




CLUBE NAVAL
DE
PEMBA

menu





Pequeno-Almoço (Disponível todo dia)

650

Da Quinta

Dois ovos estrelados, bacon, salsicha de vaca, feijão guizado, tomate grelhado, batatas fritas e pão torrado

450

Omelete de 3 Ovos

Recheio a sua escolha: cebola, tomate, pimento, queijo, cogumelos, fiambre, bacon e pão torrado

600

Americano

Dois ovos confeccionados a sua escolha acompanhados de bacon, salsinha de porco/vaca/frango, tomate grelhado, batatas e cebola

Aperitivos

400

Lulas Grelhadas

Servidas com molho de manteiga e limão

450

Camarão Frito

Camarão panado, servido com molho tártaro

620

Bife Carpaccio

Bifinhos fatiados e marinados acompanhados de papaia e salsa

250

Pãozinho de Alho Português

Pão a Portuguesa no forno servido com alho e queijo mussarela

280

Azeitonas Marinadas

Azeitonas marinadas com paprika e cebola

Breakfast (Available all day)

650

Farmhouse

Two fried eggs, bacon, beef sausage, baked beans, grilled tomato and chunky fries with toast

450

3 Egg Omelet

Your choice of fillings: onions, tomato peppers, cheese, mushrooms, ham, bacon with toast

600

American

Two eggs any style, with bacon, pork/beef/chicken sausages, grilled tomatoes, potatoes and onions

Appetizers

400

Grilled Calamari

Served with lemon butter sauce

450

Prawn Fried

Battered deep fried prawn, served with tartar sauce

620

Beef Carpaccio

Thin sliced marinated beef slices with paw-paw and salsa

250

Portuguese Garlic Roll

Oven baked Portuguese roll with garlic and mozzarella

280

Marinated Olives

Marinated with paprika and onions



Refeições Ligeiras

600

Prego no Pão

Servido com alface, tomate e acompanhado de batata frita

600

Prego de Frango

No pão: servido com alface, tomate e acompanhado de batata frita

600

Hambúrguer

Servido com queijo e fiambre no pão de gergelim acompanhado de batata frita

600

Prato Carnívoro

3 chamussas de frango, bife em tiras com piri-piri, 3 tiras de peixe frito, servido com molho de piri-piri doce e molho tártaro

450

Ciabatta Vegetariana

Servido com beringela grelhada, pimentos, cenouras e molho de piri-piri doce

Saladas

480

Salada Grega

Tradicional com pepino, tomate, azeitona, cebola e queijo feta servida em uma camada de alface

530

Salada de Polvo ou Lula

Com molho vinagrete, azeitonas, cenoura, salsa, azeite e malagueta

550

Salada de Abóbora

Abóbora ralada, marinada em sumo de maracúja e passas, servida sobre cuscuz

450

Salada Francesa

Alface, tomate, cebola, pimentos, pepino e cenoura à "Julienne", servido com molho Francês

Light Meals

600

Beef Prego

Served with lettuce and tomato on a Portuguese roll and French fries

600

Chicken Prego

Served with lettuce and tomato on a Portuguese roll and French fries

600

Hamburger

Served with cheese and ham between a sesame bun with French fries

600

Carnivore Platter

3 chicken samosas, peri-peri beef strips, 3 deep fried fish strips, served with sweet chilli and tartar sauce

450

Vegetarian Ciabatta

Served with grilled aubergine, peppers, carrots with sweet chili dressing

Salads

480

Greek Salad

Traditional with cucumber, tomato, olives, onion, and feta cheese served on a bed of lettuce leaves

530

Octopus or Calamari Salad

Pickled with olives, carrot, and parsley in olive oil, chili and wine vinegar

550

Pumpkin Salad

Grated pumpkin marinated in passion fruit juice and raisins served over couscous

450

French Salad

Lettuce, tomato, onion, peppers, cucumber and Julienne carrots served with French dressing



Pastas (Penne, Spaghetti ou Fettuccini)

580

Gambas e Tomate

Camarão e molho de tomate salteado em vinho branco

480

Bolonhesa

Receita clássica italiana composta de carne de vaca moída refogada lentamente em molho de tomate

450

Alfredo

Pasta cremosa em vinho branco, fiambre e molho de cogumelos

500

Lasanha Vegetariana

Camadas de massa ao molho de tomate doce e vegetais, coradas de queijo mussarela no forno

