



Menu

Petiscos, portugisiske småretter

Menuer

Chef's choice: Fem små serveringer	150,-
Frokost-tilbud: 3 retter, spørg din tjener om dagens menu	165,-

Varme petiscos

Ovos mexidos com Alheira – Fjerkræ & svinepølse i rørag med friske koriander og hvidløg (tager 15 minutter)	90,-
Bifana – Lun sandwich med marineret svinepølse og chips	95,-
Dagens varme ret – spørg din tjener	110,-

Kolde petiscos

Lupinkerner i saltlage, ren skyldfri protein-snack	20,-
Oliven, små nordportugisiske,	25,-
Dagens salat	65,-
Oste-tallerken – 3 slags portugisiske oste	160,-

Spørg din tjener om allergener.

Vores oste

Vi importerer traditionelle portugisiske ost fra Santa Maria da Feira (Aveiro) og fra Quinta do Anjo (Setúbal) direkte fra små familieejede produktioner af kvalitets-ost.

De milde på komælk

Manjar da Quintã, smørblød komælksost, mild og cremet	125,-
A Queijeira, halvblød, mild og let cremet komælksost	190,-
A Queijeira apimentado, fast, mellemlagret komælksost	275,-

De intense på fåremælk

O Alentejano, fast mellemlagret fåremælksost	60,-
Azeitão DOP, blød berømt og smagfuld fåremælksost, lille	85,-
Azeitão DOP, blød berømt og smagfuld fåremælksost, stor	175,-
Manjar da Quintã, smørblød fåremælksost, intens og cremet	150,-

Vores dåsefisk

Vi importerer vores egen dåsefisk direkte fra Portugal. Niche-mærket José Gourmet og den økologiske linje Maria Orgânico. Fisken er bæredygtigt fanget og alle ingredienser af udvalgt for deres høje kvalitet. Alle smagskombinationer, både de moderne og de klassiske er udviklet af José Gourmet i samarbejde med kokken Luís Baena. Æskerne er designet af Luís Mendonça.

De klassiske i ekstra jomfruolivenolie

Tun	80,-
Sardiner	80,-
Ørredfilet med hakkede kapers, løg og hvid peber	150,-
Små makreller med chili	140,-
Rokke med aromatisk karry	150,-
Knurhane med chili	165,-
Vilde rejer med hvidløg og chili	360,-

De frække i sovs (i stigende frækhed)

Ørredfilet i løgrelis	150,-
Sardiner i tomat (glem den trætte madpakke-version!)	80,-
Sankt Petersfisk med mynte, hvid peber og chili	200,-
Makrelfilet i cremet hvidløgssauce	165,-
Klipfisk med peberfrugt, tomat, hvidløg og chili	185,-
Makrel med peberfrugt, kokosmælk, tomat, chili	165,-
Små makreller med peberfrugt, hvidløg og chili	135,-
Små sardiner i peberfrugt, hvidløg, sennep og chili ...	135,-
Blæksprutte med tomat, hvidløg, peberfrugt, chili	240,-

Bobler

Glas Flaske

● **Adega do Pico Bruto Natural 2018 DOP** 215,- 850,-
Azoreerne – Arinto dos Açores. Knastørre bobler fra Ilha do Pico. Vinkommisionen skabte en DOP til denne vin, der er den eneste mousserende vin fra Pico. Flot vin med vedholdende bobler, fantastisk mineralitet og superflot syre. Passer godt til: Salte lupinkerner eller en af vores lækre dåsefisk.

Hvidvin

● **Tongobriga Loureiro & Alvarinho 2025** ... 80,- 295,-
Vinho Verde – Loureiro & Alvarinho – Sprød hvid fra Tongobriga nord for Marco de Canaveses. Maria Mendes laver vidunderlige friske og sprøde vine på de Loureiro & Alvarinho, med en lille snert skalkontakt.
Passer godt til: Lupinkerner i saltlage eller sardiner på dåse

● **CARM Branco Natural 2021** 100,- 385,-
Douro Superior – Gouveio, Rabigato & Moscatel Galego – Fuldstændigt sulfrit ståltagret hvidvin. Der er hverken tilsat sulfitter eller sulfitter udviklet under gæringen! Fin frugtighed, og supergod mundfylde fra Gouveio, med en fin aromatisk note fra Moscatel Galego.
Passer godt til: Rokkevinge med aromatisk karry

● **Rocim White Clay Aged 2022** 170,- 640,-
Alentejo – Verdelho, Viosinho & Alvarinho – Hele Rocims Clay Aged serie er gæret på fad, men lagret på lukkede ler-beholdere à 300 liter. Det giver den gode mikrooxidering som på fad, men ingen træsplinter i mund.
Passer godt til: Fjerkræ & svinepølse i rørag eller cremet bjergost

Rosévin

● **Alves Vieira Rosé 2024** 75,- 235,-
Alentejo – Touriga Nacional & Aragonez – Frisk, frugtig og mundvandsdrivende rød frugt. Rocims vinmager har her fået kombinationen af den iberiske halvø 2 store blå druer til at spille max.
Passer godt til: Lufttørret skinke.

