

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF
BY OLIVIER

Olivier da Costa

FOI COM O PAI QUE DEU OS PRIMEIROS PASSOS NA COZINHA E COLOCOU EM PRÁTICA A SUA CRIATIVIDADE CULINÁRIA, E HOJE É APLAUDIDO NOS QUATRO CANTOS DO MUNDO PELA SUA PRÓPRIA IDENTIDADE E PERSONALIDADE FORTE. OLIVIER DA COSTA É UM DOS MAIS PRESTIGIADOS CHEFPRENEURS PORTUGUESES COM UMA CARREIRA IRREPREENSÍVEL QUE SE TRADUZ, ATUALMENTE, EM MAIS DE 30 RESTAURANTES EM SETE PAÍSES E TRÊS CONTINENTES.

A SUA SABEDORIA E EXPERIÊNCIA ESPELHAM-SE EM OITO CONCEITOS GASTRONÓMICOS TOTALMENTE ORIGINAIS, PRESENTES EM SOLO NACIONAL E INTERNACIONAL, EM PAÍSES COMO ESPANHA / FRANÇA / ITÁLIA / REINO UNIDO / BRASIL E TAILÂNDIA — E A AMBIÇÃO SERÁ ADICIONAR AINDA MAIS CONCEITOS A ESTA ESTRATÉGIA.

POR PORTUGAL, SEEN, ÀCOSTA, YAKUZA, XXL, CLÁSSICO, KOB, GUILTY E SAVAGE BY DC BROTHERS, ESTÃO ESPALHADOS DE NORTE A SUL, COM PRESENÇA NO PORTO, LISBOA, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA, E ALGARVE, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA, DIVERSIFICADA, COM A QUALIDADE ÍMPAR QUE CARACTERIZA O GRUPO.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEFPRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

RESTAURANTE DE REFERÊNCIA PARA AMANTES DE CARNE, O KOB É CONCEITO QUE APOSTA EM CORTES EXCLUSIVOS, A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA PREMIUM VINDA DE EXÍMIOS FORNECEDORES DE TODO O MUNDO.

COM UM ESTILO INTIMISTA E MODERNO, É UM RESTAURANTE ONDE SE PRIVILEGIA A QUALIDADE À MESA, A ELEGÂNCIA NO AMBIENTE E NO SERVIÇO E SEMPRE UMA LEVE NOTA DE OUSADIA, O INCONFUNDÍVEL SELO OLIVIER.

A BENCHMARK RESTAURANT FOR MEAT LOVERS, KOB'S CONCEPT FOCUSES ON EXCLUSIVE CUTS FROM PREMIUM RAW MATERIALS BY EXCELLENT SUPPLIERS AROUND THE WORLD. WITH AN INTIMATE AND MODERN STYLE, HERE THE EMPHASIS IS ON THE SUPREME QUALITY BROUGHT TO THE DINNER TABLE, AS WELL AS ON THE ELEGANCE OF THE AMBIENCE AND SERVICE — AND THE UNMISTAKABLE BOLDNESS OF OLIVIER'S STAMP.

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Covert

(POR PESSOA | PER PERSON)