Pizzas

(Cada ingrediente adicional por +MZN 80)

500

Margarita

Tomate, queijo mussarela, manjeriço e orégano

550

Regina

Tomate, queijo mussarela, fiambre e cogumelos

600

Moçambicana

Tomate, queijo mussarela, frango com piri-piri, chouriço e cebola caramelizada

600

Mexicana

Carne de vaca moída, pimenta verde, malagueta e queijo mussarela

580

Vegetariana

Beringela, pimenta assada, azeitona, tomate e queijo feta

650

Gambas Piri-Piri

Tomate, queijo mussarela, ervas aromáticas, gambas com piri-piri e coentros

Pasta (Penne, Spaghetti or Fettuccini)

580

Prawns and Tomato

Served with white wine, tomato and sautéed prawns

480

Bolognese

Classic Italian recipe of slow stewed minced beef and tomato ragout

450

Alfredo

Creamy white wine ham and mushroom sauce

500

Vegetable Lasagne

Layered sheets of pasta, tomato sauce fresh vegetables topped with mozzarella and baked in the oven

Pizzas

(Each extra topping for +MZN 80)

500

Margherita

Tomato, mozzarella, basil and oregano

550

Regina

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

550

Mozambican

Tomato, mozzarella, peri-peri chicken, chorizo and caramelized onions

600

Mexican

Spicy beef mince, green pepper and mozzarella

580

Vegetarian

Tomato, feta, olives, roast peppers, grilled eggplant

650

Prawns Peri-Peri

Tomato, mozzarella, herbs, peri-peri prawns and coriander leaves



Pratos Principais

Peixe

1,600

Salmão Assado

Servido em crosta de pesto e em camada de vegetais grelhados

600

Filete de Atum Fresco Grelhado

Regado com molho de manteiga e limão

900

Camarão Grelhado

300 gramas de camarão com molho de limão, alho e manteiga

1,800

Travessa Executiva de Marisco

½ lagosta, 200 gramas de camarão, 250 gramas de atum e 200 gramas de lula grelhada

1,100

Mini Travessa de Marisco

Camarão grelhado picante, lula grelhada, peixe do dia grelhado, acompanhado de molho de manteiga e limão

600

Lula Grelhada

Lula fresca com molho de manteiga e limão servida com arroz aromático ou pedaços de batata

1,200

Bacalhau com Natas

Bacalhau desfiado no forno com molho béchamel e queijo creme

Main Courses

Fish

1,600

Roasted Fish Salmon

With pesto crust on bed grilled vegetables

600

Fresh Plain Grilled Tuna

Topped with lemon and butter sauce

900

Grilled Prawns

300gr prawns with lemon garlic butter sauce

1,800

Executive Seafood Platter

½ lobster, 200gr prawns, and 250gr grilled tuna and 200gr grilled calamari

1,100

Mini Seafood Platter

Grilled peri - peri prawns, grilled calamari, battered deep fried fish of the day with lemon butter sauce

600

Grilled Calamari

Fresh calamari in lemon butter served with savory rice or potato wedges

1,200

Creamy Oven Cod Fish

Baked salt cod pie mixed with potato puree, topped with creamy cheese béchamel

Todos os "Pratos Principais" incluem um acompanhamento.
Batatinhas assadas, batata esmagada, batatas fritas, batata cozida, vegetais salteados, salada mista ou arroz aromático.

Acompanhamentos extras estão disponíveis por MZN 100 cada.

All "Main Courses" include one side dish.
Roasted potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, sautéed vegetables, mixed salad, steak cut chips or savory rice.

Extra side dishes are available for MZN 100 each.



