



Aberto aos Almoços e Jantares | Encerra ao Domingo
Open for lunch an dinner | Closed on Sundays

Tlf: 282 341 062 • **Tlm:** 964 980 343
info@chrissysrestaurant.pt • www.chrissysrestaurant.pt
Praça da República 17 • 8400-305 Lagoa, Algarve

SUGESTÕES DO CHEF

CHEF SUGGESTIONS

GASTRONOMISCH

KEUZE MENU

Maak zelf uw keuze uit ons Menu



• Couvert, Water, Huiswijn en Koffie inbegrepen •

Hoofdgerechten en Nagerechten	€37
Voorgerechten en Hoofdgerechten	€42
Voorgerechten, Hoofdgerechten en Nagerechten	€46
Twee Voorgerechten, Hoofdgerechten en nagerechten.....	€51
Kindermenu	€17,5

Op verzoek serveren wij ook Vegetarische gerechten
Verse kreeft – gelieve vooraf te bestellen.

All prijzen zijn per Persoon.



VOORGERECHTEN

Soep van de Week	
Salade van gerookte Zalm en Garnalen	
Zeevruchtenschelp “Thermidor”	
Gegratineerde mosselen	
Carpaccio van Ossenhaas met Parmezaanse Kaas	
Salade van Kippenlevertjes en Ganzenlever	
Met Brie gevulde kwartel	
Pasta met stukjes Kip en Cajunsaus	
Salade Chrissy’s	
Champignons gevuld met Geitenkaas	
Suggestie van de Week	

HOOFDGERECHTEN

Steak met Pepersaus of Champignonsaus	
Lamsfilet met Honing-Muntsaus of Knoflooksaus	
Varkenshaas met pruimen en sultana's in een rode portsaus	
Eend Margret met kersensaus	
Zeetong “Meunière”	
Filet van zeebaars met een dillesaus	
Garnalen, Basmati Rijst en Kerriesaus	
Vis or vleessuggestie van de Week	

NAGERECHTEN

Crème Brulee	
Bosvruchten Panna Cotta	
Chocolade Fondant	
Vanille-Ijs met warme Chocolade	
Vruchtensorbet	
Kaasplankje	
Suggestie van de Week	

BTW Inclusief. We lopen een klachten boek.

PT - ALERGÉNIOS

A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (ue) 1169/2011 de 25-10

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/2015 de 16-01

EN - ALLERGENS

The Information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained from the staff.

No dish, food or beverage product, including the starters/appetizers, may be charged unless they are requested by the customer or rendered useless by the latter.

FR - ALLERGÈNES

Les Informations sur l’existence de allergènes dans les produits destinés à la consommation doit être obtenue auprès du personnel.

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris les hors-d’oeuvre peut être débitée, sauf si elles sont demandées par le client ou rendus inutilisables par ce dernier.

DE - ALLERGENEN

Informationen über die existenz von Allergenen in den zu konsumierenden produkten, sollen beim personal erfragt werden.

Kein Gericht, Lebensmittel- oder Getränkeprodukt, auch die Vorspeisen/Vorspeisen, kann aufgeladen, wenn sie nicht auf Wunsch des Kunden oder unbrauchbar von diesem werden.

NL - ALLERGENEN

De informatie over het bestaan van allergenen in producten voor consumptie moet worden verkregen van het personeel.

Geen schotel, voedsel of drank product, met inbegrip van de starters/voorgerechten, kunnen in rekening worden gebracht, tenzij zij door de klant wordt gevraagd of onbruikbaar door de laatste.



Glúten
Gluten



Crustáceos
Crustacés
Krebstiere
Crustaceans
schaaldieren



Ovos
oeufs
Eier
eggs
eieren



Peixe
Poisson
Fisch
Fish
vis



Soja
Le soja
Sojabohne
Soy
Soja



Moluscos
Mollusque
Molluske
Molluscs
weekdieren



Lácteos
Laitiers
Milchprodukte
Dairy
Zuivelproducten



Frutos de casca
Noix
Nüsse
Nuts
schil vruchten



Aipo
Le céleri
Sellerie
Celery
selderij



Mostarda
La moutarde
Senf
Mustard
mosterd



Dióxido de enxofre e sulfitos
Anhydride sulfureux et sulfites
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulfur dioxide and sulphites
Zwavedioxide en sulfieten

GASTRONOMISCHES AUSWAHLMENÜ

Wählen Sie aus unseren Menüs.



