

ENNA

Same, same but different

WELCOME

Welcome to ENNA where you will encounter the best of authentic traditional Asian cuisine in a relaxed environment. Absolutely everything is homemade by Enna and her family from the Spring rolls to the mosaic artwork ... Enjoy.

ABOUT ENNA

Enna was born in Thailand to a Chinese mother and Indian father, her love of cooking began at a young age growing up in rural Cambodia where the women of the village would gather regularly to share recipes, cooking techniques and prepare foods for the entire village to enjoy. As soon as Enna was old enough to work in a kitchen she took fish knowledge in Malaysia where she began to fuse the techniques of her parents, home village and (dish country with the traditions of Malaysian cuisine. The restaurants motto, Same same but different is Ennas approach to cooking, using everything she has learnt from these different countries styles and fusing these traditional Asian dishes, with her own ENNA twist.

THE LEGAL BIT

Please alert us to any allergies or dietary requirements you may have. We do of these dishes contain allergens such as nuts and shellfish and we are happy to recommend alternative dishes

All prices include TVA at the standard rate

We have a complaints book, lets hope you don't need it

All Health and Safety protocols are strictly followed and we have regular HACCP checks

ENNA

Same, same but different

SMOOTHIES

Smoothies de fruta fresca, sem aditivos, sem açúcar, feitos na hora por encomenda

SWEETHEART

Morango e Banana 4.00

3-SEASONS

Morango, Manga e Melão 4.00

GOLDEN DREAM

Pera, Ananase e Manga 4.00

LOVE ME NOT

Cereja, Framboesa, Maca e Manga 4.00

HI-5

Framboesa, Amora Preta, Ananas e Banana 4.00

A COQUETTE LOVE

Açaí, Mirtilo, Banana e Manga 4.00



BEBIDAS SEM ALCOHOLICA

EM LATA

por favor pergunte-nos para seleção 2.30

SUPER BOCK 0%

Garrafa 33cl 2.50

AGUA GRANDE

Água de Monchique 75cl 3.80

AGUA PEQUENA

Água de Monchique 37.5cl 2.50

AGUA GRANDE COM GAS

Água Villa 75cl 3.50

AGUA PEQUENA COM GAS

Água Villa 37.5cl 2.00

CHÁ

por favor pergunte-nos para seleção 2.00

EXPRESSO

..... 1.50

CAFE COM LEITE

..... 2.75

ENNA

Same, same but different

ALCOHOLIC BEVERAGES

WHITE WINE

Viuva Gomes - Patrão Diogo Branco 2021 15.00

RED WINE

Viuva Gomes - Patrão Diogo Tinto 2020 15.00

WHITE WINE

Cabeças do Reguengo - Virna cabecas Branco 2022 32.50

RED WINE

Cabeças do Reguengo - Virna-cabecas Tinto 2021 32.50

SPARKLING WINE

Quinta da malhada Espumante Bruto Branco 21.80

RED WINE

Touriga nacional 2022 30.00

WHITE WINE

Duas Margens Reserva 2021 35.00

RED WINE

Duas Margens Reserva 2021 45.00

WINE BY GLASS

Red or White
Quinta do Montalto 3.00

LARGE BEER

0,50l, Cameca, Super Bock 3.50

SMALL BEER

0.2l, Imperial, Super Bock 1.75

ENNA

Same, same but different

APERITIVOS

1. CHICKEN LETTUCE PLATTER

4 folhas crocantes de alface Gem, cada uma recheada com peito de frango moído, cenoura, cogumelo, cebola e coentro. Topping de sementes de sésamo e servido com Ennas molho Hot Srir. 8.00

2. CHICKEN SATAY

O clássico. 4 espetadas de peito de frango em fatias finas, marinadas numa mistura de ervas e especiarias asiáticas. Topping de cebolinho e servido com molho de amendoim 7.50

3. STUFIED CHICKEN WINGS

Do Cambodja, 2 asas de frango grandes, desossadas e recheadas com carne de porco suculenta e ervas cambogianas. 6.50

4. PRAWN SUMMER ROLL

Camarão, cenoura, pepino, hortelã, alface, coentros e massa de arroz, tudo embrulhado em 2 rolinhos de panqueca de arroz macio. Servido frio para os dias quentes de verão e acompanhado por uma seleção de pimentos doces e molho de amendoim 6.50

