



<b>COUVERT</b>	€
Pão, Azeite, Manteigas	2
Azeitonas Aromatizadas	1.2
Queijo Curado	4.5
<b>ENTRADAS &amp; TAPAS</b>	€
Tábua de enchidos	9
Tábua de queijos	10
Tábua de queijos & enchidos (2 pax)	15
Mix cogumelos exóticos salteados c/alho & coentros	8
Camarão salteado "al ajillo"	12
Pica-pau lombo de vitela (180gr)	13,5
Ovos "rotos" (batata frita, presunto, cebola caramelizada e ovo)	8
Ovos "rotos" de cogumelos (batata frita, cogumelos, cebola caramelizada e ovo)	9.5
Preguinho de vitela em bolo do caco c/manteiga de alho & ervas - pickels de cebola roxa e batata fry'n dip	12.5
<b>SALADAS</b>	€
Salada Vintage	12
alface, cebola roxa, queijo, tomate cherry, peito de frango grelhado, ameixa seca, abacaxi grelhado, crôuton de broa de milho e molho de moscatel & citrinos	
Salada Primavera	14
salmão fumado, queijo de cabra, alface, rúcula, laranja, tomate cherry, crôuton e molho de mostarda antiga	
Salada César Clássica	9
alface "cogollo", queijo parmesão, crôuton, molho César	
Extras: Frango (2€)   Miolo de camarão (4€)	
<b>SOPAS</b>	€
Sopa do dia	3
Sopa do mar (peixe & camarão)	6
<b>MASSAS</b>	€
Spaghetti Bolonhesa	12.5
Tagliatelle Carbonara (natas, bacon e cogumelos)	12.5
Tagliatelle Vintage ( camarão & mix cogumelos exóticos)	16.5
<b>VEGETARIANO</b>	€
Assado de legumes com azeite e tomilho fresco	7.5
Hamburguer de hummus de grão, batata salteada c/espinafres e tomate cherry	13

<b>PEIXE</b>	<b>€</b>
Lombo de Bacalhau no forno c/crosta de broa & ervas finas (25min)	19
Bacalhau à Lis (bacalhau lascado c/cebola, alho - 25min)	19.5
Tornedó de Bacalhau à Vintage (25 min)	23
Lombo de Salmão c/molho de mel vinagre balsâmico (20min)	17
Tranche de Peixe corado com gambas salteadas (20min)	24
Arroz de Peixe & Camarão (2 pax - 30min)	38
Peixe do dia grelhado	17

<b>CARNE</b>	<b>€</b>
Hamburguer à Lis (100% carne- 220gr - bacon, cebola caramelizada, cheddar, alface, tomate e cornichons)	15.5
Vazia à Portuguesa (com presunto) c/ batata chips e legumes	17.5
Bife do Lombo à Vintage c/ batata fry'n dip e legumes	26
Naco de Vitela Grelhado c/ovos rotos (lombo de novilho, 600gr-2pax)	44
<b>OPÇÕES NA GRELHA (escolha os acompanhamentos)</b>	
Picanha Grelhada c/Abacaxi	14
Vazia	14
Lombo de Vitela	18
Peito de Frango	10

**Acompanhamentos:**

Arroz (3€) | Salada de laranja (3.5€) | Migas (3.5€) Batata a murro (2.5€) | Batata Salteada (2.5€) | Batata frita chips (3€) | Feijão preto (4€) | Legumes salteados (3.5€) | Salada mista (3€) | Maionese alho & ervas (1€) | Molho chimichurri (2€)

<b>SOBREMESAS</b>	<b>€</b>
Mil folhas de framboesa aromatizado c/lima	6
Pudim Conventual da Batalha c/sorbet de tangerina	6
Bolo húmido de chocolate c/gelado de avelã	5.5
Tarte merengada de lima c/gelado de limão	6
Crumble de maçã de Alcobaça c/gelado	5
Creme brüllée de maracujá c/gelado de morango e manjerição	7
Taça de gelado (2 bolas à escolha)	4
Fruta	3.5

<b>MENU KIDS</b>	<b>€</b>
Sopa + Prato (à escolha) + Sumo (copo) + bola de gelado	10
Spaghetti bolonhesa   Douradinhos de peixe c/arroz & bróculos   Cheese burger c/ batata frita	

