



### Tostas em Pão Alentejano

Tosta Matiz (carne picada 100% vaca e queijo)	6,50
Tosta Alentejana (queijo alentejano e piso de coentros)	6,50
Tosta Mista Gourmet (queijo da serra e presunto)	7,00
Tosta Tradicional (queijo e fiambre)	6,00
Torrada	3,00

### Petiscos

Linguiça assada	3,80
Morcela assada	3,80
Pratinho de queijos	5,50
Matizado (linguiça e morcela assadas e queijos)	12,00
Pratinho de enchidos fatiados de porco preto	6,50
Pão torrado com piso de coentros	1,50
Pão (dose)	1,00
Batata Frita (dose)	1,00

### Hamburgers (100% carne de bife em fatia de pão Alentejano, com batata frita)

Simples com Bacon Crocante e Ervas de Provence	6,00
Simples Fiambre e Queijo	6,00
Simples Presunto e Queijo	6,80
Simples com Queijo da Serra	7,00
Duplo Fiambre e Queijo	8,00
Duplo com Bacon Crocante e Ervas de Provence	8,00
Duplo Presunto e Queijo	8,70
Duplo com Queijo da Serra	9,00

### Doces

Pannacota com molho de morango	3,85
Petit Gateau (chocolate negro) com chantilly	3,85



### COCKTAIL CHALLENGE

Todas as noites entre 3ª e 5ª feira, o Matiz desafia os seus clientes a experimentar um cocktail diferente, em campanha de divulgação, a um preço fixo de 5€. Informe-se com o barman sobre o cocktail preparado para hoje.

### Aperitivos /Digestivos

5cl

Pernod (4cl)	4,00
Martini rosso	4,50
Martini bianco	4,50
Martini rosato	4,50
Martini dry	4,50
Frenet-Branca (3cl)	3,00

### Vinho do Porto

6cl

White /dry	4,50
Tawny	4,50
10 years	6,00
LBV	6.50
Vintage	8,00

### Moscatel

6cl

Setúbal	4,50
Favaios	4,50

### Aguardente Vínica

4cl

Antiqua VSOP	9,00
D'Alma XO	8,00

### Tequila

4cl

Olmecca	6,00
José Cuervo	7,00



### COCKTAIL FLAVOUR ODYSSEY

O Matiz tem disponível em pequenas amostras, a degustação de uma dezena de cocktails, para que conheça todos. Com moderação... Até no custo... 10€ por pessoa.

*A Cocktail Flavour Odyssey é composta pelos Cocktails clássicos Kir Pétillant, Bellini, Tequila Sunrise, Blue Rita Cosmopolitan, Green Delight, Daiquiri, Piña Colada, e os exclusivos Eremita e Matiz.*

Rum	4cl
Havana Club Anejo 3 Anos	6,00
Havana Club Especial	7,50
Havana Club 7 anos	8,50
Gin	4cl
Beefeater	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Hendricks	9,00
Vodka	4cl
Wiborowa	6,00
Absolut	7,00
Absolut (Pears, Citron, Raspberry)	7,00
Eristoff Black	7,00
Grey Goose	9,00
Whiskies - Scotch Novo	4cl
Ballantine's	6,00
Cutty Sark	6,50
JB	6,50
Famous Grouse	6,50
Whiskies – Scotch 12 e 15 Anos	4cl
Chivas Regal 12 Anos	8,50
Famous Grouse 12 Anos	9,00
JB Reserve 15 Anos	9,50
Dimple 15 Anos	9,50



### EVENTOS PRIVADOS

O Matiz organiza eventos privados para grupos até 40 pessoas, tendo firmadas parcerias preferenciais com músicos, artistas profissionais e com alguns restaurantes de referência que asseguram o serviço de refeições em regime de *catering*.

