



*Quirimbos*  
menu



# Quirimbas Restaurant:

**Breakfast: 6:00 am - 10:00 am**

**Lunch and Dinner: 11:00 am - 9:00 pm**

## Pequeno-Almoço (Disponível todo dia)

**MZN 700**

### Da Quinta

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

**MZN 550**

### Omelete de 3 Ovos

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

**MZN 650**

### Americano

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

## Aperitivos

**MZN 450**

### Lulas Grelhadas

Servidas com molho de manteiga e limão

**MZN 500**

### Camarão Frito

Camarão panado, servido com molho tártaro

**MZN 300**

### Pãozinho de Alho Português

Pão a Portuguesa no forno servido com alho e queijo mussarela

**MZN 300**

### Azeitonas Marinadas

Azeitonas marinadas com paprika e cebola

## Breakfast (Available all day)

**MZN 700**

### Farmhouse

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

**MZN 550**

### 3 Egg Omelet

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

**MZN 650**

### American

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

## Appetizers

**MZN 450**

### Grilled Calamari

Served with lemon butter sauce

**MZN 500**

### Prawn Fried

Battered deep fried prawn, served with tartar sauce

**MZN 300**

### Portuguese Garlic Roll

Oven baked Portuguese roll with garlic and mozzarella

**MZN 300**

### Marinated Olives

Marinated with paprika and onions

## Refeições Ligeiras

**MZN 650**

### **Prego no Pão**

Servido com alface, tomate e acompanhado de batata frita

**MZN 650**

### **Prego de Frango**

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

**MZN 650**

### **Hambúrguer**

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

**MZN 650**

### **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

**MZN 500**

### **Ciabatta Vegetariana**

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

## Saladas

**MZN 550**

### **Salada Grega**

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

**MZN 550**

### **Salada de Polvo ou Lula**

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

**MZN 600**

### **Salada de Abóbora**

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

**MZN 500**

### **Salada Francesa**

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

## Light Meals

**MZN 650**

### **Beef Prego**

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

**MZN 650**

### **Chicken Prego**

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

**MZN 650**

### **Hamburger**

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

**MZN 650**

### **Carnivore Platter**

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

**MZN 500**

### **Vegetarian Ciabatta**

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

## Salads

**MZN 550**

### **Greek Salad**

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

**MZN 550**

### **Octopus or Calamari Salad**

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

**MZN 600**

### **Pumpkin Salad**

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

**MZN 500**

### **French Salad**

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

## Pastas (Penne, Spaghetti ou Fettuccini)

**MZN 650**

### Gambas e Tomate

Camarão e molho de tomate salteado em vinho branco

**MZN 550**

### Bolonhesa

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

**MZN 600**

### Alfredo

Pasta cremosa em vinho branco, fiambre e molho de cogumelos

**MZN 600**

### Lasanha Vegetariana

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

## Pizzas

(Cada ingrediente adicional por +MZN 150)

**MZN 650**

### Margarita

Tomate, queijo mussarela, manjeriço e orégano

**MZN 650**

### Regina

Tomate, queijo mussarela, fiambre e cogumelos

**MZN 700**

### Moçambicana

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

**MZN 700**

### Mexicana

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

**MZN 600**

### Vegetariana

Beringela, pimenta assada, azeitona, tomate e queijo feta

**MZN 750**

### Gambas Piri-Piri

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

## Pasta (Penne, Spaghetti or Fettuccini)

**MZN 650**

### Prawns and Tomato

Served with white wine, tomato and sautéed prawns

**MZN 550**

### Bolognaise

Classic Italian recipe of slow stewed minced beef and tomato ragout

**MZN 600**

### Alfredo

Creamy white wine ham and mushroom sauce

**MZN 600**

### Vegetable Lasagne

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

## Pizzas

(Each extra topping for +MZN 150)

