

KAILUA

EMENTA 2025



ALOHA!

Seja bem vindo ao Universo Kailua. Queremos contar-lhe um bocadinho da nossa história. É uma história de sonhos, paixões e magia. Um sonho em criar algo mágico que faça pessoas felizes, como este pequeno paraíso à beira-mar.

O Kailua surgiu em Março de 2013, e tem sido uma caminhada mágica, com tantas histórias, sorrisos, lágrimas e abraços. Estas pegadas nem a maré apaga! Esta é a força da nossa essência.

O mote é acolher quem por aqui passa para que possa fugir da rotina e do barulho do quotidiano, sermos o seu porto seguro para criar memórias felizes com quem ama, para não se esquecer de comemorar a vida. Os pés na areia e o cheirinho a maresia fazem a diferença, e a família Kailuana assegura toda essa experiência!

Sim, somos uma família que se une nos desafios e conquistas. Regemo-nos por valores que são os pilares da nossa essência. E é por isso que desejamos partilhar consigo esta nossa paixão. A música, o ambiente, as pessoas, os detalhes, o cuidado da nossa praia tudo se une para criar experiências únicas que apaziguam a alma. A comida e a bebida são as nossas deliciosas criações que completam a sua experiência neste sítio a que chamamos casa.

Sinta-se em casa, relaxe e... Feel the magic!



KAILUA

Pessoas com intolerâncias e alergias alimentares: antes de efetuarem o seu pedido agradecemos que nos comuniquem se pretendem esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Alertamos que não conseguimos garantir que não exista contaminação destes produtos na nossa cozinha.

Para sua segurança, informe-nos qual é a sua intolerância alimentar.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado.

Sabemos que espera sempre o melhor de nós e da nossa parte fazemos os possíveis para ir ao encontro das suas expectativas. Contudo, problemas de logística a nível mundial têm levado à rutura de stock de diversos produtos. Iremos sempre procurar avisar com a máxima brevidade possível.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

TAXA DE SERVIÇO (SUGERIDA) DE 5% ACRESCIDA NA FATURA.

Para o nosso cliente Kailuano, feliz com o atendimento que lhe prestamos, a Família Kailua sugere (e agradece) uma taxa de serviço opcional de 5% sobre o valor da conta, como forma de reconhecimento por todo o carinho que empregamos ao recebê-lo e cujo valor será dividido por toda a equipa igualmente.



UM BRINDE PARA COMEÇAR

MOCKTAILS

SEM ÁLCOOL

LICHIAS SOUR 0% FCD

NOVIDADE

Gin Whitley Neill 0% álcool, lichias, abacaxi, polpa de caju, Fee Foam com garnish de lichias, hortelã e caju. 12

OLA OLA

Confie em nós, o sabor é surpresa! 10

TROPICAL DES

Puré de Jabuticaba, mirtilos, abacaxi infundado com limão e canela, manjerição. 9

MANGA MULE

Manga, pepino e gengibre. 8

SHOT DE GENGIBRE 3

COCKTAILS

COM ÁLCOOL

PEACH & CHOCOLATE

NOVIDADE

Gin Sul Laranjal, Martini bitter, puré de alperce e pêssego, puré de manga e maracujá, cordial de Paulo Santo e bitter de chocolate. 16

SWEET MARTINI DES

NOVIDADE

Martini Bianco, Rum Flor de caña, Martini bitter, caramelo salgado e cordial de Paulo Santo. 13

OLA OLA

Confie em nós, o sabor é surpresa! 14

KAILUA PCT

Tequila Patrón Reposado infundada com malagueta, Licor Beirão, gelado de manga, polpa de maracujá finalizado com meio maracujá natural com shot de Tequila Patrón Reposado infundada. 15

MAUI WATERMELON DES

Cocktail disponível de Maio a Setembro

Vodka Grey Goose, lichias, melancia, lima, gengibre, garnish com fatia de melancia e hortelã. 16

FROZEN MARGARITA FRAMBOESA E MARACUJÁ DES

Cocktail disponível de Maio a Setembro

Tequila Cazadores Blanco, sumo de lima, Yuzu puré, framboesas, maracujá servido com pimenta rosa e especiarias. 15

MARGARITA DES

Tequila Cazadores Blanco, Cointreau e limão. 12

LICHIAS SOUR FCD

Gin Whitley Neill, lichias, abacaxi, polpa de caju, Fee Foam com garnish de lichias, hortelã e caju. 15

MAITAI MARACUJÁ DES

Rum flor de caña, Rum Dead Men's Fingers Spiced, sumo de lima, polpa de maracujá finalizado com meio maracujá natural com shot de Rum Dead Men's Fingers Spiced. 15

