

EVENING *Menu*

16:00 to 21:30

TAPAS & SHARING

- 🍴 **Crunchy Bread Ritual** A N € 4,90
Hausgebackenes Brot mit Olivenöl, gerösteten Samen und Röstzwiebeln
Homemade bread with olive oil, roasted seeds, and crispy onions
- 🍴 **Olive Journey – Marinated from Four Worlds** V € 7,50
Eine Auswahl handverlesener Oliven aus vier Ländern, mariniert auf portugiesische Art
A selection of handpicked olives from four countries, marinated Portuguese-style
- 🍴 **House Pickles Collection** V € 7,90
Eine Auswahl hausgemachter Pickles mit saisonalem Gemüse
A selection of house-made pickles with seasonal vegetables
- Firecracker Padróns** D N F € 8,90
Gebratene Padrón-Paprika mit japanischem Togarashi und Furikake
Fried Padrón peppers with Japanese togarashi and furikake
- Queijo Amanteigado** A € 12,90
Portugiesischer Schafsheidekäse mit Brotchips
Portuguese sheep soft cheese with bread crisps
- Seabass Crudo Citrus Style** H D O € 9,00
Dünn geschnittener Wolfsbarsch mit Zitrus-Marinade, pistazien und Olivenöl
Thinly sliced seabass with citrus marinade and pistachios and olive oil
- Chouriço Assado** A € 6,90
Geräucherte portugiesische Chouriço-Wurst, flambiert über offenem Feuer, serviert mit geröstetem Brot
Smoked Portuguese chouriço sausage, flambéed over open fire, served with toasted bread
Add on:
Honig | Honey
- Beef Tartare Truffle Kiss** A C M € 13,90
Fein gehacktes Rindertatar mit hausgemachter Trüffel-Aioli und knusprigen Toppings
Finely chopped beef tartare with homemade truffle aioli and crispy toppings
- Crispy Shrimp Popcorn** A C D N G € 14,90
Knusprig frittierte Garnelen in würziger Tempura mit Chili-Mayo
Crispy tempura-fried shrimp with chili mayo
- Lisbon Cod Bites** A C D € 12,40
Portugiesische Kabeljau-Küchlein mit Kräutern und Aioli
Portuguese-style codfish cakes with herbs and aioli
- Iberian Beef Bites** A C G M € 9,80
Hausgemachte Kroketten mit Rinderbacke und portugiesischer Farinheira-Wurst vom Schwein
Homemade croquettes with beef cheek and Portuguese farinheira sausage from the pig

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

EVENING *Menu*

16:00 to 21:30

🔪 Smoky Eggplant Dip <i>N</i>	€ 10,90
Geröstete Auberginen, gemischt mit Tahini, frischen Kräutern und einem Hauch Granatapfelmelasse. Roasted eggplant blended with tahini, fresh herbs and a touch of pomegranate molasses.	
S&H Butter Fries <i>G C</i>	€ 7,60
Pommes-Variationen mit Beurre Monté – Sriracha / Trüffel / Sous-vide-Ei French fries with Beurre Monté – Sriracha / truffle / sous-vide egg	
Homemade Gnocchi with Mushrooms & Butter <i>A G</i>	€ 13,00
Kartoffelgnocchi mit sautierten Pilzen und zerlassener Butter. Potato gnocchi with a sautéed mushroom mix and melted butter.	
Citrus Chili Salmon <i>N D</i>	€ 19,00
Leicht angebratener Lachs mit scharfer Jalapeño-Sauce, Lachsrogen und Sesam. Lightly seared salmon with spicy jalapeño sauce, salmon roe and sesame.	
Marinated Tuna with Lime <i>N D F</i>	€ 22,00
Gebratener Thunfisch serviert mit peruanischer Tigermilch, Kirschtomaten, Furikake und Microgreens. Seared tuna served with Peruvian-style tiger's milk, cherry tomatoes, furikake and microgreens.	
Chared Octopus <i>D</i>	€ 29,00
mit schwarzer Reis und Knoblauch Aioli with black rice and garlic aioli	
Roasted Chicken <i>G</i>	€ 21,00
Brathuhn mit Trüffel Kartoffelcreme Golden roasted chicken with truffle potato cream	
Soup of the day Season Salad	€ 7,50
bitte fragen Sie unser Serviceteam nach weiteren Details <i>please ask our service team for more information</i>	

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

EVENING *Menu*

16:00 to 21:30

Our Homemade Desserts

Salt & Honey Cake A C G O

€ 6,90

Mehrschichtiger, klebrig-süßer Kuchen mit Apfel-Honig-Gelee, Karamell und Maldon-Salz.