PÃO, MANTEIGA E FUET — 3,00€

BREAD, BUTTER AND CURED PORK SAUSAGE

Entradas

STARTERS

FOLHADO DE QUEIJO CABRA COM

NOZES CARAMELIZADAS — 4,50€

PUFF PASTRY WITH GOAT CHEESE AND CARAMELIZED WALNUTS

PIMENTOS PADRÓN — 7,50€

PADRÓN PEPPERS

QUEIJO ALENTEJANO AMANTEIGADO,

GRATINADO COM OREGÃOS — 9,00€

ALENTEJO CHEESE, GRATINATED WITH OREGANO

VIEIRA SELADA — 9,00€

SEARED SCALLOP

CARPACCIO DE NOVILHO COM PESTO

E QUEIJO PARMESÃO — 12,00€

BEEF CARPACCIO WITH PESTO AND PARMESAN CHEESE

CARPACCIO DE POLVO — 12,00€

OCTOPUS CARPACCIO

CROQUETE KOB — 3,50€

KOB CROQUETTE

OVOS ROTOS COM FARINHEIRA

E ESPARGOS VERDES — 10,00€

SCRAMBLED EGGS WITH SMOKED PORK WHEAT FLOUR SAUSAGE AND GREEN ASPARGUS

PRESUNTO PATA NEGRA — 16,00€

PATA NEGRA SMOKED HAM

FOIE GRAS COM MAÇÃ CARAMELIZADA

EM VINHO DO PORTO — 12,00€

FOIE GRAS WITH CARAMELIZED APPLE IN PORTO WINE

Approved by Chef Olivier
by OLIVIER

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Carnes

MEAT

PORTUGAL

VAZIA 300 GR — 22,00€
SIRLOIN 300GR

BIFE TÁRTARO — 21,00€
TARTAR STEAK

COSTELA BLACK ANGUS ASSADO

A BAIXA TEMPERATURA 200GR — 20,00€
BLACK ANGUS SHORT RIB ROASTED AT LOW TEMPERATURE 200GR

BIFE K.O.B. (ACÉM REDONDO) 300GR — 25,00€
K.O.B. STEAK (RIBEYE) 300GR

LOMBO 200GR — 25,00€
TENDERLOIN 200GR

BIFE OLIVIER

*(BIFE DO LOMBO COM MOLHO OLIVIER
E OVO ESTRELADO)* — 27,00€
OLIVIER STEAK (TENDERLOIN STEAK WITH OLIVIER SAUCE AND FRIED EGG)

ESPAÑA | SPAIN

SECRETOS DE PORCO PRETO 200GR — 19,00€
BLACK PORK "SECRETOS" 200GR

ENTRECÔTE SIMENTAL 400GR — 47,00€
SIMENTAL ENTRECÔTE 400GR

FRANÇA | FRANCE

MAGRET DE PATO COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO — 22,00€
MAGRET WITH PORTO WINE REDUCTION

IRLANDA | IRELAND

VAZIA BLACK ANGUS 300GR — 35,00€
BLACK ANGUS SIRLOIN 300GR

EUA | USA

NEW YORK BLACK ANGUS STEAK 300GR — 42,00€

CARNES MATURADAS MEDIANTE DISPONIBILIDADE
CONFIRM AVAILABILITY OF BEEF

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

Approved by Chef Olivier
by Olivier

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Carnes

MEAT

ARGENTINA

ACÉM REDONDO 300GR 35,00€ / 600GR — 65,00€
RIBEYE 300GR/600GR

AUSTRÁLIA | AUSTRALIA

PICANHA BLACK ANGUS 300GR — 32,00€
BLACK ANGUS RUMP CAP 300GR

CORTES WAGYU

WAGYU CUTS

ALEMANHA | GERMANY

DENVER STEAK WAGYU 300GR 62,00€

ENTRANHA WAGYU 300GR 54,00€
WAGYU SKIRT STEAK 300GR

AUSTRÁLIA | AUSTRALIA

VAZIA WAGYU 300GR 75,00€
WAGYU SIRLOIN 300GR

PICANHA WAGYU 250GR/500GR 55,00€ | 95,00€
WAGYU RUMP CAP 250GR/500GR
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO - LINGUINI COM MOLHO DE TRUFA

JAPÃO | JAPAN

VAZIA WAGYU 150GR / 250GR 110,00€ | 190,00€
WAGYU SIRLOIN 150GR/250GR

Molhos

SAUCES

CHUTNEY DE MANGA — 3,00€
MANGO CHUTNEY

MOLHO BÉRNAISE — 3,00€
BÉRNAISE SAUCE

MOLHO OLIVIER — 3,00€
OLIVIER SAUCE

MOLHO OLIVIER
COM COGUMELOS — 3,00€
OLIVIER SAUCE WITH MUSHROOMS

MOLHO CHIMICHURRI — 3,00€
CHIMICHURRI SAUCE

CARNES MATURADAS MEDIANTE DISPONIBILIDADE
CONFIRM AVAILABILITY OF BEEF

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Peixes

FISH

VIEIRAS GRATINADAS COM BÉCHAMEL

DE TRUFA E PARMESÃO — 25,00€

SCALLOPS GRATIN WITH TRUFFLE BÉCHAMEL AND PARMESAN

POLVO À LAGAREIRO — 25,00€

OCTUPUS "À LAGAREIRO"

