

Lírio 5
Cocktail da Estação
(Seasonal Cocktail)

Encontro 6,50

Reunion

Azeitonas do Douro marinadas
(Marinated olives from Douro Valley)
(**Olives du Douro marinées**)

Pão de fermentação natural da Marquise
(Homemade sourdough bread from Marquise)
(**Pain de fermentation lente à Marquise**)

Manteiga de alho fermentado
(Fermented garlic butter)
(**Beurre au ail fermentée**)

Pica pão
(Bread dip sauce)
(**Sauce à tremper du pain**)

Bucha

Repas

Bugs Bunny 7

(2 unidades - Tarteletes de cenoura, óleo fumado, pickles de cenoura, ervas do Jardim e caramelo de coelho)
(2 units - Carrot tartlets, smoked oil, pickled carrots, rabbit caramel and greens from O Jardim)
(**2 unités – Tartelet aux carotte, huile fermentée , pickles de carotes et caramel de lapin**)

Venham mais cinco, mas não paga o Zeca 9

(2 unidades - Croquetes de beringela, queijo de São Jorge e molho de gemas fumado e whiskey)
(2 units - Eggplant croquettes with “ São Jorge” cheese and smoked egg yolk and whiskey sauce)
(**2 unités – tartelettes aux champignons, beurre brun, poivre rose et herbes du Jardin**)

Borboleta branca, Primavera franca! 12

(Couve rábano, bebida de amêndoa, óleo de salsa, pistácio e morangos lacto fermentados)
(Kohlrabi, almond milk, parsley oil, pistachio and lacto fermented strawberries)
(**Chou rábano, lait d’amande, salsa huile, pistache et des fraises lacto fermentées**)

Alfacinha de coração 10

(2 unidades - Coração de alface no carvão, mel, especiarias e avelãs)
(2 units – Lettuce heart on charcoal, honey, spices and hazelnuts)
(**2 unités – Croquettes d’aubergines, fromage São Jorge, sauce au jaune d’ceuf et au whisky**)

Ervilhas à colher 10

(Ervilhas, queijo fresco, espinafres, nozes, óleo de salsa e bimis no carvão)
(Peas, fresh cheese, spinach, walnuts, parsley oil and bimis on charcoal)
(**Petit pois, frais fromage, épinard, des noisettes, salsa huile et des bimmis au charbon**)

Piquenique no Jardim

Do café lá de casa 12

(Cogumelos pleurotus no carvão, redução de cogumelos, kombu e pó de cogumelos lacto fermentados)
(Pleurotus mushrooms on charcoal, mushroom reduction, kombu and lacto fermented mushroom powder)
(Pleurotes champignons au charbonm algues et poussieré aus champignons lacto-fermenté)

Dama e Vagabundo 13,50

(Esparguete e caviar de algas)
(Spaguetti and seaweed caviar)
(Spaghetii au caviar des algues)

Raízes 16

(Funcho, polvo, manteiga castanha, citrinos de Primavera, aneto sake e mirim)
(Fennel, octopus, brown butter, Spring citrus, mirim dill sake)
(Fenouil, poulpe, beurre brunette, agrumes de Printemps)

Esta flor não se cheira, frita-se 12

(Couve-flor frita, molho gochujang óleo de sésamo e flores do jardim)
(Fried cauliflower, gochujang sauce, sesame oil and flowers from O Jardim)
(Chou fleur frit, c'est tré bon)

Sabe a Pato 18

(Gnocchi de batata asterix, pato, mirim)
(Asterix potato gnocchi, duck and mirim)
(Gnochhi des pommes asterix, canard et merlan)

Da Cozinha do Sr Lisboa

Ovos Revoltados 12

(Batata ao cubo, molho holandês fumado, cogumelos pleurotos e espargos do Alentejo)
(Potato cubs, smoked hollandaise sauce, pleurotus mushrooms and asparagus from Alentejo)
(Pommes de terre en cubes, sauce hollandaise pumée, champignons pleurote et asperges au Alentejo)

Camarão Crocante 14

(Camarão marinado, massa kadaif e maionese de coentros do jardim)
(Marinated shrimp, kadaif crust and coriander mayo from O Jardim)
(Crevettes marinée, pâte kadaif et mayonnaise à la coriande du Jardim)

Leitão com Calma 22

(Barriga de leitão confitada, alho, louro e pimenta, pak choi no carvão)
(Low temperature piglet, garlic, bay leaves and pepper, pak-choi on charcoal)
(Poitrine de porcelet confite, ail, laurier et poivre et pak choi au charbon)

Croquetes de Bacalhau à Brás 10

(2 unidades – Croquetes de bacalhau da Islândia, salsa, cebola, batata palha e maionese de azeitona verde)
(2 units - Croquettes Iceland codfish, parsley, onion, straw potato and green olive mayo)
(2 unités – Croquettes de morue Islandaise, persil, oignon, petit pommes de terre et mayonnaise aux olives)

Reencontro

Da cozinha do Sr. Lisboa: o nosso pastel de nata 8,5
(Creme de pastel de nata, molho de canela, gelado de café e crumble de café)
(“Pastel de nata” cream, cinnamon sauce, coffee ice cream , chocolate and coffee crumble)

(Crème aux pastel de nata, sauce à la cannele, glace au café et émietter au café et chocolate)

Cuidado que o Figo Pica 7,5

(Pavlova, maçã verde, catos, molho de iogurte e queijo creme, vinagre de flores do jardim, óleo e pó de coentros)

(Pavlova, green apple , cactus, cream cheese and yogurt saucel, vinegar from our flowers, coriander oil and dust)

(Pavlova aux pommes verts et cactus, sauce aux yaourt, vinaigre des fleurs, huile des figues et poudre de coriandre)

Toma lá morangos 8

(Morangos, espuma de yuba, óleo de flor de lucia lima, hortelã pimenta, pistácio e chocolate branco)

(Strawberry, yuba foam, lucia lima flower oil, peppermint, pistachio and white chocolate)

(Des fraises, mousse yuba, huile de fleur de tilleul, menthe poiure, pistach et chocolat blanc)

É Chocolate Sr! É Chocolate 10

(Vulcão de chocolate do Equador, gelado de lima e manjeriçã)

(Chocolate Volcano from Ecuador, Lime and Basil Ice Cream)

(Volcan de chocolate de l'equateur , glace au citron et basilic)