5. VEG SUMMER ROLL

Um favorito vegetariano. Todos os ingredientes frescos do rolinho de verão sem os 2 rolinhos de panqueca de arroz 5.00

6. PRAWN SPRING ROLL

3 rolinhos primavera artesanais fritos, cada um contendo um camarão inteiro e servidos com molho de pimenta doce 6.00

7. PORK SPRING ROLL

2 Deliciosos rolinhos caseiros de carne de porco picada e legumes. Frito e crocante 7.00

8. VEG SPRING ROLL

Para os amantes de vegetais - 2 rolinhos primavera fritos, recheados com cenoura, couve, inhame e nipo 5.00

SALADAS

9. PLEAH SACH KO

Bife de filé grelhado em fatias finas com couve, cebola roxa, rebenitos de feijão, pimento verde e vermelho, coentros, hortelã, erva-príncipe e molho caseiro. Coberto com arroz moído e torrado. 10.00

10. PLEAH SACH MAON

Peito de frango grelhado, desfiado e adicionado de cebola roxa, couve, rebenitos de feijão, pimento verde e vermelho, coentros, hortelã com molho caseiro ENNA 7.00

11. YUM WOO SEN KONG

Almas Surf N Turf, salada de frango moído e camarão com massa de vidro, tomate cereja, coentros, cebola roxa em cama de alface. 8.50

12. LAB SACH KO

Bife de filé cozinhado em fatias finas com couve, cebola roxa, rebenitos de feijão, pimento verde e vermelho, coentros, hortelã, erva-príncipe e molho caseiro. Coberto com arroz moído e torrado. 10.00

13. KONG KEA LONG TEK TREY KOH KONG

Ceviche de 4 camarões limão e água com gás) servido com molho de pimenta caseiro Ennas sobre uma cama de alface. 6.50

ENNA

Same, same but different

SOPAS

14. **TOM YUM KONG** 8.00
Da Tailândia, este é o clássico prato de sopa aromática com camarão, erva-príncipe, Galanga, coentros, folhas de Kafir, cogumelos frescos, cebolinho, tomate cereja, cebola, sumo de limão e leite de coco OU experimente a maneira Ennas, substitua o clássico leite de coco e sumo de limão para tamarindo, saboroso
15. **TOM KHA KAI** 6.50
Não tão famoso, mas tão delicioso como o Tom Yum, esta sopa tailandesa cremosa e aromática feita com frango e também com ervas e vegetais asiáticos vai deixá-lo com água na boca

PRATOS PRINCIPAIS

16. **THAI RED CURRY, CHICKEN** 12.00
Um prato famoso com um toque Enna, cozinhado com pasta de caril vermelho tailandês, leite de coco, rebentos de bambu, erva-príncipe e misturado com uma seleção de ervas asiáticas
Carne de porco + 2.00
Bife de Filé + 8.00
17. **THAI GREEN CURRY, CHICKEN** 12.00
Outro dos favoritos do público, este caril fresco e vibrante tem um delicioso sabor a terra e Enna pode torná-lo tão picante quanto desejar.
Carne de porco + 2.00
Camarão + 4.00
Bife de Filé + 5.00
18. **CHA MOONAH SACH MOAN** 16.50
Servido em meio ananás escavado, este prato de peito de frango e cheio de sabor. Doce, ácido e refrescante
19. **CHA GNHEI SACH MAON** 15.00
Favorida da família Ennas. Suculento peito de frango cozinhado com gengibre e especiarias asiáticas, este delicioso prato faz realmente fluir o seu sangue com o seu forte sabor picante de gengibre
20. **PAD KRA PAO KAI** 14.00
Peito de frango moído cozinhado com manjeriço, fresco e especiarias asiáticas topping de ovo estrelado. Estilo de comida de rua asiática
21. **LOK LAK SACH KO** 17.00
Este prato de filé é à base de tomate vem do Camboja e é um dos seus produtos de exportação mais famosos, servido com molho de pimenta e topping, e ovo estrelado sobre cama de alface
22. **CARIL MASSAMAN DA MALÁSIA** 13.00
Peito de frango, batata e cenoura tudo cortado em cubos e cozinhado com anis, cebola e canela. Coberte com Coentros.
23. **BAY SOR SACHI MAON** 13.00
Comida de rua asiática. Frango frito servido com omelete de cebolinho e uma pequena tigela de caldo de porco tradicional asiático
24. **BAY SOR SACHI HUK** 14.50
Comida de rua asiática. Carne de porco frita, servida com omelete de cebolinho e uma pequena tigela de caldo de porco tradicional asiático