Acompanhamentos

SIDE DISHES

BATATA FRITA PALITO — 4,00€

FRENCH FRIES

PURÉ DE BATATA COM TRUFA PRETA — 8,50€

MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE

ARROZ RICO — 8,00€

RICH RICE

ARROZ SALTEADO COM COGUMELOS PORTOBELLO — 6,50€

SAUTÉED RICE WITH PORTOBELLO MUSHROOMS

ARROZ DE FEIJÃO COM PIMENTOS E CHOURIÇO PICANTE — 6,50€

SPICY RED BEAN RICE WITH CHORIZO AND PEPPERS

ESPARREGADO — 6,00€

MASHED SPINACH

ESPARGOS VERDES GRELHADOS — 9,00€

GRILLED GREEN ASPARGUS

LEGUMES GRELHADOS — 9,00€

GRILLED VEGETABLES

SALADA VERDE COM MOLHO DE MOSTARDA DIJON — 6,00€

GREEN SALAD WITH DIJON MUSTARD SAUCE

SALADA DE TOMATE COM QUEIJO FRESCO

DE CABRA E HORTELÃ — 6,00€

TOMATO SALAD WITH GOAT COTTAGE CHEESE AND MINT

O FAMOSO LINGUINI COM MOLHO DE PARMESÃO E TRUFA — 19,00€

FAMOUS LINGUINI WITH PARMESAN SAUCE AND TRUFFLE

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Sobremesas

DESSERTS

TARTE DE LIMÃO — 8,00€

LEMON PIE

CRUMBLE DE MAÇÃ

COM GELADO DE COCO — 8,50€

APPLE CRUMBLE WITH COCONUT ICE CREAM

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE

COM GELADO DE BAUNILHA — 8,50€

CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM

PETIT GÂTEAU DE CARAMELO

COM GELADO DE FRAMBOESA — 8,50€

CARAMEL FONDANT WITH RASPBERRY ICE CREAM

RABANADA DE BRIOCHE COM GELADO DE NATA — 8,50€

BRIOCHE FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE KOB — 8,00€

KOB CHEESECAKE

FRUTA DA ÉPOCA — 6,00€

SEASONAL FRUIT

GELADO - BAUNILHA, CHOCOLATE GIANDUJA,

CÔCO — 5,00€

ICE CREAM - VANILLA, GIANDUJA CHOCOLATE, COCONUT

SORBETS - LIMÃO, FRAMBOESA, TANGERINA — 5,00€

SORBETS - LEMON, RASPBERRY, TANGERINE

proved by Chef Olivier - Aprovado pelo Ch

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF
BY OLIVIER

Olivier da Costa

FOI COM O PAI QUE DEU OS PRIMEIROS PASSOS NA COZINHA E COLOCOU EM PRÁTICA A SUA CRIATIVIDADE CULINÁRIA, E HOJE É APLAUDIDO NOS QUATRO CANTOS DO MUNDO PELA SUA PRÓPRIA IDENTIDADE E PERSONALIDADE FORTE. OLIVIER DA COSTA É UM DOS MAIS PRESTIGIADOS CHEFPRENEURS PORTUGUESES COM UMA CARREIRA IRREPREENSÍVEL QUE SE TRADUZ, ATUALMENTE, EM MAIS DE 30 RESTAURANTES EM SETE PAÍSES E TRÊS CONTINENTES.

