

LISBOA LOUNGE

WINE & DINE

PETISCOS



PEIXINHOS DA HORTA COM LIMÃO CREMOSO (A,C,G,O) 8,80€
Tempuragemüse und Zitronen-Dip.
Crispy-fried vegetable tempura & lemon dip.

CARPACCIO DE BACALHAU FRESCO COM LARANJA (D,O) 9,80€
Frische Stockfischfilets, mariniert mit Orangensaft und in hauchdünne Scheiben geschnitten. Fresh cod fish fillet marinated in lime juice and finely sliced.

GAMBAS À GRAN CAPITAN (B,O,A) 13,80€
Geschälte Garnelen in Knoblauch-Chili-Sauce.
Peeled king prawns fried in a garlic and chilli sauce.

TARTAR DE ROBALO COM BETERRABA E ROMA (D,N) 13,40€
Fein geschnittenes Wolfsbarschfilet, gewürzt und serviert mit roter Rübe und Granatapfel.
Finely chopped Sea bass fillet seasoned and served with beetroot and pomegranate.

POLVO DE ESCABECHE COM CEBOLA ROXA (D,O,A) 11,20€
In Essig eingelegter Oktopus mit roten Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern. Pickled octopus with purple onion, bell pepper and fresh herbs.

PASTÊIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D,C) 9,60€
Drei knusprige Stockfischknockerl auf Rucolasaalat.
Three freshly prepared fried codfish croquettes served with rocket salad.

SALADA DE POLVO (R,O,A) 9,20€
Oktopussalat mit frischem Koriander und Olivenöl, mit Brot serviert. Octopus marinated in coriander and olive oil served with bread.

SALADA DE BACALHAU & GRÃO (A) 7,20€
Kichererbsen- & Stockfischsalat. Chickpeas & salted codfish salad.

GASPACHO COM MELANCIA (H) 4,80€
Kalte mediterrane Gemüsesuppe mit Wassermelone. Cold Mediterranean vegetable soup with watermelon.

BRUSCHETTA DE MORCELA (A,M) 8,40€
Drei süß-pikante Blutwurstbrötchen. Three sweet and spicy black sausage bruschettas.

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R,O,A) 13,80€
Venusmuscheln mit Koriander und Knoblauch-Sauce. Clams with coriander and garlic sauce.

VEGETARIANO

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.

SALADA DE QUINOA E VEGETAIS COM BETERRABA MARINADA E NOZES (Vegan) 12,00€
Quinoa-Veggie-Salat mit roter Rübe und Nüssen.
Quinoa-veggie salad with beetroot and nuts.

Speisekarte

TAPAS BAR

Tapas (* alle serviert mit ozeanfrischem 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. 18,50€
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) 13,20€

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.

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 DA SERRA COM MEL E MAÇÃS E FRUTOS SECOS (G) 13,20€

Schafskäse mit Honig (de trás-os-montes), Äpfeln und Nüssen. Sheep cheese with honey (de trás-os-montes) apples and nuts.

ESPECIALIDADES DA CASA

LOMBO DE BACALHAU FRESCO SALTEADO COM TOMATE E AZEITONAS (B,D,G,O,R) 15,80€

Gebratener frischer Kabeljau serviert auf Knoblauchbruschetta mit hausgemachtem Tomaten-Oliven-Kompott und Salat. Pan-fried fresh codfish served on garlic bruschetta with homemade tomato-olive compote and salad.

ARROZ DE PEIXE COM ERVAS FRESCAS (D,G,O) 15,80€

Risotto nach portugiesischer Art mit Fischstücken aus dem atlantischen Ozean und frisch gehackten Kräutern. Portuguese style fish risotto with chunks of fish from the Atlantic ocean, enriched with freshly chopped herbs.

POLVO À LAGAREIRO (R,O) 21,80€

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

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA (B,G,O) 14,80€

Mariniertes Schweinefleisch mit Venusmuscheln und Koriander, auf Kartoffelwürfeln serviert. Marinated pork with clams and coriander, served on potato cubes.

LULAS SALTEADAS COM GAMBAS E MILHO FRITO À MODA DA MADEIRA (B,G,O) 15,80€

Calamari und geschälte Garnelen in cremiger Chili-Knoblauch-Sauce mit Polenta-Sticks nach Madeira Art. Squids and peeled prawns with creamy chilli garlic sauce and fried polenta sticks.

GRELHADA ATLÂNTICA (B,G,R) 41,50€

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

BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 13,80€
Unser Klassiker - Cremiges Kabeljaugratin mit Kartoffeln. Creamy codfish au gratin - our classic.

BACALHAU À GOMES DE SA (C,D,G,O) 13,50€

Traditionelles Stockfischrezept mit Kartoffeln, gekochtem Ei und Zwiebeln, kurz im Ofen gebacken. Traditional codfish recipe with potatoes, boiled egg and onions, baked in the oven for a short time.

BITOQUE 160g. (C,O) 16,50€

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) 27,00€

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.

ARROZ DO MAR (2px) (B,D,G,O,R) 38,00€
Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis-Eintopf.
Portuguese seafood rice pot.

by BAST | www.bast.pt | p. 40



LISBOA LOUNGE

WINE & DINE

Getränke
& Nachspeisen

APERITIF

PORTO & TONIC 7,00 €
PORTO & TONIC EXTRA DRY 7,50 €

PORTWEIN WHITE 6cl 4,50€
PORTWEIN TAWNY 6cl 4,50€

SANGRIA

SANGRIA DA CASA 0,3l 3,80€ 0,5l 4,80€
Hausgemachter Sangria mit frischem Obst.

