

Pain, olives, Huile d'Olives et fromage de brebis

Vorspeise

4 €

ENTRÉES À PARTAGER VORSPEISEN ZUM TEILEN

Palourdes à la Bulhão Pato (au vin blanc avec ail et coriandre)

Venusmuscheln nach Bulhão Pato Art (in Weißwein mit Knoblauch und Koriander)

21€

Sauté de Crevettes à l'Ail, au Citron et à l'Aubergine

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone und Auberginen

17,50€

Salade de Poulpe avec Patate Douce et Menthe

Oktopussalat mit Süßkartoffeln und Minze

14,50€

Coquilles Saint-Jaques sautés avec Émulsion à la Mangue, Gingembre et Citron

Gebratene Jakobsmuscheln mit Mango-Ingwer-Zitronen Emulsion

18,50€

Thon mariné à l'orange, mangue et à l'origan

Marinierter Thunfisch mit Orange, Mango und Oregano

14,50€

Salade de Crevettes avec Roquette, Émulsion à la Mangue et aux Fruits de la Passion

Garnelensalat mit Rucola, Mango und Passionsfruchtemulsion

14,50€

Salade Tiède aux Champignons, Saucisses de Porc Ibérique, Poivrons et Menthe

Warmer Pilzsalat mit Iberischer Schweinswurst, Paprika und Minze

9,50€

TVA incluse au taux légal en vigueur | Die Mehrwertsteuer ist zum aktuellen gesetzlichen Satz enthalten

Si vous êtes allergique à un aliment / ingrédient, veuillez considérer que nous devons être préalablement informés. Regulamento (UE) n°1169 / 2011
Wenn Sie gegen Lebensmittel / Zutaten allergisch sind, beachten Sie bitte, dass wir vorher informiert werden müssen. Regulamento (EU) Nr. 1169/2011

*Aucun plat ou boisson, y compris les apéritifs, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou rendu inutile de ce fait

„Kein Gericht oder Getränk, einschließlich Vorspeisen, darf in Rechnung gestellt werden, wenn dies nicht vom Kunden angefordert oder dadurch unbrauchbar wird“

Art. 135, n°3 do Decreto-Lei n°10/20158, 16 de Janeiro

VARANDA

de Lisboa

PANORAMIC RESTAURANT



SOUPE
SUPPEN

Velouté de Légumes, menthe et amandes

Gemüsecreme, Minze und Mandeln

6€

Soupe Froide à l'Ananas et au Citron avec Caviar de Saumon et d'Amande

Kalte Ananas-Zitronen-Suppe mit Lachs-Mandel-Kaviar

7,50€

POISSON
FISCH

Mérou Confit aux Agrumes, Piment de la Jamaïque, Purée de Pommes de Terre et Épinards

Confit Grouper mit Zitrusfrüchten, Piment, Kartoffelpüree und Spinat

29,50€

Confit de Longe de Morue à la Mundial

Stockfisch nach Mundial Art

24€

Poulpe au Four avec Amandes, Abricots et Romarin

Gebackene Oktopus mit Mandeln, Aprikosen und Rosmarin

25€

Crevettes au Curry à la Mangue, Piments Forts Verts et Riz à la Coriandre

Garnelen-Curry mit Mango, grünen scharfen Chilischoten und Korianderreis

23,50€

Poisson Frais du Jour Grillé

Gegrillter Fisch des Tages

Prix sur demande | Tagespreis



VIANDE
FLEISCH

Steak de la Longe aux Champignons Sauvages, Romarin et Épices
Lendensteak mit Wildpilzen, Rosmarin und Gewürzen
30,50€

Filet de Porc Ibérique avec Sauce au Miel et à la Coriandre
Iberisches Schweinefilet mit Honig-Koriander-Sauce
21€

Bifteck de Surlonge d'Angus à la Bucher
Angus-Lendensteak
28,50€

PÂTES
PASTA

Penne de Fruits de Mer à la Bulhão Pato (au vin blanc avec ail et coriandre)
Penne mit Venusmuscheln nach Bulhão Pato Art
28€

Lasagne aux Légumes avec Sauce Tomate, Olives et Basilic
Gemüselasagne mit Tomatensauce, Oliven und Basilikum
18,50€

RIZ
REIS

Riz au Mérou et Palourdes
Adlerfisch Reis mit Venusmuscheln
32,50€

Riz aux Joes de Porc, Champignons, Chou Frisé et Tomate
Schweinebacken Reis mit Pilzen, Wirsing und Tomaten
18,50€

Riz au Coq avec Saucisse Fumée et Romarin
Hahnreis mit Geräucherte Mehlwurst und Rosmarin
17,50€



DESSERT
DESSERTS

Mousse au Chocolat avec Compote de Poires Portugaises

Schokoladenmousse mit portugiesischer Birnenmarmelade

7,50€

Pudding aux Œufs avec Salade de Fruits Rouges, Sirop de Vin de Porto et Poivre de Jamaïque

Eierpudding mit rotem Obstsalat, Portweinsirup und Jamaika-Pfeffer

8,50€

«Encharcada» du Monastère de Santa Clara avec Crème au Gingembre, Citron et Pistache

„Encharcada“ des Klosters Santa Clara mit Ingwer-Zitronen-Creme und Pistache

9,50€

Crème Brulée aux Porto Sec

Porto Sec Crème Brulée

6,50€

Sélection de Crème Glacée (2 boules)

Eis (2 Kugeln)

6,50€

Dessert du jour

Dessert des Tages

6,50€

Fruits de Saison

Obst der Saison

6,50€

Assortiment de fromages portugais

Portugiesisches Käsesortiment

14,50€

DESSERT SHOW COOKING

DESSERT SHOW COOKING

Crepe Suzette

Crepe Suzette

14,50€

Banana Flambé

Bananen-Flambé

11,50€