



Portugiesische Fisch und Fleisch Spezialitäten

Suppe

- 2) **Caldo Verde**
Kale soup
- 3) **Gemüsecremesuppe**
Creme de legumes
- 4) **Fischsuppe**
Fish soup

Salate

- 12) **Salat mit frisch gebratenem Thunfisch-Streifen**
Salad with fresh tuna stripes grilled
- 15) **Salat mit Hähnchenbrustfilet gegrillt**
Salad with chicken breast grilled
- 17) **Salat mit frischem Lachs - Streifen vom Grill**
Salad with fresh salmon stripes grilled
- 18) **Salat mit frischen Tintenfische vom Grill**
Salad with fresh squids grilled
- 19) **Salat mit geschälte Gambas vom Grill**
Salad with peeled gambas

Vegetarisch

- 6) **Vegane Paelha, Reis mit Gemüse**
- 7) **Vegane Tapasteller, Bruschetta, Batatas Bravas, Pimientos de padron, Augenbohnen**

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,
Tages - Muscheln 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

- 37) **Bruschetta** mit Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum
- 51) **Tapas - Teller mit Serranoschinken, Chorizo, Salami, Manchegokäse und Oliven**
Tapas plate with serrano ham, chorizo, salami, manchego cheese, olives
- 21) **Gambas vom Grill / Grilled Gambas**
- 23) **Gambas in Knoblauchsauce / Gambas in Garlic Sauce**
- 28) **Gambas in Diablo Sauce Empfehlung des Hauses**
- 31) **Ameijoas á bulhão pato / Clams bolhão pato style**
Venusmuscheln in Olivenöl-Knoblauchsauce mit frischem Koriander
- 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
- 59) **Pflaumen im Speckmantel / Prunes wrapped in bacon**
- 60) **Datteln im Speckmantel / Bacon wrapped dates**
- 61) **Ziegenkäse im Speckmantel / Bacon wrapped 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)**

Empfehlungen

- 248) **Miesmuscheln in Weißweinsauce / Mussels in white wine sauce**
- 249) **Miesmuscheln in Tomatensauce / Mussels in tomato sauce**
- 220) **Fisch und Fleischplatte gegrillt (2 Personen)**
Fish and meat plate grilled (2 persons)
- 218) **Rib Eye Steak (Entrecôte) vom Grill**
- 25) **Gambas - Platte für 2 - 3 Personen (18 Stück Gambas)**
Gambas Platte for 2 - 3 persons (18 pieces Gambas)
- 146) **Fischeintopf nach portugiesischer Art / Portuguese fish stew**
- 158) **Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln, Fischfilet) in Hummersahnesauce**
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 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)
- 232) **Lammfilet vom Grill / Lamb filet grilled**
- 233) **Lammfilet in Rotweinsauce / Lamb filet in red wine sauce**
- 15) **Paella mit diversen Fischarten für 2 Personen**
(Zubereitungszeit ca. 30-45 min.)
Paella of various fish (2 persons)
- 156) **Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch** **2 Personen**
(Zubereitungszeit ca. 30-45 min.) Paella home style (2 persons)

Fisch

- 142) **Fischplatte vom Grill / Plate of fish grilled** 1 Pers.
Lachs, Tintenfisch, Gambas, Tagesfisch 2 Pers.
- 131) **Lachsfilet vom Grill**
Salmon steak grilled
- 132) **Lachsfilet in Krabbensauce,
Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon filet in crab sauce, orange sauce or 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
- 158) **Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln,
Fischfilet) in Hummersahnesauce**
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 139) **Tintenfische vom Grill / Squid grilled**
- 135) **Schwertfischsteak vom Grill**
Sword fish steak grilled
- 136) **Schwertfischsteak in Pfeffersauce**
Sword fish steak in pepper sauce
- 140) **Dorade Royal vom Grill**
Dorade Royal grilled
- 141) **Loup de Mer vom Grill**
Sea bass grilled

**Alle Fischgerichte (außer die Nr. 158) werden mit
Tageskartoffeln und Saisongemüse serviert!**

All fish dishes are served with potatoes of the day and fresh season vegetables,
except the number (158)

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
- 26 Pommes
- 265) Salzkartoffeln
- 266) Reis
- 267) Gemüseteller
- 268) Pfeffersauce
- 269) Hummer – Krabbensauce
- 270) Steaksauce nach Art des Hauses
- 271) Champignonsauce
- 272) Mandelsauce
- 273) Knoblauchsauce
- 27 Orangensauce
- 275) Kräuterbutter 2 St.
- 276) Spiegelei 2 St.

Desserts

- 292) Flankaramel
- 293 Mousse au Chocolat
- 29 Crema Catalana
- 296) Pastel de Nata (Vanilletörtchen)





Portugiesische Fisch- und Fleisch-Spezialitäten

Ditmar-Koel-Str. 18
20459 Hamburg
Telefon: + 49 (0) 40 – 33 39 62 50
Telefax: + 49 (0) 40 – 33 39 62 51
E-Mail: info@ola-lisboa.de