



THE GARDENER  
BAR / ESPLANADA

## BEBIDAS DRINKS





**DAS 10:30H ÀS 24:00H**  
FROM 10:30 AM TO 12:00 PM



# COCKTAILS TN

## TN SIGNATURE COCKTAILS

€ 12.00

### **Furnas Hot Spring**

Rum, Grand Marnier, canela e **laranja**

*Rum, Grand Marnier, cinnamon and orange*

Disponível após as 18h00 / Available after 6pm

### **Jasmim Teapot Flame**

Brandy, Rum, Drambui, **laranja**, limão,  
xarope de canela e chá de Jasmim

*Brandy, Rum, Drambui, orange, lemon,  
cinnamon syrup and jasmine tea*

Disponível após as 18h00 / Available after 6pm

### **Lemonberry**

Vodka Limão, Xarope de Baunilha,  
frutos silvestres e limão

*Vodka Citron, Vanilla syrup,  
berries and lemon*

### **Pinã Colada TN**

Rum, coco, lima,  
ananás, pimenta rosa, hortelã  
pimenta e gelado

*Rum, coconut, lime, pineapple,  
pink pepper, peppermint  
and icecream*

### **Prime Rose**

Gin, limão, xarope de açúcar,  
pepino, albumina e cidreira

*Gin, lemon, simple syrup,  
cucumber, albumin and Melissa*

### **Thomas Hickling**

Bourbon, Cognac, vinho abafado,  
Benedictine, Angostura Bitter e **laranja**

*Bourbon, cognac, sweet wine, Benedictine,  
Angostura Bitter and orange*



LARANJA  
ORANGE

# COCKTAILS TN

## TN SIGNATURE COCKTAILS

€ 12.00

### **Old Oak**

Whisky, Kahlua, café,  
mel e xarope de canela  
*Whisky, Kahlua, coffee,  
honey and cinnamon syrup*

### **Gin TN Garden**

Gin, limão, xarope de açúcar,  
albumina, hortelã e soda  
*Gin, lemon, simple syrup,  
albumin, mint and soda*

### **Lazy Days**

Rum, ananás, limão,  
xarope de açúcar e coentros  
*Rum, pineapple, lemon,  
simple syrup and cilantro*

### **Pennyroyal**

Gin, limão, xarope de açúcar, poejo,  
albumina, pimenta preta e soda  
*Gin, Lemon, simple syrup, pennyroyal,  
albumin, black pepper and soda*

### **Apple Mint**

Tequila, maçã, limão, xarope de canela,  
albumina e hortelã pimenta  
*Tequila, apple, lemon, cinnamon syrup,  
albumin and peppermint*

# COCKTAILS CLÁSSICOS

## CLASSIC COCKTAILS

€ 12.00

### **Cosmopolitan**

Vodka limão, arando,  
Triple Sec e limão  
*Vodka Citron, cranberry juice,  
Triple Sec and lemon*

### **Moscow Mule**

Vodka infusionada com gengibre, lima,  
xarope de gengibre e ginger beer  
*Ginger-infused Vodka, lime,  
ginger syrup and ginger beer*

### **Mojito**

Rum, lima, hortelã e açúcar branco  
*Rum, lime, mint and white sugar*

### **Caipirinha**

Cachaça, lima e açúcar amarelo  
*Brazilian grog, lime and yellow sugar*

### **Dry Gin**

Gin e Martini  
*Gin and Dry Martini*

### **Vodka Martini**

Vodka e Martini  
*Vodka and Dry Martini*

### **Aperol Spritz**

Aperol, espumante e soda  
*Aperol, sparkling wine and soda*

### **Negroni**

Gin, Campari e Vermute  
*Gin, Campari and Vermouth*

### **Expresso Martini**

Café, Vodka, Kahlua, Xarope de açúcar  
*Coffee, Vodka, Kahlua, Simple Syrup*

### **Old Fashioned**

Bourbon, Angustura Bitters e açúcar  
*Bourbon, Angustura Bitters and sugar*



HORTELÃ  
MINT

# COCKTAILS CLÁSSICOS

## CLASSIC COCKTAILS

€ 12.00

### **Pisco Sour**

Pisco, lima, xarope de açúcar e Albumina  
*Pisco, lime, simple syrup and albumin*

### **Sours**

Whisky, Vodka ou Gin com limão,  
albumina e xarope de açúcar  
*Whisky, Vodka or Gin with lemon,  
albumin and simple syrup*

