

GRILL EATERY ~ BEERGARDEN

ليز



**GRILLED TO PERFECTION,
CRAFTED WITH LOVE –
LIZ'S SIGNATURE TOUCH**



**ALWAYS FRESH BEER FROM
ALL AROUND THE WORLD**



**OUR FAVOURITE WINE
AND CIDER PRODUCERS**



We like to call ourselves
a casual high-quality restaurant
because we make familiar food
using the finest ingredients



PLEASE LET US KNOW IF YOU
HAVE ANY FOOD ALLERGIES

ALL PRICES INCLUDE VAT

STARTERS

Bread with butter <i>- we work with the best bakery in town</i>	4
Pickled olives	4
Grilled artichokes with ricotta	15
✱ Liz' pastrami & mustard	15
Duck gyoza with smoked broth	18
✱ Bone marrow and beef tartar	23
Prawn croquettes	12
Chicken wings	16

ALL ABOUT SMOKING

We've long dreamed of having our own smoker –
and finally built one for Pils, custom-made just for us.
Every detail was handcrafted, born from our
long-standing love of smoking.

Beef cheeks with char-grilled onions <i>and grilled kale</i>	24
✱ Smoked pork burger	14

MAIN

– always with a touch of fire

Grilled shrimps with bisque sauce	22
Grilled corvina and curry	24
Homemade sausage, mashed <i>potato and rich meat sauce</i>	20
✱ Smoky duck rice	23



*Choose your size – we'll make sure
it's cooked to perfection*

Porco Saloio - Malhado de Alcobaça
Good to share!
10 euros per 100 g

Ribcut with peppercorn beer sauce
from 300g
*A steak from the finest quality beef,
sourced from select breeds around
the world and cooked over
an open charcoal grill*
12 euros per 100 g

SIDES

Farm salad	5
French fries and homemade miso sauce – <i>good to share</i>	7
<i>Offer the team a beer!</i>	1

✱ – signature dishes prepared by our chef Liz
with special care and attention



INDEPENDENT
BRANDS AND WORLD
CLASSICS



AN EVER-CHANGING
TAP LIST WITH STYLES
FOR EVERY TASTE

LAGERS

Ayinger Premium Pilsner 5,3% (GER)	6 / 7,5 0,35 / 0,44
Riegele Herrenpils 4,7% (GER)	5,5 / 7 0,35 / 0,44
Budweiser Budvar Pilsner 5% (CZ)	5,5 / 8 0,35 / 0,5
Dois Corvos Trema Helles 4,5% (PT)	5 / 6,5 0,35 / 0,44

SPECIALS

3 Fonteynen Oude Kriek 6,5% (BEL)	15 0,35
La Trappe Quadrupel 10% (NL)	12 0,35
Ename Pater 5,5% (BEL)	8 0,35

DARK

Pohjala Õhtu Porter 5,5% (EST)	7,5 / 9 0,35 / 0,44
Kostritzer Schwarzbier 4,8% (GER)	5,5 / 7,5 0,25 / 0,44

WEISSE

Weihenstephaner Weisse 5,4% (GER)	6 / 8 0,35 / 0,44
Ayinger Celebrator Doppelbock 6,7% (GER)	6,5 / 8,5 0,35 / 0,44

WE ALSO HAVE A GREAT BOTTLE
SELECTION, JUST ASK US!

FRUIT & SOUR

Rodenbach Fruitage 3,9% (BEL)	9 0,35
Vault City Cloudy Lemonade 6% (SCT)	8,5 0,35

IPA

Japas Sumô Hazy - special 8,8% (BR)	9 0,35
Dois Corvos Matiné Session IPA 4,5% (PT)	6 / 7,5 0,35 / 0,44
Dois Corvos Creature 6,3% (PT)	7 / 8,5 0,35 / 0,44

CIDERS

Hot cider - homemade special	8
Galipette Brut - on tap! 4,5% (FR)	8 0,35
Zapian Euskal Sagardoa cl.75 6% (ES)	22
Clos de Citots Rose cl.75 - team's favorite 3,5% (FR)	30
Eric Bordelet Poiré Authentique cl.75 4,5% (FR)	45