BLUE KAI FCD, LAC

Blue Coracao, Rum Dead Men's Fingers Côco, Rum Kraken, leite de côco, Orgeat Monin. 13

POPCORN OLD FASHION

Dewar's 15 anos, xarope de pipocas, Fee Brothers chocolate e top up de pipocas. 12

PINÁ COLADA FCD, LAC

Rum Dead Men's Fingers Côco, leite de côco e abacaxi. 14

OREO LAC

Vodka Eristoff, Baileys, bolacha oreo e gelado de baunilha. 12

APEROL

Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás.

copo 12 2L 40

MARACANÁ

Cachaça com morangos, lichias e polpa de maracujá. Finalizado com 1/2 maracujá com shot de cachaça e hortelã.

copo 13 2L 48



MAITAI MARACUJÁ







COMER BEM PARA VIVER MELHOR

PARA COMEÇAR

CAPONATA ● G

Conserva em azeite, alho e ervas, beringela salteada com tomate, cebola roxa, azeitonas, tomate seco e alcaparras, servida com pão bola pizza, azeite, alho e orégãos. 12

CHIPS DE BATATA DOCE ● ● ● OV

Este é um prato frio.

Servido com molho tártaro*. 7

*Substituído por maionese de alho quando existe rutura de produto.



TACOS SALEMONA

A PARTILHA

GYOSAS WAI ONO ● SM, SJ, G

NOVIDADE

Gyosas de legumes em molho asiático home made com alga wakame. 11

Gyosa extra 2,75

MEXILHÕES KAILUA MOL, G

NOVIDADE

Mexilhões em molho de tomate acompanhado com pão torrado. 18

TACOS SALEMONA G, MS

NOVIDADE

2 unidades | Este é um prato frio.

Cubos de salmão marinados em soja, creme de abacate home made, pepino, couve roxa, maionese Sriracha e sementes de sésamo, servido em tortilha. 12

CHOCO FRITO MOL, DES

Choco panado com farinha de milho servido com maionese de alho. 21,9

CEVICHE SALMÃO PX, FCD, AMD, SM, DES, SJ

Este é um prato frio.

Cubos de salmão em marinada Kailuana com cebola roxa, malagueta, manga, lima, masago wasabi, alga wakame, amendoim e sementes de sésamo. 15

CAMARÃO HAVAIANO CRT, G, DES, MST

Camarão ao alho com tomate cherry, manjerição e alecrim servido com pão torrado. 27

CARPACCIO BACALHAU PX, SJ, G, DES

Este é um prato frio.

Bacalhau laminado, puré de couve-flor home made, pimentos assados, rúcula e azeitona temperado com vinagrete verde e cebola desidratada servido com tostas integrais. 19,9

ARANCINIS G, SJ, PCT, PX, MST, OV, LAC

1uni Atum + 1uni Salmão.

2 Bolinhos de risotto frito recheados com cogumelos, mozzarella, ervas aromáticas e malagueta fresca servidos com molho de mostarda e alga wakame. 8

PICA-PAU TUNA À PORTUGUESA DES, PX, G

Nacos de atum fritos com molho à portuguesa e pickles acompanhado com pão torrado. 18



GYOSAS WAI ONO



MALA ONO COM CAMARÃO KAILUA

GARDEN PLATES

Com os nossos garden plates pode construir a sua refeição favorita.

Escolha o seu prato base:

MALA ONO ● ● DES, LAC

Puré de beterraba home made, queijo cottage, grão de bico, pepino, tomate servido com vinagrete de hortelã. **13**

KAUWELA ● DES

Este é um prato frio.

Puré de couve-flor home made, feijão verde assado, couve-flor assada, abóbora assada, cous-cous de bróculos e sementes de abóbora tostada. **13**

UALA PALULA ● FCD, G

Espinafres, feijão, batata rústica, farinha de mandioca, tomate de rama assado com azeite e alho, azeitonas taggiasche, cebola desidratada e sementes de sésamo. **13**

NICOLA'UALA ● SJ, G

Molho tzatziki home made, batatas nicola assadas, cogumelos assados com molho chimichurri. **13**

NOVIDADE

RISOTTO BIANCO ● LAC, DES, G

Arroz arbóreo em consommé de legumes, queijo grana padano, raspas de lima servido com cogumelos pleurotus em imersão. **14**

RISOTTO POMODORO ● LAC, DES, G

Arroz arbóreo em consommé de tomate, queijo grana padano e cebola desidratada. **14**

RISOTTO KUKAELIO ● LAC, DES, G

Arroz arbóreo em consommé de legumes com trilogia de cogumelos frescos, queijo grana padano e cebola desidratada. **14**

Acrescente a sua proteína preferida (opcional):