### **Daiquiri**

Rum, limão e xarope de açúcar  
*Rum, lemon and simple syrup*

### **Margarita**

Tequila, limão,  
Triple Sec e xarope de açúcar  
*Tequila, lemon, Triple Sec and simple syrup*

### **Long Island Ice Tea**

Tequila, Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, limão,  
albumina, xarope de açúcar e Coca-cola  
*Tequilla, Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, lemon,  
albumin, simple syrup and Coke*

### **Bloody Mary**

Vodka, limão, sal, pimenta preta,  
Worcestershire, tabasco, coentros  
e sumo de tomate  
*Vodka, lemon, salt, black pepper,  
Worcestershire, tabasco, cilantro  
and tomato juice*

# COCKTAIL ESPECIAL

(ESPECIAIS E FUMADOS)

## SPECIAL COCKTAILS

(SPECIAL AND SMOKED)

Disponível após as 18h00 / Available after 6pm

€ 15.00

### **Double Twist**

Gin, Vermute, Aperol, Campari,

Orangea, Bitter Floral

*Gin, Vermouth, Aperol, Campari,*

*Orangea, Floral Bitters*

### **Azorean Aged Boulevardier**

Bourbon, Vermute, Campari, Bitter Cítrico

(Envelhecido em casco de carvalho

e aromatizado com fumo)

*Bourbon, Vermouth, Campari, Citric Bitters*

*(Aged in oak casks and flavored with smoke)*

### **Abracadabra**

Rum, Licor 43, Ramazzoti, Bitter de ananás

(Aromatizado com fumo)

*Rum, Liqueur 43, Ramazzoti, Pineapple Bitters*

*(Flavored with smoke)*



COCKTAIL ESPECIAL  
(FRUTA EXTRA)

SPECIAL COCKTAILS  
(EXTRA FRUITS)

€ 15.00

- Special Mojito
- Special Caipirinha
- Special Daiquiri
- Special Margarita

COCKTAIL PREMIUM  
(BEBIDAS PREMIUM)

PREMIUM COCKTAILS  
(PREMIUM QUALITY DRINKS)

€ 18.00

- Premium Mojito
- Premium Dry Gin
- Premium Vodka Martini
- Premium Sours
- Premium Daiquiri
- Premium Margarita

# COCKTAILS SEM ÁLCOOL

## MOCKTAILS

€ 10.00

### **Virgin Pina Colada**

Ananás, menta, xarope  
de coco e gelado

*Pineapple, mint, coconut  
syrup and icecream*

### **Virgin Mojito**

Lima, Hortelã,  
xarope de açúcar e Sprite

*Lime, mint, simple syrup and Sprite*

### **Passion Mint Sun Rise**

Maracujá, limão, albumina,  
xarope de açúcar, menta, puré de  
frutos vermelhos e kima maracujá

*Passion fruit, lemon, albumin,  
simple syrup, mint, red fruit puree  
and local passion fruit soda*

### **Pineapple Mint Sun Rise**

Ananás, limão, albumina,  
xarope de açúcar, menta, puré de  
frutos vermelhos e Soda

*Pineapple, lemon, albumin,  
simple syrup, mint, red fruit  
puree and Soda*

### **Virgin Mary**

Limão, sal, pimenta preta,  
Worcestershire, tabasco,  
coentros e sumo de tomate

*Lemon, salt, black Pepper,  
Worcestershire, tabasco,  
cilantro and tomato juice*

# BEBIDAS FRESCAS E NATURAIS

## FRESH AND NATURAL DRINKS

Café gelado

*Ice Coffee*

€ 4.50

### **Limonada**

Clássica, Frutos vermelhos,

Ananás ou **Maracujá**

*Classic, red fruits,  
pineapple or **passion fruit***

€ 6.00

Chá gelado TN

*TN homemade Ice Tea*

€ 6.00

Sumo natural de laranja

*Fresh orange juice*

€ 7.00

Sumo natural multifrutas

*Fresh multi fruit juice*

€ 9.00

Sumo natural de ananás

*Fresh pineapple juice*

€ 9.00



MARACUJÁ

PASSION FRUIT

# CHÁS E INFUSÕES

## TEA AND HERBAL TEAS

### **Chás Locais / Local Tea**

€ 4.50

### **Chá do Mundo / World's Tea**

€ 4.50

### **Chá Verde / Green Tea**

Hysson, Gorreana (Açores /Azores)

### **Chá Preto / Black Tea**

Orange Pekoe, Gorreana (Açores /Azores)

Black Pekoe, Porto Formoso (Açores /Azores)

Darjeeling (Índia)

### **Chá Aromatizado / Aromatic Tea**

Jasmim (Açores /Azores)

### **Misturas Clássicas / Classic Blends**

Earl Grey

### **Infusões / Herbal Teas**

€ 4.50

Aromáticas Frescas e Naturais...

