



Nosso PUB GRUB apresentação

Nosso Menu é baseado nos Fermentados e nos Sandwiches estilo New York Deli, estufados em Cerveja, by *chef* Adam Heller. Adam escolheu essas delícias americanas para combinarem com as melhores Cervejas Artesanais Portuguesas e com os produtos Frescos Locais. Nós usamos o pão Gleba em nossos sandwiches, a padaria vizinha que utiliza-se de métodos antigos na produção do seu pão artesanal especial, e os hambúrgueres artesanais com carne local do Talho de Alcântara. Bom apetite e não esqueça de combinar à sua refeição uma boa Cerveja Artesanal.

Entradas



- purê de grão com pão e tostinhas
€5.00
 - nachos e salsa
€5.00
 - bruschetta de tomate
€5.50
- nachos com queijo, salsa e pimentos
€ 6.5
 - bruschetta de salmão
€6.5
- queijos e charcutarias servidos
com pão e tostinhas
€8,00
- queijo de cabra grelhado, geléia,
nozes, pão e tostinhas
€7,50
- chouriço grelhado com pão
e molho mostarda
€8,00
- guacamole e nachos
€6.5



NY Deli Sandwiches Gourmet

Tostas com carnes locais do Talho de Alcântara, curadas e preparadas na cerveja artesanal, vegetais locais frescos e fermentados servidas em pão artesanal Gleba acompanhadas com batata chips e coleslaw (salada de couve temperada com cenoura e cebola roxa) € 9,00 cada

1- Pastrami

Tosta de carne bovina portuguesa curada e estufada na cerveja servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba, pimenta preta e molho mostarda portuguesa.

2- Reuben

Tosta de carne bovina portuguesa curada e estufada na cerveja servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba, queijo, sauerkraut e molho mil ilhas (maionese, pickles, especiarias).

3- Salmão

Tosta de Salmão Fumado servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba, cebola roxa, queijo creme, rúcula e alcarras.

4- Misto

Tosta de Queijos e Charcutarias (choriço, presunto, salami, queijo flamengo, queijo de cabra, queijo creme, mostarda) e rúcula, servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba.

5- Vegetariano

Tosta de Abacate, rúcula, queijo de cabra, queijo flamengo, pimento padrón e tomate servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba.

6- Vegan

Tosta de Abacate, rúcula, pimento padrón e tomate servida em pão artesanal de trigo Barbela Gleba. com Azeite virgem, Opcional: sauerkraut.



Hambúrgueres artesanais

Hambúrgueres de carne portuguesa local preparada com carne do Talho de Alcântara, temperada com os melhores ingredientes, alguns fermentados por nós e servidos em Brioche da Padaria local Gleba. Acompanhados por batatas chips e coleslaw. € 9,00 cada

7- Hambúrguer Clássico

Hambúrguer de carne portuguesa local, queijo, alface, tomate, molho de mostarda e ketchup em Brioche artesanal Gleba.

8- Hambúrguer Kimchi

Hambúrguer de carne portuguesa local, Kimchi (fermentado de vegetais estilo coreano produzido pelo Quimera), alface, tomate, molho de Sriracha servido em Brioche artesanal Gleba.

9- Hambúrguer Reuben

Hambúrguer de carne portuguesa local, Sauerkraut (fermentado de couve estilo alemão produzido pelo Quimera), alface, tomate, molho Mil Ilhas (maionese, pickles e especiarias) servido em Brioche artesanal Gleba.

10- Hambúrguer Kids

Hambúrguer de carne portuguesa local, ketchup e queijo servido em brioche artesanal Gleba.

€ 6,5

iva incluído à taxa legal em vigor.

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