

Suppen

- 1) **Knoblauchsuppe**
Garlic soup
- 2) **Caldo Verde**
Kale soup
- 4) **Fischsuppe**
Fish soup

Salate

- 11) **Bunter Salat mit Essig und Öl**
Mixed Salad with oil and vinegar
- 12) **Salat mit frisch gebratenen Thunfisch-Streifen**
Salad with fresh tuna stripes grilled
- 14) **Tomaten- und Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum**
Tomato and mozzarella salad with fresh basil
- 15) **Salat mit Hähnchenbrustfilet gegrillt**
Salad with chicken breast grilled
- 17) **Salat mit frischen Lachs-Streifen vom Grill**
Salad with fresh salmon stripes grilled



Nudeln

191) **Penne Arrabbiata**

192) **Penne mit Gemüse in Tomatensahnesauce**
Penne with vegetables in tomato cream sauce

193) **Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesauce**
Tagliatelle with salmon in tomato cream sauce

194) **Spaghetti mit Meeresfrüchten**
Spaghetti with seafood

195) **Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei**
Spaghetti Carbonara with bacon and egg

196) **Spaghetti mit Gambas, Cherrytomaten und Knoblauch**
Spaghetti with gambas cherry tomatoes and garlic



Tapas-Teller für 2 Personen

53) **Tapas-Teller (für 2 Personen)**

Datteln in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel, Pimientos de Padron, Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert)

Bacon- wrapped dates, bacon wrapped goat cheese, pimientos de padron, fried calamari rings, deep fried boquerones

81) **Olá Lisboa Tapas-Teller (für 2 Personen)**

Pflaumen in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel, Pimientos de Padron, Tintenfischringe paniert, Gambas in Knoblauchsauce

Prunes wrapped in bacon, goat cheese bacon coat, pimientos de padron, fries calamari rings, gambas in garlic sauce

82) **Vegetarische Tapas-Teller (für 2 Personen)**

Pimientos de Padron, Batatas bravas, Papas arrugadas, Tortilla de batatas, Gratiniertes Ziegenkäse mit Feigen und Honig

Pimientos de padron, fried potatoes with homemade and spicy sauce, canarian potatoes with sauce, spanish omelette with potato, gratinated goat cheese with figs and honey

83) **Meeresfrüchte Tapas-Teller (für 2 - 3 Personen)**

Gambas in Knoblauchsauce, Gambas vom Grill, Miesmuscheln in Weißweinsauce, Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert)

Gambas in garlic sauce, grilled gambas, mussels in white wine sauce, fried calamari rings, deep fried boquerones



Vorspeisen - Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 21) Gambas vom Grill / Grilled Gambas
- 22) Riesen-Gambas vom Grill / Giant Grilled Gambas
- 23) Gambas in Knoblauchsauce / Gambas in Garlic Sauce
- 24) Gambas in Sherrysauce
- 31) Ameijoas á bulhão pato / Clams bolhão pato style
Venusmuscheln in Olivenöl-Knoblauchsauce mit frischem Koriander
- 33) Tintenfischringe paniert (Calamares á Romana)
Breaded Squid Rings
- 34) Tintenfischköpfe frittiert
Fried Squid heads
- 36) Oktopus gekocht nach Galega Art (Polvo á galega)
Octopus gallega style
- 51) Tapas-Teller mit Serranoschinken, Chorizo, Salami, Manchegokäse und Oliven
Tapas plate with serrano ham, chorizo, salami, manchego cheese, olives
- 52) Gemischter Käseteller mit leckerem Feigen-Dip
Manchegokäse, Schafskäse, Ziegenkäse
Platte of cheese
- 53) Tapas-Teller (für 2 Personen)
Datteln in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel, Pimientos de Padron, Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert)
Bacon-wrapped dates, bacon wrapped goat cheese, pimientos de padron, fried calamari rings, deep fried boquerones
- 54) Tortilla de batatas á espanhola
Kartoffelomelett nach spanischer Art
Omelette with potato
- 55) Tortilla de verdura á espanhola
Gemüseomelett nach spanischer Art
Omelette with vegetables