A SUA SABEDORIA E EXPERIÊNCIA ESPELHAM-SE EM OITO CONCEITOS GASTRONÓMICOS TOTALMENTE ORIGINAIS, PRESENTES EM SOLO NACIONAL E INTERNACIONAL, EM PAÍSES COMO ESPANHA / FRANÇA / ITÁLIA / REINO UNIDO / BRASIL E TAILÂNDIA — E A AMBIÇÃO SERÁ ADICIONAR AINDA MAIS CONCEITOS A ESTA ESTRATÉGIA.

POR PORTUGAL, SEEN, ÀCOSTA, YAKUZA, XXL, CLÁSSICO, KOB, GUILTY E SAVAGE BY DC BROTHERS, ESTÃO ESPALHADOS DE NORTE A SUL, COM PRESENÇA NO PORTO, LISBOA, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA, E ALGARVE, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA, DIVERSIFICADA, COM A QUALIDADE ÍMPAR QUE CARACTERIZA O GRUPO.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEFPRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

RESTAURANTE DE REFERÊNCIA PARA AMANTES DE CARNE, O KOB É CONCEITO QUE APOSTA EM CORTES EXCLUSIVOS, A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA PREMIUM VINDA DE EXÍMIOS FORNECEDORES DE TODO O MUNDO.

COM UM ESTILO INTIMISTA E MODERNO, É UM RESTAURANTE ONDE SE PRIVILEGIA A QUALIDADE À MESA, A ELEGÂNCIA NO AMBIENTE E NO SERVIÇO E SEMPRE UMA LEVE NOTA DE OUSADIA, O INCONFUNDÍVEL SELO OLIVIER.

A BENCHMARK RESTAURANT FOR MEAT LOVERS, KOB'S CONCEPT FOCUSES ON EXCLUSIVE CUTS FROM PREMIUM RAW MATERIALS BY EXCELLENT SUPPLIERS AROUND THE WORLD. WITH AN INTIMATE AND MODERN STYLE, HERE THE EMPHASIS IS ON THE SUPREME QUALITY BROUGHT TO THE DINNER TABLE, AS WELL AS ON THE ELEGANCE OF THE AMBIENCE AND SERVICE — AND THE UNMISTAKABLE BOLDNESS OF OLIVIER'S STAMP.

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Champagnes

CHAMPAGNE

- FLUTE DE PERRIER-JOUËT BRUT — 15,00€
- MUMM ROSÉ — 80,00€
- PERRIER-JOUËT BRUT — 90,00€
- PERRIER-JOUËT ROSÉ — 120,00€
- PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE — 250,00€
- PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ — 650,00€

Espumante

SPARKLING WINE

- FLUTE DE LANCERS — 8,00€
- ESPUMANTE LANCERS BRUTO — 30,00€
- QUINTA VALE D'ALDEIRA BRUTO ZERO — 45,00€
- TERRUNHO D'ALMA — 47,00€

Sangria

- COPO DE SANGRIA VINHO BRANCO COM MARACUJÁ 10,00€
- SANGRIA VINHO BRANCO COM MARACUJÁ — 27,00€
- COPO DE SANGRIA ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS — 10,00€
- SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS — 29,00€
- COPO DE SANGRIA GIN TÓNICO — 10,00€
- SANGRIA GIN TÓNICO — 31,00€

Approved by Chef Olivier .
by Olivier .

