

Menu

ENTRADAS *przystawki*

Oceano com limões - ceviche de robalo

(ocean z cytrynami czyli ceviche z okonia morskiego)

Carpaccio de polvo

Carpaccio z ośmiornicy z delikatną cytrynowo-czosnkową nutą

Mexilhões à marineiro (ou á bulhão pato)

(lizbońskie małże w uduszone w pomidorach
lub w wywarze z wina, masła i ziół)

Camarões acompanhados pela santíssima trindade

(krewetki w towarzystwie portugalskiej trójcy świętej)

Pica - Pau à portuguesa

(tradycyjna portugalska przystawka składająca się z lokalnego mięska
i różnego rodzaju pikli)

PRATOS PRINCIPAIS

dania główne

Delicadeza do fundo do mar

- polvo á lagareiro com um toque de tomates doces

(przysmak z głębin morza - ośmiornica z ziemniakami i pomidorowym twistem)

Cataplana di marisco com chorizo

Portugalskie danie przygotowywane w tradycyjnym miedzianym naczyniu.
W naszym wykonaniu będzie to surf & turf - owoce morza + ryba + portugalskie
chorizo. Niebo w gębie.

Arroz de pato

Ulubione danie portugalskich mięsożerców. Ryż z soczystą, aromatyczną kaczką
gotowaną na wolnym ogniu. Plus obowiązkowo chorizo na "deser";)

SOBREMESAS

desery

Baba de camelo

(dosłownie ślina wielbłąda :) Obłędny karmelowy deser)

Bolo de bolacha

(tradycyjny portugalski przekładanec na bazie popularnych ciasteczek Maria)

Kalendarz

DOSTĘPNE TERMINY NA DZIEŃ 19.05.2024

Kolacje zaczynamy o godz. 20.00

MAJ

29 do 31

CZERWIEC

od 1 do 17

LIPIEC

od 13 do 31

SIERPIEŃ

od 1 do 19
oraz
od 30 do 31

WRZESIEŃ

od 1 do 11
oraz
od 29 do 30

PAŹDZIERNIK

od 1 do 9
oraz
od 29 do 30

LISTOPAD

od 5 do 10
oraz
od 28 do 30

GRUDZIEŃ

od 1 do 3