



**ENTRADAS****STARTERS****PREÇO €****PRICE**

Tasca Zebra's Couvert	6.0
Sortido de Queijos c/ Pão Massa Mãe <i>Cheese Assortment & Sourdough Bread</i>	12
Pastel de Bacalhau (1 ou 3 uni.) <i>Codfish fritter (1 or 3 units)</i>	2.0 / 5.5
Rissol de Camarão ou Berbigão (1 ou 3 uni.) <i>Shrimp or Cockle Rissole (1 or 3 units)</i>	2.2 / 6.0
Croquete Atum (1 ou 3 uni.) <i>Tuna Croquette</i>	2.3 / 6.5
Peixinhos da Horta <i>Fried Tempura Green Beans</i>	9.0
Pataniscas Bacalhau ou Legumes (3 uni.) <i>Salt Codfish or Veggie Cakes (3 un.)</i>	8.0
Caldo Verde "à Zebras" c/ Broa Milho <i>Portuguese Cabbage Soup w/ Bio Corn Bread (Vegan)</i>	4.5
Salmorejo <i>Classic Cold Tomato Soup</i>	5.0
Camarão "Al Ajillo" <i>Fried Shrimps w/ Garlic Sauce</i>	14
Salada de Polvo <i>Octopus Salad</i>	15
Gamba da Costa Cozida (150g) <i>Boiled Coast Shrimps Served Cold (150g)</i>	16
Pica Pau do Mar <i>Seafood & Fish Assortment. Homemade Shrimp Sauce</i>	16
Lapas dos Açores (8 ou 12 uni.) <i>Grilled Azorean Limpets (8 or 12 uni.)</i>	13 / 16



PEIXE E MARISCO

FISH & SEADFOOD

Amêijoas “à Moda de Leiria” <i>Clams with Garlic. Coriander Sauce. Squared Fried Potatoes</i>	17
Camarão Tigre Grelhado c/ Batata Frita Caseira <i>2 Giant Tiger Shrimps Grilled w/ Homemade French Fries</i>	34
Sardinhas Assadas <i>Fresh Grilled Sardines</i>	17
Bacalhau à Brás <i>Shreds of Salted Cod. Onions. Matchstick-sized Fried Potatoes</i>	17
Bacalhau à Lagareiro <i>Grilled Cod. Roast Potatoes. Sautéed Veggies. Garlic</i>	19
Polvo “À Lagareiro” c/ Agrião e Batata Assada <i>Grilled Octopus “Lagareiro”. Watercress & Roasted Potato</i>	20
Prego de Atum c/ Batatas Fritas Caseiras <i>Special Tuna “Prego” w/ Homemade French Fries</i>	17
Atum de Cebolada <i>Sautéed Tuna. Tomato. Onions. Red Pepper & Roasted Potatoes</i>	17
Bitoque De Atum <i>Tuna Steak. Fried Egg. Homemade French Fries & Rice</i>	18
Filete de Dourada Grelhada <i>Grilled Sea Bream Fillet. Roasted potatoes & Sautéed Veggies</i>	19
Arroz de Polvo Malandrinho <i>Octopus Rice& Cilantro</i>	19
Arroz de Peixe Malandrinho <i>Fish & Seafood Rice</i>	23

ACOMPANHAMENTOS

SIDERS

Batatas Fritas Caseiras <i>Homemade French Fries (Vegan)</i>	5.0
Batatas Fritas Doces <i>Sweet Potato Fries (Vegan)</i>	4.7
Batatas Assadas <i>Roast potatoes (Vegan)</i>	4.8
Legumes Salteados <i>Sautéed Vegetables (Vegan)</i>	6.0



Salada de Tomate <i>Tomato Salad (Vegan)</i>	5.0
---	-----

Arroz de Tomate Malandrinho <i>Tomato Rice (Vegan)</i>	7.0
---	-----

Arroz Branco <i>Plain Rice (Vegan)</i>	4.5
---	-----

Ovo Estrelado <i>Sunny Side Up Egg</i>	2.2
---	-----

SOBREMESAS

DESSERTS

A Mousse de Chocolate <i>"The" Chocolate Mousse</i>	6.0
--	-----

Pudim Flan <i>Egg Pudding</i>	4.5
----------------------------------	-----

Pêra Bebeda <i>Drunken Pear (Baked Pear, Oporto wine, Cinnamon)</i>	4.5
--	-----

Tarte de Chocolate <i>Vegan Chocolate Pie (Vegan, No Glúten, No Sugar)</i>	6.0
---	-----

Arroz Doce caseiro <i>Homemade Rice Pudding</i>	4.5
--	-----

Fruta Do Dia (preparada) <i>Fruit of The Day</i>	4.5
---	-----

BEBIDAS QUENTES

HOT DRINKS

Espresso /Descaf.	1.6 / 1.8
-------------------	-----------

Cortado	2.3
---------	-----

Americano	2.2
-----------	-----

Cappuccino	3.0
------------	-----

Galão <i>Latte</i>	3.2
-----------------------	-----

Carioca Limão <i>Lemon peel infusion</i>	2.2
---	-----

Chà <i>Tea</i>	3.5
-------------------	-----



VINHO À GARRAFA
WINE BY THE BOTTLE

OU COPO:
OR BY THE GLASS

PREMIUM 6.5€ / SUPER PREMIUM 7.5€

PREÇO € (GARRAFA)
PRICE (BTL)