COM TALHERES

CARIL OPAÉ CRT, PCT, SMT

NOVIDADE

Caril de camarão com arroz branco. **19.9**

CANELLONIS OV, LAC, G, SJ

Massa fresca recheada com ricotta, espinafres, cogumelos portobello, trufa e ervas aromáticas, gratinada com molho bechamel de trufa e molho de tomate com proteína de soja. **17**

COM PAUZINHOS

ARROZ THAI FCD, SM, AMD, SJ, OV, G

Opção Vegan: sem ovo

Arroz thai salteado e aromatizado em especiarias, com cenoura, couve coração, couve-lombarda, batata rústica, ovo estrelado, alga wakame, amendoim, rebentos de soja, lima e sementes de sésamo. **14**

MASSA ASIÁTICA FCD, SM, AMD, G

Massa de arroz salteada com couve-lombarda, couve roxa, couve coração, cebola roxa, cenoura, amendoim, lima e cebola desidratada. **15**

POKE PX, SM, AMD, DES, SJ, G

Este é um prato frio.

Proteína de salmão ou atum aos cubos.

Base de arroz thai, tomate cherry, rabanete, pepino, manga, amendoim, lima e sementes de sésamo. **17**

BOWLS

KAI HAU LAC, SM, G, DES

NOVIDADE

Este é um prato frio.

Hummus, salada ibérica, queijo feta, beterraba, maçã verde, manga, quinoa, trigo sarraceno, orégãos, vinagrete balsâmico, sementes de sésamo, servido com tostas integrais. **17**

KUKUÍ DES, SM, FCD

NOVIDADE

Este é um prato frio.

Pepino em molho Kimchi, salada ibérica, beterraba, mirtilos, nougat home made, edamame, batata doce roxa com mel, sementes de sésamo com vinagrete asiático. **13**

SALEMONA PX, PCT, OV, G, DES

Este é um prato frio.

Salmão fumado, quinoa, alface ibérica, espinafres baby, tomate cherry, alcaparras, rabanete, edamame, pétalas de cebola roxa, fruta da época, ovo cozido, maionese de lima, wasabi e sementes de sésamo. **18**

DO FORNO

PIZZA OPAÉ G, LAC, CRT

NOVIDADE

Molho pesto, queijo mozzarella, camarão salteado, orégãos e vinagrete balsâmico com framboesa. **22**

PIZZA CALZONE MOMONA G, LAC NOVIDADE

Opção Vegan: Queijo mozzarella vegan.

Molho de tomate, queijo mozzarella, tomate seco, cogumelos salteados, cebola roxa, azeite e orégãos. **18**

PIZZA HULA G, LAC

Molho de tomate, folhas de manjerição, queijo mozzarella, queijo burratina, azeite e orégãos. **16**

PIZZA SALEMONA G, LAC, PX

Queijo mozzarella, salmão fumado, cebola roxa, rúcula, azeitonas taggiasche, queijo creme, azeite e orégãos. **19**

PIZZA RÚSTICA G, LAC

Queijo mozzarella, queijo de cabra, queijo gorgonzola, queijo taleggio, batata doce roxa, rúcula, azeite e orégãos. **18**

PIZZA KUKAELIO G, LAC, MST, FCD

Queijo mozzarella, queijo taleggio, trilogia de cogumelos, espinafres baby, pistachios, framboesas, azeite e orégãos. **18**

PIZZA CALZONE MEA KANU G, SJ, LAC

Opção Vegan: Queijo mozzarella vegan.

Molho de tomate, queijo mozzarella, proteína vegetal com sabor a frango, pimentos, cebola roxa, abacaxi, azeite e orégãos. **18**

ACRESCENTE INGREDIENTES EXTRA À SUA PIZZA FAVORITA

Não fazemos troca de ingredientes nas pizzas mas pode acrescentar os extras que quiser. Mahalo!

PROTEÍNAS: Camarão salteado **12** | Salmão fumado **6** | Proteína vegetal com sabor a frango **3**

QUEIJOS: Burratina **5** | Cabra **3** | Taleggio **3** | Gorgonzola **3** | Mozzarella **2** | Mozzarella vegan **2**

LEGUMES: Cebola roxa **1** | Trilogia de cogumelos **3** | Rúcula **2** | Espinafres baby **2** | Pimentos grelhados **2**

FRUTOS: Framboesas **2** | Abacaxi **2** | Azeitonas Taggiasche **2** | Pistachios **2**



BOWL KUKUI





Snacks

PARA PICAR

NACHOS ● G, LAC, PCT, SJ

Este é um prato frio.

