



O Pescador

MENÜ



VORSPEISEN

Baby-Kalamari (Baby Calamari) R118
Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.

Portugiesische Sardinen R119
Balsamic glazed panini with mozzarella, tomatoes and basil



Hühnerleber (Chicken Livers) R118
Peri-Peri wahlweise.

Hähnchen Trinchado Vorspeise (Chicken Trinchado Starter) R128
Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce - Peri-Peri auf Wunsch

Steak Trinchado Vorspeise R149
Steakstücke in einer hausgemachten Sauce gebraten - Peri-Peri auf Wunsch

Miesmuscheln (Mussels) R118
Serviert in einer cremigen Zwiebelsauce.



Garnelen (Prawn Starter) R138
Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce - Peri-Peri auf Wunsch

Chouriço Assado R119
In Scheiben geschnittener Chouriço, zubereitet nach traditioneller Art.

Austern (Oysters) R30
Kultiviert.

Knoblauch-Fladenbrot (Garlic Flatbread) R49

Traditionelles portugiesisches Bolo do Caco.



SUPPEN

Canja R79
Eine leichte Hühnersuppe.

Caldo Verde R79
Eine authentische portugiesische Suppe mit Grünkohl, verfeinert mit geschnittenem Chouriço. Ein weltweiter Favorit

Fischsuppe R89
Pescadors beliebte Fischsuppe auf Tomaten- und Zwiebelbasis mit vollem Geschmack und im Stil einer Consommé.



SALATE

Portugiesischer Salat R109
Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.

Griechischer Salat (Greek Salad) R128
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.

Roquefort-Salat R128
Gemischte Blattsalate, Tomaten, mit unserem eigenen Blauschimmelkäse-Dressing.

Hähnchen-Salat (Chicken Salad) R165
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.

Räucherlachs-Salat (Smoked Salmon Salad) R198
Gemischtes Grün der Saison, Avocado (wenn verfügbar), geröstete Sonnenblumenkerne, geräucherter Lachsstreifen.



VEGETARISCH

Vegetarische Nudeln (Veg Pasta) R159
enne serviert mit Gemüse. Tomaten-Zwiebel-Sauce-basiert.

Arroz de Vegetais (Veg Rice) R159
Portugiesischer vegetarischer Reis. Zwiebel-Sauce-basiert

Gemüsecurry (Veg Curry) R89
Gemüse in einer milden Currysauce

O Pescador

HAUPTMENÜ

FLEISCH

Wir sind bekannt für unser hochwertiges südafrikanisches Rindfleisch und unsere exzellenten Steaks, die wir im Flammengrill zubereiten.

Lendensteak 250g R239
(Sirloin)

Filet 250g (Fillet) R329

Rib-Eye 300g R329



Espetada

Rindfleisch, gewürzt mit grobem Salz, Lorbeerblättern und Zwiebeln, serviert auf einem Spieß.

300g R285

500g R479



Portugiesisches Steak

Rindfleisch nach Wahl, serviert in unserer eigenen Prego-Sauce und mit einem Ei gekrönt.

Lendensteak 250g R269

Filet 250g R369

Rib-Eye 300g R369



Steak Trinchado Hauptgericht

Gegrillte Rindfleischstreifen in unserer Prego-Sauce - auf Wunsch mit Peri-Peri.

Lendensteak 250g R225

Filet 250g R285



Ergänzende Beilage zum Hauptgericht

Gemüse der Saison (Veg)
Pommes Frities (Chips)
Pikanter Reis (Rice)
Salat als Beilage (Salad)
Baby-Kartoffeln (Baby Potatoes)

Zusätzliche Seiten @ R45 pro Stück

Auswahl an Saucen

Cremiger Knoblauch (Creamy Garlic)
Schwarzer Pfeffer (Black Pepper)
Blauschimmelkäse (Blue Cheese)
Cremiger Pilz (Creamy Mushroom)
Grüner Pfeffer aus Madagaskar (Madagascan Green Peppercorn)

Saucen @ R48

GEFLÜGEL

Unsere Hühner sind freilaufend und werden von einem lokalen Bauernhof bezogen.