Whisky – Pure Single Malte	4cl
Glenlivet 12 Anos	10,50
Singleton 12 Anos	10,50
Cardhu 12 Anos	10,50
Talisker 10 Anos	11,00
Knockando 12 Anos	10,50
Caol Ila 12 Anos	11,00
Lagavulin 16 Anos	13,50
Nikka 10 Anos (Japão - World's Best Pure Malt Whisky Award Winner - 2011)	11,00

Whisky - Irish	4cl
Jameson	6,50
Bushmill's	7,50
Bushmill's Black Bush	9,00
Jameson 12 Anos	8,50

Whisky - Bourbon	4cl
Four Roses	7,00
Jack Daniels	7,50

Cognacs & Armagnacs	4cl
Martel VS	9,00
Martel VSOP	14,00
St. Vivant	14,00

Brandies	4cl
Macieira	5,00



### DEGUSTAÇÃO DE WHISKY SINGLE MALTE

O Matiz disponibiliza em cálices de prova de 2 Cl, uma selecção de 6 whiskies single malte dos mais emblemáticos das duas mais creditadas regiões da Escócia (Islay e Speyside), a um preço de 25€ por pessoa. A degustação é composta por amostras de Singleton 12Anos, Cardhu 12 Anos, Talisker 10 Anos, Knockando 12 Anos, Caol Ila 12 Anos e Lagavulin 16 Anos. Adicionalmente, o Matiz propõe-lhe ainda uma descoberta original: O single malte galardoado com a Medalha de Ouro do ano de 2011, para o melhor Malte. Diretamente do..... Japão. Surpreendido? Comprove.

Licores	5 Cl
Nacionais (Beirão, Ginja Óbidos, Triple Sec, Groselha, Amarguinha)	4,70
Importados (Ruavieja, Amareto, Frangélico, Baileys, Drambuie, Southern Comfort, Cointreau, Pinsang Ambon, Malibú)	5,20

Espumantes & Champagnes	
Flute de Espumante - Tinto e Branco (Vale de Lobos – Ribatejo)	6,00
Espumante Bruto (75cl) ( Vale de Lobos – Ribatejo)	21,00
Espumante Jacob's Creek ( 75 Cl)	22,00
Mumm Cordon Rouge(75 cl)	60,00
Perrier Jouet (75 cl)	65,00
Veuve Clicquot (75 cl)	70,00

Vinho - Branco	Copo	Garrafa
Vale de Lobos – Ribatejo DOC	3,70	12,00
Paço de Teixeira - Minho	-----	14,00
Vinha da Defesa - Alentejo	-----	14,00

Vinho – Tinto	Copo	Garrafa
Fiúza Cabernet Sauvignon - Vinho Regional Tejo	-----	16,00
Vale de Lobos – Ribatejo DOC	4,20	16,00
Quinta dos Quatro Ventos - Douro	-----	21,00
Altas Quintas Crescendo - Alentejo	-----	17,00
Monte da Peceguina - Alentejo	-----	21,00

Vinho - Rosé	Copo	Garrafa
Vale de Lobos - Ribatejo	-----	14,00

Vinho – Verde	Copo	Garrafa
Deu la Deu Alvarinho	-----	16,00

Sangria	Copo	Jarro (1L)
Branca	4,00	22,00
Tinta	4,00	22,00
Espumante com frutos silvestres	6,00	29,00



Os espumantes, vinhos de mesa brancos, tintos de serviço e utilizados em sangrias, com a marca Vale de Lobos, são fornecidos diretamente pelo produtor, Quinta da Ribeirinha, Santarém.

### MIXOLOGIA MOLECULAR – Os cocktails do futuro

De 3ª a 5ª feira o processo de criação de cocktails do Matiz utiliza equipamento científico e as principais técnicas da gastronomia molecular. Trata-se de um processo moderno que possibilita a produção de uma maior variedade e intensidade de sabores, combinações de aromas, texturas e efeitos visuais que melhoram a experiência de beber um simples cocktail. A 8€ por cocktail.

#### Cerveja

Imperial (25cl)	2,50
Tulipa (40cl)	4,00
Super Bock Abadia Gold	3,50
Super Bock Abadia Rubi	3,50
Super Bock Stout	3,00
Super Bock	3,00
Super Bock sem álcool	2,50
Bud (importada)	4,00
Carlsberg (importada)	3,00
Corona (importada)	4,50
Guinness Special Import	5,00
Heineken (importada)	3,00
Stella Artois (importada)	4,50

#### Sumos e Batidos

Refrigerantes/Néctares	3,00
Sumo Natural ( <i>morango, ananás, laranja</i> )	4,50
Batidos ( <i>morango, ananás, manga</i> )	5,00

