

ESSEN.

- ZUM ANFANG

COUVERT 2 PAX | 4.5

BROT, OLIVENÖL MIT BALSAMICO-ESSIG UND OLIVENTAPENADE.

KÄSE- UND RÄUCHERFLEISCHPLATTE | 15.5 GF

- TAPAS ZUM TEILEN

BATATAS BRAVAS | 5.5

WIR HABEN DIE EINFACHHEIT DES ORIGINALREZEPTS BEIBEHALTEN, ABER MIT EINER GERÖSTETEN KNOBLAUCHSAUCE UND EINER LEICHT SCHARFEN SAUCE AUS CHILIS UND PAPRIKA VERFEINERT. VG GF

PATANISCAS | 6.5

SALZKABELJAU-FRITTERS MIT KNOBLAUCHMAYONNAISE.

KABELJAU-FISCH-RISOTTO | 12,5

DAS TRADITIONELLE RISOTTO-REZEPT, ABER MIT KABELJAU, UM IHM PORTUGIESISCHE AROMEN ZU VERLEIHEN (FRISCH ZUBEREITET, MINDESTENS 20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) GF

HÄHNCHEN- ODER TOFU-FRÜHLINGSROLLEN & CURRY-/KORIANDERSCHAUM | 7,5

DAS HÄHNCHEN ODER DER TOFU WIRD IN EIN FRÜHLINGSROLLENBLATT GEWICKELT, GEBRATEN UND MIT EINEM WÜRZIGEN KORIANDERSCHAUM ZUM DIPPEN SERVIERT. VG

PIMENTOS PADRÓN | 6.5

DIE KLASSISCHE SPANISCHE TAPA, IN OLIVENÖL GEBRATEN UND MIT ROHEM. VG GF

CAMEMBERT-KÄSE ÜBERBACKEN | 9.5

MIT HONIG UND CHILI-PFEFFER-GELEE. V

GEBRATENER TINTENFISCH & LIMONENMAYONNAISE | 9.5

SEPIASTREIFEN, GEWÜRZT UND GEBRATEN MIT MEHL, SERVIERT MIT LIMONENMAYONNAISE.

PILZE "BRÁS" | 9.5

PLEUROTHUS & PORTOBELLO UMHÜLLT VON EIERN UND STROHKARTOFFELN. V GF

SAUTIERTE PILZE & GEMÜSE & ROMESCO | 12.5

PLEUROTHUS, FRÜHLINGSZWIEBELN UND GRÜNER SPARGEL WERDEN GEBRATEN, BIS SIE GUT GERÖSTET SIND, UND MIT EINER ROMESCO-SAUCE AUS TOMATEN, NÜSSEN UND KNOBLAUCH SERVIERT. VG GF

THUNFISCHTARTAR | 17.5

MIT EINEM HAUCH VON SENF UND COURNICHONS AUF EINEM AVOCADOBETT. GF (OHNE DAS BROT)

ENTEN-BLÄTTERTEIG | 9,5

MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN GEFÜLLTE ENTE.

LANGSAM GEGARTE DUNKLE SCHWEINEBACKE | 11.5

SAFTIGE SCHWEINEBACKE, LANGSAM GEGART, SERVIERT MIT WEINREDUKTION UND FLEISCHSAUCE, PÜREE UND EIGELB. GF

KRABBENKROKETTEN & AUSTERNSAUCE | 8.5

KROKETTEN NACH SPANISCHER ART, AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN EINE CREMIGE BÉCHAMEL MIT GARNELNSTÜCKEN UND AUSTERNSAUCE.

GEFÜLLTER PORTOBELLO | 8.5

EIN GEFÜLLTER PILZ MIT KARAMELLISIERTEM APFEL, QUARK UND EINEM HAUCH VON RAUCHSALZ.

1000 BLÄTTER | 9,5

GEWÜRZTE CHAMPIGNONS, AUBERGINEN UND ZUCCHINI, GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (MINDESTENS 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT) V GF

PULLED PORK TACOS | 12,5

MIT SCHWEINEFLEISCH, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KÄSE UND PFEFFERMARMELADE.

DÄNISCHES GEBÄCK "FRANCESINHA" | 15.5

PORTOS TYPISCHE DELIKATESSE WIRD AUF EINE ANDERE ART SERVIERT, HIER WIRD DAS BROT DURCH DÄNISCHES GEBÄCK, GEFÜLLT MIT WURST UND STEAK, ERSETZT (MINDESTZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)

- SALATE

BURRATA | 11

GRÜNER SALAT, TOMATEN, GUACAMOLE, BURRATA-KÄSE UND PESTO. V

ZIEGENKÄSESALAT | 11

AUF EINER SCHEIBE BROT MIT HONIG UND WALNÜSSEN. V

- TIBORN

(PORTUGIESISCHE HANDGEMACHTE BRUSCHETTA, VERSCHIEDENE BELÄGE AUF EINER SCHEIBE GERÖSTETEM BAUERNBROT)

KABELJAU-FISCH-TIBORNA | 9.5

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, KABELJAU-ZWIEBEL-GRATIN MIT GRÜNZEUG UND MAYONNAISE.

GEBRATENES RINDFLEISCH TIBORNA | 12.5

PORTUGIESISCHE BRUSCHETTA, RUSTIKALES, MIT OLIVENÖL GETOASTETES BROT, ROASTBEEF, BLUTWURST UND WINDSOR-SAUCE.

- DESSERTS

PUDDING "ABADE PRISCOS" | 6.5

MIT PORTWEIN 10 JAHRE EIS.