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Vinho Tinto

RED WINE

DOURO

- FAROUK — 45,00€
- BY OLIVIER — 15,00€
- TONS DE DUORUM — 13,00€
- EVEL — 14,00€
- PAPA FIGOS — 19,00€
- VALLADO — 21,00€
- LUPUCINOS — 23,00€
- CRASTO — 25,00€
- DURORUM — 26,00€
- XAINO SELECTION — 25,00€
- OXUM — 26,00€
- VINHA GRANDE — 27,00€
- PINALTA — 30,00€
- DUAS QUINTAS — 33,00€
- CIDRÔ TOURIGA NACIONAL — 34,00€
- CRASTO SUPERIOR — 35,00€
- PINALTA PINGO DE LUA — 38,00€
- EVEL RESERVA — 40,00€
- POST SCRIPTUM — 41,00€
- CIDRÔ PINOT NOIR — 45,00€
- ANETO PINOT NOIR — 42,00€
- ANETO RESERVA — 39,00€
- VALLADO TOURIGA NACIONAL — 45,00€
- CALLABRIGA — 45,00€
- XAINO GRANDE RESERVA — 50,00€
- QUINTA DA COSTA — 52,00€
- VINHA DO SOBREIRO — 53,00€
- MARUJE — 55,00€
- VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA — 75,00€
- DUORUM RESERVA — 65,00€
- VALLADO RESERVA — 62,00€
- LUBAZIM GRANDE RESERVA — 67,00€
- CASTAS ESCONDIDAS — 68,00€
- TRÊS BAGOS GRANDE ESCOLHA — 70,00€
- TERRUS GRANDE RESERVA — 75,00€
- QUINTA DA BOAVISTA RESERVA — 80,00€
- VELHOS BARDOS RESERVA — 98,00€
- DUAS QUINTAS RESERVA — 85,00€
- QUINTA DA LEDA — 105,00€