N/A BEERS

Riegele Hell cl. 50	8
Schneider Weisse Alkoholfrei TAP 03 cl. 50	8
Dois Corvos Slow Club cl. 33	7
Pohjala Lager cl. 44	7
Pohjala Virtualised IPA cl. 33	8
Pohjala Raspberry Sour cl. 33	7
Bah! OWA maracuja sour cl. 33	7
Good cider cl. 33	7

☀ **HANDPICKED WINES WE TRULY LOVE** ☀

BUBBLES

Vadio Solera	49
<i>PT / Bairrada / Baga, Bical, Cercial</i>	
Rousseaux-Batteux Blanc de Noirs	75
<i>FR / Champagne / Pinot Noir</i>	
Calvez Bobinet – Le Ciel Est Bleu	70
<i>FR / Loire Valley / Gamay, Grolleau Gris, Grolleau</i>	

ORANGE & ROSE

Monda Rose	7 / 35
<i>PT / Lisbon / Touriga Nacional</i>	
Altolandon, Enrosado	50
<i>ES / Manchuela / Grenache Gris</i>	
Gluegglich Rose * <i>team's favorite</i>	45
<i>AT / Kamptal / Field blend</i>	

WHITE WINES

Quinta de Saes Tobias Branco	7 / 35
<i>PT / Dao / Cercial</i>	
Loimer Riesling	10 / 50
<i>AT / Kamptal / Riesling</i>	
Sattlerhof Gamlitz	55
<i>AT / Südsteiermark / Sauvignon blanc</i>	
NaTalha Branco	55
<i>PT / Alentejo / Perrum, Roupeiro, Antão Vaz</i>	
Ramilo Nativas Branco	55
<i>PT / Lisbon / Arinto, Malvasia, Vital</i>	
Marco De Bartoli Lucido	65
<i>IT / Sicily / Catarratto</i>	

RED WINES

Chaminé	9 / 45
<i>PT / Alentejo / Local blend</i>	
Filipa Pato – Tinto Dinâmica	9 / 45
<i>PT / Bairrada / Baga</i>	
Tiberio Montepulciano d'Abruzzo	11 / 55
<i>IT / Abruzzo / Montepulciano</i>	
Rosi Schuster Blaufränkisch	65
<i>AT / Burgenland / Blaufränkisch</i>	
Loimer Pinot Noir	55
<i>AT / Niederösterreich / Pinot Noir</i>	
Poggio Anima Asmodeus	35
<i>IT / Sicilia / Nero d'Avola</i>	
Mariana Salvador - Revela	70
<i>PT / Dão / Jaen, Baga, Tinta Roriz</i>	
Cuna Pinot Noir	70
<i>IT / Toscana / Pinot Noir</i>	
Altolandon Rayuelo	50
<i>ES / Manchuela / Bobal</i>	
La Stoppa "Macchiona" 2009	80
<i>IT / Emilia-Romagna / Croatina, Barbera, Uva Rara</i>	

WINE LOVER?
START YOUR BEER JOURNEY
WITH OUR TOP-NOTCH LAMBICS

LAMBICS

Tilquin oude geuze À Lancienne <i>cl. 75</i>	50
Cantillon Kriek <i>cl. 37,5</i>	20
3 Fonteinen Oude Geuze <i>cl. 37,5</i>	22
3 Fonteinen Oude Kriek <i>cl. 37,5</i>	26
Mariage Parfait 50 years anniversary <i>cl. 37,5</i>	25
Tilquin Oude Pêche <i>cl. 37,5</i>	20
Tilquin Oude Mûre <i>cl. 37,5</i>	20

SOFT DRINKS

Homemade lemonade — 33 cl.	5
Fritz Kola — 33 cl. * <i>zero option available</i>	6
Kombucha — 31.5 cl. * <i>from the Azores</i>	7
Sparkling Water — 25 cl./ 75 cl.	2 / 4
Vichy Catalana Water — 50 cl.	5
Tonic — 20 cl.	3
Mango or orange juice — 20 cl.	4
Leamo Sparkling Apple Bio — 33 cl.	7

GRILL EATERY ~ BEERGARDEN

لذات



**GRELHADO À PERFEIÇÃO,
FEITO COM AMOR -
O TOQUE ESPECIAL DE LIZ**



**CERVEJA SEMPRE
FRESCA DE TODOS
OS CANTOS DO MUNDO**



**VINHOS E CIDRAS
DE PRODUTORES
QUE AMAMOS**



Gostamos de chamar-nos um restaurante casual de alta qualidade, porque fazemos comida familiar com os melhores ingredientes