Com picado de tomate rama, jalapeños e malagueta fresca, cebola roxa, pimentos, guacamole, queijo cheddar, proteína de soja e ervas aromáticas com molho barbecue. **14**

CROQUETES DE ESPINAFRES ● FCD, G, DES

4 unidades, servido com guacamole. **7**

À MÃO

WRAP KAMOA ● G, PCT, SJ, MST

NOVIDADE

Com cogumelos, legumes Thai e proteína vegetal com sabor a frango em marinada de soja e teriyaki com queijo mozzarella vegan, milho e molho de mostarda home made, com batatas cruchy frita com orégãos. **13**

TUNA CACO PX, MST, G

Filete de atum fresco braseado, maçã smith laminada, espinafres baby, molho de mostarda e ervas aromáticas, cebola desidratada, servido em bolo do caco com batata crunchy frita com orégãos. **18**

TOSTAS EM PÃO RÚSTICO

TOSTA TUNA PX, G, OV, LAC

Atum, azeitonas taggiasche, tomate de rama, cebola roxa, orégãos, maionese de alho e manteiga com batata crunchy frita com orégãos. **14**

TOSTA RÚSTICA ● G, OV, LAC

Queijo de cabra, rúcula, maionese com molho pesto, mel e manteiga com batata crunchy frita com orégãos. **14**

TOSTA KA MOA ● G, OV, LAC

Proteína vegetal com sabor a frango, queijo flamengo, maionese de alho e manteiga com batata crunchy frita com orégãos. **14**

INGREDIENTES EXTRA

PROTEÍNAS: Atum fresco 100gr **6** | Filete de atum 100gr **4** | Salmão fresco 100gr **6** | Salmão fumado 100gr **6** | Ovo cozido 1 uni **2** | Ovo estrelado 1 uni **2**

QUEIJOS: Cabra 100gr **3** | Burratina 100gr **5**

FRUTAS: Manga 100gr **3** | Abacaxi 100gr **3** | Mirtilos 50gr **2** | Framboesas 50gr **2** | Tomate cherry 50gr **2** | Azeitonas Taggiasche 50gr **2**

MOLHOS: Tártaro | Maionese de alho | Maionese de lima | Creme balsâmico | Tzatziki | Maionese de ervas aromáticas | Maionese vegan | Maionese vegan de alho | Maionese com pesto | Barbecue | Guacamole | Queijo Cheddar | Mel **2**

Comida Para Super Heróis

BURGUER KEIKI ● SM, SJ, G

Burguer crispy vegan em pão de hambúrguer, com batata crunchy frita com orégãos. **12**

LINGUINI MOANA ● G, SJ

À bolonhesa com proteína de soja. **11**

PIZZA MARGHERITA ● G, LAC

*Opção vegan: Queijo mozzarella vegan

Molho tomate, queijo mozzarella, azeite e orégãos. **12**

*Podes adicionar proteína de soja com sabor a frango **+4**

Guarnições

Sopa do dia **4**

Arroz thai **4**

Batata crunchy **4.5**

Salada da horta

Mistura de alfaces, tomate cherry e cebola roxa **4**



Com a colher

DOCES

MOUSSE DE CHOCOLATE KAILUA **NOVIDADE**

FCD, LAC

Mousse de chocolate premium, servida com creme de mascarpone e nougat home made. **5**

DELÍCIA DE MARACUJÁ **LAC** **NOVIDADE**

Creme de mascarpone com doce de maracujá e bolacha. **5**

TIRAMISSÚ **G**

Biscoitos Savoiardi embebidos em café e licor, alternados com creme de mascarpone e polvilhado com cacau em pó, servido com cone de bolacha e caramelo salgado. **6**

TARTE DE LIMA **LAC, FCD**

Creme de lima com base de crumble de bolacha oreo, finalizada com amendoim tostado e caramelo salgado.

FATIA **7** INTEIRA **49**

TAÇA DE GELADO

Morango | Manga | Baunilha

1 BOLA **2,5** 2 BOLAS **4,5** 3 BOLAS **6,5**

BOWLS DE FRUTA

BOWL MOANA **FCD**

NOVIDADE

Mousse de batata doce roxa e mirtilos, servida com pêra caramelizada em vinho do porto e fruta fresca. **10**

PUDIM DE CHIA

NOVIDADE

Sementes de chia envoltas em creme vegetal de baunilha, servida com creme de manga e leite de côco, maracujá e fruta fresca. **9**

AÇAÍ **FCD**

Açaí, granola de frutos secos home made com fruta da época. **13,5**

CANECA SPIRULINA **FCD**

Pudim de chia com spirulina, açaí, compota de frutos vermelhos home made, granola home made e fruta fresca. **13**