SUGESTÕES DE ENNA

25. **HA MOK SACHI TREY** 18.00
prato tradicional cambojano, Fillete de robalo, cozido a vapor dentro de uma folha de bananeira, especiarias camboganas, topping leite de coco e folhas de Kafir
26. **CHA SACH TREY SLEK KREY** 18.00
Prato cambojano autêntico, Fillete de robalo cozinhado à maneira Khmer com erva-príncipe fresca e manjeriço, servido sobre uma cama de folhas de couve

ENNA

Same. same but different

PRATOS SIZZLING

Servido com arroz de Jasmin

27.KO KEK PHNOM 17.00

Bife de filé em fatias finas com cebola, ervas e especiarias, servido numa travessa de ferro quente e escaldante com um ovo que frita a frente dos olhos

28.CHA CHEW MEAM SACH MAON 13.00

Frango agri-doce servido ao estilo cambojano sem a massa pesada a encher, servido num prato de ferro quente escaldante para que possa aproveitar o tempo e saborear cada garfada

NOODLES

29.MI CHA RON LEA 8.50

Noodles de arroz frito com legumes

Frango +2,00

Carne de porco +3,00

Camarão +4,00

Bife de Filé +5,00

30.CHICKEN MALAYSIAN 12.00

Esta autêntica receita da Malásia utiliza leite de coco e molho masala para criar um delicioso prato de massa em tomacoberta com folha de kalitre ecenros

Camarão +4,00

31.PAD THAI CHICKEN 12.00

O Asian street food, mais famoso, feito com massa de arroz frito, ovos, rebentos de feijão e uma infinidade de ervas e especiarias asiáticas.

Camarão +4,00

ARROZ FRITO

32.BAY CHA BON LEA 8.50

Arroz de Jasmin cozida á Vapor, frito com ovo e legumes.

Frango +2,00

Carne de porco +3,00

Camarão +4,00

Bife de Filé +5,00

MENU DA MAGGIE

12 anos ou menos

33.PAD THAI CHICKEN 6.50

Uma porção mais maneável com a mesma qualidade ENNA

34.MAGGIES MALAYSIAN MASSAMAN 6.50

Caril Massaman suave ao estilo malaio para os jovens mais aventureiros

35.CHICKEN FRIED NOODLES 6.50

Peito de frango fatiado servido com massa de arroz frita

36. CHICKEN FRIED RICE 6.50

Arroz de jasmin ao vapor, frito com ovo e peito de frango fatiado

ENNA

Same, same but different

APPETIZERS

1. PRAWN CRACKERS 2.50
- 1 CHICKEN LETTUCE PLATTER 8.00
4 crisp Gem lettuce leaves, each filled with ground chicken breast, carrot, mushroom, onion and coriander. Topped with Sesame seeds and served with Ennas Hot Sim and plum sauce blend.
2. CHICKEN SATAY 7.50
The classic. 4 skewers of thinly sliced chicken breast, marinated in a blend of Asian herbs and spices. Topped with Spring Onion and served with a Peanut sauce
3. STUFFED CHICKEN WINGS 6.50
From Cambodia, 2 large Chicken wings, de-boned and stuffed with succulent Pork and mouthwatering Cambodian herbs.
4. PRAWN SUMMER ROLL 6.50
Prawn, carrot, cucumber, mint, lettuce, coriander and rice noodles, all wrapped in 2 soft rice pancake rolls. Served cold for those hot summer days and accompanied by a selection of sweet chili and peanut sauce
5. VEG SUMMER ROLL 5.00
A Vegetarian favourite. All the fresh Summer roll ingredients without the prawn in 2 soft rice pancake rolls
6. DEEP FRIED PRAWN SPRING ROLL 6.00
3 handmade, deep fried Spring rolls each containing 1 whole prawn and served with sweet chili sauce
7. DEEP FRIED PORK ROLL 7.00
2 delicious homemade minced Pork and vegetable rolls. Deep fried and crispy
8. DEEP FRIED VEG ROLL 5.00
For veggie lovers - 2 deep fried Spring rolls, filled with carrot, cabbage, yam, and celery

