

COUVERT STARTERS

BREAD, BUTTER, OLIVES, ALGARVIAN CARROTS AND SALMON PATE

GF

VEGETABLES SOUP

ALGARVE FISH SOUP

FISH IN A TOMATO BROTH WITH RISSONI

CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE

SERVED WITH BBQ AND BLUE CHEESE DIP

GF

ASPARGUS

SERVED WITH BBQ AND BLUE CHEESE DIP

GF

AVOCADO PRAWNS

FRESH AVOCADO WITH PEELED PRAWNS AND COCKTAILS SAUCE

GF

MELON WITH PARMA HAM

SWEET AND FRESH PORTUGUESE MELON SERVED WITH SLICE OF PARMA HAM

GF

GARLIC PRAWNS

IBERIAN STYLE PRAWNS, SAUTÉED IN BRANDY, BUTTER & GARLIC

CALAMARES

SERVED WITH TARTAR SAUCE

GF

CLAMS “BULHÃO PATO”

CLAMS IN GARLIC, OLIVE OIL & CORIANDER

GF

SAUTÉED SQUID

GRILLED SQUID SALTED IN GARLIC AND OLIVE OIL

SALADS

GOATS CHEESE SALAD

GRILLED GOATS CHEESE IN A PUFF PASTRY ON A BED OF LETTUCE, FRUIT AND WHOLE NUTS WITH HONEY GLAZE

GF

TRICOLORE

MOZARELLA, AVOCADO AND TOMATO SERVED WITH FRESH BASIL SAUCE

GF

OCTOPUS SALAD

MARINATED OCTOPUS WITH ONIONS, TOMATO, DRESSED WITH OLIVE OIL & PARSLEY

GF

IZZY'S SALAD

LIGHT SALAD, SELECTION OF FRUIT, AVOCADOS, PRAWNS AND SMOKED SALMON & CAPERS

GF

TUNA SALAD

TUNA, CORN, ONIONS, TOMATO, CUCUMBER, LETTUCE & BOILED EGG

GF

PRAWN SALAD

ATLANTIC PRAWNS, LETTUCE, TOMATO, ONION, AVOCADO, BOILED EGG & MAYONNAISE

CHICKEN CAESAR SALAD

GRILLED CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING, CROUTONS & ANCHOVIES

CURRY

SERVED WITH POPPADUMS AND WHITE RICE

VEGETABLE CURRY

MONKFISH CURRY

SUCCULENT CHUNKS OF MONKFISH IN A RICH CURRY SAUCE

PRAWN CURRY

WITH ATLANTIC PRAWNS

CHICKEN CURRY

PASTAS

PRAWN TAGLIATELE

SERVED WITH WHITE CREAM SAUCE

SPAGHETTI VONGOLE

WITH ALGARVIAN CLAMS IN GARLIC, OLIVE OIL, CORIANDER

SPAGHETTI BOLOGNESE

MINCED MEAT IN A RICH TOMATO SAUCE

IF YOU HAVE SPECIFIC NEEDS, OUR TEAM WILL GUIDE YOU. PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE. WE CAN NOT GUARANTEE THAT OUR KITCHEN AND INGREDIENTS ARE 100% ANTI-ALLERGIC. NO DISH, PRODUCT, FOOD OR DRINK, INCLUDING COUVERT, MAY BE CHARGED UNLESS REQUESTED OR MADE UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

DL 10/2015.

www.izzysbeachrestaurant.com

FRESH FISH

OUR FISH IS DELIVERED DAILY FROM LOCAL OLHÃO MARKET. OUR STAFF WILL BE DELIGHTED TO SHOW YOU WHAT IS AVAILABLE AND MAKE THEIR RECOMMENDATIONS. THE FISH IS GRILLED WITH OUR FAMOUS BUTTER AND LEMON SAUCE ON THE SIDE.