ACRESCENTE ADITIVOS AOS SEUS BOWLS DE FRUTA

Iogurte **3**

Granola caseira de

frutos secos **3**

Creme de manga **2**

Compota de Frutos

Vermelhos home made **2**

Bagas goji **1**

Compota de maracujá **2**

Leite condensado **2**

Paçoca **2**

Bolacha oreo **2**

Mel **1**

Chocolate **2**

Doce de côco **3**

Bola de Açaí **4**



BOWL MOANA



SUMOS
SUMOS



PARA REFRESCAR E ANIMAR A ALMA

SUMOS

MIX DE FRUTAS NATURAIS

Servidas em Garrafa Kailuana de 0,5L (que pode levar para casa)

STAY SAFE DETOX

Beterraba, maçã, espinafres, cenoura, laranja e gengibre. **9**

Benefícios: Fortalece o sistema imunitário

MAHALO

Manga, maracujá e gengibre. **9**

Benefícios: Combate inflamações

HERE COMES THE SUN

Maracujá, manga, cenoura e sumo de laranja. **9**

Benefícios: Cuida da pele, relaxante e ajuda a bronzear

SUMMER

MAIO – SETEMBRO: Morango, melancia e maracujá

OUTUBRO – ABRIL: Framboesa, pitaya, açaí e maracujá. **9**

Benefícios: Bomba antioxidante e hidratante

FEEL THE MAGIC FCD

Leite vegetal, banana, manteiga de amendoim e canela. **9**

Benefícios: Bom para alma e para o coração

LARANJA **9**

Benefícios: Vitaminar a vida

CHÁ KAILUA FRIO DES

Chá Mate Leão, alecrim, raspa de limão, raspa de laranja, casca de abacaxi, morangos, framboesas e pau de canela. **5**

Benefícios: Refrescar, refrescar, refrescar

LIMONADAS DES

Servidas em Garrafa Kailuana de 0,5L (que pode levar para casa)

LIMA LIMÃO

Sumo de lima e limão, hortelã e gengibre. **8**

FRUTOS VERMELHOS

Sumo de lima e limão, frutos vermelhos, hortelã e gengibre. **9**

MARACUJÁ

Sumo de lima e limão, polpa de maracujá, hortelã e gengibre. **9**

SMOOTHIES

DE GELADO

Com leite, banana, granola caseira e topping

Opção Vegan: Bebida Vegetal

AÇAÍ **10**

MORANGO LAC **10**

MANGA **10**

BAUNILHA LAC **10**

ICE COFFEE DE CARAMELO LAC **10**

Gelado de baunilha, café, caramelo salgado e topping de chocolate.

HOT DRINKS

OPÇÃO VEGAN: BEBIDA VEGETAL

COM ÁLCOOL

RUM LATTE FCD, LAC

Rum Bacardi Spiced, leite, café, caramelo salgado, Nutella, natas e pipocas. **13**

MON CHERRIE LAC

Rum Bacardi Spiced, chocolate quente, puré de cereja, natas e nougat home made. **10**

IRISH COFFEE LAC

Café, whisky Jameson, açúcar e natas. **10**

SEM ÁLCOOL

CHOCOLATE QUENTE LAC **5**

CHOCOLATE QUENTE COM NATA LAC **7.5**

CHÁ KAILUA

Hortelã, canela, limão e gengibre. **3**

CAPPUCCINO LAC **4**

COFFEE & CREAM LAC

Café e natas. **4**



Sangrias DES

SANGRIA KAILUA

Espumante, rum Bacardi Carta Blanca, polpa de manga, maracujá, morangos, lima e manjerição.

1L **21** 2L **32**

SANGRIA MOLOKAI

Vinho branco, rum Bacardi Carta Blanca, abacaxi, framboesas e hortelã.