Layered, sticky-sweet cake with apple-honey jelly, caramel, finished with Maldon salt.

Add on:

€ 1,50

Vanilla Eis | Vanilla Ice cream scoop

The Coconut A G F H O

€ 8,50

Kokosnussmousse, Litschi- und Passionsfruchtgel, dunkle Schokoladenglasur und Schokoladenstreusel & getrocknete Rosenblütenblätter

Coconut mousse, lychee and passionfruit gel, dark chocolate glaze and chocolate crumble & dried rose petals

Pastel de Nata A C G

€ 3,20

Add on:

Vanilla Eis | Vanilla Ice cream scoop

€ 1,50



Wir möchten, dass Sie sich mit dem, was Sie essen, rundum wohlfühlen. Wenn Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie dies einfach unserem Team mit, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Vegane und vegetarische Optionen sind im gesamten Menü gekennzeichnet, und wir haben Allergene aufgelistet, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.

We want you to feel great about what you eat. If you have any allergies or dietary needs, just let our team know, we're happy to help!

You'll find vegan and vegetarian options marked throughout the menu, and we've listed allergens to make things easy.

allergens

A Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten

B Krebstiere
Crustaceans
Eier

C Eggs

V Vegan

D Fische
Fish

E Erdnüsse
Peanuts

F Soja
Soy beans

G Milch
Milk

H Schalenfrüchten
Nuts

L Sellerie
Celery

M Senf
Mustard

N Sesam
Sesame seeds

O Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites

P Lupinen
Lupin

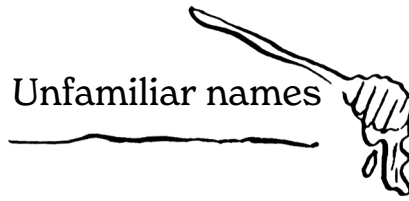
R Weichtiere
Molluscs

V Vegetarisch
Vegetarian

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

Unfamiliar names



Furikake Eine japanische Gewürzmischung, typischerweise aus getrocknetem Seetang, Sesamsamen, Salz, Zucker und manchmal getrocknetem Fisch oder Gewürzen. Sie wird über Reis, Gemüse oder Snacks gestreut und sorgt für zusätzlichen Crunch und Umami-Geschmack.

A Japanese seasoning typically made from dried seaweed, sesame seeds, salt, sugar, and sometimes dried fish or spices. Sprinkled over rice, vegetables, or snacks for added crunch and umami flavor.

Togarashi (Shichimi Togarashi)

Eine japanische, scharf-würzige Chilimischung. Sie enthält in der Regel Chiliflocken, Orangenschale, Sesam, Nori (Seetang), Ingwer und Sansho-Pfeffer. Verleiht Gerichten Schärfe und aromatische Tiefe.

A Japanese spicy chili pepper blend. It usually contains chili flakes, orange zest, sesame seeds, nori (seaweed), ginger, and sansho pepper. Adds heat and aromatic complexity to dishes.

Bacalhau

Das portugiesische Wort für gesalzenen und getrockneten Kabeljau. Ein Grundpfeiler der portugiesischen Küche. Vor dem Kochen wird er in Wasser eingelegt, um überschüssiges Salz zu entfernen.

The Portuguese word for salted and dried cod. It's a staple in Portuguese cuisine. Before cooking, it's soaked in water to remove the excess salt.

Farinheira

Eine traditionelle portugiesische Wurstspezialität, die nicht aus Fleisch, sondern aus Mehl (meist Weizen), Schweineschmalz und Gewürzen wie Paprika, Knoblauch und Wein besteht. Sie hat eine weiche Konsistenz und ein ausgeprägt rauchiges Aroma.

A traditional Portuguese sausage made not from meat but from flour (typically wheat), pork fat, and spices like paprika, garlic, and wine. It has a soft texture and a distinct smoky flavor.