

Suppen

- 2) **Caldo Verde**
Kale soup
- 3) **Gemüsecremesuppe**
Creme de legumes
- 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
- 18) **Salat mit frischen Tintenfischen vom Grill**
Salad with fresh squids grilled
- 19) **Salat mit geschälten Gambas vom Grill**
Salad with peeled gambas



Nudeln

- 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

- 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 im Speckmantel, Ziegenkäse im 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 im Speckmantel, Ziegenkäse im 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, gratinierter Ziegenkäse mit Feigen und Honig
Pimientos de padron, fried potatos 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

- 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
- 26) Wildfang Gambas in Butter-Knoblauchsauce
Sehr lecker... (Empfehlung des Chefs)
- 27) Wildfang Gambas in Salzwasser gekocht mit piri-piri,
dazu Cocktailsauce, (Wildfang Gambas werden kalt serviert)
- 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 im Speckmantel, Ziegenkäse im 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 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) **Gratiniertes Ziegenkäse mit Feigen und Honig**
Gratinated goat cheese with figs and honey



Empfehlungen

- 220) **Fisch- und Fleischplatte gegrillt (2 Personen)**
Fish and meat plate grilled (2 persons)

- 218) **Ribe 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

- 148) **Stockfisch gekocht oder vom Grill (Zubereitungsdauer ca. 30 min.)**
Grilled or cooked Codfish

- 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**

- 156) **Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch (Zubereitungsdauer ca. 30-45 min.)**
Paella home style (2 persons)

Fisch

- 121) **Sardinen gegrillt / Sardines grilled**
- 137) **Thunfischsteak vom Grill**
Tuna steak grilled
- 138) **Thunfischsteak in Pfeffersauce**
Tuna steak pepper sauce
- 154) **Paella mit diversen Fischarten für 2 Personen**
(Zubereitungsdauer ca. 30-45 min.)
Paella of various fish (2 persons)
- 156) **Paella nach Art des Hauses für 2 Personen
mit Fisch und Fleisch** (Zubereitungsdauer ca 30-45 min.)
Paella home style (2 persons)
- 158) **Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln,
Fischfilet) in Hummer-Sahnesauce**
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 164) **Calamares a la romana mit Tagespommes und Salad**
Breaded squid rings with fries and salad
- 139) **Tintenfische vom Grill**
Squid grilled

**Alle Fischgerichte (außer die Nr. 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 156 and 164!

Fisch

- 142) **Fischplatte vom Grill / Plate of fish grilled**
Lachs, Tintenfisch, Sardine, Gambas, Tagesfisch
- 125) **Lachsfilet in Krabbensauce,
Orangensauce oder Pfeffersauce**
Salmon filet in crab sauce, orange sauce or pepper sauce
- 161) **Seelachsfilet in Krabbensauce**
Saithe fillet in crab 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
- 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**
(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**
Pig neck steak in white wine - garlic sauce
- 207) **Schweinenackensteaks vom Grill**
Pig neck steak grilled
- 209) **Fleischspieß nach portugiesischer Art**
(Rind, Pute, Schwein)
Meat skewer Portuguese style (Meat of Pig, Turkey and Beef)
- 210) **Lammkoteletts vom Grill / Lamb chops grilled**
- 213) **Hähnchenkeule im Tontopf, mit Pommes-Würfeln serviert**
Chicken leg 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



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