

## BITES

PARA COMEÇAR E SABOREAR

<b>PORTUGUESE CHICKEN PUFF PASTRY PIE (2 PCS)</b> Empada de Massa Folhada com Galinha (2 uni)	9
<b>PORTUGUESE GREEN BEAN TEMPURA &amp; GARLIC MAYONNAISE</b> Peixinhos da Horta & Maionese de Alho	7,5
<b>PORTUGUESE CODFISH FRITTERS WITH ROASTED PEPPER SAUCE (2 PCS)</b> Pastéis de Bacalhau com Molho de Pimentos e Salsa (2 uni.)	8
<b>CRISPY VEAL CROQUETTE WITH GARLIC MAYONNAISE (2 PCS)</b> Croquete de Novilho com Maionese de Alho	8
<b>CHICKEN CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES &amp; BACON MAYONNAISE</b> Club de Frango & Maionese de Bacon acompanha com Batata Frita	14
<b>"BIFANA" SLOW COOKED PULLED PORK SANDWICH - TRADITIONAL PORTUGUESE RECIPE WITH FRENCH FRIES</b> Bifana Cozida Lentamente - Receita Tradicional Portuguesa com Batata Frita	12

## STARTERS

PARA COMEÇAR E SABOREAR INSPIRADAS NOS SABORES DE PORTUGAL

<b>SEASONED OLIVES - MARINATED WITH GARLIC, HERBS &amp; OLIVE OIL</b> Azeitonas Marinadas em Azeite, Alho e Ervas Aromáticas	3,5
<b>PRAWNS IN AROMATIC GARLIC OIL - CLASSIC PORTUGUESE RECIPE</b> Gambas à Guilho	18
<b>CLAMS "BULHÃO PATO" - CLASSIC PORTUGUESE RECIPE</b> Amêijoas à Bulhão Pato	21
<b>OCTOPUS SALAD WITH FRESH ARUGULA &amp; ROASTED PEPPERS</b> Saladinha de Polvo, Rúcula Fresca & Pimentos Assados	16
<b>FINEST ACORN-FED IBERIAN HAM, THINLY SLICED AND SERVED AT ITS PERFECT CURING POINT</b> Presunto de Pata Negra 100% Bolota	17,5
<b>OUR PORTUGUESE CHEESE &amp; CHARCUTERIE BOARD FOR 2 TO SHARE</b> TRADITIONAL MEAT SAUSAGE, CURED HAM, PORK-NECK "SALPICÃO" CHEESE FROM "SÃO JORGE" ISLAND, AZEITÃO REGION & GOAT CHEESE A Nossa Tábua de Queijos e Enchidos à Portuguesa para 2 pessoas Chouriça de Carne, Presunto e Salpicão do Cachaço, Queijo de Cabra, Queijo da Ilha de São Jorge e de Azeitão	26
<b>PORTUGUESE CHEESE BOARD WITH CHEESE FROM "SÃO JORGE" ISLAND, AZEITÃO REGION &amp; GOAT CHEESE</b> Tábua de Queijos Portugueses: Queijo de Cabra, Queijo da Ilha de São Jorge e de Azeitão	16



WEBSITE  
1147



INSTAGRAM  
1147.LISBOA

Please note that all prices include VAT at the applicable rate in force. All prices are indicated in Euros. Complaints book available. Optional 8% service fee.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Todos os preços são indicados em Euros. Livro de reclamações disponível. Taxa de serviço opcional de 8%.

## MAIN COURSES

PRATOS PRINCIPAIS

### FROM THE SEA DO MAR

<b>ROASTED CODFISH "LAGAREIRO" STYLE WITH GARLIC, PORTUGUESE OLIVE OIL &amp; POTATOES</b> Bacalhau Assado à Lagareiro em Azeite Português e Alho, acompanha com Batatinhas	24
<b>OVEN BAKED OCTOPUS WITH GARLIC, OLIVE OIL AND POTATOES - PORTUGUESE CLASSIC</b> Polvo do Algarve Assado à Lagareiro em Azeite, Alho e acompanha com Batatinhas	26
<b>SEABASS FILLET WITH CREAMY PORTUGUESE CORN GRITS "XERÉM" AND HERB FOAM</b> Tranche de Corvina com Xerém & Espuma de Ervas	22

### FROM OUR LAND DA NOSSA TERRA

<b>"MARRARÉ" STYLE RUMP CUT STEAK WITH FRENCH FRIES &amp; MIXED GREENS</b> HISTORIC LISBON RECIPE FEATURING TENDER MEAT WITH A DELICATE SAUCE Bife à Marrare - Corte da Alcatra, acompanha com Batata Frita e Mistura de Folhas	24
<b>IBERIAN BLACK PORK SHOULDER CREAMY SWEET POTATO PURÉE &amp; BABY CARROTS</b> Presa de Porco Preto, Puré Cremoso de Batata-Doce e Cenourinhas	22
<b>SIGNATURE BRIOCHE HAMBURGER (100% BEEF) CHEDDAR CHEESE, ARUGULA, PICKLES, BACON MAYONNAISE WITH FRENCH FRIES</b> Hambúrguer de Assinatura 1147, Queijo Cheddar, Rúcula, Pickles, Maionese de Bacon, acompanha com Batata Frita	18

