



TAPAS

1. Presunto (L, G) 3.90 €

Ohueksi viipaloitua ilmakuivattua kinkkua, täynnä makua.

Thinly sliced dry-cured ham, full of flavor.

2. Juustolajitelma / Queijos (G) 3.90 €

Valikoima hienoja juustoja, täydellinen yhdistettäväksi viinin kanssa.

A selection of fine cheeses, perfect for pairing with wine.

3. Marinoidut Oliivit / Azeitonas (L, G, V) 3.90 €

Sekoitus marinoituja oliiveja, välimerellinen klassikko.

A mix of marinated olives, a Mediterranean classic.

4. Leipä / pão (L) 2.90 €

Tuoretta vastaleivottua artesaanileipää, tarjoiltuna voi kanssa.

Freshly baked artisan bread, served with Butter.

ALKURUOAT / ENTRADA

1. Turskakroketit / Pastéis de Bacalhau (M, S) 10.90€

Rapeaksi leivitetty kroketti, joka on täynnä mureaa turskaa, tarjoillaan herkullisen dippikastikkeen kera.

Crispy breaded croquette filled with tender cod, served with a delicious dipping sauce.

2. Grillatut Tiikeriravut / Gambas Grelhados (L, G, S) 14.90 €

Grillatut tiikeriravut oliiviöljyllä ja chef'in mausteilla, tarjottuna artesaanileivän kera.

Grilled tiger prawns with olive oil and chef's special spices, served with artisanal bread.

3. Tiradito de Atum (L, G, M) 12.90 €

Paistettua tonnikalaa viipaleina, tarjoiltuna kokin erikoiskastikkeen ja punasipulin kanssa.

Seared tuna slices served with the chef's special sauce and red onion.

4. Atlantin Simpukat / Atlantic Clams (L, G, S) 13.90 €

Tuoreet Atlantin simpukat, kypsennettynä sitruunamehulla, joka tuo raikkaan ja happaman maun.

Fresh Atlantic clams cooked with lemon juice, offering a vibrant and tangy taste of the ocean.

5. Caldo Verde (L, G, V, N) 8.90 €

Perinteinen portugalilainen vihreä keitto, joka on valmistettu lehtikaalista ja perunoista.

A traditional Portuguese green soup made with kale and potatoes.

6. Sopa de Salmão / Salmon Soup (L, G, N) 10.90 €

Kermanen lohikeitto suomalaisen perinteen mukaan, täynnä makua ja tuoreita yrttejä.

A creamy salmon soup, inspired by the Finnish tradition, with fresh herbs and rich flavor.

SALAATIT / SALADA

1. Kvinoa-salaatti / Quinoa Salad (V, L, G, M, N) 12.90 €

Terveellinen sekoitus kvinoa, porkkanaa, makeaa maissia ja kokin erikoiskastiketta.

A healthy mix of quinoa, carrots, sweet corn, and the chef's special sauce.

2. Mustekalasalaatti / Salada de Polvo (L, G) 19.90€

Mustekalaa tuoreiden salaattien, kirsikkatomaattien ja Kalamata-oliivien kera, viimeistelty raikkaalla sitruunavinaigretillä. Aito Välimeren makuelämys.

Tender octopus with fresh greens, cherry tomatoes, and Kalamata olives, dressed in a zesty lemon vinaigrette. A true taste of the Mediterranean.

3. Välimeren Herkku / Mediterranean Delight (G, N) 13.90 €

Rapeaa salaattia, kirsikkatomaatteja, parmesaania, oliiveja ja höystettynä pikkelöidyllä porkkanalla ja punasipulilla, päälle grillattua halloumia.

Crisp lettuce, cherry tomatoes, parmesan, olives enhanced with pickled carrot and onion, topped with grilled halloumi.

PÄÄRUOAT / PRATOS PRINCIPAIS

1. Grillattu Atlantin Mustekala /Polvo à lagareiro (L, S) 29.90€

Murea Atlantin mustekala, tarjoiltuna maissileivän, paahdettujen perunoiden ja perunamuusin kanssa.

Grilled Atlantic octopus, expertly cooked to tender perfection, served with golden cornbread, crispy roasted potatoes and buttery mashed potatoes.

2. Perinteinen Portugalilainen Merenelävien Riisi

Traditional Portuguese Seafood Rice / Arroz de Marisco (L, S) 26.90 € (1 hlö) / 44.90 € (2 hlö)

Hitaasti haudutettu portugalilainen merenelävien riisiruoka, valmistettu Atlantin tuoreista merenelävistä, yrteistä ja täyteläisestä marisco-kastikkeesta – todellinen *sabor do mar*.

A slow-cooked, rich and flavorful Portuguese seafood rice dish made with fresh Atlantic seafoods, herbs, and a creamy marisco sauce – a true *sabor do mar*.