• Couvert, Wasser, Hauswein, Kaffee inbegriffen •

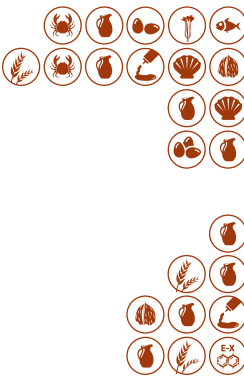
Hauptgericht und Nachtisch	€37
Vorspeise und Haupgericht	€42
Vorspeise, Haupgericht und Nachtisch.....	€46
Zwei Vorspeisen, Haupgericht und Nachtisch.....	€51
Kindermenü	€17,5

Vegatarische variationen sind möglich.
Frischen Hummer – auf vorbestellung.
All Preise verstehen sich pro person.



VORSPEISEN

Suppe der Woche
Räucherlachssalat mit frischen Krabben
Meeresfrüchteschale “*Thermidor*”
Muschelgratin
Rindfleischcarpaccio mit Parmesan
Gebratene Hühnerleber mit Gänseleber
Gestopfte Wachtel an Brie-Käse
Pasta mit Hühnerfilet und Cajunsauce
Salat Chrissy’s
Champignons gefüllt mit Ziegenkäse
Empfehlung des Küchenchefs



HAUPTGERICHT

Filetsteak mit Pfeffer- oder Pilzsauce
Lammfilet mit Honig-Minz- oder Knoblauchsauce
Schweinefilet an Pflaumen und Sultaninen in Portweinsauce
Enten-Maget an Kirschsauce
Seezunge “*Meunière*”
Seebarschfilet an Dillsauce
Garnelen mit Basmatireis und Currysauce
Fisch oder Fleisch Empfehlungen des Küchenchefs



NACHTISCH

Crème Brûlée
Waldbeeren Panna Cotta
Schokoladenfondant
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Früchtesorbet
Käseteller
Empfehlung des Küchenchefs



EMENTA DE ESCOLHA GASTRONÓMICA

Escolha da nossa ementa fixa ou das
Sugestões semanais do Chefe.



• Couvert, Água, Vinho da casa e Café incluídos •

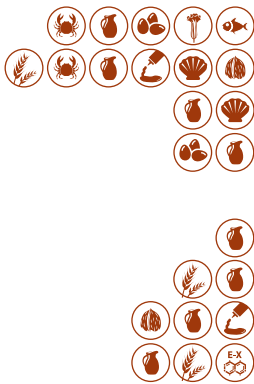
Prato principal e Sobremesa	€37
Entrada e Prato principal	€42
Entrada, Prato principal e Sobremesa	€46
Duas entradas, Prato principal e Sobremesa	€51
Menu infantil	€17,5

Soluções Vegetarianas também disponíveis.
Lagosta por encomenda.
Todos os preços são por pessoa.



ENTRADAS

Sopa da Semana
Salada de Salmão fumado e Camarão
Concha de marisco “*Thermidor*”
Mexilhões Gratinados
Carpaccio de Vitela com Queijo Parmesão
Figados de Frango com “*Foie Gras*”
Codornizes recheadas com Queijo Brie
Massas com Frango e molho de “*Cajun*”
Salada Chrissy’s
Cogumelos recheados com Queijo de Cabra
Sugestões do Chefe