Ein halbes Huhn (Half a Chicken) R198
Gegrillt in Zitronen-Kräuter- oder scharfer Peri-peri-Sauce.

Sacana-Hähnchen (Sacana Chicken) R178
Hähnchenfiletstücke, zubereitet in einer Tomaten- und Zwiebelsauce mit Paprika und Mozzarella - Peri-peri optional. **Chouriço hinzufügen - R40**

Hähnchen-Curry (Chicken Curry) R189

Ein authentisches "O Pescador" mildes Curry, serviert mit Reis und garniert mit Koriander.



PETISCOS

Wählen Sie 3 kleine Gerichte aus den folgenden für **R289**

Miesmuscheln (Mussels)

Serviert mit cremiger Zwiebelsauce.

Baby-Kalamari (Baby Calamari)

Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.

Chouriço Assado

In Scheiben geschnittener Chouriço, traditionell zubereitet.

Vorspeise Garnelen (Starter Prawns)

Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce

Hühnerleber (Chicken Livers)

Peri-peri optional.

Steak Trinchado Vorspeise

Sautiert in einer Zitronen-Knoblauch-Butter-Sauce.

Hähnchen Trinchado Vorspeise (Chicken Trinchado Starter)

Hühnerstücke serviert in hausgemachter Sauce

3x Austern (3x Oysters)

Mittlere Kultivierung.

PREGO-BRÖTCHEN

Prego Steak Brötchen (Prego Steak Roll)

R149

150g Steak, serviert in unserer traditionellen Prego-Sauce auf einem frischen portugiesischen Brötchen. Serviert mit Pommes frites.

Optionaler Käse +25



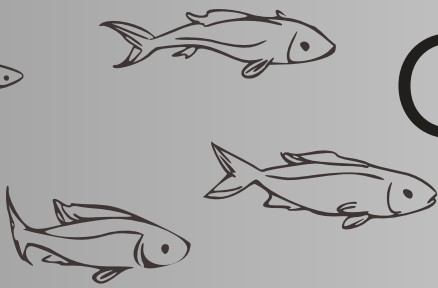
Prego Hähnchen Brötchen (Prego Chicken Roll)

R149

Hähnchenfiletstücke mit frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, etwas Mayonnaise und spezieller Hähnchensauce

Optionaler Käse +25





O Pescador

MAIN MENU



FISCH

Seehecht (Grilled Hake) R152
Gegrillt in einer leichten Knoblauch-Zitronen-Butter-Sauce.

Kingklip R259
fester, weißer Fisch mit delikatem Geschmack



Pescada R188
Frischer Seehecht, gebacken mit unserer hausgemachten Tomaten-Zwiebel-Sauce

Frittierte Kalamari R194
Frittierte, leicht gewürzte Calamari-Streifen, serviert mit Sauce Tartare.

Patagonische Baby-Kalamari R198
Leicht gewürzt, gegrillt und mit Zitronensoße serviert.

Mini-Meeresfrüchte-Kombo für eine Person R285

(Mini Seafood Combo for One)
 4x kleine Garnelen, Calamari-Vorspeise und frischer Seehecht.



Portugiesische Sardinen R228
Ganze Sardinen, gegrillt und mit Olivenöl angemacht.

Auf der Kreidetafel Eine Auswahl an frischem Fisch. Wechselt täglich. Fragen Sie Ihren Kellner.

Ergänzende Beilage zum Hauptgericht

Gemüse der Saison (Veg)
 Pommes Frities (Chips)
 Pikanter Reis (Rice)
 Salat als Beilage (Salad)
 Baby-Kartoffeln (Baby Potatoes)

Zusätzliche Seiten @ R45 pro Stück.

PLATTE FÜR ZWEI

Maxi Pescador Kombi R599
6x Garnelen, Calamari-Vorspeise und frischer Seehecht.

Chef's Platter für zwei Personen R998
 (Chef's Platter for two)
12x Garnelen, Calamari als Hauptgericht, Muscheln und frischer Seehecht.