SALADS

9. PLEAH SACH KO 10.00
Thinly sliced, grilled fillet steak with cabbage, red onion, bean sprouts, green and red pepper, coriander, mint, lemon grass and homemade dressing. Topped with ground, roasted rice.
10. PLEAH SACH MAON 7.00
Grilled chicken breast, shredded and added to Red onion, cabbage, bean sprouts, green and red peppers, coriander and mint with Ennas homemade dressing.
11. YUM WOO SEN KONG 8.50
Asian Surf N Turf, ground chicken and prawn salad with glass noodles, cherry tomatoes, coriander and red onion on a bed of lettuce.
12. LAB SACH KO 10.00
Thinly sliced, ceviche fillet steak with cabbage, red onion, bean sprouts, green and red pepper, coriander, mint, lemon grass and homemade dressing. Topped with ground, roasted rice.
13. BONG KEA LONG TEY TREY KOH KONG 6.50
4 prawns ceviche (lime and soda water) served with Ennas homemade chili sauce on a bed of lettuce.

ENNA

Same, same but different

SOUP

14. TOM YUM KONG. 8.00

This is the classic aromatic soup dish from Thailand with prawn, lemon grass, galanga, kaffir leaves, fresh mushrooms, spring onion, cherry tomato, onion, lime juice and coconut milk or try the ENNA way, substitute the classic coconut milk and lime juice for Tamarind ... yummy

15. TOM KHA KAI. 6.50

Not as famous but just as delicious as Tom Yum. this creamy aromatic Thai soup made with chicken as well as Asian herbs and vegetables is a delight for your tastebuds

MAINS

All Dishes Served with Jasmine Rice and can be prepared Mild, Medium, Hot or ASIAN HOT.

16. THAI RED CURRY, CHICKEN 12.00

A famous dish with an Enna twist. Cooked with Thai red curry paste, coconut milk, bamboo shoots, lemon grass and mixed with a selection of Asian herbs

PORK + 2.00

PRAWNS + 4.00

FILLET STEAK + 5.00

17. THAI GREEN CURRY, CHICKEN 12.00

Another crowd favourite, this vibrant, fresh curry has a delicious earthy taste and Enna can make it as spicy as you like

PORK + 2.00

PRAWNS + 4.00

FILLET STEAK + 5.00

18. CHA MONOAH SACH MOAN. 16.50

Served in half a hollowed out Pineapple this chicken breast dish is full of flavour. Sweet, sour and refreshing.

19. CHA GNHEI SACH MAON. 15.00

Ennas family favourite. Succulent chicken breast cooked in ginger and Asian spices, this delicious dish really gets your blood flowing with its strong and spicy ginger taste

20. PAD KRA PAO KAI. 14.00

Ground chicken breast cooked with fresh basil and Asian spices topped with a fried egg. Asian street food style

21. LOK LAK SACH KO. 17.00

This tomato based fillet steak dish emanates from Cambodia and is one of their most delicious exports, served with pepper sauce and topped with a fried egg, served on a bed of lettuce

22. MALAYSIAN MASSAMAN CURRY. 13.00

From Malaysia, Chicken breast, potato and carrot all cubed and cooked with Aniseed, onion and cinnamon, topped with coriander.

23. BAY SROB SACH MAON. 13.00

Asian street food. Pan fried chicken served with a Spring onion omelette and a small bowl of traditional Asian pork broth

24. BAY SROB SACH RUK. 14.50

Another popular Asian street food. Pan fried pork, served with a spring onion omelette and a small bowl of traditional Asian pork broth.

ENNAS SUGGESTIONS

Served with Jasmine rice

25. HA MOK SACH TREY 18.00

A traditional Cambodian dish. Sea Bass fillet, steamed inside a banana leaf with Cambodian spices, topped with coconut milk and kaffir leaves

26. CHA SACH TREY SLEK KREY 18.00

Authentic Cambodian dish. Sea Bass fillet cooked the Khmer way with fresh lemon grass and Basil, served on a bed of cabbage leaves.