#### Água

Água Mineral ¼	1,75
Água (Tónica e gaseificada)	2,00

#### Cocktails Sem Álcool

20cl

VIRGIN MATIZ ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>limão, frutos silvestres, manga</i> )	5,20
San Francisco ( <i>laranja, ananás, maracujá, grenadine</i> )	5,70
Hurricane ( <i>laranja, ananás, pêsego, grenadine</i> )	5,70
Shirley Temple ( <i>ginger ale, grenadine</i> )	5,70
Virgin Pina Colada ( <i>côco, ananás</i> )	5,70
Virgin Mary ( <i>sumo de tomate, limão, pimenta, sal</i> )	5,70
Fruty Blend ( <i>morango, ananás, pêsego, laranja, maracujá e sour</i> )	5,70



#### COCKTAILS EXCLUSIVOS

O Matiz dispõe de um conjunto de cocktails exclusivos, preparados sob receitas pensadas e testadas em total conformidade com as regras internacionais de coctelaria. Informe-se com o barman.

Cocktails – Short drinks	6cl
MATIZ ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>expresso frio, brandy, chocolate</i> )	6,20
MATIZ LUX ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>gin, cranberry, pêssego, sour</i> )	6,20
EREMITA ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>brandy, Kahlua, Frangélico, natas</i> )	6,20
Alexander ( <i>brandy, licor cacau, natas</i> )	6,50
Daiquiri ( <i>rum, sour</i> )	6,50
Margarita ( <i>tequila, Cointreau, sour</i> )	6,50
Margarita Morango ( <i>tequila, Cointreau, morango</i> )	6,50
Cosmopolitan ( <i>vodka, Cointreau, sour, arando</i> )	6,50
Cassis Tini ( <i>vodka, cassis, arando</i> )	6,50
Manhattan ( <i>bourbon, vermute rosso, angostura bitter</i> )	6,50
Dry Martini ( <i>gin, vermute dry</i> )	6,50
Honolulu ( <i>gin, ananás, laranja, sour</i> )	6,50
God Mother ( <i>Amaretto, vodka</i> )	6,50
God Father ( <i>whisky, Amaretto</i> )	6,50
Grashopper ( <i>creme de menta, natas, creme cacau</i> )	6,50
Rob Roy ( <i>scotch whisky, Martini Rosso</i> )	6,50
Side Car ( <i>brandy, Cointreau, limão</i> )	6,50
Perfect Martini ( <i>gin, Martini Rosso, Martini Dry</i> )	6,50
Luso( Moscotel, Triple Sec, sour)	6,50
Porto Bay (Porto Tawny, Frangélico, creme de menta verde)	6,50
Horny Monkey (menta verde, Pisang Ambon, Ruavieja)	6,50

Cocktails - Médium drinks	15cl
CAOS ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>rum, vodka, Triple-Seco, arando, morango</i> )	6,70
TIMEOUT ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>gin, ananás, kiwi, maracujá, Pisang Ambon</i> )	6,70
POMBALINO ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>vodka, frutos silvestres</i> )	6,70
Pernod Fizz ( <i>espumante, Pernod</i> )	6,50
Buk's Fizz ( <i>espumante, laranja</i> )	6,50
Bellini ( <i>espumante, néctar de pêssego</i> )	6,50
Kir Pétillant ( <i>espumante, creme cassis</i> )	6,50
Kir ( <i>vinho branco, creme de cassis</i> )	6,50
Caipirinha ( <i>cachaça, limão</i> )	7,00
Caipiroska ( <i>vodka, limão</i> )	7,00
Morangoska ( <i>vodka, morango, limão</i> )	7,00
White Russian ( <i>vodka, licor de café, natas</i> )	7,00
Black Russian ( <i>vodka, licor de café</i> )	7,00
Bloody Mary ( <i>vodka, sumo tomate, especiarias</i> )	7,00
Cape Cooler ( <i>vodka, arando, soda</i> )	7,00
Whisky sour ( <i>whisky, sour</i> )	7,00
Bee Rosato ( <i>gin, Martini Rosato, sour</i> )	7,00
Aprimeca Nectar ( <i>tequila, nectar de pêssego, sour</i> )	7,00
John Rocket ( <i>vodka, Peachschnapps, arando</i> )	7,00
Assasin ( <i>Blue Coraçau, creme de menta verde, maracujá, Triple-Seco</i> )	7,00
Rusty Nail ( <i>whisky scotch, Drambuie</i> )	7,00
Green Delight ( <i>vodka, Pisang Ambon, laranja, limão, soda</i> )	7,00

### COCKTAIL WORKSHOP

Aprenda e pratique nos workshops do Matiz as técnicas e os truques para produzir e servir os cocktails mais famosos do mundo. Reúna um grupo de entre 8 e 15 amigos para usufruir do desconto de 50% na inscrição ( e pague apenas 25€ por pessoa).

