



LA PESCADERIA

FISH MARKET

*Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo*

Pão Pita & Molhos

Tzatziki & tarama

Mezes Frios

Salada grega

Tomates, pepinos, azeitonas, cebolas, pimentões, feta grego envelhecido em barril e azeite de oliva extra virgem

Salada romaine

Endro, cebolinha, queijo manouri grelhado, molho

Húmus

Grão de bico, tahine, alho, suco de limão e azeite de oliva extra virgem

Alcaparras graúdas

Melitzanosalata

Berinjela defumada, alho, salsa, cebola roxa, suco de limão e azeite de oliva extra virgem

Pimentões

Pimentões vermelhos, amarelos e verdes, grelhados com azeite de oliva extra virgem e vinagre balsâmico envelhecido de 25 anos

Legumes grelhados

logurte de menta e queijo mastelo

Cenouras

Limão orgânico em conserva, cominho, azeite de oliva extra virgem

Salada fresca de laranja

Cebola branca, romã, hortelã, azeite extra virgem

Azeitonas mistas

Salada Karpouzi

Melancia, queijo feta, hortelã fresca

Mezes Quentes

Mussaca

Berinjela levemente frita, carne picada e tomate assado de cordeiro e molho bechamel

Fritto misto (anchovas / camarões / lulas)

Levemente frito, com salsa e limão

Falafel

Rolinhos de feta fritos

Polvo grelhado

Ensopado de batata, com páprica

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Balcão de Peixes*

Por favor, verifique a disponibilidade sazonal no quadro.

Escolha o seu peixe: simplesmente grelhado servido com feijões “gigantes” de Prespes e batata ao limão grega | Preço por 100 g

Carabineros 

Lagosta azul da Bretanha 

Lagostim 

Camarão-Rei selvagem da Toscana 

Lagosta-espinhosa 

Peixe-galo 

Garoupa

Pregado

Salmão das Ilhas Faroé

Linguado

Oblada orgânica da Sardenha

Robalo orgânico da Sardenha

Peixe-espada

Atum

Tamboril

Pargo vermelho

Tainha-vermelha

Pandora

Lula

Cavala

Sardinhas

Vieiras em concha 

Molhos

Ladolemono, Salmoriglio, Amêndoa defumada e pimenta De La Vera, Pimienta, Ervas frescas, Tomate fresco

Se você não gosta de peixe...

Costeletas de cordeiro grelhadas com tzatziki

Mussaca

Os hóspedes que compraram o pacote “Dinner and Bubbles” podem escolher 3 mezes por pessoa, 1 porção de qualquer peixe especificamente marcado em nosso tanque de gelo, exceto os marcados com , e 1 sobremesa. Pode substituir a parte do prato de peixe incluído na embalagem por um prato marcado com  por 50% do preço indicado. Qualquer prato adicional será cobrado pelo preço total.

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Sobremesas

Sorvete de karidopita e baunilha

Cheesecake

Fruta fresca da estação

Baklava

Sobremesa com iogurte grego, mel e pistache

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento,
por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados
obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

