

STARTERS

Couvert €3,00

SMOKED CHICKEN WINGS €8.50
with blue cheese dip
ASINHAS DE FRANGO FUMADAS
Com molho de queijo azul

ROASTED SMOKED GOATS CHEESE BRUSCHETTA (V) €8.50
with tomatoes, honey & oregano
BRUSQUETTA DE QUEIJO DE CABRA FUMADO E GRATINADO
com tomates, mel & oregãos

CHICKEN LIVER PATÉ with Muscatel jelly & toast €8.00
PATÉ DE FÍGADO DE FRANGO
com geleia de Moscatel e tostas

HOUSE PEPPER SMOKED MACKERAL FILLET (GF) €11.00
with roasted beetroot, orange, apple & dill dressing
FILETES DE CAVALA FUMADA
com beterraba assada, maça, laranja e molho de endro

SMOKED BOURBON BONELESS BEEF RIBS €10.50
in a rich BBQ sauce
COSTELAS DE NOVILHO FUMADAS S/ OSSO
em molho BBQ

FROM THE GRILL

FILET MIGNON 200gr €23.50 300gr €30.50

SIRLOIN VAZIA 227gr €20.50 300gr €24.50

RIB EYE ACÉM 227gr €18.50 300gr €23.50

BUTTERFLIED FILET MIGNON 200gr €23.50 300gr €30.50
BIFE DO LOMBO MARIPOSA

RACK OF LAMB CARRÉ DE BORREGO €26.50

WILD FIRE BURGER HAMÚRGUER WILD FIRE 200gr €18.00
With blue cheese, red onion marmalade & rocket in a homemade bun
Com queijo azul, compota de cebola roxa & rúcula, servido em pão caseiro

THE SAUCES

€2.00

WILD FIRE PEPPERCORN MOLHO PIMENTA
WILD MUSHROOM COGUMELOS SELVAGEM
CLASSIC BBQ CLÁSSICO BBQ
HOT MUSTARD MOSTARDA PICANTE
CHILLICHURRI CHILLICHURRI
BÉARNAISE BÉARNAISE

FROM THE KITCHEN

SMOKED FILLET OF COD FILETE DE BACALHAU FUMADO €19.00
Poached egg, roast tomato & aubergine cream
Servido com ovo "poché", molho de tomate e beringela assada

HONEY & LEMON GLAZED SALMON SALMÃO GLASEADO €19.00
Sautéed green beans Com mel e limão, feijão verde salteado

SMOKED WILD RICE RISOTTO (GF) (V) €15.00
with Mediterranean vegetables & goat cheese
RISOTTO DE ARROZ SELVAGEM FUMADO (GF) (V)
com vegetais Mediterrânicos assados e queijo de cabra

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched
Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

All our dishes are produced in an area that contains nuts, wheat & dairy. While we will do our utmost, we cannot guarantee our dishes are free of traces of these or other products.

Todos os nossos pratos são produzidos numa área que contém trigo, leite e frutos secos. Enquanto faremos o nosso melhor, não conseguimos garantir que eles estão livres de contaminação cruzada de vestígios destes ou de outros produtos.

A complaint book is held at our reception | O livro de reclamações, encontra-se em nossa recepção
Prices include VAT at legal rate | Preços com IVA à taxa legal em vigor

(GF) - Gluten Free (V) - Vegetarian

If you have any food intolerance, please request the allergen information | Se você tem alguma intolerância alimentar, por favor, solicite a informação sobre alérgenos.

SMOKED CHICKEN WEDGE SALAD (GF) €10.00

with cherry tomato, iceberg lettuce, bacon & ranch dressing

SALADA DE PEITO DE FRANGO FUMADO,
com tomate cereja, alface, bacon & molho de iogurte

MARINATED SARDINE FILLETS, AVOCADO & ROCKET €11.00

with tomatoes & croutons

FILETES DE SARDINHAS MARINADAS, ABACATE & RÚCULA
com tomates e croutons

SMOKED CAPRESE SALAD (GF) (V) €9.00

smoked mozzarella, tomatoes, fresh basil & pesto

SALADA CAPRESE FUMADA
mozzarella fumada, tomate, manjerição e pesto

KING PRAWNS A LA PLANCHA (GF) €21.50

Wild Tiger prawns, lime, garlic & chilli

CAMARÃO TIGRE A LA PLANCHA

Camarão Tigre selvagem aromatizado com lima, alho e malagueta

SOUP OF THE DAY €4.50

SOPA DO DIA

FROM THE SMOKER

STICKY BABY BACK PORK RIBS €17.50

PIANINHO DE PORCO MARINADO

SMOKED BOURBON BEEF BRISKET €19.50

MAMINHA FUMADA COM BOURBON

SOUTHERN STYLE FRIED CHICKEN BREAST €15,00

FRANGO FRITO "SOUTHERN STYLE"

SMOKED CHATEUBRIAND (FOR 2) €55.00

Served sliced with roast new potatoes, green beans, grilled tomato, horseradish & red wine sauce

CHATEUBRIAND FUMADO (PARA 2)

Servido fatiado com batata nova assada, feijão verde, tomate grelhado, molho de rábano picante e vinho tinto

SHARING PLATTERS

6 persons

€120,00

PARA PARTILHAR

RIB EYE 227gr, STICKY BABY BACK PORK RIBS, BEEF FILLET 200gr, PULLED PORK 150gr, BOURBON BONELESS BEEF RIBS 200gr, SMOKED BOURBON BEEF BRISKET 200gr, SIRLOIN 227 gr, SOUTHERN STYLE FRIED CHICKEN BREAST.
served with baby roast potatoes with garlic & onion, sautéed green beans, red cabbage & mint slaw.

ACÉM 227gr, PIANINHO DE PORCO MARINADO, LOMBO 200gr, PORCO DESFIADO 150gr, COSTELETAS FUMADAS BOURBON S/ OSSO 200gr, MAMINHA BOURBON 200gr, VAZIA 227 gr, FRANGO FRITO "SOUTHERN STYLE"
servido com batatas assadas com alho e cebola, feijão verde salteado, saladas de couve roxa e hortelã

8

persons

€160,00

RIB EYE 227gr, STICKY BABY BACK PORK RIBS, BEEF FILLET 200gr, PULLED PORK 150gr, BOURBON BONELESS BEEF RIBS 200gr, SOUTHERN STYLE FRIED CHICKEN BREAST. RACK OF LAMB 500gr
served with baby roast potatoes with garlic & onion, sautéed green beans, red cabbage & mint slaw, mac n' cheese gratin,

ACÉM 227gr, PIANINHO DE PORCO MARINADO, LOMBO 200gr, PORCO DESFIADO 150gr, COSTELETAS FUMADAS BOURBON S/ OSSO 200gr, MAMINHA BOURBON 200gr, VAZIA 227 gr, FRANGO FRITO "SOUTHERN STYLE, CARRÉ DE BORREGO 500gr.
servido com batata assada com alho e cebola, feijão verde salteado, salada de couve roxa e hortelã, mac n' cheese gratin.