

28

Brunch And Dinner

DINNER

MENU



VEGGIE / VEGETARIANO



VEGAN



GLUTEN FREE / SEM GLÚTEN



LACTOSE FREE / SEM LACTOSE

COUVERT

BREAD / PÃO 2€   

BUTTER / MANTEIGA - 1,5€  

OLIVES / AZEITONAS - 2€   

28
Branch And Dinner

STARTERS / ENTRADAS

PEA CREAM / CREME DE ERVILHA - 6€   

PEA CREAM WITH BACON / CREME DE ERVILHA COM BACON - 7,5€  

BEEF TARTARE / TÁRTARO DE NOVILHO - 13€  

BLACK ANGUS CARPACCIO, ARUGULA, ALMONDS, PARMESAN AND CAPERS / CARPACCIO

BLACK ANGUS, RÚCULA, PARMESÃO AMÊNDOAS E ALCAPARRAS - 12€  

SALAD TOMATO, MOZZARELLA / SALADA DE TOMATE, MOZZARELLA - 9,9€  

BROKEN EGGS, STRAW POTATOES, CHERRY TOMATOES, SERRANO PROSCIUTTO AND EGGS / OVOS ROTOS BATATA PALHA, TOMATE CHERRY, PRESUNTO SERRANO E OVOS - 11€  

SHRIMPS À GUILHO SAUTEED IN OIL, GARLIC, WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES / CAMARÃO SALTEADO NO AZEITE , ALHO, VINHO BRANCO E TOMATE CHERRY - 13€  

PORTUGUESE CHEESE BOARD WITH OLIVES, PROSCIUTTO BÍSARO AND MINI TOAST / SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES, AZEITONAS, PRESUNTO BÍSARO E MINI TOSTAS - 14€

ROAST CHORIZO / CHOURIÇO ASSADO - 9€  

MAIN DISHES / PRATOS PRINCIPAIS

MEAT / CARNE

BEEF STEAK WITH SAUTÉED POTATO, SALAD AND FRIED EGG / BITOQUE GRELHADO COM MOLHO DO CHEF, BATATA SALTEADA E OVO ESTRELADO - 17€ 

GRILLED PORK CHOPS, APPLE PUREE WITH MUSTARD AND SAUTEED POTATOES / COSTELETA DE PORCO GRELHADA, PURÊ DE MAÇÃ COM MOSTARDA E BATATA SALTEADA - 15€ 

GRILLED LAMB CHOPS WITH POTATOES AND PORTUGUESE STYLE BREADCRUMBS WITH TURNIP GREENS / COSTELETAS DE BORREGO GRELHADO COM BATATA E MIGAS DE GRELOS - 16€ 

CHICKEN BREAST , SAUTÉED POTATO AND VEGETABLES / PEITO DE FRANGO GRELHADO COM MOLHO TERIYAKI, SEMENTES DE SÉSAMO, BATATA E VEGETAIS SALTEADOS - 14€ 

SPAGHETTI CARBONARA / ESPARGUETE CARBONARA - 12€

RISOTTO ALLA MILANESE WITH SAFFRON-INFUSED ARBORIO RICE AND OSSOBUCO SAUCE / RISOTTO À MILANESE COM ARROZ ARBÓREO DE AÇAFRÃO REGADO COM MOLHO DE OSSOBUCO - 15€

BRIOCHE BREAD IN BUTTER WITH PASTRAMI CHEESE AND LETTUCE / PÃO BRIOCHE NA MANTEIGA, PASTRAMI, QUEIJO, ALFACE E BATATA SALTEADA - 16€

BURGER 100% BLACK ANGUS BEEF, LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO HAMBÚRGUER CARNE DE VACA, ALFACE, TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 14,9€