### KUSMI TEA e KUSMI COCKTAIL

Se a sua preferência é mais poética, o Matiz tem um convite para si: Uma viagem ao mundo milenar dos sabores orientais que só a KUSMI TEA de PARIS proporciona.

Opte por uma das 9 variedades de chá quente nos dias frios ou atreva-se a pedir um inovador e refrescante KUSMI TEA COCKTAIL. Espreite o mostrador de chás KUSMI no Matiz.

Cocktails - Long drinks	20cl
OBAMA ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>bourbon, sour, Southern Comfort, cola</i> )	7,20
Mojito ( <i>rum, limão, hortelã</i> )	7,50
Tequila Sunrise ( <i>tequila, laranja, grenadine</i> )	7,50
Piña colada ( <i>rum, côco, sumo ananás</i> )	7,50
Long Island Iced Tea ( <i>rum, vodka, gin, laranja, sour, cola</i> )	7,50
Electric Iced Tea ( <i>rum, vodka, gin, sour, Blue Coraçau, sumo laranja</i> )	7,50
Sex on the Beach ( <i>vodka, Peachschnapps, laranja, pêssego, grenadine</i> )	7,50
Gin Fizz ( <i>gin, xarope açúcar, limão, soda</i> )	7,50
Cuba Libre ( <i>rum,, coca cola</i> )	7,50
Pink Mojito ( <i>vodka raspberry, lima, frutos silvestres, hortelã</i> )	7,50
Peach Blossom ( <i>Peachschnapps, tequilla, sour, Seven Up, Blossom</i> )	7,50
Indigo Blues ( <i>tequila, Triple-sec, Blue Coraçau, sour, ananás</i> )	7,50
Bay Breeze ( <i>vodka, arando, laranja, ananás</i> )	7,50

Café e Cocktails de Café	
HOT MATIZ ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>licor Ruavieja, natas</i> )	6,50
Irish coffee ( <i>irish whisky, natas</i> )	7,00
Bailey's coffee ( <i>licor Bailey's, natas</i> )	7,00
Amaretto Coffe ( <i>licor Amareto, natas</i> )	7,00
Calypso coffee ( <i>natas, Kahlua</i> )	7,00
Royal coffee ( <i>brandy, natas</i> )	7,00
Expresso ( <i>Nespresso</i> )	1,50
Expresso duplo ( <i>Nespresso</i> )	2,50
Caffé Latte	3,00
Chocolate Quente ( <i>Xocoa</i> )	4,00

Chás e Cocktails de Chá	
Kusmipolitan Cocktail ( <i>Russian Platinum, Anastasia Tea</i> )	5,50
Kusmiroska Cocktail ( <i>vodka, Prince Wladimir's tea</i> )	6,00
Kusmi Grog ( <i>Darjeeling Tea, Brandy</i> )	6,00
Sigiriya Cocktail ( <i>English Breakfast Tea, limão, cognac, cherry, brandy</i> )	6,00
Kusmi French Cocktail ( <i>rum, Ceylon Tea</i> )	6,00
Campus Cocktail ( <i>vinho branco, laranja, Ceylon Tea</i> )	6,00
Chá KUSMI TEA – Paris ( <i>Solicite carta de chás</i> )	3,50
Chá de Gengibre ( <i>com hortelã e canela</i> )	3,50



### AFTER WORK

Entre as 19 e as 21h, o Matiz associa-se à missão "Mude de Vida - Beba um copo ao fim do dia lançada pela revista TimeOut – Lisboa, e promove o TIME OUT COCKTAIL. Ao preço, missionário, de 5 €.



## MIXOLOGIA MOLECULAR

Os avanços da mixologia molecular possibilitam que as bebidas e os cocktails tenham agora uma variedade de formas e sabores que eram impossíveis há uns anos atrás.

A mixologia molecular é o termo aplicado ao processo de criação de cocktails através da utilização de equipamento científico e as técnicas principais da gastronomia molecular. Trata-se de um processo moderno que possibilita a produção de uma maior variedade e intensidade de sabores, combinação de sabores diferentes, aromas, texturas e efeitos visuais que melhoram a experiência de beber um simples cocktail. A estratificação de bebidas segundo a sua densidade e viscosidade, apresentando a bebida em camadas, foi um dos primeiros modelos. Atualmente, a mixologia molecular trabalha principalmente com as propriedades físicas de uma bebida.