GF

SEA BASS INDIVIDUAL

20.00€

GF

SEA BREAM INDIVIDUAL

20.00€

GF

SALMON FILLET

16.50€

GF

SQUID

18.00€

MEAT DISHES

HAMBURGER / CHEESEBURGER

100% BEEFBURGER SERVED WITH CHIPS & SALAD

12.00€

GF

CHICKEN PIRI PIRI

PLAIN CHICKEN OR PIRI PIRI SAUCE SERVED WITH CHIPS

13.50€

CHICKEN PIRI PIRI WITH AFRICAN RICE

PIRI PIRI CHICKEN SERVED WITH OUR DELICIOUS AFRICAN RICE

14.95€

GF

GRILLED SPARE RIBS

SERVED WITH BBQ SAUCE & CHIPS

14.95€

GF

GRILLED STEAK

GRILLED WITH YOUR LIKING, SERVED WITH CHIPS & SALAD

23.00€

SEAFOOD AND FISH SPECIALITIES

GF

TIGER PRAWNS WE RECOMMEND 2 PRAWNS PER PERSON

GRILLED IN GARLIC AND PIRI PIRI SAUCE, SERVED WITH WHITE RICE & SALAD

110.00€ PER/KILO

CHEF'S SOLE

PAN FRIED SOLE IN A CHAMPAGNE SAUCE SERVED WITH FRIED BANANA & AFRICAN RICE

23.00€

GF

SEAFOOD CATAPLANA

THE BEST “FRUIT DE MER” COOKED CLASSICALLY IN A WHITE WINE &

VEGETABLE STOCK IN A TRADITIONAL PORTUGUESE COPPER PAN

65.00€ 2PAX

GF

MONKFISH RICE

TENDER CUBES OF MONKFISH IN A TOMATO, ONION & PEPPER BASED RICE

48.00€ 2PAX

SIDE ORDERS

GF

VEGETABLES

4.00€

AFRICAN RICE

7.00€

GF

COUNTRY SALAD

4.50€

GF

MIXED SALAD, GREEN OR TOMATO AND ONION

4.00€

GF

COLESLAW SALAD

4.50€

GF

CHIPS

4.00€

GF

SAUTÉED VEGETABLES IN GARLIC AND OLIVE OIL

4.50€

GF

NEW POTATOES WITH GARLIC OLIVE OIL & HERBS

4.50€

GF

SPINACH SAUTEED WITH GARLIC AND OLIVE OIL

4.00€

GF

CORN ON THE COBB

4.00€

MOZZARELLA STICKS SERVED WITH SWEET CHILLI DIP

10.00€

KID'S MENU

CHICKEN NUGGETS

8.50€

FISH FINGERS

8.50€

HAMBURGER / CHEESEBURGER

8.50€

GF

GRILLED CHICKEN BREAST

8.50€

ALL THE ABOVE SERVED WITH CHIPS

SPAGHETTI BOLOGNESE

8.50€

VAT INCLUDED AT THE LEGAL FARE - COMPLAINT BOOK AVAILABLE

GLUTEN FREE



IZZY'S BEACH RESTAURANT
takemetoizzys

COUVERT

PÃO, MANTEIGA, AZEITONAS, CENOURA ALGARVIA & PATÉ DE SALMÃO

ENTRADAS

- SOPA DE LEGUMES**
- SOPA ALGARVIA DE PEIXE**
TÍPICA DO ALGARVE, COM BASE DE TOMATE, COENTROS, AZEITE E MASSINHA
- ASAS DE FRANGO COM MOLHO BARBECUE**
SERVIDO COM MOLHO BARBECUE E QUEIJO AZUL
- ESPARGOS**
SALTERADO EM MANTEIGA E ALHO
- ABACATE DE CAMARÃO**
ABACATE FRESCO COM CAMARÃO DA COSTA DESCASCADO, SERVIDO COM MOLHO DE COCKTAIL
- MELÃO COM PRESUNTO**
MELÃO PORTUGUÊS FRESCO E DOCE SERVIDO COM FATIAS DE PRESUNTO DE PARMA
- CAMARÃO COM ALHO**
CAMARÃO SALTERADO EM BRANDY, MANTEIGA, ALHO E CONFECCIONADO AO ESTILO IBÉRICO
- CALAMARES**
SERVIDO COM MOLHO TÁRTARO
- AMÊIJAS À BULHÃO PATO**
AMÊIJAS ABERTAS EM AZEITE, ALHO E COENTROS
- LULAS SALTEADAS**
LULAS SALTEADAS COM AZEITE E ALHO