Aprovado pelo Chef Olivier . KOB

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

DOURO

QUINTA DA BOA-VISTA ORATÓRIO — 195,00€

QUINTA DA BOA-VISTA UJO — 195,00€

QUINTA DO VALE MEÃO — 305,00€

CARVALHAS — 100,00€

SECEGAS — 115,00€

CHRYSEIA — 160,00€

ANTONIA ADELAIDE FERREIRA — 180,00€

BARCA VELHA 2008 — 885,00€

BARCA VELHA 2011 — 1050,00€

ALENTEJO

BY OLIVIER — 15,00€

VINHA DO MONTE — 13,00€

ALTO DA CAPELA — 14,00€

TRINCA BOLOTAS — 15,00€

QUINTA DO PARAL — 20,00€

MONTE DA PECEGUINA — 27,00€

GROUS — 28,00€

FOLHA DO MEIO RESERVA — 32,00€

HERDADE DO PESO REVELADO — 34,00€

QUINTA DO PARAL RESERVA — 48,00€

HERDADE DO PESO RESERVA — 56,00€

CARTUXA — 45,00€

MALHADINHA — 78,00€

MOUCHÃO — 95,00€

HERDADE DO PESO PARCELAS — 100,00€

INCÓGNITO — 160,00€

DÃO

DUQUE DE VISEU — 13,00€

ESTRADA DA CORTE — 16,00€

CARVALHÃO TORTO — 26,00€

CARVALHAIS COLHEITA — 25,00€

TEJO E LISBOA

LAPA CABERNET — 21,00€

LAPA MALBEC — 21,00€

QUINTA DA LAPA HOMENAGEM — 51,00€

1836 GRANDE RESERVA — 95,00€

QUINTA DA VACARIÇA GARRAFEIRA — 110,00€

SETÚBAL

BACALHÔA — 50,00€

Approved by Chef Olivier
BY OLIVIER

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Vinho Branco

WHITE WINE

DOURO

OLIVIER — 15,00€

EVEL — 13,00€

FORAL DE MEDA — 14,00€

PLANALTO — 15,00€

PAPA FIGOS — 18,00€

NOTE — 19,00€

LUPUCINOS — 20,00€

VINHA GRANDE — 25,00€

VALLADO — 23,00€

CRASTO — 24,00€

VALE D'ALDEIA ALVARINHO — 25,00€

CIDRÔ SAUVIGNON — 31,00€

BONS ARES — 34,00€

CIDRÔ CHARDONAY — 38,00€

REDOMA — 40,00€

VALE D'ALDEIA GRANDE RESERVA — 45,00€

VALLADO RESERVA — 46,00€

ALENTEJO

BY OLIVIER — 15,00€

ALTO DA CAPELA — 14,00€

FOLHA DO MEIO — 19,00€

FOLHA MEIO RESERVA — 30,00€

MINHO

VALE DO HOMEM — 12,00€

VILACETINHO SUPERIOR — 14,00€

VILACETINHO ALVARINHO — 23,00€

VILACETINHO AVESSO RESERVA — 36,00€

SOALHEIRO — 26,00€

Provado pelo Chef Olivier

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

DÃO

DUQUE DE VISEU — 12,00€

QUINTA DOS CARVALHAIS — 23,00€

QUINTA DO CARVALHÃO TORTO RESERVA — 30,00€

TEJO

1836 GRANDE RESERVA — 70,00€

ESTRANGEIRO

PARALLÉLE 45 — 25,00€

ESPIRIT DE PAVIE — 42,00€

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA — 50,00€

MUGA RESERVA — 52,00€

ROSSO DI MONTALCINO — 53,00€

MARQUÊS DE MURRIETA RESERVA — 55,00€

VIEILLES VIGNES — 55,00€

GEVREY CHAMBERTIN — 105,00€

Vinho Rosé

ROSE WINE

VALLADO — 19,00€

PARAL — 19,00€

CARVALHAIS — 23,00€

VINHA GRANDE — 26,00€

Approved by Chef Olivier
by OLIVIER

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Vinho a copo

GLASS OF WINE

BRANCO

VALE DO HOMEM — 3,50€

BY OLIVIER — 4,00€

FORAL DA MEDA — 4,00€

VALE D'ALDEIA — 5,00€

NOTE — 5,00€

ROSÉ

PARAL — 4,00€

TINTO

BY OLIVIER — 4,00€

EVEL — 4,00€

ALTO DA CAPELA — 4,00€

ESTRADA DA CORTE — 5,00€

XAINO SELECTION — 6,00€

VINHA GRANDE — 7,00€

VINHOS GENEROSOS E PORTO

PORTO SANDEMAN TAWNY — 6,00€

PORTO SANDEMAN BRANCO — 6,50€

MOSCATEL ALAMBRE — 7,00€

VASQUES DE CARVALHO TAWNY 10 — 7,00€

PORTO SANDEMAN LBV — 10,00€

VALE D'ALDEIA — 10,00€

VASQUES DE CARVALHO TAWNY 20 — 10,00€

PORTO SANDEMAN 10 ANOS — 12,00€

BLACKET 10 ANOS — 12,00€

VASQUES DE CARVALHO TAWNY 30 — 15,00€

BLACKET 20 ANOS — 18,00€

VASQUES DE CARVALHO TAWNY 40 — 23,00€

Aprovado pelo Chef Olivier . Kob

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF
BY OLIVIER

Aguas, Refrigerantes e Sumos

WATER, SOFT DRINKS AND JUICES

- ÁGUA CASTELO 25 CL — 2,00€
- ÁGUA CASTELO 75 CL — 4,00€
- LUSO 0,5LT — 3,50€
- BANDIDA DO POMAR — 3,50€
- COCA-COLA 0,33 ML — 3,50€
- COCA-COLA ZERO 0,33 ML — 3,50€
- SPRITE 0,33 ML — 3,50€

Sumos Naturais

NATURAL JUICES

- LARANJA | ORANGE — 5,00€
- MARACUJÁ | PASSION FRUIT — 6,00€
- ABACAXI/HORTELÃ | PINEAPPLE/MINT — 6,00€

Limonadas

LEMONADES

- LIMONADA | LEMONADE — 4,50€
- LIMONADA HORTELÃ | LEMONADE MINT — 5,00€
- LIMONADA MARACUJÁ | LEMONADE PASSION FRUIT — 5,50€
- LIMONADA FRUTOS VERMELHOS | LEMONADE RED FRUITS — 5,50€

Cafés

COFFEE

- CARIOCA — 1,00€
- CAFÉ | COFFEE — 1,50€
- DESCAFEINADO | DECAFFEINATED — 1,50€
- PINGO — 1,50€
- CARIOCA DUPLO — 2,50€
- CAFÉ DUPLO | DOUBLE COFFEE — 2,50€
- CAPUCCINO — 3,00€
- CHÁ | TEA — 3,00€