### Os objetivos

O objetivo principal da mixologia molecular passa por trabalhar a matéria de uma determinada bebida ou cocktail, mudando os estados moleculares dos seus ingredientes principais – teoria da desconstrução. Este conceito promove uma experiência sensorial única para todos os consumidores, pois possibilita comer um Martíni em forma de gelatina em vez de o beber, ou degustar um Bloody Mary sob forma de espuma. Sensações e experiências únicas, impossíveis de imaginar há uns tempos atrás. Esta é uma prática que tem vindo a atrair milhares de apreciadores, sendo por isso objeto de estudo para muitos mixologistas em todo o mundo.

### O equipamento

O equipamento utilizado na mixologia molecular pode ser muito variado e pode implicar desde um simples maçarico, a um evaporador rotativo para a preparação de destilados e extratos, ou até um “sob vácuo” que é um método de cozinhar em sacolas plásticas seladas a vácuo em baixas temperaturas durante muito tempo. Estas infusões permitem combinações inesperadas de sabores nos cocktails.

### As técnicas

As técnicas utilizadas na mixologia molecular de cocktails são, na sua maioria, técnicas ligadas à gastronomia molecular, como a esterificação, emulsificação e gelificação. Dessa forma, um cocktail pode ser apresentado com a forma de espuma, pó, gel, entre outros, e isso é sinónimo de uma experiência exclusiva para todos os consumidores. O Barman do Matiz Pombalina é especialista credenciado em mixologia molecular. De 3ª a 5ª feira, o Matiz tem disponível uma variedade representativa da mixologia molecular aplicada à confeção de cocktails.

É hoje que vai querer ter o futuro à sua mesa? Ou vai esperar que ele chegue?



## Degustação de Whisky Single Malte

O whisky é a bebida espirituosa mais consumida no mundo inteiro. É uma bebida alcoólica (min 40% álcool) que resulta da destilação de cevada maltada ou de outros cereais que foram previamente dissolvidos em água e fermentados por acção de leveduras e que cumpriu um estágio mínimo de 3 anos em cascos de carvalho de características organolépticas (cor, aroma, sabor) facilmente identificáveis.

A degustação deve começar com um exame à cor do whisky. Segue-se a análise olfactiva para a qual é aconselhado juntar um pouco de água lisa (abre os aromas). Um copo ligeiramente fechado permite aproveitar melhor este momento. Ao contrário do vinho, não se deve mexer o copo para apreciar as qualidades aromáticas de um whisky. A primeira impressão permite distinguir os aromas dominantes, depois segue-se um exame que vai realçar toda a sua complexidade. Chega então o momento de provar o whisky. A temperatura ideal é de 18 a 20°C. O whisky deve ser guardado na boca uns instantes, para esta ficar emprenhada dos seus vários sabores. A primeira impressão é a dos sabores primários (doce, salgado, ácido, amargo) que são os únicos que a língua permite distinguir. A componente aromática a sabores de frutas, de flores, de especiarias,... só aparece depois por influência retronasal. A impressão final pode ser de curta duração mas também pode durar alguns minutos que é o caso dos whiskies longos.

No Matiz, a degustação de whiskies de puro malte é composta por 6 exemplares emblemáticos das duas principais regiões de produção de maltes escoceses : Speyside e Islay.

A pequena região de Speyside representa mais de 50% das 57 destilarias de Whisky de Malte em actividade na Escócia. O "triângulo de Speyside", espalha-se por 50 Kms de largo e 32 Kms de comprimento, tendo como bissetriz o rio Spey, o mais rápido rio da Escócia. Apesar da sua fama, nenhuma das destilarias colhe no Spey as águas que utiliza na destilação, preferindo muitas das nascentes vizinhas. Também designada como o Jardim da Escócia, situada entre as montanhas e o mar, o seu solo é extraordinariamente fértil. De clima mais ameno e longas horas de exposição solar a Norte no Verão, é um local de excelência para a produção de cevada. Os single malts de Speyside são reconhecidos pela sua elegância e finura: tendem a ser mais leves do que outros Highlands, apresentam grande complexidade e doçura podendo beneficiar com a maturação em cascos de "Sherry" que lhes proporciona notas de chocolate, frutos secos do bosque. Vivos testemunhos desta região são: Cardhu, Talisker e Knockando.

