

LISBOA LOUNGE

WINE and DINE
WINE and DINE

Speisekarte

PETISCOS

FÍGADOS DE GANSO COM VINHO DE PORTO E MALAGUETA (O) 9,40€

Gebratene Gänseleber mit Portwein, Zwiebel und Chili. Pan-fried goose livers with Port wine, onions and chilli.

GAMBAS À GRAN CAPITAN (B,O,A) 12,80€

Geschälte Garnelen in Knoblauch-Chili-Sauce. Peeled king prawns fried in a garlic and chili sauce.

SALADINHA DE COELHO ASSADO COM NOZES E TOMATES SECOS (M,E) 8,20€

Kaninchensalat mit Walnüssen und sonnengetrockneten Tomaten. Roasted rabbit salad with walnuts and sundried tomatoes.

PASTÉIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D,C) 9,60€

Drei knusprige Stockfischnockerl auf Rucolasalat. Three freshly prepared codfish croquettes served with rocket salad.

SALADA DE POLVO (R,O,A) 8,60€

Oktopussalat mit Olivenöl und frischem Koriander, mit Brot serviert. Octopus marinated in olive oil and coriander, served with bread.

SOPINHA DE PEIXE COM HORTELÃ (D,R) 4,80€

Klare Fischsuppe mit Gemüse und Minze. Clear fish soup with vegetables and mint leaves.

BRUSCHETTA DE MORCELA (A,M) 7,40€

Drei süß-pikante Blutwurst-Bruschetta. Three sweet and spicy blood sausage bruschettas.

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R,O,A) 13,20€

Venusmuscheln im eigenen Saft, abgeschmeckt mit Olivenöl, Weißwein, Koriander und Knoblauch. Clams in their own juice, flavoured with olive oil, white wine, coriander and garlic.

MEXILHÃO GIGANTE GRELHADO NA CASCA COM MANTEIGA DE ALHO 250g. (R,O,A) 9,20€

Gegrillte Grünschalmuschel (6-8 Stück) mit Knoblauchbutter, Greenshell mussels (6-8 units) grilled on their shell with garlic butter.

SALADA COM VEGETAIS GRELHADOS (O) 7,80€

Salat mit gegrillter Zucchini, Auberginen, Paprika und Kirschtomaten, mit portugiesischer Olivenöl-Vinaigrette. Lettuce with grilled zucchini, eggplant, bell peppers and cherry tomatoes, dressed with a Portuguese olive oil vinaigrette.

TAPAS BAR

Tapas (* alle serviert mit ofenfrischem portugiesischen Weißbrot) (A) (* all served with freshly baked bread)

PRATO MISTO 200g.(G) 13,80€

Eine Auswahl aus unserer Tapas-Bar: zwei Käsesorten, Ibérico-Schinken, Paprikawurst, Salami, mediterranes Gemüse, Trauben, Oliven, Olivenöl und Brotkorb. A selection from our Tapas Bar: two types of cheese, Ibérico ham, chorizo, salami, Mediterranean vegetables, grapes, olives, olive oil and a bread basket.

AZEITONAS / OLIVEN / OLIVES 2,00€

PÃO E AZEITE / BROT MIT OLIVENÖL / BREAD & OLIVE OIL 2,00€

PRESUNTO PATA NEGRA 80g. 16,50€

Eichelschinken vom Ibérico-Schwein (48 Monate gereift), mit Brot serviert. Cured ham from the acorn fed ibérico pig (48 months maturation), served with bread

PRESUNTO IBÉRICO COM ALPERCES SECOS E CAJU TOSTADO 180g (G) 12,20€

Rohschinken (20 Monate gereift) vom Ibérico-Schwein, serviert mit getrockneten Marillen und gerösteten Cashewkernen. Cured ham (20 months maturation) served with dried apricots and toasted cashew nuts.

CHOURIÇO COM TOMATE E PASTA DE AZEITONAS (A) 8,90€

Vier knusprige Bruschetta mit Oliven-Tapenade, Eichelpaprikawurst und Tomatenglasur. Four crunchy bruschetta topped with olive tapenade, acorn chorizo and tomato glaze.

CONSERVA DE BACALHAU COM CEBOLA & ALECRIM (D) 13,20€

Drei Monate gereiftes, langsam gekochtes Stockfischstück, in Zwiebel, nativem Olivenöl, Rosmarin und Pfeffer. Slowly cooked codfish piece (3 months maturation) with onion, virgin olive oil, rosemary and pepper.