SEAFOOD / DO MAR

CODFISH WITH CORN BREAD, GREENS AND POTATOES / BACALHAU COM BROA GRELOS E BATATA MURRO - 19€ 🍷

CODFISH CARBONARA WITH OLIVES / CARBONARA DE BACALHAU COM AZEITONAS - 16€

BRAISED TUNA WITH GRILLED VEGETABLES, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE / ATUM BRASEADO, BATATA E LEGUMES SALTEADOS, MOLHO TERIYAKI E SEMENTES DE SÉSAMO - 19€ 🍷

ROAST OCTOPUS WITH NERO POTATO PURÉE / POLVO GRATINADO COM PURÉ DE BATATA NERO - 19€ 🍷

SPAGHETTI WITH SHRIMP, ARUGULA AND CHERRY TOMATO / ESPARGUETE COM CAMARÃO, RÚCULA E TOMATE CHERRY - 15€

VEGGIE / VEGETARIANO

PAPPARDELLE WITH TRUFFLE MUSHROOM AND TOASTED ALMONDS / PAPPARDELLE COM COGUMELOS TRUFADOS E AMÊNDOAS TOSTADAS - 13€ 🌱

HANDMADE VEGGIE BURGER, LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO / HAMBÚRGUER VEGETARIANO CASEIRO, ALFACE, TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 14,9€ 🌱

SALAD / SALADA

GOAT CHEESE, SALAD MIX, PEAR, WALNUTS, HONEY, CROUTONS AND BALSAMIC OIL / MIX ALFACE, QUEIJO DE CABRA, NOZES, PÊRA, CROUTONS E CREME BALSÂMICO - 13€ 🌱

DESSERT / SOBREMESA

BANOFFEE - 5€ 🌱

BROWNIE WITH ICE CREAM / BROWNIE COM GELADO NATA - 6€ 🌱

PAVLOVA RED FRUITS / PAVLOVA FRUTOS VERMELHOS - 6,9€ 🌱 🍷

CREAM BRULÉ / LEITE CREME - 5€ 🌱 🍷

DRUNK PEAR / PÊRA BÊBADA - 5,5€ 🌱 🍷 🍷

DRUNK PEAR WITH ICE CREAM / PÊRA BÊBADA COM GELADO - 6,5€ 🌱 🍷

COLD DRINK / BEBIDAS FRESCAS

28
Branch And Dinner

ORANGE JUICE / SUMO LARANJA NATURAL - 4,5€
JUICE OF THE DAY / SUMO DO DIA - 4,5€
COCA-COLA - 3,5€
COLA ZERO - 3,5€
STILL WATER 700ML / ÁGUA NATURAL 700ML - 2,9€
SPARKLING WATER 700ML / ÁGUA COM GÁS - 3,9€

HOT DRINK / BEBIDAS QUENTES

COFFEE / CAFETARIA

ESPRESSO - 2 €
DOUBLE ESPRESSO / CAFÉ DUPLO - 3,5€
AMERICANO / ABATANADO - 2,9€
CAPUCCINO / CAPUCCINO - 4,2€
IRISH COFFEE / CAFÉ COM WISKIE E CHANTILLY - 7€