Vorspeisen - Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 59) **Pflaumen im Speckmantel** / Prunes wrapped in bacon
- 60) **Datteln im Speckmantel** / Bacon wrapped dates
- 61) **Ziegenkäse im Speckmantel**
Bacon wrapped dates with Goat cheese
- 62) **Paprikawürstchen gegrillt (Chorizo Rosario)**
Grilled chorizo
- 63) **Tintenfische vom Grill** / Grilled Squids
- 64) **Boquerones, Sardellen frittiert** / Anchovies grilled
- 65) **Batatas bravas (hausgemachte Pommes) mit scharfer Sauce**
Fried Potatos with homemade and spicy sauce
- 66) **Papas Arrugadas**
(runzelige Pellkartoffeln mit Salzkruste) mit Tunke
Canarian potatoes with sauce
- 67) **Pimientos de padron (Paprikaschoten)**
- 68) **Gefüllte Avocado mit Gamba**
Avocado with prawn
- 69) **Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Honig**
Gratinated goat cheese with figs and honey
- 95) **Bitoque, (Rumpsteak ca. 160 Gr. mit Spiegelei, Pommes und Reis)**
Rump steak with egg and fries
- 97) **Olá Lisboa Burger mit Pommes Frites**
Olá Lisboa Burger with fries



Empfehlungen

- 248) **Miesmuscheln in Weißweinsauce / Mussels in white wine sauce**
- 249) **Miesmuscheln in Tomatensauce / Mussels in tomato sauce**
- 218) **Ribe Eye Steak (Entrecôte) vom Grill**
- 219) **Medaillons vom Ribe Eye Steak am Spieß vom Grill**
- 144) **Seeteufel mit Gambas am Spieß vom Grill**
Monkfish and gambas on skewer grilled
- 167) **Seeteufel-Medaillons mit Dijon-Senfsauce**
Monkfish with dijon mustard sauce
- 157) **Oktopus in Olivenöl-Knoblauchsauce / Polvo á lagareiro**
Grilled octopus lagareiro style
- 160) **Arroz de tamboril com gambas**
Monkfish rice with gambas
- 25) **Gambas-Platte für 2 - 3 Personen (18 Stück Gambas)**
Gambas plate for 2 - 3 persons (18 pieces Gambas)
- 221) **Rumpsteak nach portugiesischer Art**
Rumpsteak portuguese style
- 241) **Kaninchen in Rotweinsauce (mit Salzkartoffeln) im Tontopf serviert**
Rabbit in red wine sauce (with salt potatoes)
- 242) **Kaninchen nach Jäger Art (mit Salzkartoffeln) im Tontopf serviert**
Rabbit hunter style (with salt potatoes)
- 220) **Fisch- und Fleischplatte gegrillt (für 2 Personen)**
Fish and meat plate grilled (for 2 persons)
- 156) **Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch (für 2 Personen)**
(Zubereitungsdauer ca. 30 min.)
Paella home style (for 2 persons)

Fragen Sie bitte per E-Mail (info@ola-lisboa.de) nach weiteren aktuellen Empfehlungen!

Fisch

- 121) **Sardinen gegrillt / Sardines grilled**
- 146) **Fischeintopf nach portugiesischer Art**
Portuguese fish stew
- 148) **Stockfisch gekocht oder vom Grill** (Zubereitungsdauer ca. 30 min)
Grilled or cooked Codfish
- 152) **Bacalhau á Braga** (Zubereitungsdauer ca. 30 min)
Stockfisch gebraten in Tomaten-Oliven-Zwiebelsauce mit Pommes-Chips
Codfish braga style
- 153) **Paella mit diversen Fischarten für 1 oder 2 Personen**
(Zubereitungsdauer ca 30 min.)
Paella of various fish (1 or 2 persons)
- 156) **Paella nach Art des Hauses für 2 Personen mit Fisch und Fleisch**
(Zubereitungsdauer ca 30 min.)
Paella home style (2 persons)
- 158) **Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln, Fischfilet) in Hummersahnesauce**
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 164) **Calamares a la romana mit Tagespommes und Salat**
Breaded squid rings with fries and salad

Alle Fischgerichte (außer die Nr. 146, 152, 153, 156 und 164) werden mit Tageskartoffeln und Saisongemüse serviert!