LOMBO DE PORCO FUMADO EM ZIMBRO COM AMÊNDOA TORRADA 80g. 15,90€

Auf Wacholderholz geräucherter Schweinslungenbraten, in dünnen Scheiben geschnitten und mit gerösteten Mandeln und Meersalz serviert. Pork tenderloin smoked on juniper wood, served in thin slices with toasted almonds and sea salt.

QUEIJO DE AZEITÃO D.O.P. 180g (G) 12,20€

Feiner Ziegenkäse mit Walnüssen und Kürbiskompott serviert. Fine goat cheese served with walnuts and sweet pumpkin compote.

QUEIJO DE OVELHA CURADO COM PIRI-PIRI COM COMPOTA DE MAÇA E PORTO (G) 11,50€

Gereifter Schafskäse mit Chili, serviert mit Apfel-Portwein-Kompott. Cured sheep cheese with chili, served with apple-port wine-compote.

TÁBUA DE QUEIJOS NACIONAIS 240g (G) 13,20€

Eine Auswahl portugiesischer Käsesorten (Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch), serviert auf einem Holzbrett mit getrockneten Früchten, Nüssen und Trauben. A selection of Portuguese cheeses (goat, sheep and cow milk), served on a wooden board with dried fruits, nuts and grapes.

VEGETARIANO

CARIL DE GRÃO E FUNCHO (F) 12,00€

Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, Fenchel und Karotten. Vegetarian curry with chickpeas, fennel and carrots.

ESPECIALIDADES DA CASA

POSTA DE BACALHAU DA ISLÂNDIA À LAGAREIRO (D,O) 18,80€

Gegrilltes Filet vom isländischen Stockfisch mit Olivenöl, Knoblauch und Kartoffeln. Grilled Icelandic codfish fillet (dried and 3 months aged) with olive oil, garlic and potatoes.

LINGUAS DE BACALHAU PANADAS COM ARROZ DE TOMATE (D,G,O) 15,40€

Knusprig panierte Stockfischzungen mit Tomatenrisotto. Crispily breaded codfish tongues served with a tomato risotto.

BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 12,80€

Cremiges Stockfischgratin mit Kartoffeln. Creamy codfish au gratin.

ARROZ DE CHOQUINHOS COM CAMARÃO E BRINGELA ASSADA (D,N,R,O) 15,40€

Tintenfischrisotto mit Garnelen und gebratener Melanzani, bestreut mit frischen Kräutern und Sesamsamen. Cuttlefish risotto with shrimps and roasted eggplant, topped with freshly chopped herbs and sesame seeds.

POLVO À LAGAREIRO (R,O) 19,90€

Gegrillter Oktopus vom atlantischen Ozean mit Knoblauch und kleinen Ofenkartoffeln. Atlantic Ocean octopus grilled with garlic and small potatoes baked in the oven.

"TERRA & MAR" GALINHA E CAMARÕES COM MILHO FRITO À MODA DA MADEIRA (B,G,O) 15,80€

Hühnerbrustwürfel und geschälte Garnelen in cremiger Chili-Knoblauch-Sauce mit Polenta-Sticks nach Madeira Art. Diced chicken breast and peeled prawns with a creamy chilli garlic sauce and fried polenta sticks.

GRELHADA ATLÂNTICA (B,G,R) 39,00€

Atlantische Grillplatte: Tigergarnelen, Garnelen, Oktopus und Tintenfisch, serviert mit gegrilltem mediterranen Gemüse. Selection of grilled Atlantic seafood: tiger prawns, shrimps, octopus and cuttlefish, served with grilled Mediterranean vegetables.

CAÇAROLA DE TAMBORIL AMEIJOAS E MEXILHÃO (B,G,R) 32,00€

Atlantischer Meereseintopf mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Seeteufel und Garnelen in einer leichten Tomatensauce, mit Knoblauchbrot serviert. Casserole with clams, mussels, monkfish and shrimps stewed together with a light tomato sauce and served with garlic bread.

ARROZ DO MAR (B,D,G,O,R) 36,00€

Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis-Eintopf mit einer Auswahl an Schalentieren, Oktopus und Garnelen in einem reichhaltigen Tomaten-Koriander-Saft. Portuguese style seafood rice with a variety of shellfish, octopus and shrimps in a rich tomato coriander broth.

BITOQUE 160g. (C,O) 15,50€

Filetsteak mit Spiegelei, Reis, knusprigen Pommes, Knoblauch und Chili. Fillet steak with fried egg, rice, crispy french fries, garlic and chilli.

BIFE A PORTUGUESA 250g. (O) 26,00€

Rinderfilet in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit iberischem Schinken und Bratkartoffeln. Fillet steak in garlic and white wine sauce with a slice of Iberian ham and fried potatoes.