Approved by Chef Olivier
by OLIVIER

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Cerveja BEER

- FINO HEINEKEN — 3,00€
- HEINEKEN 0.0 SEM ÁLCOOL | HEINEKEN 0.0
WITHOUT ALCOHOL — 3,00€
- BOHEMIA BOCK — 4,00€

Cocktails

- BEIRÃO CHALLENGE** — 10,00€
LIMÃO, YUZU, HORTELÃ, ACABAXI, BEIRÃO, HAVANA ESPECIAL
LEMON, YUZU, MINT, PINEAPPLE, BEIRÃO, SPECIAL HAVANA
- STRAWBERRY FIZZ** — 10,00€
LIMÃO, BAUNILHA, AMORA, ABSOLUT ELYX, FRUTOS VERMELHOS
LEMON, VANILLA, BLACKBERRY, ABSOLUT ELYX, RED FRUITS
- PORT AND PASSION** — 10,00€
PORTO, CHAMBORD
PORT, CHAMBORD
- MOSCOW MULE** — 12,00€
LIMA, GENGIBRE, ANGOSTURA, ABSOLUT ELYX, ESPUMA GENGIBRE
LIME, GINGER, ANGOSTURA, ABSOLUT ELYX, GINGER FOAM
- MOJITO KOB** — 12,00€
LIMA, HORTELÃ, FRUTOS VERMELHOSA, ESPUMANTE, HAVANA
LIME, MINT, RED FRUITS, SPARKLING WINE, HAVANA
- RELAX TIME** — 10,00€
LIMÃO, MARACUJÁ, CLARA DE OVO, BEEFEATER 24
LEMON, PASSION FRUIT, EGG WHITE, BEEFEATER 24

Aprovado pelo Chef Olivier . KOB

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Classic Cocktails

MOJITO — 10,00€

LIMA, HORTELÃ, HAVANA
LIME, MINT, HAVANA

MARGARITA — 9,00€

LIMA, TRIPLE SEC, OLMECA
LIME, TRIPLE SEC, OLMECA

CAIPIRINHA — 9,00€

LIMA, AÇÚCAR, JANEIRO
LIME, SUGAR, JANEIRO

COSMOPOLITAN — 9,00€

LIMÃO, CRAMBERRY, TRIPLE SEC, ABSOLUT CITRON
LEMON, CRAMBERRY, TRIPLE SEC, ABSOLUT CITRON

APEROL SPRITZ — 10,00€

LARANJA, ESPUMANTE, APEROL
ORANGE, SPARKLING WINE, APEROI

PORTO TÓNICO — 10,00€

LARANJA, HORTELÃ, DRY
ORANGE, MINT, DRY WHITE

PIÑA COLADA — 10,00€

ANANÁS, CÔCO, HAVANA
PINEAPPLE, COCONUT, HAVANA

EXPRESSO MARTINI — 10,00€

EXPRESSO, KAHLUA, ABSOLUT
EXPRESSO, KAHLUA, ABSOLUT

NEGRONI — 10,00€

MARTINI ROSSO, BEEFEATER, CAMPARI
LIME, GINGER ALE, JAMESON

LONG ISLAND ICE TEA — 12,00€

LIMÃO, COCA-COLA, ABSOLUT, BEEFEATER,
HAVANA, OLMECA, TRIPLE SEC
LEMON, COCA-COLA, ABSOLUT, BEEFEATER, HAVANA,
OLMECA, TRIPLE SEC