All fish dishes are served with potatoes of the day and fresh season vegetables, except the number (146, 152, 153, 156, 164)

Fisch

- 142) **Fischplatte vom Grill für 1 oder 2 Personen / Plate of fish grilled for 1 or 2 persons**
Lachs, Tintenfisch, Sardine, Gambas, Tagesfisch
- 145) **Tintenfische mit Gambas am Spieß vom Grill**
Squid and gambas on skewer grilled
- 125) **Lachsfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon filet in crab sauce, orange sauce or pepper sauce
- 131) **Lachssteak vom Grill**
Salmon steak grilled
- 132) **Lachssteak in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon steak in crab sauce, orange sauce or pepper sauce
- 135) **Schwertfischsteak vom Grill**
Sword fish steak grilled
- 136) **Schwertfischsteak in Pfeffersauce**
Sword fish steak in pepper sauce
- 128) **Rotbarschfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Mandelsauce**
Redfish filet in crab sauce, orange sauce or almond sauce
- 137) **Thunfischsteak vom Grill**
Tuna steak grilled
- 138) **Thunfischsteak in Pfeffersauce**
Tuna steak pepper sauce
- 139) **Tintenfische vom Grill**
Squid grilled
- 140) **Dorade Royal vom Grill**
Dorade Royal grilled
- 141) **Loup de Mer vom Grill**
Sea bass grilled

Alle Fischgerichte werden mit Tageskartoffeln und Saisongemüse serviert.
All fish dishes are served with potatoes of the day and fresh seasonal vegetables

Fleisch

(unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

- 216) **Fleischplatte vom Grill Olá Lisboa für 1 oder 2 Personen**
(Rind, Lamm, Pute, Schwein)
- 222) **Rinder-Hüftsteak vom Grill / Sirloin steak grilled**
- 223) **Rinder-Hüftsteak in Pfeffersauce / Sirloin steak in pepper sauce**
- 201) **Rumpsteak vom Grill / Rump steak grilled**
- 202) **Rumpsteak in Pfeffersauce oder Champignonsauce**
Rump steak in green pepper sauce or mushrooms sauce
- 204) **Rumpsteak nach Art des Hauses (mit Spiegelei)**
- 206) **Schweinenackensteaks in Weißwein-Knoblauchsauce**
Pork neck steak in white wine and garlic sauce
- 207) **Schweinenackensteaks vom Grill**
Pork neck steak grilled
- 208) **Schweinefleisch nach Alentejo Art**
(mit Muscheln und Pommeswürfeln)
- 209) **Fleischspieß nach portugiesischer Art (Rind, Pute, Schwein)**
Meat skewer Portuguese style (pork, turkey and beef)
- 210) **Lammkoteletts vom Grill / Lamb chops grilled**
- 213) **Hähnchen in Tontopf, mit Pommes-Würfeln serviert**
Chicken in clay pot served with fries cubes
- 214) **Putenbrustfilet vom Grill / Turkey breast filet grilled**
- 215) **Putenbrustfilet in Champignonsauce**
Turkey breast filet in mushroom sauce

Alle Fleischgerichte werden mit Tages-Pommes und Reis serviert!
Wahlweise anstatt Reis und Pommes mit Gemüse serviert!

All meat dishes are served with French fries of the day and rice!
Optionally, served instead of rice and fries with vegetables

Kindergerichte bis 12 Jahre

- 251) Burger mit Pommes
- 252) Fischstäbchen mit Pommes
- 253) Zwei zarte Putenbruststeaks mit Pommes

Extras - Zum Dazubestellen

- 261) Brot
- 262) Aioli
- 263) Oliven
- 264) Pommes
- 265) Salzkartoffeln
- 266) Reis
- 267) Gemüseteller
- 268) Pfeffersauce
- 269) Hummer – Krabbensauce
- 270) Steaksauce nach Art des Hauses
- 271) Champignonsauce
- 272) Mandelsauce
- 273) Knoblauchsauce
- 274) Orangensauce
- 275) Kräuterbutter 2 St.
- 276) Spiegelei 2 St.

Desserts

- 291) Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis
(Empfehlung des Hauses)
- 292) Flankaramel
- 293 Mousse au Chocolat
- 294) Crema Catalana