POR FAVOR INFORME-NOS
PREVIAMENTE EM CASO
DE ALERGIAS OU RESTRIÇÕES

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

ENTRADAS

Pão com manteiga <i>- trabalhamos com a melhor padaria da cidade</i>	4
Azeitonas em conserva	4
Alcachofras grelhadas com ricotta	15
* Pastrami da Liz & mostarda	15
Gyoza de pato com caldo fumado	18
* Tutano e tártaro de carne	23
Croquetes de camarão	12
Asas de frango	16

TUDO SOBRE O FUMO

Há muito que sonhávamos em ter o nosso próprio smoker – e finalmente construímos um para o Pils, feito à medida só para nós.

Cada detalhe foi trabalhado à mão, nascido da nossa paixão de longa data pelo fumo.

Bochechas de vaca com cebolas <i>na brasa e couve grelhada</i>	24
* Hambúrguer de porco fumado	14

PRINCIPAL

– sempre com um toque de fogo

Camarões grelhados com molho bisque	22
Corvina grelhada com caril	24
Salsicha caseira com purê de batatas e molho de carne rico	20
* Arroz de pato fumado	23



*Escolha o seu tamanho – garantimos
que será cozido à perfeição*

Porco Saloio - Malhado de Alcobaça
Ótimo para partilhar!
10 euros per 100 g

**Corte da Costela com molho
de cerveja e pimenta**
a partir de 300 g
*Um bife da melhor qualidade,
proveniente de raças selecionadas
de todo o mundo e cozinhado
na grelha de carvão*
12 euros per 100 g

ACOMPANHAMENTOS

Salada da quinta	5
Batatas fritas com molho de miso caseiro <i>– ótimo para partilhar</i>	7
<i>Oferece uma cerveja à equipa!</i>	1

* – pratos assinatura preparados pela nossa chef Liz com especial cuidado e atenção



MARCAS INDEPENDENTES
E CLASSICOS MUNDIAIS



UMA SELEÇÃO DE TORNEIRAS
EM CONSTANTE MUDANÇA
COMESTILOS PARA TODOS OS GOSTOS

LAGERS

Ayinger Premium Pilsner 5,3% (GER)	6 / 7,5 0,35 / 0,44
Riegele Herrenpils 4,7% (GER)	5,5 / 7 0,35 / 0,44
Budweiser Budvar Pilsner 5% (CZ)	5,5 / 8 0,35 / 0,5
Dois Corvos Trema Helles 4,5% (PT)	5 / 6,5 0,35 / 0,44

ESPECIAIS

3 Fontainen Oude Kriek 6,5% (BEL)	15 0,35
La Trappe Quadrupel 10% (NL)	12 0,35
Ename Pater 5,5% (BEL)	8 0,35

ESCURO

Pohjala Öhtu Porter 5,5% (EST)	7,5 / 9 0,35 / 0,44
Kostritzer Schwarzbier 4,8% (GER)	5,5 / 7,5 0,25 / 0,44

WEISSE

Weihenstephaner Weisse 5,4% (GER)	6 / 8 0,35 / 0,44
Ayinger Celebrator Doppelbock 6,7% (GER)	6,5 / 8,5 0,35 / 0,44

TEMOS UMA SELEÇÃO FANTÁSTICA DE
GARRAFAS, BASTA NOS PERGUNTAR!

FRUTA & SOUR

Rodenbach Fruitage 3,9% (BEL)	9 0,35
Vault City Cloudy Lemonade 6% (SCT)	8,5 0,35

IPA

Japas Sumô Hazy - especial 8,8% (BR)	9 0,35
Dois Corvos Matiné Session IPA 4,5% (PT)	6 / 7,5 0,35 / 0,44
Dois Corvos Creature 6,3% (PT)	7 / 8,5 0,35 / 0,44

SIDRAS

Sidra quente - especial da casa	8
Galipette Brut - na torneira! 4,5% (FR)	8 0,35
Zapian Euskal Sagardoa cl.75 6% (ES)	22
Clos de Citots Rose cl.75 *favorito da equipa 3,5% (FR)	30
Eric Bordelet Poiré Authentique cl.75 4,5% (FR)	45