HAUSGEMACHTER EISTEE
0,3l 2,80€ 0,5l 3,50€



Fritz-Spritz 0,5l 4,80€
Spritzige Bio-Fruchtlimonaden.
Fizzy bio-fruit lemonades.

SAFTIGE MELONE / JUICY MELON
SPRITZIGE TRAUBE / FIZZY GRAPES
FRUCHTIGE RHABARBER / FRUITY
RHUBARB

PORTWEINE

PORTO ALEGRE WHITE 6cl 4,50€
Ein trockener weißer Portwein. 3 Jahre im Fass gereift. Ideal auch als Aperitif oder als erfrischender Longdrink.

PORTO ALEGRE TAWNY 6cl 4,50€
Ein vollmundiger roter Portwein mit leichtem Nussaroma. 3 Jahre in Eichenfässern gereift. Gekühlt auch als Aperitif empfohlen.

PORTO ALEGRE RUBY 6cl 4,50€
Ein fruchtiger roter Portwein.

PORTAL LBV 2013 6cl 5,80€ 3cl 3,20€
Ein roter Portwein aus exzellenten Erntejahren. In Eichenfässern gereift und vier Jahre nach der Ernte in Flaschen gefüllt. Samtig schwer und mit einem runden Bouquet nach Früchten.

PORTAL 10 YEAR OLD AGED TAWNY
6cl 6,20€ / 3cl 3,60€
Intensives Aroma von getrockneten Früchten, auch wenn einige Noten von jungen roten Früchten ebenfalls vorhanden sind. Vollmundig mit einigen pfeifrigen Noten. Der Abgang ist sehr lang.

OFFENE WEINE

Vinho Verde D.O.C.
Vinho Verde D.O.C. CASAL MENDES
1/8 3,50€ Flasche 21,00€
Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

Vinho Verde D.O.C. CASAL MENDES ROSÉ
1/8 3,50€ Flasche 21,00€
Fruchtiger und trockener Rosé mit schönem Bouquet.

WEISSWEINE WHITE WINES

ALABASTRO (Alentejo)
1/8 3,50€ Flasche 21,00€
Fruchtiger, intensiver Duft mit dominanten Tönen von exotischen Früchten. Fruchtiger Geschmack mit Nuancen von tropischen Früchten. Im Abgang ausgewogen, elegant und mit Präsenz.

CATARINA (Palmela)
1/8 3,50€ Flasche 21,00€
Wein mit zartem, elegantem, mineralischem und blumigem Aroma. Fester, sehr frischer, langer und komplexer Abgang.

ROTWEINE RED WINES

DONA ERMELINDA (Palmela)
1/8 3,90€ 0,75l 23,00€
Dunkelroter Wein mit Aromen von Holz und von reifen roten Früchten, sowie Confit-Aromen. Am Gaumen vollmundig mit perfekt abgerundeten Tanninen und Nuancen getrockneter Früchte. Endet in einem langanhaltenden und weichen Abgang.

DONA ERMELINDA RESERVA (Palmela)
1/8 4,70€ 0,75l 27,00€
Dichte granatrote Farbe, Aromen von schwarzen Früchten, Kompott, Gewürzen und Rauchnoten. Sehr gute Struktur am Gaumen, gut integrierte, sanfte Tannine mit einem langen, angenehmen Abgang.

ALABASTRO RESERVA (Alentejo)
1/8 4,40€ 0,75l 25,50€
Tiefe rubinrote Farbe, Aromen von reifen roten Früchten, abgerundet mit Vanillenuancen und geröstetem Holz. Vollmundig, weich und anhaltend im Abgang.

QUINTA DOS QUATRO VENTOS D.O.C. (Douro)
1/8 4,90€ 0,75l 29,00€
Aromen von reifen Früchten mit gerösteten Holznoten. Kompakt im Mund, herb, von mittlerer Länge.

WEINEMPFEHLUNGEN DER SAISON

MOSCATEL GALEGO (Douro)
1/8 4,20€ 0,75l 25,00€
Angenehme blumige und fruchtige Fülle mit frischen Zitrusaromen, die an Orangenblüte, Orangenschale und Rose erinnern. Im Mund zeigt er eine starke Mineralität und die gleiche Fülle, die wir in der Nase finden, in einem lebendigen, eleganten und frischen Stil. Ideal für rohen Fisch, Meeresfrüchte und Salate.

ALVARINHO TRAJADURA (Minho)
1/8 4,20€ 0,75l 25,00€
Körperreicher Wein mit komplexer aromatischer Vielfalt (60% Alvarinho und 40% Trajadura) und hoher Geschwindigkeit. Ideal für Fisch und Geflügel.

SOBREMESAS

DELÍCIA DE CHOCOLATE E AMORAS
SELVAGENS (A,C,G) 4,50€
Cremiges Schoko-Brombeeren-Dessert im Becher. Creamy chocolate and wild blackberries dessert in a cup.

CREME DE MANGA COM PISTACHIO
(C,G) 4,50€
Mango-Creme mit gerösteten Pistazien. Mango cream with roasted pistachio.

SORBET DE LIMÃO COM ESPUMANTE
E MENTA (O) 5,50€
Ein erfrischendes Zitronensorbet mit Dona Ermelinda Bruto 2017 und Minzblättern. A refreshing lemon sorbet served with Dona Ermelinda Bruto 2017 and mint leaves.

Pastel
de Nata 

(A,C,G) 2,50€
Unser Klassiker. Our Classic.

COMBI
Mit einem Portweinkelch.
With a Port Wine goblet.
3cl (A,C,G,O) 4,80€

Mit Vanilleeis. With vanilla ice cream.
(A,C,G) 4,30€

Mit einem kleinen Espresso.
With a espresso coffee.
(A,C,G) 3,80€

BOX
mit 6 Stück
zum Mitnehmen 12€ 

