



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

€ 14.00

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

€ 14.00

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

€ 14.00

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

MENTH
PEPERITA

COCKTAILS CLÁSSICOS

CLASSIC COCKTAILS

€ 14.00

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

€ 18.00

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)

€ 16.00

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

€ 12.00

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

€ 5.00

Chá gelado TN

TN homemade Ice Tea

€ 7.50

Limonada

Clássica, frutos vermelhos,
ananás ou **maracujá**

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

€ 8.50

Sumo natural de laranja

Fresh orange juice

€ 8.50

Sumo natural multifrutas

Fresh multi fruit juice

€ 10.00

Sumo natural de ananás

Fresh pineapple juice

€ 10.00



MARACUJÁ

PASSION FRUIT

CHÁS E INFUSÕES

TEA AND HERBAL TEAS

Chás Locais / Local Tea

€ 5.00

Chá Verde / Green Tea

Hysson, Gorreana (Açores /Azores)

Chá Preto / Black Tea

Orange Pekoe, Gorreana (Açores /Azores)

Black Pekoe, Porto Formoso (Açores /Azores)

Chá Aromatizado / Aromatic Tea

Jasmim (Açores /Azores)

Infusões / Herbal Teas

€ 5.00

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

BRANCO / WHITE



150 ml



750 ml

Strato Gracioso (Graciosa)	€ 10.00	€ 50.00
Curral Atlantis Verdelho e Arinto (Pico)	€ 9.00	€ 36.00
Petit Virgo (Alentejo)	€ 8.50	€ 28.00
Monte das Cascas	€ 9.00	€ 32.00
Colheita Biológico (Beira Interior)		
Soalheiro Allo (Vinhos Verdes)	€ 9.00	€ 35.00

ROSÉ

Curral Atlantis Rosé (Pico)	€ 9.00	€ 36.00
DSF Moscatel Roxo (Setúbal)	€ 9.00	€ 35.00

TINTO / RED

Terras de Lava Syrah (Pico)	€ 9.00	€ 36.00
Petit Virgo (Alentejo)	€ 8.50	€ 28.00
Monte Cascas Reserva (Douro)	€ 9.00	€ 34.00
Monte das Cascas	€ 9.00	€ 30.00
Colheita Biológico (Beira Interior)		

VINHO

WINE

ESPUMANTE



150 ml



750 ml

SPARKLING WINE

Brut de france Blanc	€ 12.00	€ 60.00
Pommery Brut (Champagne)		€ 145.00
Soalheiro Brut Rosé		€ 65.00

VINHOS LICOROSOS



60 ml

FORTIFIED WINE

Lajido Seco / <i>Dry</i> (Pico)	€ 8.50
Lajido DOP Reserva Doce / <i>Sweet</i> (Pico)	€ 12.00
Moscatel Roxo DSF (Setúbal)	€ 10.00
Alambre 20 anos (Setúbal)	€ 16.00
Tawny (Porto)	€ 8.50
Branco seco / <i>Dry white</i> (Porto)	€ 8.50
L.B.V. (Porto)	€ 18.00
10 anos / <i>10 years</i> (Porto)	€ 16.00
20 anos / <i>20 years</i> (Porto)	€ 22.00
30 anos / <i>30 years</i> (Porto)	€ 35.00

APERITIVOS

APERITIFS

6cl

- Martini Rosso / Dry / Bianco - € 8.50
- Campari - € 9.50
- Ricard - € 9.50
- Aperol - € 9.50
- Fernet Branca - € 9.50
- Ramazzotti - € 9.50
- Lillet Blanc - € 9.50
- Nonino Amaro - € 9.50
- Martini Riserva Special Rubino - € 9.50
- Martini Riserva Special Ambrato - € 9.50
- Martini Bitter - € 9.50

GIN

5cl

- Beefeater - € 12.00
- Tanqueray Ten - € 15.00
- Martin Millers - € 16.00
- Rocha Negra - € 17.00
- Baleia - € 18.00
- Bulldog - € 18.00
- Hendricks - € 18.00
- Citadelle - € 18.00
- Jinzu - € 18.00
- Roku - € 18.00
- Gin Mare - € 19.00
- G'Vine Floraison - € 21.00
- Monkey 47 - € 25.00