TEA / CHÁ - 3,5€

CHAMOMILE/ GINGER AND LEMON / GREEN TEA EARL GREY / MINT
CAMOMILA / GENGIBRE E LIMÃO/ CHÁ VERDE/ EARL GREY/ MENTA

DRINKS NO ALCOHOL / BEBIDAS SEM ALCOOL

BEER NO ALCOHOL SAGRES / CERVEJA SI/ ALCOOL - 3,5€
GIN TANQUERAY / GIN SEM ALCOOL - 9€

COCKTAIL WITH ALCOHOL

COCKTAIL COM ALCOOL

MIMOSA - 7€
ORANGE OR PASSION FRUIT WITH SPARKLING WINE
LARANJA OU MARACUJÁ COM ESPUMANTE

APEROL SPRITZ - 8€

NEGRONI - 8€

GIN ROSÉ TÓNIC - 8€
LEMON AND STRAWBERRY / LIMÃO E MORANGO

GIN BOMBAY SAPPHIRE - 9€
SHARISHI (PORTUGUESE) - 12€

LEMON AND MINT / OR ORANGE AND CINNAMON /
OR RED FRUIT
LIMÃO E MENTA / OU LARANJA E CANELA / OU FRUTOS
VERMELHOS

BEER / CERVEJA

DRAFT STELLA ARTOIS - 3,9€
SAGRES - 3,5€
SAGRES PRETA - 3,5€

SPIRITS

ESPIRITUOSAS

WHISKY JAMESON - 6€
WHISKY CARDHU - 9€
WHISKY BALLANTINES - 7€
COGNAC - HENNESSY - 8€
AGUARDENTE - CR&F - 8€
GINJINHA DE ÓBIDOS - 3€
BAILEYS - 4€

PORT WINE BY THE GLASS / CÁLICE VINHO DO PORTO

PORTO TAWNY - 5€
PORTO WHITE - 5€
PORTO RUBY - 6€
PORTO VINTAGE - 10€
PORTO TÓNICO - 7€

FORTIFIED/LIQUEUR BY THE GLASS / CÁLICE LICOR

MOSCATEL ROXO GLASS - 9 €
MOSCATEL DE SETÚBAL - 5€

RED WINE / VINHO TINTO

ANDREZA RESERVA TOURIGA NACIONAL - 24€
LAGAR DAREI - 19€

WHITE WINE / VINHO BRANCO

ANDREZA CODEGA DO LARINHO - 24€
LAGAR DAREI - 19€

ROSE WINE / VINHO ROSE

CAMOLAS - 18€

GREEN WINE / VINHO VERDE

MARIA PAPOILA - ALVARINHO - 21€

SPARKLING WINE / ESPUMANTE

CAVES SÃO JOÃO - 17€
QTA POÇO DO LOBO (BAGA) - 19€
QTA POÇO DO LOBO (ARINTO&CHARDONNAY) - 22€

HOUSE WINE BY THE GLASS/ COPO DE VINHO - 5€

RED OR WHITE / TINTO OU BRANCO

SANGRIA

SANGRIA RED WINE OR WHITE WINE / TINTA OU BRANCA
1L: 15€ / 2LT: 25€

SANGRIA SPARKLING W/ RED FRUITS
SANGRIA ESPUMANTE C/FRUTOS VERMELHOS
1L: 18€ / 2LT: 28€



SHARE WITH US YOUR EXPERIENCE
PARTILHE CONOSCO SUA EXPERIÊNCIA

CURIOSITIES ABOUT OUR RESTAURANT:

INAUGURATION: THIS SPACE WAS ORIGINALLY SCHEDULED TO OPEN IN APRIL 2020, BUT DUE TO THE PANDEMIC, WE WERE ONLY ABLE TO OPEN IT IN OCTOBER 2022.

HISTORY: MANY YEARS AGO, THIS SPACE WAS A PART OF A CONVENT. THE ROUGH STONE FRAME ON THE WALL SHOWS TRACES OF AN OLD DOOR THAT GAVE ACCESS TO THE EXTERIOR COURTYARD (WHICH IS NOW MADE UP OF APARTMENTS).

PRESERVATION: WE HAVE MADE AN EFFORT TO KEEP THE SPACE AS ORIGINAL AS POSSIBLE, PRESERVING ITS AUTHENTIC CHARACTERISTICS.

BRUNCH: HERE, YOU CAN ALSO ENJOY AN EXCELLENT BRUNCH EVERY DAY FROM 8:30 AM TO 4:30 PM. CHECK OUT OUR MENU!

WE ARE NOT A TOURIST RESTAURANT: CONTRARY TO WHAT MANY PEOPLE SAY (LAUGHS), OUR RESTAURANT IS NOT A TOURIST RESTAURANT. WE ARE LOCATED IN A PRIVILEGED AND TOURISTY AREA, BUT WITH A UNIQUE CHARACTER, AND OUR FOCUS IS TO SERVE WELL!