Umtausch des Seehechts in Kingkip R120 Aufpreis



GARNELEN

Garnelen-Curry (Prawn Curry) R365
Garnelen in einer milden Kokosnussmilch-Currysauce, serviert mit Reis und garniert mit Koriander. Pescador's einzigartiges hausgemachtes Curry.

Gegrillte Garnelen (Grilled Prawns) R358
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und gemischtes Blattgemüse.

Garnele Nacional (Prawns National) R358
Nach traditioneller mosambikanischer Art sautiert, mit einem Hauch von Knoblauch, mildem Chili und einem Hauch von Sahne. Bestellen Sie einen Brotkorb dazu - für die Sauce.



MENÜ FÜR KINDER

Fisch und Pommes frites R98

Steakstreifen und Pommes frites R88

Nudeln Penne (Pasta) R138
Mit Hähnchenstücken oder Steakstücken.

Hähnchenstreifen und Pommes frites (Chicken Strips & Chips) R98





O Pescador



HAUPTMENÜ

ETWAS SÜSSES

Mousse au Chocolat R98

Dekadent zubereitet mit dunkler Schokolade - ein wahrer Genuss.

Schokoladen-Brownies (Chocolate Brownies) R98

Dekadent zubereitet mit dunkler Schokolade - ein wahrer Genuss.

Crème Brûlée R98

Authentisch zubereitet und mit Vanille verfeinert, gekrönt von karamellisiertem Zucker.

Surprise Orange Pancakes R88

Hausgemachte Crêpes, gerollt und gefüllt mit Vanille-Crème Pâtissière, dazu eine Reduktion aus Sevilla-Orangen.

Eiscreme und Schokoladensauce R88

(Ice Cream and Chocolate Sauce)

Vanilleeis mit hausgemachter geschmolzener Zartbitterschokolade.

Käsekuchen (Cheesecake) R110

Kaltgebackener Käsekuchen auf Biskuitbasis mit lokalem Käse, gekrönt von säuerlichem Passionsfruchtmark.

Crème Caramel R110

Crème Caramel ist ein cremiger Pudding, der mit weichem Karamell überzogen ist.

Dom Pedro R88

Ein cremiger Mix aus Eiscreme und **Whiskey / Kahlua / Frangerlico / Amarula**, serviert als Dessertcocktail.

Irish Coffee R88

Mit Jameson Irish Whiskey zubereitet.

KAFFEE

Espresso / Koffeinfreier Espresso R34

Doppelter Espresso (Double Espresso) R42

Americano / Koffeinfreie Americano R34

Cappuccino / Koffeinfreier R44

Café Latte R48

HEISSE SCHOKOLADEN & GETRÄNKE

Heiße Schokolade (Hot Chocolate) R48

Milkshakes R72

Schokolade / Erdbeere / Vanille /
Gesalzener Karamell

Roter Cappuccino (Red Cappuccino) R44

Ein koffeinfreier Rooibos-Cappuccino, gekrönt mit aufgeschäumter Milch

Roter Latte (Red Latte) R48

Ein cremiger, koffeinfreier Rooibos-Latte, mit aufgeschäumter Milch

COCKTAILS

Mojito R95

Weißer Rum, frische Minze, Limette, Zucker und Sodawasser. Ein erfrischender, minziger Cocktail, ideal für warme Tage.

Margarita (Shaken or Frozen) R95

Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft. Geschüttelt oder gefroren serviert, mit einem gesalzenen Rand für einen kräftigen, würzigen Geschmack.

Strawberry Daiquiri R95

Weißer Rum, frische Erdbeeren, Limettensaft und Zucker, gemixt zu einem fruchtigen und lebhaften Frozen Cocktail.

Aperol Spritz R85

Aperol, Prosecco, Sodawasser. Ein prickelnder und bittersüßer italienischer Klassiker, ideal als Aperitif.

Coffee Martini R120

Wodka, Kahlúa, frischer Espresso. Ein sanfter und reichhaltiger Cocktail mit einem kräftigen Kaffeekick, ideal als Dessertgetränk.