1L **21** 2L **32**

ÁGUAS

ÁGUA FILTRADA 1L

A pensar na sustentabilidade, pode pedir refil!! Mahalo! **3**

ÁGUA FILTRADA COM GÁS 1L

A pensar na sustentabilidade, pode pedir refil!! Mahalo! **3**

ÁGUA TAKE AWAY 0,5L

Em garrafa de plástico. **2**

ÁGUA CASTELO 0,25L **2,5**

ÁGUA SAN

PELLEGRINO 0,75L **6,5**

ÁGUA TÓNICA

PREMIUM **5**

REFRIGERANTES

COCA-COLA /

COCA-COLA ZERO **3**

GINGER BEER **5**

CAFETARIA

OPÇÃO VEGAN: LEITE VEGETAL

CAFÉ /

DESCAFEINADO /
ABATANADO / GAROTO /
CARIOCA DE CAFÉ **2**

CAFÉ DUPLO **4**

GALÃO / MEIA DE LEITE **3**

MAZAGRAN

Café, hortelã, limão,
canela e gelo. **3**

Cervejas DES, G

SUPER BOCK

IMPERIAL / PANACHÉ

Imperial 0,30CL **3** Caneca 0,50CL **5**

TANGO

Imperial 0,30CL **4** Caneca 0,50CL **5**

MARTINI COM CERVEJA

Imperial 0,30CL **4,5** Caneca 0,50CL **7,5**

SUPER BOCK

Garrafa **4**

SUPER BOCK 0%

Garrafa **4,5**

SUPER BOCK STOUT

Garrafa **4,5**

OUTRAS CERVEJAS

SOMMERSEBY

Imperial 0,30CL **4** Caneca 0,50CL **6**

SOMMERSEBY MAÇÃ / FRUTOS VERMELHOS

Garrafa **4,5**

KAILUA KAIBEM

Lata 0,33CL **5**

CORONA

Garrafa **5** Balde (5 garrafas) **22**

Vinhos DES

BRANCOS

KAILUA

Aromático e Leve

Cartaxo, Quinta da Lapa

Copo 6 Garrafa 22

OXALÁ GRANÍTICO ALVARINHO, ARINTO, VIOGNIER

Seco e Intenso

Alentejo

Copo 7 Garrafa 26

QUINTA DA ALORNA ARINTO E CHARDONNAY

Cítrico e suave

Tejo e Lisboa

Copo 8 Garrafa 28

QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC

Doce e Frutado

Cartaxo

Copo 6 Garrafa 22

QUINTA DA PINHEIRA CHARDONNAY

Aromático e fresco

Alentejo

Garrafa 32

BEYRA RESERVA QUARTZ FONTE DA CAL, SIRIA

Suave e Fresco

Douro

Garrafa 29

MONTE DA PECEGUINA ANTÃO VAZ, ARINTO,

ROUPEIRO, VERDELHO

Equilibrado e Intenso

Alentejo

Garrafa 34,5

TINTOS

KAILUA

Aromático e Leve

Cartaxo, Quinta da Lapa

Copo 6 Garrafa 22

QUINTA DE ALORNA TOURIGA, CABERNET SAUVIGNON

Floral e Intenso

Tejo

Copo 7 Garrafa 26

BEYRA RESERVA JAEN, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL

Intenso

Douro

Copo 9 Garrafa 29

MONTE DA PECEGUINA ARAGONEZ, ALICANTE

BOUSCHET, TOURIGA, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON

Suave

Alentejo

Garrafa 34,5

VERDES

CONDE VILLAR ALVARINHO

Seco e Pouco Intenso

Sobrado Valongo

Copo 9 Garrafa 31,5

SOALHEIRO ALVARINHO

Seco e Leve

Melgaço

Garrafa 32

ROSÉ

KAILUA

Aromático e Leve

Cartaxo, Quinta da Lapa

Copo 6 Garrafa 22

PIGOUDET PRÉMIERE GRENACHE, CINSULT,

CABERNET-SAUVIGNON, UGNI BLANC

Seco e Leve

Provence, França

Copo 7 Garrafa 26

JOAQUIM COSTAS VARGAS ARAGONÊS, SHYRAH,

ALFROCHEIRO

Seco e Intenso

Península de Setúbal

Copo 8 Garrafa 28

QUINTA DOS CASTELARES VINHO BIOLÓGICO,

PINOT NOIR

Meio Seco e Leve

Douro

Copo 9 Garrafa 29

ESPUMANTES E CHAMPANHES

MARTINI PRO SECO 25

MOET & CHANDON 95

VIÚVA LE COCQ RESERVA BRUT NATURE 85

CAIPIS

CAIPIRINHA DES

Lima e cachaça.

Copo **9** Jarro **2L 32**

CAIPIROSKA DES

Lima e vodka Eristoff.

Copo **9** Jarro **2L 32**

CAIPI PRAIA DES

Lima, lichias e maracujá com cachaça, rum Flor de Caña ou vodka Eristoff.

Copo **10** Jarro **2L 40**

CAIPI BLACK DES

Lima e vodka Eristoff Black.

Copo **9** Jarro **2L 32**

CAIPIRÃO DES

Lima e Licor Beirão.

Copo **10** Jarro **2L 40**

MORANGOSKA DES

Lima, morangos e vodka Eristoff.

Copo **9** Jarro **2L 35**

MOJITO DES

Lima, hortelã, rum Flor de Caña e água com gás.

Copo **10** Jarro **2L 40**

MOJITO MARACUJÁ DES

Lima, maracujá, hortelã, rum Flor de Caña e água com gás.

Copo **12** Jarro **2L 45**

GINs

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU

Lima, limão e água tônica Premium.

Copo **14** Garrafa **120**

SUL LARANJAL

Puré de pêra e água tônica Premium.

Copo **16** Garrafa **120**

HENDRIKS

Pepino e água tônica Premium.

Copo **16** Garrafa **140**

WHITLEY NEILL

Gengibre, morango e água tônica Premium.