ENNA

Same, same but different

SIZZLING DISHES

27.KO KECK PHNOM..... 17.00

Thinly sliced fillet steak with onion, herbs and spices, served on a hot iron sizzling dish with an egg that fries in front of your eyes

28.CHA SACH MAON CHEW MEA..... 13.00

Sweet and Sour chicken served Cambodian style without the heavy dough filling you up. Served on a hot iron sizzling dish so you can take your time and savour every mouthful

NOODLES

29.MI CHA BON LEA..... 8.50

Stir Fried rice noodles with vegetables
Chicken +2.00
Pork +3.00
Prawn +4.00
Fillet Steak +5.00

30.CHICKEN MALAYSIAN..... 12.00

This authentic Malaysian recipe uses coconut milk and masala sauce to create a delicious creamy noodle dish topped with kaffir leaves and coriander
Prawn +4.00

31.PAD THAI CHICKEN..... 12.00

The most famous Thai street food dish, made with stir fried rice noodles, eggs, beansprouts and a multitude of Asian herbs and spices.
Prawn +4.00

FRIED RICE

32.BAY CHA BON LEA..... 8.50

Steamed jasmine rice, fried with egg and vegetables.
Chicken +2.00
Pork +3.00
Prawn +4.00
Fillet Steak +5.00

MAGGIES MENU

12 and under

33.CHICKEN PAD THAI..... 6.50

A more manageable portion with the same ENNA quality

34.MAGGIES MALAYSIAN MASSAMAN..... 6.50

Malaysian style mild Massaman curry for the more adventurous youngsters

35.CHICKEN FRIED NOODLES..... 6.50

Sliced chicken breast served with fried rice noodles

36.CHICKEN FRIED RICE..... 6.50

Steamed jasmine rice, fried with egg and sliced chicken breast

ENNA

Same, same but different

SMOOTHIES

Fresh fruit smoothies, no additives, no sugar, made to order

SWEETHEART	
Strawberry and Banana	4.00
3 SEASON'S	
Strawberry, Mango and Melon	4.00
GOLDEN DREAM	
Pear, Pineapple and Mango	4.00
LOVE ME NOT	
Cherry, Raspberry, Mango and Apple	4.00
HI-5	
Cherry, Blackberry, Pineapple and Banana	4.00
A COQUETTE LOVE	
Acai, Blueberry, Banana and Mango	4.00

SOFT DRINKS

CANNED DRINKS	
please ask us for selection	2.30
SUPER BOCK 0%	
Bottle 33cl	2.50
LARGE WATER	
Monchique Water 75cl	3.80
SMALL WATER	
Monchique Water 37.5cl	2.50
LARGE SPARKLING WATER	
Villa Water 75cl	3.50
SMALL SPARKLING WATER	
Villa Water 37.5cl	2.00
TEA	
please ask us for selection	2.00
ESPRESSO	1.50
COFFEE WITH MILK	2.75

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

QUER COMPRAR OU VENDER O SEU IMÓVEL?

**NUNO
BARÃO**
963 083 558
nbarao@remax.pt



MÁRCIA JERÓNIMO & NUNO BARÃO
REAL ESTATE TEAM

**MÁRCIA
JERÓNIMO**
927 166 308
mfjeronimo@remax.pt



EXPOgroup
ANTARES

SUN

PORTIMÃO T: 282 411 412



SOTINCO
LOJA PORTIMÃO
AMTINTAS



RESPONSÁVEL LOJA
Francisco Belchior
967 264 831

Estrada de Monchique, 2B
8500-609 Portimão
Tel. /Fax - (+351) 282 044 294
portimao@amtintas.pt
amtintas.pt
financeiro@amtintas.pt



GLÓRIA & SILVESTRE LDA

Centro Industrial Vale de Arrancada Lote 52 - 8500-483 - Portimão
Tel. 282 418 694 - E-mail: geral@gloriaesilvestre.pt
www.gloriaesilvestre.pt
GPS: Lat. N 37 09,264 Long. W 8 33,058



Ferragens
Ferramentas
Material
Electrico
Tintas

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



WELCOME
ALVOR
BOAT TRIPS & FISHING

TRANSFER
(ROUND TRIP)
(IDA E VOLTA)