PISCO SOUR — 10,00€

LIMA, AÇÚCAR, CLARA DE OVO, ANGOSTURA, PISCO
LIME, SUGAR, EGG WHITE, ANGOSTURA, PISCO

Approved by Chef Olivier
by Olivier

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Mocktails

VIRGIN KOB — 7,00€

LIMA, MAÇÃ VERDE, HORTELÃ, SODA
LIME, GREEN APPLE, MINT, SODA

OLIVIER — 8,00€

MORANGO, MARACUJÁ, ABACAXI, LARANJA, GROSELHA
STRAWBERRY, PASSION FRUIT, PINEAPPLE, ORANGE, CURRANT

Cin Tónicos

TONIC GIN

BEEFEATER — 9,00€

CASCA DE LIMÃO | LEMON TWIST

BEEFEATER PINK — 9,00€

MORANGO | STRAWBERRY

SEAGRAM'S — 10,00€

LIMA E ZIMBRO | LIME AND JUNIPER

SHARISH — 10,00€

RODELA DE LARANJA | ORANGE WHEEL

BEEFEATER 24 — 12,00€

RODELA DE LARANJA | ORANGE WHEEL

PLYMOUTH — 12,00€

FATIA DE LIMA | LIME WEDGES

MARTIN MILLERS — 12,00€

MORANGOS E PIMENTA PRETA | STRAWBERRY AND BLACK PEPPER

GIN MARE — 12,00€

LARANJA E TOMILHO | ORANGE AND THYME

BULLDOG — 14,00€

LARANJA E CARDAMOMO | ORANGE AND CARDAMOM

MONKEY 47 — 15,00€

ANIS E LARANJA | ANISE AND ORANGE

Aprovado pelo Chef Olivier . KOB

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF
BY OLIVIER

Aguardente

- CACHAÇA JANEIRO — 7,00€
- CRF RESERVA — 9,00€
- ADEGA VELHA — 10,00€
- MACIEIRA XO — 10,00€

Cognac

- MARTELL V.S. — 10,00€
- MARTELL V.S.O.P. — 15,00€
- MARTELL XO — 20,00€

Licores

- COINTREAU — 7,00€
- LICOR BEIRÃO — 7,00€
- TIA MARIA — 7,00€
- BAILEY'S — 7,00€
- AMARETTO DISARONNO — 8,00€
- MACIEIRA CREAM — 8,00€
- FERNET BRANCA — 8,00€
- AMÊNDO AMARGA — 8,50€
- KAHLUA — 8,50€
- RICARD — 8,50€
- LIMONCELLO — 8,50€

Rum

- HAVANA 3 ANOS — 7,00€
- HAVANA ESPECIAL — 8,00€
- HAVANA 7 ANOS — 9,00€
- HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS — 9,00€
- DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVO — 12,00€

Approved by Chef Olivier
by OLIVIER

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF
BY OLIVIER

Tequila

- OLMECA BLANCO — 7,00€
- OLMECA REPOSADO — 8,00€
- OLMECA CHOCOLATE — 8,00€
- OLMECA ALTOS PLATA — 8,00€
- OLMECA ALTOS REPOSADO — 9,00€
- AVIÓN SILVER — 10,00€
- AVIÓN EXPRESSO — 10,00€
- CASAMIGOS BLACO — 15,00€

Vodka

- ABSOLUT — 8,00€
- ABSOLUT CITRON — 8,50€
- ABSOLUT ELYX — 15,00€

Vermute

- BELSAZAR (BIANCO, ROSSO E EXTRA DRY) — 6,60€
- APEROL — 8,00€
- CAMPARI — 8,00€

Aprovado pelo Chef Olivier . K

ier - Aprovado pelo Chef Olivier . K.O.B

KOB

KNOWLEDGE OF BEEF

BY OLIVIER

Whisky

IRISH

JAMESON — 7,00€

JAMESON CRESTED — 9,00€

JAMESON CASKMATES — 9,00€

JAMESON BLACK BARREL — 12,00€

SCOTCH

BALLANTINE'S — 8,00€

JOHNNIE WALKER RED LABEL — 8,00€

BALLANTINE' 12 ANOS — 10,00€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL — 12,00€

CHIVAS REGAL 12 ANOS — 12,00€

CHIVAS REGAL EXTRA — 12,00€

CHIVAS REGAL 18 ANOS — 18,00€

CHIVAS REGAL 25 ANOS — 60,00€

SINGLE MALT

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE — 12,00€

GLENLIVET 15 ANOS — 12,00€

GLENLIVET 18 ANOS — 17,00€

BOURBON

FOUR ROSES — 9,00€

BULLEIT — 10,00€

Approved by Chef Olivier - A
K.O.B by OLIVIER .