



# *Let's Roast, Bistro!*

## *Tempo de Festas*



21, 22, 28 & 29 de Dezembro + 4 & 5 Janeiro  
Das 12h às 15h

### *No Picanço*

— ❖ —  
Pão somun, uštipci, kajmac, ajvar, pasteta e presunto\*  
\*ou pickles em vez do presunto

### *Para Partilhar*

— ❖ —  
Burek de couve e foie gras OU Burek de couve e cebola  
Sarma jugoslava (couve fermentada recheada com carne picada e arroz) OU Sarma de couve fermentada  
“As” cascas de batata

### *O Resta é Conversa*

— ❖ —  
Goulash de cabrito e puré de batata ratte  
OU  
Lúcio-perca fumado, batatas à Bistro e acelgas  
OU  
Pierogi de cogumelos (ravioli Bósnio)

### *Final Feliz*

— ❖ —  
Tatin de tufahija e gelado de baunilha

**Menu para dois: 80€**

(pessoa extra + 40€)

Bistro 100 Maneiras  
Largo da Trindade, 9. 1200-466 Lisboa  
[www.100maneiras.com](http://www.100maneiras.com)



Tel: +351 910 307 575  
[info@100maneiras.com](mailto:info@100maneiras.com)  
[www.instagram.com/bistro100maneiras](https://www.instagram.com/bistro100maneiras)



# *Let's Roast, Bistro!*

## *Holidays Season*



21, 22, 28 & 29 December + 4 & 5 January  
From 12pm to 3pm

### *Bite me Up*

Somun bread, uštipci, kajmac, ajvar, pasteta and cured ham\*  
\*or pickles instead of ham

### *Sharing is Caring*

Cabbage and foie gras burek / Cabbage and onion burek

Yugoslavian sarma (fermented cabbage stuffed with meat and rice) / Fermented cabbage sarma

Potato skins with dried herbs salt

### *Le-Mains*

Kid goat goulash with ratte potato purée  
OR

Smoked zander with Bistro's special potatoes and chard  
OR

Mushroom pierogi (Bosnian ravioli)

### *Happy Ending*

Tufahija tatin and vanilla ice cream

**Menu for two: 80€**

(extra person + 40€)

Bistro 100 Maneiras  
Largo da Trindade, 9. 1200-466 Lisboa  
[www.100maneiras.com](http://www.100maneiras.com)



Tel: +351 910 307 575  
[info@100maneiras.com](mailto:info@100maneiras.com)  
[www.instagram.com/bistro100maneiras](https://www.instagram.com/bistro100maneiras)