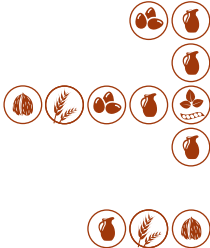
PRATOS PRINCIPAIS

Bife do lombo com molho de Pimentas ou Cogumelos
Lombinhos de Borrego com Hortelã e Mel ou Alho
Lombinhos de Porco recheados
com Passas e Ameixas em molho de Vinho do Porto
Magret de Pato com molho de Cerejas
Linguado à “*Meunière*”
Filetes de Robalo com molho de Dill
Camarões com Caril e Arroz
Sugestões de Carne ou Peixe



SOBREMESAS

Creme brulée
Panna Cotta de frutos silvestres
Fondant de Chocolate
Gelado de Baunilha com Chocolate quente
Seleção de sorvetes
Prato de Queijo
Sugestões do Chefe



GASTRONOMIC CHOICE MENU

Choose from our set menu and weekly changing Chef’s suggestions



• Couvert, Water, House Wine and Coffee included •

Main course and Dessert	€37
Starter, Main course	€42
Starter, Main course and Dessert	€46
Two starters, Main course and Dessert	€51
Children’s menu	€17,5

Vegetarian solutions are also available.
Lobster on demand.
All prices are per person.



STARTERS

Soup of the Week	
Smoked Salmon salad with Prawns	   
Seafood shell “Thermidor”	     
Mussel’s gratin	 
Beef Carpaccio with Parmesan Cheese	 
Fried Chicken Livers with “Foie Gras”	
Quail stuffed with Cheese Brie	
Spaghetti with Chicken and Cajun sauce	  
Chrissy’s salad	  
Mushrooms stuffed with Goat’s Cheese	  
Chefs’ suggestions	



MAIN COURSES



Fillet of Beef with Pepper or Mushrooms sauce	  
Fillet of Lamb with Honey-Mint or Garlic sauce	
Pork tenderloin with	 
Plums and Sultanas filling in a Port Wine sauce	
Duck Magret with Cherries sauce	
Sole “Meunière”	 
Filletts of Sea Bass with Dill sauce	   
Prawns, Basmati Rice and Curry sauce	  
Chefs’ fish or meat suggestions	



DESSERTS



Creme brulée	 
Wild Berry Panna Cotta	
Chocolate Fondant	    
Vanilla ice cream with hot Chocolate sauce	
Selection of Sorbets	
Cheese platter	  
Chefs’ suggestions	

MENU DE CHOIX GASTRONOMIQUE

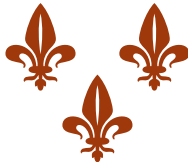
Choisissez de notre menu fixe et des suggestions du Chef.



• Couvert, Eau, Vin de maison, Café inclus •

Plat Principal et Dessert	€37
Entrée et Plat Principal	€42
Entrée, Plat Principal et Dessert	€46
Deux entrées, Plat Principal et Dessert	€51
Menu d’enfants	€17,5

Solutions végétarienes sont possibles.
Homard set sur commande.
Tous les prix sont par personne.



ENTRÉES

Potage de la Semaine	
Salade de Saumon fumé et Crevettes	    
Coquille de Fruits de mer “Thermidor”	     
Moules gratinées	 
Carpaccio de Boeuf au Fromage Parmesan	 
Foie de Volaille et Foie Gras	
Cailles farcies au fromage Brie	
Spaghetti avec Poulet et sauce Cajun	  
Salade Chrissy’s	  
Champignons farcis au Fromage de Chèvre	  
Suggestion du Chef	



PLATS PRINCIPALS



Steak avec sauce au Poivre ou Champignons	  
Filet d’Agneau avec Miel et Menthe ou Ail	
Filet mignon de Porc farcie	 
aux Raisins Secs et Prunes avec sauce de Porto	
Magret de Canard à la sauce de Cerises	
Sole “Meunière”	 
Filets de Bar à la sauce Dill	   
Crevettes avec Riz Basmati et sauce Curry	  
Suggestion de Poisson ou Viande	



DESSERTS



Crème brulée	 
Panna Cotta de fruits sauvages	
Fondant de Chocolat	    
Dame blanche	
Sorbet de Fruits	
Selection de Fromages	  
Suggestion du Chef	