Se flere vine og drikkevarer på næste side →

Vi vil gerne servere **hele flasker** af alle vine i butikken for dig og tager **150 kr. i proppenge** for serveringen.

Produktionsform

- Bæredygtig produktion
- Konventionel produktion
- Certificeret økologisk produktion
- Biodynamisk produktion
- De facto økologisk produktion
- Naturvin

Lagringsemne

- Flaske
- Egetræ
- Stål
- Amfora
- Cement

vinho

Portugisiske vinperler på pæredansk

Glas Flaske

- ☞ **Rosé da Gaivosa 2025** 95,- 330,-
Douro – Touriga Nacional & Tinto Cão – Super veldrejet rosé fra Douro, Baixo Corgo. Dejlig rød frugt og let floral næse. Langsom gæring har sikret en vin i fuld balance med en meget fin frugtighed.
Passer godt til: Lun Bifana-sandwich med spicy svinekød eller Lufttørret skinke på sortfodssvin.

Rødvin

- ☞ **Alves Vieira rød 2025** 75,- 285,-
Alentejo – Alicante Bouschet, Trincadeira & Castelão – Dejlig kraftig og alligevel frugtig rødvin med noter af saftige mørke bær.

Passer godt til: Bifana-sandwich med spicy svinekød eller små sardiner i brava-sovs (med peberfrugt, hvidløg, sennep og chili).

- ☞ **Rocim Amphora rød 2024** 110,- 415,-
Alentejo – Manteudo, Moreto, Trincadeira & Aragonez.
Amfora-lagret vin, fra den portugisiske vins vugge. Rocim har her begået en elegant og moderne rødvin på gamle glemte regionale druesorter, der på trods af helklase-gæring, fremstår let og sprød og faktisk egner sig glimrende til fisk.
Passer godt til: Kyllingekræser eller små makreller i ekstra jomfru olivenolie med chili.

- ☞ **Quinta da Gaivosa Rød 2022** 175,- 650,-
Douro – Field Blend – Prisbelønnet rødvin fra den køligere subregion, Baixo Corgo. Dette er nyeste udgave af den legendariske vin som Domingos Alves de Sousa skabte i 1992 og som stadig befinder sig i top-ligaen blandt Portugals rødvine. Langsom gæring og lang maceration ved lav temperatur, har resulteret i en udtryksfuld og følsom vin, der spiller både i næse og på tunge... Nyd den lange skønne eftersmag.
Passer godt til: Kyllingekræser i sovs eller Bifana, lun sandwich med spicy marineret svinekød.

Sød vin

Vi sælger glas af de åbne flasker portvin, Madeira m.m. vi har på køl.

Glas

- Hedvin 75,-
Luksus (over 500,-/flasken) 100,-
Virkelig luksus (800-1500,-/flasken) 150,-

Cocktails

- Port-tonic, klassikeren 80,-
Princesinha, sød Pink Port og Tangerine Tonic 120,-
Madeira-tonic - fræk og kompleks 130,-
Stirred not shaken, Madeira-gin – intens og voksen 150,-

Andre drikkevarer

- Hyldeblomstsaff, glas 30,-
Água das Pedras, portugisisk mineralvand 30,-
Super Bock Mini, portugisisk øl, 20 cl 30,-
Spanish clementine tonic water 30,-

Kaffe og te

- Espresso 35,-
Dobbelt espresso 40,-
Americano 40,-
Kaffe med mælk 45,-
Latte 55,-
Sort te, blend af Sort Ceylon, Keemun og Darjeeling 25,-
Grøn te, blend af Sencha, Gunpowder og grøn Ceylon 25,-
Lindeblomst-te 25,-

Vores kaffe serveres også to go og i bønner (350,-/kg)

Vores helt egen kaffeblanding er lavet til os af Kontra coffee på Arabica-bønner fra São Silvestre i Brasilien, Columbia og Sumatra, for en mere afbalanceret kaffeoplevelse, i stil med hvad vi oplever i Portugal.



Vi vil gerne servere **hele flasker** af alle vine i butikken for dig og tager **150 kr. i proppenge** for serveringen.

Produktionsform

- Bæredygtig produktion ● Konventionel produktion
● Certificeret økologisk produktion ● Biodynamisk produktion
● De facto økologisk produktion ○ Naturvin

Lagringsemne

- Flaske ● Egetræ
● Stål ● Amfora
● Cement