WE ARE APPROXIMATELY 250 METERS FROM THE MAJESTIC MONASTERY OF SÃO VICENTE DE FORA, ABOUT 200 METERS FROM SÃO JORGE CASTLE, 600 METERS FROM THE NATIONAL PANTHEON, AND 250 METERS FROM THE IMPRESSIVE SÉ CATHEDRAL.

WE ARE ALSO CLOSE TO SEVERAL VIEWPOINTS WHERE YOU CAN ADMIRE THE CITY WITH A PRIVILEGED VIEW OF LISBON.

MOURARIA DISTRICT: WE ARE LOCATED IN THE MOURARIA DISTRICT, A NEIGHBORHOOD TRADITIONALLY LINKED TO FADO, WHERE MANY ARTISTS, POETS, WRITERS, AND MUSICIANS WERE BORN, LIVED, OR FREQUENTED GATHERINGS WITH FRIENDS.

OUR TEAM: OUR TEAM HAS BEEN WITH US FOR A LONG TIME. WE HAVE IMMENSE RESPECT AND AFFECTION FOR EVERYONE. OUR TEAM IS MADE UP MOSTLY OF PEOPLE FROM NEPAL, INDIA, BRAZIL, GUINEA-BISSAU, AND PORTUGAL. ALL OF OUR TEAM MEMBERS ARE TRULY INCREDIBLE, AND WE HAVE GREAT APPRECIATION FOR EACH ONE OF THEM.

COMMITMENT TO QUALITY: OUR COMMITMENT IS TO PROVIDE EXCELLENT SERVICE WITH FRESH, HIGH-QUALITY, AND REGIONAL PRODUCTS.

HOMEMADE: OUR JAMS, SAUCES, GRANOLA, VEGGIE BURGERS, CAKES, DESSERTS, AND JUICES ARE ALL MADE BY US FROM SCRATCH.

WINES: WE HAVE A SMALL SELECTION OF WINES (DUE TO LIMITED SPACE), BUT ALL OF THEM ARE FROM REGIONAL PRODUCERS WITH SMALL-SCALE PRODUCTION.

THIS IS NOT OUR FIRST RESTAURANT: OUR FIRST RESTAURANT IS CALLED "GOSTA DO CASTELO" AND WAS INAUGURATED IN SEPTEMBER 2016, LOCATED AT COSTA DO CASTELO, 136.

RECENTLY, IN AUGUST 2024, WE OPENED ANOTHER SPACE AT RUA DE SÃO PAULO, 236, CALLED "THE MILKMAN."

IF YOU'D LIKE TO VISIT OUR OTHER RESTAURANTS, IT WOULD BE A PLEASURE TO WELCOME YOU.

WE HOPE YOU ENJOYED YOUR VISIT. SEE YOU SOON AND ENJOY YOUR MEAL!

CURIOSIDADES SOBRE O NOSSO RESTAURANTE:

INAUGURAÇÃO: ESTE ESPAÇO ESTAVA PREVISTO PARA SER INAUGURADO EM ABRIL DE 2020, MAS, DEVIDO À PANDEMIA, SÓ CONSEGUIMOS ABRI-LO EM OUTUBRO DE 2022.

HISTÓRIA: HÁ DEZENAS DE ANOS, ESTE ESPAÇO ERA PARTE DE UM CONVENTO. A MOLDURA EM PEDRA BRUTA QUE ESTÁ NA PAREDE MOSTRA VESTÍGIOS DE UMA ANTIGA PORTA QUE DAVA ACESSO AO PÁTIO EXTERIOR (QUE HOJE É COMPOSTO POR APARTAMENTOS).

PRESERVAÇÃO: TENTAMOS MANTER O ESPAÇO O MAIS ORIGINAL POSSÍVEL, PRESERVANDO AS SUAS CARACTERÍSTICAS AUTÊNTICAS.

BRUNCH: AQUI, VOCÊ TAMBÉM PODE DESFRUTAR DE UM EXCELENTE BRUNCH TODOS OS DIAS, DAS 8:30H ÀS 16:30H. CONFIRA O NOSSO CARDÁPIO!