**MZN 650**

### Margherita

Tomato, mozzarella, basil and oregano

**MZN 650**

### Regina

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

**MZN 700**

### Mozambican

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

**MZN 700**

### Mexican

Spicy beef mince, green pepper and mozzarella

**MZN 600**

### Vegetarian

Tomato, feta, olives, roast peppers, grilled eggplant

**MZN 750**

### Prawns Peri-Peri

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

## Pratos Principais

**MZN 650**

### **Filete de Atum Fresco Grelhado**

Regado com molho de manteiga e limão

**MZN 1,100**

### **Camarão Grelhado**

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

**MZN 2,100**

### **Travessa Executiva de Marisco**

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

**MZN 1,450**

### **Mini Travessa de Marisco**

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

**MZN 670**

### **Lula Grelhada**

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

## Main Courses

**MZN 650**

### **Fresh Plain Grilled Tuna**

Topped with lemon and butter sauce

**MZN 1,100**

### **Grilled Prawns**

300gr prawns with lemon garlic butter sauce

**MZN 2,100**

### **Executive Seafood Platter**

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

**MZN 1,450**

### **Mini Seafood Platter**

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

**MZN 670**

### **Grilled Calamari**

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

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 150 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 150 each.**

## Pratos Principais

### Carnes

#### MZN 650

##### ½ Frango Piri-Piri

Marinado em molho de limão com piri-piri

#### MZN 1,250

##### Frango Inteiro Piri-Piri

Marinado em molho de limão com piri-piri

#### MZN 600

##### Caril Indiano de Frango

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

#### MZN 1,300

##### Espetos de Bife com Vegetais

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

#### MZN 1,350

##### Bife Vazia

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

#### MZN 1,450

##### Bife de Alcantra

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

#### MZN 1,450

##### Filete do Lombo

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

#### MZN 1,700

##### Naco na Pedra Quente

250 gramas de bife filete de vaca marinado com alho, pimenta e azeite, acompanhado de 3 molhos de pimenta preta, vinho tinto e queijo azul. Servido com batatas fritas

## Main Courses

### Meat

#### MZN 650

##### ½ Chicken Peri-Peri

Marinated in a lemon and peri-peri sauce

#### MZN 1,250

##### Whole Chicken Peri-Peri

Marinated in a lemon and peri-peri sauce

#### MZN 600

##### Indian Chicken Curry

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

#### MZN 1,300

##### Beef Skewer with Vegetables

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

#### MZN 1,350

##### Beef Sirloin Steak

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

#### MZN 1,450

##### Beef Rump Steak

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

#### MZN 1,450

##### Beef Fillet

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

#### MZN 1,700

##### Beef Steak on a Hot Stone

250gr of beef fillet marinated with garlic, black pepper and olive oil, 3 sauces on the side, black pepper sauce, red wine sauce and blue cheese sauce. Served with French potatoes.

## Pratos Tradicionais

**MZN 550**

### **Caril de Frango com Amendoim**

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

**MZN 500**

### **Matapa com Camarão**

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

**MZN 650**

### **Caldeirada de Cabrito**

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

**MZN 1,200**

### **Caril de Cabrito Picante Avani**

Caril de cabrito do estilo caseiro, servido com arroz de coco e poppadom

## Carne de Porco

**MZN 1,350**

### **Entrecosto de Porco**

Grelhado com molho de “BBQ” (Churrasco) caseiro

## Traditional Dishes

**MZN 550**

### **Chicken and Peanut Curry**

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

**MZN 500**

### **Cassava Leaves with Shrimp**

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

**MZN 650**

### **Goat Stew**

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

**MZN 1,200**

### **Avani Goat Hot Curry**

Home style curry cooked with goat, served with coconut rice and poppadom

## Pork Meat

**MZN 1,350**

### **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 150 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 150 each.**

## Sobremesas

**MZN 580**

### **Frutas Exóticas**

Servidas com gelado de limão e molho de fruta

**MZN 500**

### **Brownies de Chocolate**

Servido com gelado de café

**MZN 500**

### **Gelados e Sorbet (3 bolas)**

Servidas com molho de chocolate

**MZN 470**

### **Pudim Avani**

Servido com molho de laranja caramelizado

**MZN 470**

### **Panna Cotta**

Servido com frutas tropicais e merengue

**MZN 470**

### **Crumble de Maça**

Coberto de mel e gelado de baunilha

## Desserts

**MZN 580**

### **Exotic Fruit**

Served with lemon sorbet and fruit coulis

**MZN 500**

### **Dark Chocolate Brownies**

Served with coffee ice cream

**MZN 500**

### **Ice creams and sorbets (3 scoops)**

Served with chocolate sauce

**MZN 470**

### **Avani Pudding**

Served with caramelized orange sauce

**MZN 470**

### **Panna Cotta**

Served with tropical fruits and meringue

**MZN 470**

### **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.