**CASO TENHA ALGUMA INTOLERÂNCIA/ALERGIA ALIMENTAR, DEVERÁ INFORMAR PREVIAMENTE O EMPREGADO DE MESA | IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR**



COUVERT	€
Bread, Olive, Flavoured Butter	2
Marinated Olives	1.2
Cured Cheese	4.5
STARTERS & TAPAS	€
Board of portuguese traditional sausage products	9
Cheese Board	10
Cheese & Sausage Board (2 pax)	15
Sautéed exotic mushrooms w/garlic & coriander	8
Sautéed "al ajillo" prawns	12
"Pica-pau" veal loin (180gr)	13,5
"Ovos Rotos" (fried eggs with chips/french fries, smoked ham and caramelized onion)	8
"Ovos Rotos" Mushroom (fried potatoes, mushrooms, caramelised onions and egg)	9.5
Veal cutlet in "bolo do caco" with garlic & herb butter - pickels of onion and potato fry'n dip	12.5
SALADS	€
Vintage Salad Lettuce, cheese, red onion, prune, cherry tomato, grilled chicken breast, grilled pineapple, bread crumbs and muscat and citrus sauce	12
Spring Salad Smoked Salmon with Chevre Cheese, Lettuce, Arugula, Orange, Bread Croutons and Old Mustard Vinaigrette	14
Classic Caesar Salad "Cogollo" lettuce, Parmesan cheese, bread croutons and Caesar sauce	9
Extra: Chicken (2€)   shrimp (4€)	
SOUPS	€
Soup of the Day	3
Sea soup (fish and shrimp)	6
PASTAS	€
Spaghetti Bolognese	12.5
Tagliatelle Carbonara (cream, bacon and mushrooms)	12.5
Tagliatelle Vintage (shrimps & exotic mushroom mix)	16.5
VEGETARIAN	€
Roast vegetables with olive oil and fresh thyme	7.5
Chickpea hummus burger, sauted potatoes w/ spinach and cherry tomato	13

<b>FISH</b>	<b>€</b>
Loin of Codfish in the oven with crust of corn bread & fine herbs(25min)	19
Lis Codfish (flaked cod w/ onion, garlic - 25min)	19.5
Vintage Codfish Loin (25 min)	23
Salmon loin with honey and balsamic sauce (20min)	17
Braised Fish tranche with sautéed prawns (20min)	24
Fish and Shrimp Rice (2 pax - 30min)	38
Daily Grilled Fish	17

<b>MEAT</b>	<b>€</b>
Lis Burguer (100% meat 220gr) - bacon, caramelised onions, cheddar, lettuce tomato and gherkins)	15.5
Beefsteak Portuguese style (with smoked ham) - w/ potato chips and vegetables	17.5
Vintage Tenderloin Steak w/ fry'n dip and vegetables	26
Grilled veal loin w/ barbecue eggs (Veal loin, 600gr-2pax)	44
<b>OPTIONS ON THE GRILL (choose your side dishes)</b>	
Grilled Picanha with Pineapple	14
Sirloin	14
Veal Tenderloin	18
Chicken Breast	10

#### Side dishes

Rice (3.5€) | Orange salad (3.5€) | Migas (3.5€) Baked potatoes (2.5€) | Salted potatoes (2.5€) | French fries (3€) | Black beans (4€) | Sautéed vegetables (3.5€) | Mixed salad (3€) | Garlic & herbs mayonnaise (1€) | Chimichurri sauce (2€)

<b>DESSERTS</b>	<b>€</b>
Raspberry mille-feuille flavoured with lime	6
Conventual Batalha pudding with tangerine sorbet	6
Moist chocolate cake with hazelnut ice cream	5.5
Lime meringue pie with lemon ice cream	6
Alcobaça apple crumble with ice cream	5
Passion Fruit Brûlée with strawberry and basil ice cream	7
Cup of ice cream (2 scoops of your choice)	4
Fruit	3.5

<b>MENU KIDS</b>	<b>€</b>
Soup + Dish (choice) + Juice (glass) + scoop of ice cream	10
Spaghetti Bolognese   Fish fingers w/rice & broccoli   Cheese burger w/ fries	

IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE/ALLERGY, YOU MUST INFORM THE WAITER IN ADVANCE | ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT



COUVERT	€
Pain, huile d'olive, beurre	2
aromatisé Olives	1.2
Fromage affiné	4.5
ENTRÉES & TAPAS	€
Planche de saucisses portugaises	9
Plateau de fromages	10
Plateau de fromages et de saucisses (2 pax)	15
Mélange de champignons exotiques sautés avec de la présure et de la coriandre	8
Crevettes "al ajillo" sautées	12
"Pica-Pau": 180 gr. Veau	13,5
Ovos "rotos" (des oeufs frites avec des frites, jambon, oignons caramélisés)	8
Ovos "rotos" du champignon (des oeufs frites avec des frites, jambon, oignons caramélisés et champignons)	9.5
"Bolo do Caco" avec escalope de veau au beurre d'ail et d'herbes - pickels à l'oignon rouge et dip de pommes de terre frites	12.5
SALADES	€
Vintage Salade	12
De la laitue, du fromage, oignon rouge, de la prune séchée, de la tomate cerise, du poitrine de poulet grillée, ananas grillé, de la chapelure et de la sauce muscat et aux agrumes	
Printemps Salade	14
Saumon fumé avec fromage de chèvre, de la laitue, de la roquette, d'orange, des croûtons de pain et de la vinaigrette à la moutarde	
César Classique Salade	9
De la laitue "cogollo", chips du fromage parmesan, des croûtons de pain et de la sauce César	
Extras : Poulet (2€)   Crevettes (4€)	
SOUPES	€
Soupe du jour	3
Soupe de la mer (du poisson et des crevettes)	6
PÂTES	€
Spaghetti Bolognaise	12.5
Tagliatelle Carbonara (crème, bacon et champignons)	12.5
Tagliatelles Vintage (crevettes et champignons exotiques)	16.5
VÉGÉTARIEN	€
Légumes rôtis à l'huile d'olive et au thym frais	7.5
Hamburger au houmous de pois chiches, pommes de terre sautées avec épinards et tomates cerises	13

<b>POISSON</b>	<b>€</b>
Longe de morue au four avec croûte de pain de maïs et fines herbes (25min)	19
Morue à Lis (miettes de morue aux oignons et à l'ail) - 25min)	19.5
Morue Tornedó à "Vintage" (25 min)	23
Filet de saumon avec sauce au miel et au vinaigre balsamique (20min)	17
Filet de poisson braisé avec crevettes sautées (20min)	24
Riz au poisson et crevettes (2 pax - 30min)	38
Poisson du jour grillé	17

<b>VIANDE</b>	<b>€</b>
Lis Burguer (100% viande - 220gr - bacon, oignons caramélisés, cheddar, laitue, tomate et cornichons)	15.5
Beefsteak à la portugaise (avec jambon fumé, chips et légumes)	17.5
Filet Steak "Vintage" (avec fry'n dip et légumes)	26
Longe de veau grillée avec "ovos rotos" (Longe de bœuf, 600gr-2pax)	44
<b>OPTIONS SUR LE GRILL (choisissez vos accompagnements)</b>	
Picanha grillé à l'ananas	14
Beefsteak	14
Filet de veau	18
Poitrine de poulet	10
<b>Accompagnements</b>	
Riz (3.5€)   Salade d'orange (3.5€)   Migas (3.5€) Pommes de terre au four (2.5€)   Pommes de terre sautées (2.5€)   Frites (3€)   Haricots noirs (4€)   Légumes sautés (3.5€)   Salade mixte (3€)   Mayonnaise ail et fines herbes (1€)   Sauce Chimichurri (2€)	

<b>DESSERTS</b>	<b>€</b>
Mille-feuille de framboises au citron vert	6
Pudding conventuel de Batalha avec sorbet à la mandarine	6
Gâteau au chocolat moelleux avec glace aux noisettes	5.5
Tarte au citron vert meringuée avec glace au citron	6
Crumble aux pommes Alcobaça avec glace	5
Crème brûlée aux fruits de la passion avec glace à la fraise et au basilic	7
Coupe de glace (2 boules au choix)	4
Fruits	3.5

<b>MENU ENFANTS</b>	<b>€</b>
Soupe + Plat (au choix) + Jus (verre) + coupe de glace	10
Spaghetti à la bolognaise   Doigts de poisson avec riz et brocoli   Hamburger au fromage avec frites	

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, IL CONVIENT D'EN INFORMER LE SERVEUR À L'AVANCE | TVA INCLUSE AU TAUX LÉGAL EN VIGUEUR