VODKA

5cl

Absolut - € 12.00

Tito's - € 12.00

Ketel one - € 14.00

Nikka - € 16.00

Cîroc - € 17.00

Grey Goose - € 20.00

Grey Goose L'Orange - € 20.00

Belvedere - € 22.00

U'Luvka - € 30.00

RUM

5cl

Abuelo Anejo - € 12.00

Captain Morgan Spiced - € 11.00

Havana Especial Anejo - € 14.00

Diplomático Planas Blanco - € 15.00

Kracken - € 18.00

Havana Club Selection de Maestros - € 22.00

Zacapa Centenario 23 - € 30.00

Zacapa Centenário X.O - € 45.00

WHISKY

5cl

Famous Grouse - € 11.00

Jameson - € 11.00

Tullamore Dew - € 11.00

JW Black - € 14.00

Glenmorangie 10 anos - € 18.00

The Glenrothes 12 anos - € 18.00

Glenffidich 12 anos - € 18.00

The Balvenie DoubleWood 12 anos - € 19.00

Laphroaig 10 anos - € 20.00

Auchentoshan Three Wood - € 26.00

Macallan - € 28.00

Nikka From the Barrel - € 22.00

Suntory Hakushu 12 anos - € 45.00

Johnnie Walker Blue Label - € 55.00

BOURBON E WHISKY AMERICANO

BOURBON AND AMERICAN WHISKY

5cl

Bulleit - € 14.00

Woodford Reserve - € 16.00

Jack Daniels Single Barrel - € 18.00

TEQUILA

5cl

Olmecca Blanco - € 11.00

Dom Julio - € 18.00

Tequila Patron Reposado - € 22.00

CACHAÇA

BRASILIAN GROG

5cl

Janeiro - € 11.00

GRAPPA

5cl

Nonino - € 12.00

AGUARDENTES NACIONAIS

PORTUGUESE BRANDY

5cl

Terra do Conde - € 11.00

Chancella - € 13.00

Ferreirinha - € 24.00

CR&F Reserva Extra - € 20.00

Aguardente C.R.F X.O - € 52.00

COGNAC

5cl

Martell V.S. - € 16.00

Martell V.S.O.P - € 20.00

Martell X.O - € 42.00

Hennessy X.O - € 50.00

LICORES

LIQUEURS

5cl

Licor de Maracujá / *Passion Fruit* - € 8.50

Licor de Ananás / *Pineapple* - € 8.50

Licor de Amora / *Blackberry* - € 8.50

Amêndoa Amarga / *Almond* - € 8.50

Orangea - € 9.50

Beirão D'Honra - € 9.50

Baileys - € 9.50

Frangelico - € 9.50

Kahlua - € 9.50

Cointreau - € 10.00

Drambuie - € 10.00

Grand Marnier - € 10.00

Liquor 43 - € 10.00

Amaretto Disaronno - € 10.00

Dom Benedictine - € 10.00

ANANÁS

PINEAPPLE



CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER

33cl

€ 11.00

Regional / Local

CERVEJA PRESSÃO DRAFT BEER

33cl

50cl

€ 6.00

€ 9.00

Regional / Local

CERVEJAS BEER

33cl

€ 6.00

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

€ 4.50

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

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

Água sem gás / Still water (1l) - € 5.00

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

Água com gás / Sparkling water (0,75l) - € 5.00

Água aromatizada / Flavored Water (0.25l) - € 3.00

Água Tônica / Tonic Water (0.25l) - € 4.50

Água Tônica Premium - € 5.00

Premium Tonic Water (0.20l)

CAFÉS COFFEE

Café Expresso / Espresso - € 3.00

Café descafeinado / Decaf - € 3.00

Café duplo / Double espresso - € 6.00

Café abatanado / American coffee - € 4.00

Meia de leite / Coffee with milk - € 4.50

Galão / Latte - € 4.50

Cappuccino - € 5.00

Copo de leite / Glass of milk - € 2.50

Chocolate quente / Hot chocolate - € 5.00

Café especial / Special coffee - € 6.50

Irish Coffee - € 14.00

Calypso Coffee - € 14.00



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: tngh@bensaudehotels.pt



@terranostragardenhotel
bensaudehotels.com/tngh