Copo **16** Garrafa **100**



GIN SUL LARANJAL

Espirituosas

WHISKYS

SHOT 3CL | DOSE 5CL | GARRAFA

DEWAR'S 15 YEARS OLD BLEND 10 | 14 | 180
WILLIAM LAWSON'S FINEST BLENDED 3 | 5 | 50
NIKKA FROM THE BARREL 12 | 16 | 195
CARDHU 12 ANOS 7 | 11 | 150
JIM BEAM 5 | 7 | 85
JACK DANIELS 5 | 7 | 85
JAMESON 4 | 6 | 75

LICORES

SHOT 3CL | DOSE 7CL | GARRAFA

MARTINI ROSSO E BIANCO 3 | 5 | 50
MARTINI RISERVA BITTER 4 | 6 | 75
PINAQ ROSE 8 | 12 | 175
BAILEYS 3 | 5 | 50
LICOR BEIRÃO 3 | 5 | 50
MOSCATEL 3 | 5 | 50
PORTO TAYLOR'S BRANCO 3 | 5 | 50
PORTO TAYLOR'S TAWNY TINTO 3 | 5 | 50
GINJINHA 3 | 5

AGUARDENTE

SHOT 3CL | DOSE 5CL | GARRAFA

AGUARDENTE VELHA CR&F 4 | 6 | 75
MACIEIRA 3 | 5 | 50
CACHAÇA 3 | 5 | 50

TEQUILA

SHOT 3CL | DOSE 5CL | GARRAFA

PATRON (REPOUSADO) 12 | 16 | 195
PATRON SILVER 10 | 14 | 180
CAZADORES BLANCO 4 | 7 | 90
DON JULIO 9 | 13 | 170

VODKA

SHOT 3CL | DOSE 5CL | GARRAFA

GREY GOOSE ORIGINAL 9 | 13 | 170
GREY GOOSE ALTIUS 12 | 16 | 210
ERISTOFF 3 | 5 | 50
ERISTOFF BLACK 3 | 5 | 50
3 KILOS 9 | 13 | 170
ABSOLUT ELYX 9 | 13 | 170
CIROC 6 | 9 | 120
JJ WHITLEY VANILLA 5 | 7 | 85

RUM

SHOT 3CL | DOSE 5CL | GARRAFA

BACARDI CARTA BLANCA 5 | 7 | 85
BACARDI SPICED 3 | 5 | 50
BACARDI CUATRO 5 | 7 | 85
SANTA TERESA 1796 10 | 14 | 180
FLOR DE CAÑA 3 | 5 | 50
FLOR DE CAÑA 12 ANOS 7 | 11 | 150
KRAKEN 6 | 9 | 120
DEAD MAN'S FINGERS CÔCO 5 | 7 | 85
DEAD MAN'S FINGERS SPICED 5 | 7 | 85

ESCOLHA O PLUS PARA A SUA BEBIDA

Coca-cola 3 | Tónica Premium 5 | Ginger Beer 5



UNIVERSO KAILUA

FIQUE A CONHECER UM POUCO MAIS
DO NOSSO UNIVERSO KAILUANO



MANIFESTO KAILUA

01

► CUIDAMOS UNS DOS OUTROS

No nosso restaurante de praia, o bem-estar da equipa é a saúde da empresa. Por isso, focamo-nos em criar mentalidade de líder em todos, que, independentemente da sua função, motivam e inspiram os outros. Criamos oportunidades e promovemos as capacidades e o talento. Sabemos que o sucesso é construído pelo sucesso da equipa e por isso apostamos nas formações, fundamentais para criar um ambiente que fomenta o crescimento pessoal em cada um e da empresa.