### PREMIUM CUTS CORTES PREMIUM

<b>ENTRECÔTE STEAK WITH FRENCH FRIES AND MIXED GREENS</b> CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING SAUCES - BÉARNAISE, DIJON MUSTARD OR MAYONNAISE Entrecôte com textura e sabor acompanhado de batatas fritas e salada mista Escolha um dos seguintes molhos - Béarnaise, Mostarda Dijon ou Maionese	27
<b>T-BONE STEAK +- 750 GR (+- 26 OZ)</b> 2 SIDES & 2 SAUCES TO CHOOSE FROM BETWEEN TRUFFLE MAYONNAISE, BÉARNAISE OR DIJON MUSTARD [SERVES 2 PEOPLE] T-bone Steak (+- 750 gr) - com 2 acompanhamentos à escolha entre Batatas Fritas, Arroz ou Salada e 2 molhos à escolha: Béarnaise, Mostarda Dijon ou Maionese Trufada (para partilhar a dois)	62
<b>CHULETÓN - BONE-IN RIBEYE STEAK</b> 2 SIDES & 2 SAUCES TO CHOOSE FROM BETWEEN BÉARNAISE, DIJON MUSTARD OR MAYONNAISE [SERVES 2 PEOPLE] Chuletón inclui 2 acompanhamentos: Batatas Fritas, Arroz ou Salada 2 molhos à escolha: Béarnaise, Mostarda Dijon ou Maionese (para partilhar a dois)	66

### KIDS OR YOUNG ADULTS CRIANÇAS OU PEQUENOS ADULTOS

<b>PENNE WITH FRESH TOMATO SAUCE &amp; GOAT CHEESE</b> Penne com Molho tomate & Queijo de Cabra	10,5
<b>TURKEY "BITOQUE" WITH FRIED EGG &amp; FRENCH FRIES</b> Bitoque de Perú acompanha com Ovo Estrelado & Batata Frita	11

# 1147



## REFRESHING SALADS

SALADAS REFRESCANTES

<b>CREAMY BURRATA MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATOES &amp; PESTO SAUCE</b> Burrata, Mix de Alface, Tomate Cherry & molho Pesto	16
<b>OUR 1147 CAESAR SALAD CHICKEN, MIXED LETTUCE, PARMESAN CHEESE &amp; BACON MAYONNAISE DRESSING</b> A nossa Salada César, Frango, Mix de Alface, Parmesão & Maionese de Bacon	16
<b>SMOKED SALMON SALAD MIXED LETTUCE, PARMESAN CHEESE &amp; YOGURT DRESSING</b> Salada de Salmão Fumado, Mix de Alface, Parmesão & Molho Iogurte	17,5

## DESSERTS

SOBREMESAS

<b>SWEET RICE PUDDING WITH CINNAMON</b> Arroz Doce Polvilhado com Canela SUGGESTED PAIRING: LICOR BEIRÃO 7	6
<b>"ABADE DE PRISCOS" PUDDING WITH LIME SORBET AND PORT WINE REDUCTION.</b> TRADITIONAL SWEET FROM BRAGA (NORTHERN REGION), MADE WITH EGG YOLKS, PORT WINE, AND A SUBTLE TOUCH OF BACON. Pudim de Abade de Priscos, Sorbet de Lima & Redução de Porto Século XIX. Doce da região do Norte, elaborado com gemas, uinho do Porto e um subtil toque de toucinho SUGGESTED PAIRING: PORTO TAWNY 7	8
<b>WARM MOUSSE GATEAU, "FLEUR DE SEL" AND PORTUGUESE OLIVE OIL</b> Bolo Quente de Chocolate com cobertura de Mousse, Flor de Sal e Azeite Português SUGGESTED PAIRING: GINJINHA 7	7
<b>CRÈME BRÛLÉE CARAMELISED</b> Crème Brûlée Caramelizado SUGGESTED PAIRING: AMARGUINHA 7	7
<b>LEMON MERINGUE TARTLET</b> Tartelette Merengue de Limão SUGGESTED PAIRING: WHITE PORT WINE 7	8
<b>ORANGE TART &amp; LIME SORBET</b> Torta de Laranja & Sorbet de Lima SUGGESTED PAIRING: AMARGUINHA 7	7
<b>TRADITIONAL PORTUGUESE CUSTARD TART</b> Pastel de Nata SUGGESTED PAIRING: GINJINHA 7	3,5
<b>TRADITIONAL EGG YOLKS &amp; ALMONDS SWEET FROM THE ALGARVE REGION</b> Dom Rodrigo do Algarve SUGGESTED PAIRING: LICOR BEIRÃO 7	7,5
<b>SEASONAL FRUIT</b> Fruta da Época SUGGESTED PAIRING: MEDRONHO 7	8