Pratos Principais

Carnes

600

½ Frango Piri-Piri

Marinado em molho de limão com piri-piri

1,100

Frango Inteiro Piri-Piri

Marinado em molho de limão com piri-piri

500

Caril Indiano de Frango

Tradicional com tomate, cebola, poppadom, coco, “patcha chutney” servido com arroz basmati

1,400

Rabo de Boi Guisado

Servido com batatas assadas com queijo parmesão

1,050

Espetos de Bife com Vegetais

300 gramas de bife temperado com pimenta preta e azeite de ervas aromáticas

1,100

Bife Vazia

300 gramas de lombo servido em camada de vegetais grelhados da época com molho de pimenta

1,150

Bife de Alcantra

300 gramas de bife servido em camada de Ratatouille de vegetais com molho de vinho tinto

1,400

Bife T- Bone

500 gramas de T-bone servido em camada de repolho frito com cebola crocante e molho de queijo

1,350

Filete do Lombo

Servido com molho “pinotage”, alho, repolho e cebola caramelizada

Main Courses

Meat

600

½ Chicken Peri-Peri

Marinated in a lemon and peri-peri sauce

1,100

Whole Chicken Peri-Peria

Marinated in a lemon and peri-peri sauce

500

Indian Chicken Curry

Traditional with tomato and onion, poppadom, coconut and patcha chutney with basmati rice

1,400

Beef Oxtail Stew

Served with roasted chuck potatoes and parmesan cheese

1,050

Beef Skewer with Vegetables

300gr beef, crusted in black pepper and herbed olive oil

1,100

Beef Sirloin Steak

300gr beef served on a bed grilled seasonal vegetables and pepper sauce

1,150

Beef Rump Steak

300gr beef served on a bed Ratatouille vegetable with red wine jus

1,400

T-Bone Steak

500gr T-bone served on bed cabbage stir-fry with crispy onion and cheese sauce

1,350

Beef Fillet

Served with pinotage jus, garlic, wilted cabbage and caramelized onion



Pratos Tradicionais

500

Caril de Frango com Amendoim

Frango tenro preparado em caril de amendoim e coco, servido com xima ou arroz aromático

480

Matapa com Camarão

Folhas de mandioca com amendoim e camarão fresco preparadas à moda Moçambicana, servido com xima ou arroz aromático

550

Caldeirada de Cabrito

Cabrito refogado lentamente com tomate e vegetais, servido com xima ou pão torrado

Carne de Porco

1,400

Junta de Porco Assado

Servido com molho agridoce em camada de legumes fritos

1,200

Entrecosto de Porco

Grelhado com molho de “BBQ” (Churrasco) caseiro

Traditional Dishes

500

Chicken and Peanut Curry

Tender chicken prepared in a spicy peanut and coconut sauce, served with pap or savoury rice

480

Cassava Leaves with Shrimp

Fresh prawn prepared the traditional Mozambican way with peanut and cassava leaves served with pap or savoury rice

550

Goat Stew

Slowly cooked goat in tomato and vegetable stew served with pap or toasted bread

Pork Meat

1,400

Roasted Pork Knuckles

Served with sweet sour sauce on a bed of stir-fry vegetables

1,200

BBQ Sticky Soya Pork Ribs

From the grill with a home-made BBQ sauce

Todos os “Pratos Principais” incluem um acompanhamento.
Batatinhas assadas, batata esmagada, batatas fritas, batata cozida, vegetais salteados, salada mista ou arroz aromático.

Acompanhamentos extras estão disponíveis por MZN 100 cada.

All “Main Courses” include one side dish.
Roasted potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, sautéed vegetables, mixed salad, steak cut chips or savory rice.

Extra side dishes are available for MZN 100 each.



Sobremesas

500

Frutas Exóticas

Servidas com gelado de limão e molho de fruta

450

Brownies de Chocolate

Servido com gelado de café

450

Gelados e Sorbet (3 bolas)

Servidas com molho de chocolate

400

Pudim Avani

Servido com molho de laranja caramelizado

400

Panna Cotta

Servido com frutas tropicais e merengue

400

Crumble de Maça

Coberto de mel e gelado de baunilha

Desserts

500

Exotic Fruit

Served with lemon sorbet and fruit coulis

450

Dark Chocolate Brownies

Served with coffee ice cream

450

Ice creams and sorbets (3 scoops)

Served with chocolate sauce

400

Avani Pudding

Served with caramelized orange sauce

400

Panna Cotta

Served with tropical fruits and meringue

400

Apple Crumble

Served with honey glaze and vanilla ice cream

Avani Pemba Beach Hotel
Avenida da Marginal 5470, Pemba,
Cabo Delgado, Moçambique

T: +258 27 22 1770
E: pemba@avanihotels.com

AVANIHOTELS.COM

Todos os preços são em meticais (MZN). Todas as taxas incluídas. All prices are in meticais (MZN). All taxes included.