O que não varia é a forma de preparar: pedaços de carne e legumes são postas em camadas num tacho de fundo grosso e depois cozem-se (ou estufam-se, aqui também não há consenso) nos próprios sucos. Como resultado, temos uma carne muito tenra impregnada de sucos de legumes e ervas aromáticas frescas e especiarias



PUTUK
SOPA DE GRÃO DE BICO

| 18€

É uma sopa que ocupa um lugar especial na gastronomia arménia. É feita só em grandes ocasiões para um grande grupo de familiares e amigos. Putuk leva lombo de borrego, grão, bulgur e legumes suculentos. Tudo isso é servido numa pequena caçoila coberta com um pão achatado



KHURDJIN

BORREGO COM LEGUMES E LAVASH

| 17€

Borrego corado e assado no forno em trouxa de lavash com legumes estufados em cerveja (opção vitelão)

O nome deste prato provém da palavra arménia “khurdjin”, o que significa “trouxa”. Antigamente, arménios usavam as trouxas para levar frutas, legumes, pão e outros produtos. Na nossa trouxa de lavash vai encontrar cordeiro assado, pimento, tomate, cebola e, claro está, coentros



BORREGO KHORVU

Borrego estufado com ameixa preta e manteiga verde em cama de puré de abóbora

16€

Antigamente na Arménia, um dia antes das festas, coziavam pão lavash no forno tradicional a lenha, chamado de tandyr. Forno esse, que é nada mais, nada menos que é um buraco no solo, onde na parte de baixo se acende o lume. E então, depois de cozer o pão para as festas, assavam um cordeiro inteiro dentro do forno ainda quente.

O cordeiro era esfolado, temperado e pendurado dentro do forno que arrefecia lentamente. Ficava a assar durante toda a noite. No fundo do forno era colocada uma caçoila com pilav de grãos de trigo ou espelta. Tandyr era tapado com peles de animais para que o fumo interior conferisse à carne um sabor e aroma sem igual.

Aqui, no Ararate, preparamos Khorvu, de carne tenra de cordeiro, no forno a baixa temperatura durante 6 horas



**CURGETE GRELHADO
COM ESPINAFRES E MOLHO DE ROMÃ**

| 12€

Curgete tenra com azeite aromatizado com ervas e folhas de espinafres salteadas na hora



KHOROVATS (SHASHLIK) ESPETADAS DE CARNES

Um dos lugares centrais de gastronomia arménia é ocupado pela carne e o lugar central entre as carnes pertence ao khorovats, também conhecido como shashlik. É com muito respeito que tratamos as tradições antigas e procuramos manter a mesma tecnologia na preparação que se usava há mil e quinhentos anos. Desde os tempos mais remotos que shashlik é feito, sem exceção, em lume aberto. Na Arménia podemos encontrar mais de vinte variedades deste prato, cada um do qual tem uma marinada especial. Durante a preparação a carne fica impregnada de aromas de madeira, adquirindo um sabor e cheiros maravilhosos



ESPETADAS

GRELHADOS NO CARVÃO

ESPETADAS **KHOROVATS**

VITELÃO 18€

BORREGO 17€

COSTELETAS DE BORREGO 18€

PORCO 14€

ENTRECOSTO 14€

ESTURJÃO 22€

ESPETADAS DE CARNE PICADA **KHABAB**

VITELÃO 18€

BORREGO 16€

FRANGO 14€

* todas as espetadas acompanham com salada fria ou batata

MIÚDOS DE BORREGO EM VÉU **PARDA** 12€

Espetada de miúdos de borrego envolvido em véu de cordeiro
com batata assada ou salada

LEGUMES GRELHADOS

BATATAS ASSADAS NO ESPETO «ARARATE» 5€

TOMATE, BERINGELA, PIMENTOS 9,5€

ESPETADA DE COGUMELOS 6,5€

*não inclui guarnição

GUARNIÇÃO ADICIONAL

SALADA FRIA

4€

KHABAB

ESPETADAS DE CARNE PICADA

Kebab (ou Lylya-kebab) é o nome comum de pratos de carne grelhada muito típicas da região do Médio Oriente e Ásia Central. A própria palavra “kebab” em persa quer dizer “carne grelhada”. Por isso, pode ser considerado como o prato mais antigo do mundo. Lyulya-kebab é basicamente espetada de carne picada com adição de cebola, assada no carvão. A sua peculiaridade reside no amassar a carne durante um longo período, para conferir à carne uma forma especial para que esta não se desfaça e permaneça firme no espeto. É servido tradicionalmente polvilhado com ervas aromáticas