CERVEJAS SEM ÁLCOOL

Riegele Hell cl. 50	8
Schneider Weisse Alkoholfrei TAP 03 cl. 50	8
Dois Corvos Slow Club cl. 33	7
Pohjala Lager cl. 44	7
Pohjala Virmalised IPA cl. 33	8
Pohjala Raspberry Sour cl. 33	7
Bah! OWA maracuja sour cl. 33	7
Good cider cl. 33	7

VINHOS ESCOLHIDOS A DEDO
QUE REALMENTE AMAMOS

BOLHAS

Vadio Solera	49
<i>PT / Bairrada / Baga, Bical, Cercial</i>	
Rousseaux-Batteux Blanc de Noirs	75
<i>FR / Champagne / Pinot Noir</i>	
Calvez Bobinet – Le Ciel Est Bleu	70
<i>FR / Loire Valley / Gamay, Grolleau Gris, Grolleau</i>	

LARANJA & ROSÉ

Monda Rose	7 / 35
<i>PT / Lisbon / Touriga Nacional</i>	
Altolandon, Enrosado	50
<i>ES / Manchuela / Grenache Gris</i>	
Gluegglich Rose * <i>team's favorite</i>	45
<i>AT / Kamptal / Field blend</i>	

VINHOS BRANCOS

Quinta de Saes Tobias Branco	7 / 35
<i>PT / Dao / Cercial</i>	
Loimer Riesling	10 / 50
<i>AT / Kamptal / Riesling</i>	
Sattlerhof Gamlitz	55
<i>AT / Südstaiermark / Sauvignon blanc</i>	
NaTalha Branco	55
<i>PT / Alentejo / Perrum, Roupeiro, Antão Vaz</i>	
Ramilo Nativas Branco	55
<i>PT / Lisbon / Arinto, Malvasia, Vital</i>	
Marco De Bartoli Lucido	65
<i>IT / Sicily / Catarratto</i>	

VINHOS TINTO

Chaminé	9 / 45
<i>PT / Alentejo / Local blend</i>	
Filipa Pato – Tinto Dinâmica	9 / 45
<i>PT / Bairrada / Baga</i>	
Tiberio Montepulciano d'Abruzzo	11 / 55
<i>IT / Abruzzo / Montepulciano</i>	
Rosi Schuster Blaufränkisch	65
<i>AT / Burgenland / Blaufränkisch</i>	
Loimer Pinot Noir	55
<i>AT / Niederösterreich / Pinot Noir</i>	
Poggio Anima Asmodeus	35
<i>IT / Sicilia / Nero d'Avola</i>	
Mariana Salvador - Revela	70
<i>PT / Dão / Jaen, Baga, Tinta Roriz</i>	
Cuna Pinot Noir	70
<i>IT / Toscana / Pinot Noir</i>	
Altolandon Rayuelo	50
<i>ES / Manchuela / Bobal</i>	
La Stoppa "Macchiona" 2009	80
<i>IT / Emilia-Romagna / Croatina, Barbera, Uva Rara</i>	



AMA VINHO?
COMECE SUA JORNADA NA
CERVEJA COM OS NOSSOS
MELHORES LAMBICS



LAMBICS

Tilquin oude geuze À Lancienne cl. 75	50
Cantillon Kriek cl. 37,5	20
3 Fonteinen Oude Geuze cl. 37,5	22
3 Fonteinen Oude Kriek cl. 37,5	26
Mariage Parfait 50 years anniversary cl. 37,5	25
Tilquin Oude Pêche cl. 37,5	20
Tilquin Oude Mûre cl. 37,5	20

SEM ÁLCOOL

Limonada caseira — 33 cl.	5
Fritz Kola — 33 cl. * <i>versão zero disponível</i>	6
Kombucha — 31.5 cl. * <i>dos Açores</i>	7
Água com gás — 25 cl./ 75 cl.	2 / 4
Vichy Catalana Water — 50 cl.	5
Tonic — 20 cl.	3
Sumo de manga ou laranja — 20 cl.	4
Leamo Sparkling Apple Bio — 33 cl.	7