3. Golden chicken (Frango Dourado) 16.90 €

Rapea leivitetty kana, tarjoiltuna ranskalaisten ja tuoreen salaatin kanssa.

Crispy breaded chicken, served with fries and a fresh salad.

4. Porsaan Bitoque /Bitoque de Porco (L) – 18.90 €

Mehevä Porsaanpihvi tarjoillaan rapeiden ranskalaisten, täydellisesti paistetun kananmunan ja tuoreen salaattin kera.

Juicy pork steak with fries, fried egg, and a fresh garden salad.

5. Grillattu Turska / Bacalhau Grelhado (L, G, M) – 24.90 €

Grillattu Atlantin turska Tarjoillaan yrttikastikkeen, paahdettujen perunoiden, kermaisen perunamuusin ja tuoreiden kauden vihannesten kera.

Grilled Atlantic Cod fish Served with herb sauce, roasted potatoes, mashed potatoes, and fresh seasonal vegetables.

6. Bacalhau à Brás - 22.90€ (L, G, M, N)

Perinteinen portugalilainen ruokalaji, jossa suolattua turskaa paistetaan rapeiden perunoiden, sipulin ja munien kanssa, koristeltuna persiljalla ja oliiveilla.

A traditional Portuguese dish, where salted cod is sautéed with crispy potatoes, onions, and eggs, garnished with parsley and olives.

7. Grilled Salmon (Salmao Assado) - 20.90€ (G, M, N)

Grillattu lohi, tarjoiltuna vihannesten, perunamuusin ja paahdettujen perunoiden kanssa – maukas ja ravitseva ateria!

Grilled salmon, paired with vegetables, mashed potatoes and roasted Potatoes for a rich, healthy meal full of flavors.

8. Grillattu Meribassi /Dourada Grelhada (L, G) – 24,90€

Täydellisesti grillattu meribassi, tarjoiltuna kauden vihanneksilla, samettisella perunamuusilla ja rapeilla paahdetuilla perunoilla.

Perfectly grilled sea bream, served with seasonal vegetables, velvety mashed potatoes, and crispy roasted potatoes.

9. Atlantic Shrimp Risotto (Risotto de Camarão Atlantico) - 20.90€ (S)

Kermanen risotto Atlantin katkaravuilla, luoden täyteläisen ja herkullisen ruoan, joka on täynnä meren makuja.

Creamy risotto with Atlantic shrimp, creating a rich and indulgent dish full of flavors from the sea.

10. Piri Piri Chicken / Frango Piri Piri 17.90 € (L, G, M, N)

Grilled chicken marinated in authentic Portuguese Piri Piri sauce, served with fragrant rice / crispy fries, and a fresh house salad.

Grillattu kana, joka on marinoitu aidossa portugalilaisessa Piri Piri -kastikkeessa, tarjoiltuna mausteisella riisillä, rapeilla ranskalaisilla ja tuoreella salaattilla.

11. Kasviskvinoa /Quinoa Vegetarian (V, L, G, M, N) – 16.90 €

Värikäs ja ravitseva kvinoa tomaattikastikkeella ja kauden vihanneksilla.

Colorful and nutritious quinoa with tomato cream and seasonal vegetable topped.

**12. Grillattu Halloumi Kvinoa / Grilled Halloumi Quinoa (G, N)
17,90 €**

Kvinoa tomaattikastikkeella, viimeistelty grillatulla halloumilla ja sitruunalla.

Quinoa with tomato cream, topped with grilled halloumi and lemon.

13. Halloumi Risotto - 19.90€ (L, G,V, M, N)

Kermanen risotto, jossa täydellisesti grillattua halloumia ja ripaus sitruunaa, koristeltuna tuoreilla yrteillä, kevyeksi ja maukkaaksi ruokalajiksi.

A creamy risotto with perfectly grilled halloumi and a hint of lemon, topped with fresh herbs for a light and flavorful dish.

14. Spaghetti à Bolonhesa 16,90 €

Perinteinen spagetti täyteläisellä Bolognese-kastikkeella, jossa on jauhelihaa, tomaattia ja aromaattisia yrtejä.

Classic spaghetti with a rich and flavorful Bolognese sauce made with minced meat, tomatoes, and aromatic herbs.

15. Spaghetti Carbonara – 16,90 €

Kermanen täyteläinen carbonara, valmistettu pancettasta, kananmunan keltuaisesta ja parmesanjuustosta.

Creamy and rich carbonara pasta made with pancetta/ bacon, egg yolk, and parmesan cheese.

Erikoismenu /Special Menu

MENU 1 – 35€

1. Grillattuja tigerkatkarapuja,
2. Grillattua lohta,
3. Crème brûlée.

MENU 2 – 45€

1. Bacalhau/ Turska croquetteja
2. Grillattua mustekalaa,
3. jäätelöä.

JÄLKIRUOAT/ SOBREMESA:

Crème Brûlée: 7.90€

ChocoKakku: 7.9€

Jäätelö: 5.90€