LEGUMES GRELHADOS



ECLER

5€

Esta sobremesa francesa há muito que se “naturalizou” na Arménia e é uma das presenças assíduas em qualquer celebração. Bolinhas de massa açucarada, conhecida como choux, recheadas com creme ao gosto do Chef



SOBREMESAS

ECLER 5€

Bolinhas de massa açucarada, conhecida como choux, recheadas com creme ao gosto do Chef

MOSCATEL ROXO 8.5€

GATA 6€

Bolo de massa folhada recheado com uma mistura de açúcar, manteiga e farinha

MADEIRA BUAL 7.5€

BOLO DE MEL 5€

Bolo de massa em camadas à base de mel e creme de leite

GRAHAMS 20 ANOS TAWNY PORTO 10.5€

TARTE DE MERENGUE 5€

Torta de merengue com creme ao gosto do Chef

MADEIRA SERCIAL 5€

PASTEL PAKHLAVA 6,5€

Pastel elaborado com uma pasta de nozes trituradas com cravinhos e canela, envolvida em massa filó e banhada em xarope

VALLADO LBV PORTO 8.5€

SAMBAL DE FRUTA 6€

Frutas e bagas da época com merengue de caramelo

QUINTA DA LAGOALVA LATE HARVEST 2015 10€

FIGOS GRELHADOS 7,5€

com merengue crocante

GELADO ARTESANAL 3€

Bolinha de gelado caseiro com sabores a escolha

TRILOGIA DE GELADO 7,5€

Três bolinhas de gelado caseiro com sabores ao gosto do Chef

ERVIDEIRA COLHEITA TARDIA DOC 2017 7€

COMPOTAS CASEIRAS E PICANTE

FRASCO PEQUENO 5,5€

FRASCO MÉDIO 7,5€

FRASCO GRANDE 9,5€

BOLO DE MEL

Bolo de massa em camadas à base de mel
e creme de leite

| 5€



GATA

| 6€

Bolo de massa folhada recheado com uma mistura de açúcar, manteiga e farinha.

Gata é uma sobremesa típica do Cáucaso. São bolinhos de massa folhada com recheio de açúcar. É um prato de festa, cuja qualidade de preparação demonstra o talento da mulher arménia. Antigamente, durante grandes festejos, as mulheres competiam entre si na arte de preparação de Gata, que ocupava um lugar de destaque na mesa



PAKHLAVA

| 6,5€

Pakhlava (ou baklava, como é mais conhecida no mundo ocidental) é um doce típico do Oriente. Esta sobremesa com aroma de mel incrivelmente saborosa e feita de massa folhada e nozes, regada com néctar das abelhas, nasceu há uns bons milénios num dos Estados do Médio Oriente. A história da criação do pakhlava está cheia de factos contraditórios em que só um é comum – o delicioso sabor do pakhlava “obrigava” os viajantes a levar consigo para as suas terras as receitas da sua preparação. E é assim, através da “rota de seda” que o pakhlava chegava à Arménia, onde os pasteleiros locais acabaram por lhe introduzir o toque e a paixão do Cáucaso acrescentando à receita original canela e cravinho moído entre outras especiarias



TARTE DE MERENGUE

Torta de merengue com creme ao gosto do Chef

5€



GELADO

Três bolas de gelado caseiro com sabores ao gosto do Chef

7,5€





**FIGOS GRELHADOS
COM MERENGUE
CROCANTE**

| 7,5€

**SAMBAL
DE FRUTA**

Frutas e bagas da época
com merengue de
caramelo

| 6€



Sem sombra de dúvida que Arménia é um país, cujos raios de sol amadurecem a fruta maravilhosa e mais aromática e saborosa. Fruta na Arménia ocupa um lugar muito importante e pode ser adquirida durante todo o ano em mais diversas formas: fruta fresca, seca (frutas secas e frutas cristalizadas), em salmoura, marinadas ou em compota.

Tudo serve para fazer compota. Por exemplo, são muito populares as compotas de nozes verdes ainda, alperces verdes também e de casca de melancia.

Fruta é um ingrediente importante em muitos pratos típicos. São utilizados na preparação de carne, peixe e pastelaria o que confere aos pratos um sabor e aroma sem igual.

A natureza na Arménia é tão diversa que a fruta na região montanhosa amadurece cerca de um mês depois da fruta no vale de Ararate, o que permite deliciar-se durante mais tempo com a fruta que mais se gosta.

Na Arménia, para além de outras coisas cultivam: romã, alperce, feijoa, melancia, díospiro, pêssego, amora e figos



COZINHA TRADICIONAL DA ARMENIA

Avenida Conde Valbom, 70

1050-099, LISBOA