NÃO SOMOS UM RESTAURANTE PARA TURISTAS: AO CONTRÁRIO DO QUE MUITOS DIZEM (RISOS), NOSSO RESTAURANTE NÃO É UM RESTAURANTE PARA TURISTAS. ESTAMOS SITUADOS EM UMA LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA E TURÍSTICA, MAS COM UM CARÁTER ÚNICO, O FOCO É SERVIR BEM!

ESTAMOS APROXIMADAMENTE A 250 METROS DO MAJESTOSO MOSTEIRO DE SÃO VICENTE DE FORA

APROXIMADAMENTE 200 METROS DO CASTELO DE SÃO JORGE

APROXIMADAMENTE 600 METROS DO PANTEÃO NACIONAL

APROXIMADAMENTE 250 METROS DA IMPONENTE CATEDRAL DA SÉ

TAMBÉM ESTAMOS PRÓXIMOS DE VÁRIOS MIRADOUROS ONDE VOCÊ PODE CONTEMPLAR A CIDADE COM UMA VISTA PRIVILEGIADA DE LISBOA.

BAIRRO DA MOURARIA: ESTAMOS LOCALIZADOS NO BAIRRO DA MOURARIA, UM BAIRRO TRADICIONALMENTE LIGADO AO FADO ONDE MUITOS ARTISTAS, POETAS, ESCRITORES E MÚSICOS NASCERAM, VIVERAM OU FREQUENTARAM AS TERTÚLIAS ENTRE AMIGOS NESTE BAIRRO.

NOSSA EQUIPE: NOSSA EQUIPE JÁ FAZ PARTE DE NÓS HÁ BASTANTE TEMPO. TEMOS UM IMENSO RESPEITO E CARINHO POR TODOS. NOSSA EQUIPE É FORMADA ESSENCIALMENTE POR PESSOAS DE OUTROS PAÍSES, NEPAL, ÍNDIA, BRASIL, GUINÉ-BISSAU E PORTUGAL. TODOS OS MEMBROS DA NOSSA EQUIPE SÃO ESPECIALMENTE INCRÍVEIS E TEMOS UM GRANDE APREÇO POR CADA UM DELES.

COMPROMISSO COM QUALIDADE: NOSSO COMPROMISSO É SERVIR BEM COM PRODUTOS FRESCOS DE QUALIDADE E REGIONAIS.

ARTESANAL: AS NOSSAS COMPOTAS, MOLHOS, GRANOLA, HAMBÚRGUER VEGETARIANO, BOLOS, SOBREMESAS E SUMOS SÃO TODOS FEITOS ARTESANALMENTE POR NÓS.

VINHOS: TEMOS UMA PEQUENA SELEÇÃO DE VINHOS (DEVIDO AO ESPAÇO LIMITADO) MAS TODOS SÃO DE PRODUTORES REGIONAIS E DE PEQUENA PRODUÇÃO.

ESTE NÃO É NOSSO PRIMEIRO RESTAURANTE O NOSSO PRIMEIRO RESTAURANTE SE CHAMA "GOSTA DO CASTELO" E FOI INAUGURADO EM SETEMBRO DE 2016 LOCALIZADO NA COSTA DO CASTELO 136

RECENTEMENTE INAUGURAMOS OUTRO ESPAÇO EM AGOSTO DE 2024 NA RUA DE SÃO PAULO 236, QUE SE CHAMA "THE MILKMAN"

SE QUISEREM CONHECER NOSSOS OUTROS RESTAURANTES SERÁ UM PRAZER RECEBÊ-LOS

ESPERAMOS QUE TENHAM GOSTADO, ATÉ BREVE E BOA REFEIÇÃO!

LINKTREE



28
Brunch And Dinner

GOOGLE



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

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

(Por favor solicite o ajudante de sala para esclarecer qualquer dúvida antes de consumir produtos sem ser solicitado)