



Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Preços apresentados em euros, incluem iva à taxa legal em vigor.

Os pratos apresentados na ementa são servidos como doses individuais.
Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares,
de acordo com o regulamento (EU) n.º1169/2011 de 25 de Outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



M A R I N A D E V I L A M O U R A
A L G A R V E - P O R T U G A L



ENTRÉES

SPÉCIALITÉS SUÉDOISES

“Toast Skagen” toast suédois aux crevettes à l’aneth	12.50 €
Velouté de poisson et fruits de mer “Marstrand”	12.50 €
(*) S.O.S. (Smör, Ost, Sill) plat d’Harengs de la Baltique, fromage et pain croustillant “Knäcke”	15.50 €
(*) Gravad Lax, saumon mariné, sauce moutarde et toast	16.50 €
(*) Rouleaux de saumon fumé farcis au skagen, aux œufs de saumon	17.50 €
(*) “Le Royal Akvavit” Selection de spécialités suédoises, toast, pain croustillant “Knäcke”	27.00 €

(*) Verre d’Akvavit (3cl) 4,50 € est recommandé

Burrata, cerise confite, poudre d’olive, rucula	12.50 €
Tentacules de poulpe grillé, pomme de terre confite à l’ail et à l’huile d’olive	13.50 €
Carpaccio de bœuf, câpres frites, grain de moutarde, copeaux de fromage	14.50 €
Crevettes sautées à l’ail et au “Piri-Piri”	14.50 €
Soupe de poisson avec pâtes coudes dans le style du pêcheur de Quarteira.....	14.50 €
Carpaccio de lá mer, saumon et crevettes, sauce à l’avocat et à la banane, purée de tomates rôties	16,50 €
Vol-au-Vent de Saint-Jacques et crevettes, champignons, poivrons et sauce aux fruits de mer	17.50 €
Foie gras maison au chutney de saison.....	18.50 €

COUVERT

Pain, Beurre, Huile d’olive vierge, Pâte du jour	3.50 €
Pain - 1.50 € Beurre - 1.50 € Bol d’olives - 2.50 € Pâte du jour	3.50 €

DE LA MER

Pavé de saumon grillé, purée de citrouille, gremolata, amandes grillées au citron vert	24.50 €
Tagliolini de crevettes, palourdes, ail et persil	28.50 €
Filet de bar, riz aux crevettes	28.50 €
Crevettes sautées à l’ail et laurier, riz.....	29.50 €
Curry de crevettes Akvavit façon, riz blanc et cardamome	29.50 €

DE LA MER AVEC TRADITION PORTUGAISE

Ragoût de cabillaud à notre façon	22.50 €
Cabillaud doré, oignons caramélisés et tranches de pommes de terre frites en rondes	22.50 €
“Canja Ameijoas” Bouillon de palourdes, ail et coriandre	22.50 €
“Cataplana à Algarvia” Porc, crevettes, palourdes, à l’ail, tomate, oignons, poivrons, riz blanc	29.50 €

DE LA TERRE

Riz crémeux au canard	21.50 €
Cuisse de canard confite, sauce au miel et à l’orange, rösti de pommes de terre	22.50 €
Feuilleté de poulet farci aux épinards, sauce moutarde, gratin de pommes de terre à l’échalote	22.50 €
Joues de porc noir, purée de pommes de terre, fromage fumée, grain de moutarde.....	23.50 €
Jarret d’agneau braisé, purée de pommes de terre à la truffe, poireaux, poudre de menthe.....	25.50 €
Surlonge Black Angus grillée, pommes de terre domino, champignons, sauce chimichurri.....	29.50 €
Filet de bœuf sauce poivre et cognac, purée de pommes de terre	32.50 €

VÉGÉTARIEN

Tofu fumé grillé, purée du chef, légumes du jour	18.50 €
Chou-fleur fumé au four, noix de cajou et tahini, pistache, gremolata à l’huile d’olive verte	18.50 €

PASTA

Tagliolini à la sauce tomate, zeste de parmesan et basilic.....	15.50 €
Raviolis du jour	16.00 €
Lasagne bolognaise	21.50 €
Lasagne aux crevettes, sauce aux fruits de mer et aux épinards	24.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Chips maison - Frites - Pommes de terre au four - Riz blanc - Tagliolini	4.00 €
Salade mixte - Légumes du jour	5.00 €
Crème d’épinards - Sauté de champignons au bacon	5.50 €
Purée de pommes de terre à la truffe - Gratin de pommes de terre à l’échalote	6.00 €

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Preços apresentados em euros, incluem iva à taxa legal em vigor.

Os pratos apresentados na ementa são servidos como doses individuais.

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam

Alergias ou intolerâncias alimentares,

de acordo com o regulamento (EU) n.º1169/2011 de 25 de Outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



DESSERTS

Crème brûlée.....	7.50 €
Riz-au-lait au caramel salée.....	8.50 €
Crêpes suédoises, chantilly, chocolat et noisette, confiture de framboises, glace vanille.....	9.00 €
Gâteau crémeux aux oranges de l'Algarve, glace à la cannelle et à l'orange	9.50 €
Tiramisú na taça.....	9.50 €
Mousse au chocolat au cassis.....	9.50 €
Profiteroles maison avec glace vanille et chocolat chaud	9.50 €
Delice feuilletée ?a lá crème d'oeufs, chantilly.....	10.00 €
Gâteau crémeux au chocolat et chantilly	10.00 €
Feuille de brick farci à la pomme, crème et glace vanille	10.50 €
"Norrskén" Meringue crémeuse, gâteau et glace, flambée au rhum	12.50 €

Crème glacée et sorbet (par boule)

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Menthe-Chocolat, Pistache.....	3.50 €
Mangue, Framboise, Orange & Cannelle, Citron	4.00 €

Tous les ingrédients ne sont pas décrits sur le menu, veuillez nous faire savoir si vous avez un régime alimentaire spécifique.