ESPUMANTES
SPARKLING WINE

2021 Terras do Demo Bruto 27
TÀVORA - VAROSA
Malvasia Fina

BRANCOS
WHITE WINE

2022 Safadinha (*Vegan*) 19
Vinho da Casa / House Wine
VINHO VERDES
Loureiro

2023 Marel 24
ALENTEJO
Antão Vaz, Rabo-de-Ovelha

2022 Golpe 26
Sustainable Grape Growing
DOURO
Rabigato, Viosinho, Gouveio

2023 Tourino 26
DOURO
Semillion, Arinto, Viosinho, Esgana Cão

2022 Monte Bonança Colheita (*Vegan*) 27
ALENTEJO
Antão Vaz, Arinto, Malvasia Fina, Roupeiro

2023 Odisseia 27
DOURO
Rabigato, Viosinho, Gouveio

2021 Arinto Na Anfôra 31
Orange Wine, Manual Harvesting, Spontaneous Fermentation
BEIRA INTERIOR
Baga

2022 Vira Cabeças 32
Hand-picked Harvest, Natural Fermentation
ALENTEJO
Vinhas Velhas



2020 Entre Pedras 60
AZORES PICO ISLAND
Verdelho dos Açores

RÓSES

RÓSE WINE

2021 DON ANDRÉ 23
DÃO
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

2021 Soito 24
DÃO
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

2021 Baga Na Barrica 26
Artisanal, Manual Harvesting, Spontaneous Fermentation
DOURO
Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca

PET-NAT, SPARK & BIOLÓGICO

PET-NAT, SPARK & BIO

2023 Ciclo Pet-Nat Branco 28
ALENTEJO
Arinto

2022 Tubarão Pet-Nat Rosé 28
Artisan Wine
DOURO LITORAL
Vinhão, Loureiro

2022 Duckman Spark White (Vegan) 26
BAIRRADA
Maria Gomes

2022 Uivo Pet Nat 26
Ancestral Method
DOURO DOC
Alvarinho, Rabigato, Moscatel Galego, Bical, Arinto

2022 Vida Amarantina 24
Artisan Wine, Unfiltered
DOURO LITORAL
Azal, Arinto

TINTOS

RED WINE

2021 Barroca da Malhada 31
Whine Trophy 2024
BEIRA INTERIOR
Baga



2022 Monte Bonança Colheita <i>(Vegan)</i> ALENTEJO <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira</i>	27
2022 Pacto <i>Palhete</i> DOURO <i>Tourigas Francesa, Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão</i>	25
2020 Odisseia DOURO <i>Tourigaz Franca, Nacional, Tinta Roriz</i>	27
2017 Pegos Claros Reserva SETUBAL <i>Castelão</i>	26
2015 São Lourenço do Barrocal ALENTEJO <i>Alicante Bouchet. Aragonez. Touriga Nacional</i>	29

DOCES E FORTIFICADOS

SWEET & FORTIFIED WINE

N/V Quinta da Prelada Ruby Reserve PORTO <i>Vinhas Velhas – Old Vines</i>	9 / 35
N/V Barbeito 5 anos MADEIRA <i>Boal</i>	7 / 26

DESTILADOS & APERITIVOS

SPIRITS & APERITIFS

Amêndoa Amarga	7.0
Aperol Spritz	9.0
Porto Tonic Extra Dry <i>(Noval Oporto Wine)</i>	9.0
Ginjinha <i>(Sour Cherry Liqueur)</i>	6.0
Licor Beirão	8.0
Medronho	8.0
Jameson 12 - Irish Whiskey	8.0
Jameson Black Barrel	10
Cutty Sark Blended - Scotch Whisky	8.0
J.W Black Label - Scotch Whisky	10
J.W Red Label - Scotch Whisky	8.0



Aguardente CRF Reserva	10
Beefeater - Gin Tonic	9.0
Tanqueray N10 - Gin Tonic	12
Rum Havana 7 Anos	14

CERVEJA

BEER

Lambreta 15cl <i>Super Bock Draft Beer 15cl</i>	1.7
Imperial Super Bock 20cl <i>Super Bock Draft Beer 20cl</i>	2.5
Imperial 40cl <i>Super Bock Draft Beer 40cl</i>	4.0
Imperial 50cl <i>Super Bock Draft Beer 50cl</i>	6.0
Panaché 20cl <i>Super Bock Draft Beer w/ Sprite</i>	2.5
Heineken 0,0 <i>Alc. Free Beer</i>	2.4
Brlo Naked 0,0 <i>Alc. Free Pale Ale</i>	4.5

REFRIGERANTES

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Água C/ Gás Castello Finna 0.33L/ 0.75L <i>Sparkling Water 0.33L/ 0.75L</i>	2.5 / 4.5
Água Lisa 0.25L / 0.75L <i>Still Water 0.25L</i>	2.5 / 4.5
Coca-Cola / Zero / Fanta / Nestea	3.0
Sumo Prensado A Frio <i>Cold Press Juice</i>	5.0

PRATOS A FAZER NO MOMENTO

Pratos feitos no momento sujeitos ao periodo do tempo de confeção.
Dishes made at the moment subjected to the cooking time period.