Click Website

BARCOS: CAPACIDADE 34 PASSAGEIROS

PORTIMÃO - BENAGIL - SILVES - ALVOR

BENAGIL

RNAAT REGISTO
Nº 138/2025

info@welcomeboattrips.com
www.facebook.com/welcomealvorboattrips
www.welcomeboattrips.com | (+351) 963 368 961
Chamada para rede móvel nacional

TRIPS - GROTTO TRIPS - FISHING
VIAGENS - PASSEIOS ÀS GRUTAS - PESCA

PORTIMÃO - BENAGIL - SILVES - ALVOR

TRIPS Viagens	ADULT Adulto	CHILDREN <12 Criança <12	
Grotto Trip Passeio às Grutas Portimão – Benagil	30€	20€	1:50h
Trip Passeio Portimão – Silves	35€	25€	4h
Grotto Trip & Sunset Passeio às Grutas e Pôr do Sol	35€	20€	1:50h
Sunset Passeio ao Pôr do Sol	35€	25€	2h
Sunset w/ Champagne Passeio ao Pôr do Sol c/ Champanhhe	45€		
Coastal Trip (swim & snorkel) Passeio junto à Costa (nadar e mergulhar)	40€	25€	2:30h
Ponta da Piedade Trip Lagos	30€	20€	1:50h
Taxi & Grotto Passeio às Grutas e Taxi	45€	30€	5h
TÁXI Alvor - Lagos	IDA	20€	10€
	IDA E VOLTA	30€	15€
Bottom Fishing** Pesca Fundeada	30€	20€	2h
	40€	25€	3h
	50€	30€	4h
Jigging / Shark Fishing / Big Game	75-125€	60€	4/6h
Fishing License Licença de Pesca	5€	-----	
Private Trip Passeio Privado	1-5h up to 34 people 1-5h até 34 pessoas Talk to us, trip adapted to you, negotiate your price. Fale connosco, passeio adaptado a si, preço a combinar.		

TODAS AS VIAGENS ESTÃO SUJEITAS
AS CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS.
PREÇOS POR PESSOA E C/ IVA INCLuíDO
*PREÇO C/ TODO O MATERIAL INCLuíDO.

ALL TRIPS ARE SUBJECT TO
WEATHER CONDITIONS.
PRICES PER PERSON AND INCL. VAT
*PRICES W/ ALL EQUIPMENT INCLUDED.

FISHING TRIPS PESCA



COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE



Click Website

Norberto Falcão
Telm: +351 965 310 074

E-mail: autofalcaopt@gmail.com
Quinta das Nespereiras , Aldeia do Carrasco
8500-444 Portimão

AUTO FALCÃO
comércio de automóveis



Click Website

Royal Thai Massage

Feel The Real

Aberto todos os dias das 10:00H - 20:00H
Open every day from 10 am - 8 pm

**Nossa Localização:
Our Locations:**
Lagos
Portimão
Alcantarilha
Albufeira
Almancil
Olhão
Cabanas de Tavira
Vila Real de Santo António
**Reserve Já
BOOK NOW**
+351 927 653 571

booking@royalthaimassage.pt - www.facebook.com/royalthaimassage.pt



Click Website

Clemente Baltazar
Assessoria e Consultoria Migratória

- PEDIDO E RENOVAÇÃO DE RESIDÊNCIA.
- OBTENÇÃO DE NIF E NISS.
- CARTÕES PARA CIDADÃOS DA UE.
- TROCA DE CARTA DE CONDUÇÃO.
- LEGALIZAÇÃO DE AUTOMÓVEIS.
- ABERTURA E CESSAÇÃO DE ATIVIDADE. NAS FINANÇAS.
- DECLARAÇÃO DE IRS.

+351 925 855 752
consultoriainmigratoriab@gmail.com

COMPRAR OU VENDER?

Não perca tempo com palpites! Peça agora a sua
avaliação imobiliária profissional e gratuita.



+351 966 172 151

WWW.MSMEDIACAOIMOBILIARIA.COM

Miguel Silva

Consultor imobiliário | real estate agent

+ 351 966 172 151

miguel@msmediacaoimobiliaria.com

www.msmediacaoimobiliaria.com

AMI 20260