SALADAS

- SALADA DE QUEIJO DE CABRA**
QUEIJO DE CABRA GRATINADO SERVIDO EM FOLHADO NUMA BASE DE ALFACE, FRUTA, MEL E NOZES
- SALADA TRICOLOR**
SALADA DE ABACATE, TOMATE E MOZZARELLA SERVIDA COM MOLHO PESTO
- SALADA DE POLVO**
POLVO COZIDO E MARINADO NA HORA, TOMATE, CEBOLA E SALSA
- SALADA IZZY'S**
REFEIÇÃO LEVE; SELECÇÃO DE FRUTAS, ABACATES, ALCAPARRAS, CAMARÃO E SALMÃO FUMADO
- SALADA DE ATUM**
ATUM, MILHO, ALFACE, TOMATE, PEPINO, CEBOLA E OVO
- SALADA DE CAMARÃO**
CAMARÃO DO ATLÂNTICO, ALFACE, TOMATE, CEBOLA, ABACATE, OVO COZIDO E MAIONESE

SALADA CAESAR

PEITO DE FRANGO GRELHADO, CROUTONS, MOLHO CAESAR, PARMESÃO E ANCHOVAS

CARIL

SERVIDO COM POPPADOMS E ARROZ BRANCO

CARIL DE LEGUMES

CARIL DE TAMBORIL

CUBOS DE TAMBORIL NUM MOLHO RICO DE CARIL

CARIL DE CAMARÃO

COM CAMARÃO DO ATLÂNTICO

CARIL DE FRANGO

MASSAS

TAGLIATELE DE CAMARÃO

SERVIDO COM MOLHO DE NATAS

ESPARGUETE VONGOLE

ESPARGUETE COM AMÊIJAS DO ALGARVE ABERTAS EM AZEITE, ALHO, COENTROS

ESPARGUETE BOLONHESA

CARNE PICADA NUM MOLHO RICO DE TOMATE

SE TIVER ALGUMA DIETA ESPECIAL, A NOSSA EQUIPA ESTÁ PREPARADA PARA ACONSELHÁ-LO. POR FAVOR AVISE-NOS SE TIVER ALGUMA INTOLERÂNCIA, NÃO PODEMOS GARANTIR QUE A NOSSA COZINHA E INGREDIENTES SEJAM 100% ANTI-ALÉRGICOS. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

2.90€

4.50€

8.00€

9.95€

8.50€

11.90€

10.95€

17.00€

10.00€

18.50€

10.00€

15.90€

12.50€

12.50€

15.90€

12.50€

14.90€

13.95€

14.00€

24.00€

21.00€

18.00€

22.00€

21.00€

13.50€

PEIXE FRESCO

O NOSSO PEIXE CHEGA DIARIAMENTE DA LOTA DE OLHÃO, O NOSSO STAFF TEM TODO O PRAZER DE LHE MOSTRAR E RECOMENDAR A SELECÇÃO DO DIA.

O PEIXE É GRELHADO, SERVIDO COM O NOSSO FAMOSO MOLHO DE MANTEIGA E LIMÃO AO LADO.