02

► A FELICIDADE DO NOSSO CLIENTE ESTÁ ACIMA DE TUDO

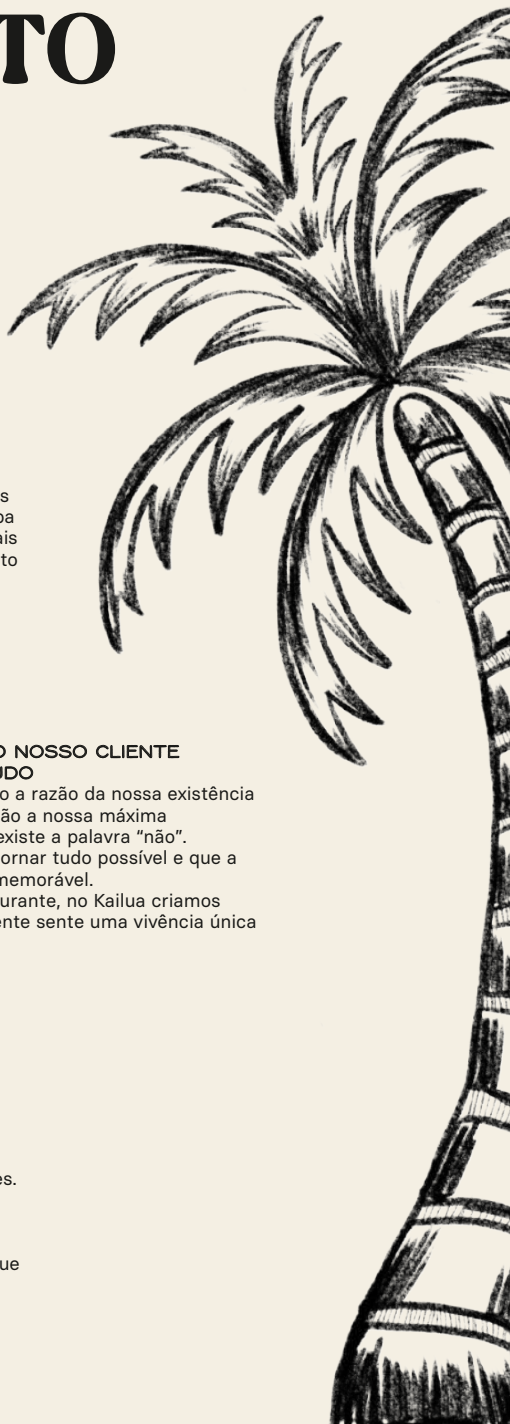
Os nossos clientes são a razão da nossa existência e continuidade. Eles são a nossa máxima prioridade, onde não existe a palavra "não". Esforçamo-nos para tornar tudo possível e que a sua experiência seja memorável.

Mais do que um restaurante, no Kailua criamos ambientes onde o cliente sente uma vivência única e mágica.

03

► COMUNICAMOS DE FORMA POSITIVA E PROATIVA

Comunicarmos sempre de forma positiva e proativa é uma das nossas premissas e condições. Todos aprendemos com todos e o respeito é tido e obtido em todos os momentos da nossa vida na empresa. Acreditamos que o positivismo faz-nos crescer pessoal e profissionalmente, e que alimenta a proatividade para juntos, podermos chegar mais longe.





04

► REGEMO-NOS PELA ÉTICA

Sabemos que o sucesso da empresa depende da confiança do cliente. Regemo-nos em conformidade com a justiça, gratidão, e honestidade em todos os negócios e relacionamentos.

05

► ACREDITAMOS NO SISTEMA DE REGRAS, NORMAS E PROCEDIMENTOS

Procuramos soluções através das regras, normas e procedimentos do Universo Kailua.

Entendemos que a consistência do serviço depende do compromisso de seguimento de regras e que, só assim conseguimos comunicar entre todos - colaboradores, fornecedores, clientes – em conformidade e “na mesma língua”, para alinhados, atingirmos o mesmo fim: A sua Felicidade.

06

► RESPEITAMOS O MEIO AMBIENTE

Respeitamos o meio ambiente e a praia, que é onde respira a nossa empresa. Sabemos o quão sensível é o ambiente onde nos encontramos, por isso, além da reciclagem de óleos, papel, vidro e outros produtos, estamos empenhados na redução do plástico e cuidamos das dunas preservando-as, melhoramos acessos e promovemos limpezas da praia em ações junto dos nossos clientes.

07

► FOCAMO-NOS EM MELHORAR, SEMPRE!

Usamos modelos de controle de qualidade para planejar as mudanças e melhorias na nossa organização. Focamo-nos na permanente evolução, indo ao encontro da satisfação contínua do cliente e colaboradores, em constante mudança, através de ações inovadoras e criativas.

LEVE O KAILUA CONSIGO



A nossa coleção continua a crescer!
É com amor que damos a conhecer as novas peças Kailua.
Pode encontrar a nossa coleção no nosso espaço físico ou
em www.kailua.pt



T-SHIRT MULHER WAIHO'OLU



T-SHIRT MULHER/HOMEM LAU PAMA



TAKE LOVE TOTE BAG



VESTIDO MÃLIE
VESTIDO AHAHI

KAILUA



POSTER BE GOOD DO GOOD
POSTER ENJOY THE CHILL
POSTER THE REAL HOME



DIGITALIZE O QR CODE E
DESCUBRA TODA A NOSSA
COLEÇÃO



A stylized, light-colored illustration of a woman's face and upper body, centered in the background. She has long, wavy hair and is wearing a floral lei. The background is filled with various tropical motifs, including large flowers, leaves, and a pineapple. The overall color palette is a soft, warm beige.

KAILUA

WWW.KAILUA.PT
[@KAILUA.FONTEDATELHA](https://www.instagram.com/KAILUA.FONTEDATELHA)