SCHOKOLADENMOUSSE-KUGEL | 6,5

MIT KIRSCHSAUCE UND INGWERSCHAUM. V

SCHOKOLADEN-BROWNIE | 6

MIT HASELNUSSEIS. V

TASSE KÄSEKUCHEN MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN | 6,5

MIT MANGOMOUSSE.

SAUTIERTER ZIEGENKÄSE | 6.5

MIT HIMBEERSORBET

VG VEGAN V VEGETARISCH GF GLUTENFREI

TRINKT.

COCKTAILS

CAIPIRINHA | 7.5
CAIPIROSKA | 7.5
ERDBEER-KAIPIROSKA | 8.5
MOJITO | 8.5
TROCENER MARTINI | 8.5
KOSMOPOLITISCH | 8,5
MARGARITA | 8.5
PIÑA COLADA | 8.5
MAITAI | 8.5
LONG ISLAND EISTEE | 8.5
APEROL SPRITZ | 8.5
ESPRESSO-MARTINI | 8.5
WHISKEY SOUR | 9

COCKTAILS MIT PORTWEIN

PORTO TONIC | 7.5
"PORTWEIN-MOJITO" | 8.5
PORTO ERDBEERE | 8 .5
"APEROL SPRITZ "PORTWEIN" | 8.5

ROTWEIN

ODISSEIA | 5.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 6 | 22
LOBO VASCONCELLOS 6 | 22
DONA SANCHA 6.5 | 24
HERDADE DE GROUS 7,5 | 27,5

ROTWEIN - ÜBERLEGEN

GAMBOZINA RESERVA | 32.5
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 45
PATHERNOS | 50

WEISSWEIN

ODISSEIA | 5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 6 | 22.5
LOBO VASCONCELLOS 6 | 22.5

WEISSWEIN - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27
HERDADE DE GROUS | 29
CARM RESERVA | 34

GRÜNER WEIN - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

GRÜNER SCHAUMWEIN - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO SPARKLING
| 44

ROSÉ-WEIN

QUINTA DO PORTAL | 6 | 22

SPARKELNDER WEIN

TERRAS FÜR DEMO | 28

GIN

BOMBAY TROCKEN | 8.5
TANQUERAY | 9.5
BOMBAY SAPHIR | 9,5
G'VINE | 12
MARTIN MILLER'S | 12
SHARISH PORTUGIESISCHER GIN |
12
BULLDOG | 12
HENDRICKS | 12

WHISKY

FEUERBALL (SCHUSS) | 4
RED LABEL | 7
JAMESON | 7.5
BUSHMILLS | 7.5
JACK DANIEL'S | 8
BULLEIT BOURBON | 9
SCHWARZES ETIKETT | 9

WHISKY PREMIUM

CARDHU GOLD RESERVE | 12,5
MACALLAN | 15

SANGRIA

ROT | 6 | 19,5
WEISS | 6 | 19,5
PASSIONSFRUCHT 7,5 | 24
ERDBEERE & SEKT | 7,5 | 24

RUM

HAVANNA CLUB 3 | 7.5
BRUGAL ANEJO | 8.5
PAMPERO ESPECIAL | 9.5
HAVANNA CLUB 7 | 10

WASSER

MOSKOWSKAJA | 7
ERISTOFF SCHWARZ | 7
ABSOLUT | 8.5
GRAUGANS | 15,5

TRADITIONELL PORTUGIESISCH

GINJINHA | 4.5
AMARGUINHA | 5
LICOR BEIRÃO | 5.5
CRF | 7

LIQUEURS

LIMONCELLO | 4
MALIBU | 7.5
SAFARI | 7.5
BAILEY'S | 7

VERMUTE

MARTINI ROSSO | 6
MARTINI BIANCO | 6
MARTINI EXTRA TROCKEN | 6

PORTO-WEIN

TAWNY TAWNY | 5.5
NIEPOORT WEISS | 5.5
NIEPOORT WEISS TROCKEN | 6.5
NIEPOORT 10 JAHRE | 8.5
NIEPOORT 20 JAHRE | 14,5
ANXORT 30 JAHRE | 25,5

BIER

SUPER BOCK KLEIN | 2.5
SUPER BOCK GROSS | 3.5
SUPER BOCK STOUT | 2.5
LEFFE BRUNE | 4,5
SUPERBOCK OHNE ALKOHOL | 2,5
GUINNESS PINT-DOSE | 6,5
SUMMERSBY | 3.5

SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |
FANTA ORANGE | 2.5
EISTEE ZITRONE | PFIRSICH | 2,5
INGWER-ALE | 2,5
RED BULL | 3.5

WASSER

GEREINIGTES WASSER 1L | 3,5
GEREINIGTES
KOHLENSÄUREHALTIGES WASSER 1L
| 3,5
SPRUDELWASSER PEDRAS | 2.5
TONIC WATER SCHWEPPES | 2,5

KAFFEE & TEE

ESPRESSO | 1.5
ENTKOFFEINIERT | 1,5
KAFFEE UND MILCH | 2
TEA | 2.5
IRISCHER KAFFEE | 8.5

"Liebe Kunden, in unserer gemütlichen Küche sind wir stolz darauf, Ihnen die frischesten, hausgemachten Köstlichkeiten zu servieren. Unsere Küche mag zwar klein sein, aber die Liebe und Sorgfalt, die wir in jedes Gericht stecken, ist alles andere als das. Bitte haben Sie etwas Geduld, während wir Ihre Bestellung vorbereiten, und seien Sie versichert, dass sich

das Warten lohnt. Danke, dass Sie sich für ein köstliches, hausgemachtes Erlebnis entschieden haben!""