- ROBALO INDIVIDUAL** 20.00€
- DOURADA INDIVIDUAL** 20.00€
- FILÉ DE SALMÃO** 16.50€
- LULAS** 18.00€

PRATOS DE CARNE

HAMBÚRGER / CHEESEBURGER

100% CARNE DE VACA SERVIDO COM BATATAS FRITAS E SALADA

- FRANGO PIRI PIRI** 13.50€

SIMPLES OU COM PIRI PIRI SERVIDO COM BATATAS FRITAS

FRANGO PIRI PIRI COM ARROZ AFRICANO

SERVIDO COM O NOSSO DELICIOSO ARROZ AFRICANO

- ENTRECOSTO GRELHADO** 14.95€

SERVIDO COM BATATAS FRITAS E MOLHO BARBECUE

- BIFE DO LOMBO GRELHADO** 23.00€

SERVIDO COM BATATAS FRITAS E SALADA

ESPECIALIDADES DE MARISCO & PEIXE

- CAMARÃO TIGRE** RECOMENDAMOS 2 CAMARÕES POR PESSOA 110.00€ POR/QUILO

GRELHADO COM MOLHO PIRI PIRI E ALHO, SERVIDO COM ARROZ BRANCO E SALADA

LINGUADO À CHEF

FILETE DE LINGUADO SALTERADO EM MOLHO DE CHAMPAGNE, SERVIDO COM ARROZ AFRICANO E BANANA FRITA

- CATAPLANA DE MARISCO** 65.00€ 2 PESSOAS

COM O MELHOR MARISCO COZINHADO NA TRADICIONAL PANELA DE COBRE

- ARROZ DE TAMBORIL** 48.00€ 2 PESSOAS

LOMBINHOS DE TAMBORIL EM REFOGADO DE CEBOLA, ALHO, PIMENTOS E TOMATE

EXTRAS

- LEGUMES** 4.00€
- ARROZ AFRICANO** 7.00€
- SALADA MONTANHEIRA** 4.50€
- SALADA MISTA, VERDE OU TOMATE E CEBOLA** 4.00€
- SALADA DE REPOLHO** 4.50€
- BATATAS FRITAS** 4.00€
- LEGUMES SALTERADOS EM ALHO E AZEITE DE OLIVA** 4.50€
- BATATAS NOVAS COM ALHO, AZEITE E ERVAS** 4.50€
- ESPINAFRES SALTERADOS COM AZEITE E ALHO** 4.00€
- MILHO ASSADO NA BRASA** 4.00€
- PALITOS DE MOZZARELLA SERVIDO COM MOLHO DE SWEET CHILLI** 10.00€

KID'S MENU

- NUGETTES DE FRANGO** 8.50€
- FILETES DE PEIXE PANADOS** 8.50€
- HAMBÚRGER / CHEESEBURGER** 8.50€
- PEITO DE FRANGO GRELHADO** 8.50€

TODOS ESTES PRATOS SÃO SERVIDOS COM BATATAS FRITAS

ESPARGUETE BOLONHESA

8.50€

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR - DISPOMOS DE LIVRE DE RECLAMAÇÕES

SEM GLÚTEN

GF

BRANCO/ WHITE

VINHO DA CASA HOUSE WINE

PLANALTO DOURO

RIBEIRO SANTO DÃO

PINOT GRIGIO ITÁLIA

BARRANCO LONGO ALGARVE

TRES BAGOS SAUVIGNON DOURO

MONTE PECEGUINA ALENTEJO

QUINTA DO CARMO ALENTEJO

ESPORÃO RESERVA ALENTEJO

HERDADE DOS GROUS ALENTEJO

HERDADE DO FREIXO CHARDONNAY

FREIXO SAUVIGNON BLANC ALENTEJO

TINTO/ RED

VINHO DA CASA HOUSE WINE

ECOS DA SEQUEIRA DOURO

MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO

ASSOBIOS DOURO

ESPORÃO RESERVA ALENTEJO

HERDADE DOS GROUS ALENTEJO

QUINTA DO CARMO ALENTEJO

DONA MARIA ALENTEJO

HERDADE DO FREIXO RESERVA ALENTEJO

VERDE/ GREEN

CASAL GARCIA

QUINTA DA AVELEDA

QTA D' AMARES ALVARINHO

SOALHEIRO ALVARINHO

ROSÉ

VINHO DA CASA HOUSE WINE

QMF BLUSH BAIRRADA

OLHO DE PÉ PINOT NOIR DURIENSE

DONA MARIA ALENTEJO

MONTE DA PECEGUINA ALENTEJO

MIRAVAL PROVANCE

WHISPERING ANGEL PROVANCE



5.00€



17.00€

6.50€

19.00€

19.00€

7.50€

22.00€

20.00€

7.50€

26.50€

27.50€

26.50€

30.00€

26.00€

8.00€

29.50€

26.00€

5.00€

17.00€

19.00€

35.00€

6.00€

20.00€

11.00€

40.00€

32.00€

44.00€

29.00€

46.00€

5.00€

17.00€

6.00€

19.00€

25.00€

28.00€

5.00€

17.00€

6.50€

22.00€

22.00€

26.00€

26.00€

45.00€

11.00€

40.00€

ESPUMANTE/ SPARKLING

PRIME BRUT

QMF BRUT

QMF ROSÉ

PROSECO



6.00€



18.00€

22.00€

22.00€

7.50€

25.00€

CHAMPAGNE

MUMM BRUT

LAURENT PERRIER BRUT

LAURENT PERRIER ROSÉ

RUINART BLANC DES BLANC

DOM PÉRIGNON



60.00€

65.00€

115.00€

115.00€

195.00€

SANGRIA

BRANCA, TINTA OU ROSÉ

WHITE, RED OR ROSÉ

ESPUMANTE SPARKLING WINE



8.00€



20.00€

1/2: 12.50€

30.00€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
VAT INCLUDED AT LEGAL RATE