(várias opções do dia)

Hortelã, cidreira, lúcia-lima, poejo, tomilho,  
alecrim, erva príncipe, gengibre, limão...

*Fresh and Natural Aromatics...*

*(Different daily options)*

*Mint, melissa, verbena, pennyroyal, thyme,  
rosemary, lemongrass, ginger, lemon...*



CHÁ  
TEA

# VINHO

## WINE



150 ml



750 ml

### BRANCO / WHITE

Terras de Lava (Pico)	€ 8.50	€ 32.00
Petit Virgo (Alentejo)	€ 7.50	€ 26.00
Soalheiro Alvarinho (Vinhos Verdes)	€ 9.00	€ 34.00

### ROSÉ

Terras de Lava (Pico)	€ 8.50	€ 28.00
-----------------------	--------	---------

### TINTO / RED

Curral Atlântis	€ 8.50	€ 26.00
Cabernet Sauvignon (Pico)		
Monte Cascas Reserva (Douro)	€ 9.00	€ 34.00
Petit Virgo (Alentejo)	€ 7.50	€ 26.00

### ESPUMANTE / SPARKLING WINE

Vranken Brut de France blanc	€ 10.00	€ 50.00
Pommery Brut (Champagne)		€ 115.00

### VINHOS LICOROSOS FORTIFIED WINE



60 ml

Lajido Seco / Dry (Pico)	€ 7.50
Lajido DOP Reserva Doce / Sweet (Pico)	€ 10.00
Moscatel Roxo DSF (Setúbal)	€ 9.00
Alambre 20 anos (Setúbal)	€ 12.00
Tawny (Porto)	€ 7.50
Branco seco / Dry white (Porto)	€ 7.50
L.B.V. (Porto)	€ 15.00
10 anos / 10 years (Porto)	€ 12.00
20 anos / 20 years (Porto)	€ 18.00
30 anos / 30 years (Porto)	€ 30.00

# APERITIVOS

## APERITIFS

6cl

Martini Rosso / Dry / Bianco - € 7.50

Campari - € 8.50

Ricard - € 8.50

Aperol - € 8.50

Fernet Branca - € 8.50

Ramazzotti - € 8.50

Martini Riserva Special Rubino - € 9.00

Martini Riserva Special Ambrato - € 9.00

Martini Bitter - € 9.00

## GIN

5cl

Beefeater - € 12.00

Tanqueray Ten - € 14.00

Martin Millers - € 14.00

Rocha Negra - € 15.00

Big Boss - € 15.00

Baleia - € 16.00

Bulldog - € 16.00

Hendricks - € 16.00

Citadelle - € 16.00

Jinzu - € 16.00

Gin Mare - € 18.00

G'Vine Floraison - € 20.00

Monkey 47 - € 24.00

## VODKA

5cl

Absolut - € 12.00

Ketel one - € 12.00

Cîroc - € 15.00

Grey Goose - € 18.00

Grey Goose L'Orange - € 18.00

Belvedere - € 22.00

U'Luvka - € 26.00

## RUM

5cl

- Captain Morgan Spiced - € 10.00
- Havana Especial - € 12.00
- Pampero - € 12.00
- Kracken - € 16.00
- Havana Club Selection de Maestros - € 22.00
- Zacapa Centenario 23 - € 23.00

## WHISKY

5cl

- Famous Grouse - € 10.00
- Jameson - € 10.00
- Tullamore Dew - € 10.00
- JW Black - € 12.00
- Glenmorangie 10 anos - € 18.00
- Laphroaig 10 anos - € 20.00
- Bowmore - € 22.00
- The Glenlivet 15 anos - € 22.00
- Nikka From the Barrel - € 22.00
- Auchentoshan Three Wood - € 26.00
- Macallan - € 28.00
- Suntory Hakushu 12 anos - € 38.00

## BOURBON E WHISKY AMERICANO

## BOURBON AND AMERICAN WHISKY

5cl

- Bulleit - € 12.00
- Maker's Mark - € 16.00
- Jack Daniels Single Barrel - € 18.00

## TEQUILA

5cl

Olmecca Blanco - € 10.00

Olmecca Añejo "Gold" - € 10.00

Dom Julio - € 14.00

Gran Centenario Añejo - € 22.00

## CACHAÇA

BRASILIAN GROG

5cl

Janeiro - € 10.00

## GRAPPA

5cl

Sensèa Prosecco - € 10.00

## AGUARDENTES NACIONAIS

PORTUGUESE BRANDY

5cl

Terra do Conde - € 9.00

Chancella - € 12.00

CR&F Reserva Extra - € 19.00

Ferreirinha - € 24.00



## ARMAGNAC

5cl

Samalens V.S. - € 14.00

## COGNAC

5cl

Martell V.S. - € 14.00

Martell V.S.O.P - € 19.00

Martell X.O. - € 38.00

## LICORES

## LIQUEURS

5cl

Licor de Maracujá / *Passion Fruit* - € 7.50

Licor de **Ananás** / *Pineapple* - € 7.50

Licor de Amora / *Blackberry* - € 7.50

Amêndoa Amarga / *Almond* - € 7.50

Orangea - € 8.50

Baileys - € 8.50

Frangelico - € 8.50

Kahlua - € 8.50

Beirão D'Honra - € 8.50

Drambuie - € 9.50

Grand Marnier - € 9.50

Liquor 43 - € 9.50

Amaretto Disaronno - € 9.50

Dom Benedictine - € 9.50

ANANÁS

PINEAPPLE



## CERVEJA ARTESANAL

### CRAFT BEER

**33cl**

**€ 9.00**

*Regional / Local*

## CERVEJAS

### BEER

**33cl**

**€ 5.00**

*Regional / Local Blond*

*Regional Preta / Local Black*

*Nacional / Portuguese Blond*

*Nacional Ruiva / Portuguese Brown*

*Sidra Bandida do Pomar / Bandida do Pomar Cider*

*Nacional Sem Álcool / Portuguese Non-Alcoholic*

## SUMOS E REFRIGERANTES

### SOFT DRINKS

**33cl**

**€ 4.00**

*Compal de fruta / Fruit juice (20cl)*

*Coca-Cola / Coke*

*Sprite*

*Ginger Ale*

*Ginger Beer*

*Ice Tea*

*Laranjada / Local orange soda*

*Kima Maracujá / Local passion fruit soda*

# ÁGUAS WATER

33cl

Água sem gás / Still water (0.25l) - € 2.50

Água sem gás / Still water (1l) - € 4.50

Água com gás / Sparkling water (0.25l) - € 2.50

Água com gás / Sparkling water (0,75l) - € 4.50

Água Tônica / Tonic Water (0.25l) - € 4.00

Água Tônica Premium - € 5.00

Premium Tonic Water (0.20l)

# CAFÉS COFFEE

Copo de leite / Glass of milk - € 2.00

Café Espresso / Espresso - € 2.50

Café descafeinado / Decaf - € 2.50

Café abatanado / American coffee - € 4.00

Meia de leite / Coffee with milk - € 4.00

Galão / Latte - € 4.00

Cappuccino - € 4.50

Chocolate quente / Hot chocolate - € 4.50

Café duplo / Double espresso - € 5.00

Café especial / Special coffee - € 6.00

Irish Coffee - € 12.00

Calypso Coffee - € 12.00



CAFÉ  
COFFEE



Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância.  
Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores.  
(DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro).  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente.  
(Artigo 135º - DL 10/2015, de 16 de janeiro).  
Não é permitido o consumo de produtos que não tenham sido adquiridos no local.

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos.

IVA incluído | Neste Hotel existe livro de reclamações

*The dishes on the menu may contain ingredients considered allergenic or likely to cause intolerance.  
For additional information, please consult one of our team members.  
(DL 26/2016 of June 9 and Annex II to EC Regulation #1169/2011 of October 25).  
No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested or consumed by the customer.  
(Article 135 - DL 10/2015, of January 16).  
The consumption of products that have not been purchased on site is not allowed.*

*This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.*

VAT included | This Hotel has a Complaints Book





Rua Padre José Jacinto Botelho 9675 - 061 Furnas  
T: +351 296 549 090 | E: [tngn@bhc.pt](mailto:tngn@bhc.pt)



@terranostragardenhotel  
[bensaudehotels.com/tngn](https://bensaudehotels.com/tngn)