Islay é uma ilha de 40 quilómetros de comprimento, situada a sul-este da Escócia. Está coberta da preciosa turfa utilizada na secagem do malte. Atualmente mantém em actividade cerca de 5 das oitenta destilarias tradicionais. As águas utilizadas na destilação circulam nos campos de turfa ficando emprenhadas dos seus aromas e enriquecem com a influencia marítima. Neste caso é ainda mais importante a função dos elementos geológicos e climatéricos. Beber um *single malt* da ilha de Islay é capturar no seu copo, o poder do Oceano. Testemunhos: Singleton. Lagavulin e Caol Ila.

Quer para os bons apreciadores de whiskies, quer para curiosos na matéria, a degustação no Matiz proporciona um momento único. E para que possa tirar conclusões, em complemento da degustação de whiskies, o Matiz propõe-lhe ainda uma descoberta original: O single malte galardoado com a medalha de ouro do ano de 2011, diretamente do..... Japão.

Surpreendido? Passe à prática.

## DEGUSTAÇÃO DE COCKTAILS - THE FLAVOUR ODYSSEY

Sabe porque é que a imagem das grandes estrelas do imaginário do cinema surge frequentemente ligada ao mundo dos cocktails? Porque todos os cocktails têm sabor a charme, elegância ... glamour.

Os mediáticos Tom Cruise e Jessica Parker, ou até o lendário James Bond, sabem disso. O que talvez não saibam, é que esses sabores se namoram todas as noites no único bar de Lisboa com ambiente a condizer. Mas no Matiz, toda a gente já sabe.

Não vai querer ver este filme?

O Matiz tem disponível em pequenas amostras, a degustação de uma dezena de cocktails, para que conheça todos. Com moderação... Até no custo... 10€ por pessoa.

A Cocktail Flavour Odyssey é composta pelos clássicos Kir Pétillant, Bellini, Tequila Sunrise, Blue Rita Cosmopolitan, Green Delight, Daiquiri, Piña Colada, Eremita e Matiz Cocktail.

---

## COCKTAIL WORKSHOP

Com este curso, são-lhe dadas as bases para se iniciar na arte de bem misturar elixires. Aprenda com um profissional diplomado as técnicas e os truques para produzir e servir os cocktails mais famosos do mundo.

Cada sessão inclui : Disponibilidade de todo o material necessário à aprendizagem, Manual técnico de apoio com receitas de cocktails, Degustação dos cocktails produzidos no workshop, Diploma de frequência

### PROGRAMA:

- Introdução (história e tipologia de bares e cocktails);
- Regras gerais do bartender;
- Proceder às operações de “mise-en-place”;
- Identificar o tipo de equipamento e material de bar;
- Disposição e montagem do bar;
- Tipologia clássica de:
  - Bebidas
  - Cocktails
- Técnicas de medição de conteúdos dum cocktail;
- Regras de “mixology”;
- Noções sobre regras de higiene e segurança no bar;
- Aplicar métodos e técnicas do serviço de bar;
- Noções e demonstração de “flair bartender”;

Cada formando escolhe e prepara o seu próprio cocktail, monitorado pelo barman do matiz pombalina, profissional credenciado que assegura a vertente técnica do workshop. **Reúna um grupo de entre 8 e 15 amigos para usufruir do desconto de 50% na inscrição (e pague apenas 25€ por pessoa).**

## VINHOS DE MESA MATIZ POMBALINA QUINTA DA RIBEIRINHA – VALE DE LOBOS

### Vinho Tinto D.O.C. do Tejo

Vinho muito elegante, com taninos suaves e aroma a frutos vermelhos bem maduros, bem casados com a baunilha da madeira em que estagiou

**Castas** - Castelão Francês, Trincadeira Preta, Tinta Roriz

**Vinificação** - Proveniente de uvas apanhadas à mão, com bom estado de maturação e uma cidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26°C), seguindo-se uma ligeira curtimenta. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional. Filtrado a terras e a placa, estagiou em garrafa durante 6 meses.

**Nota de Prova** - Vinho muito elegante, com taninos suaves e aroma a frutos vermelhos bem maduros, bem casados com a baunilha da madeira em que estagiou. De sabor persistente, é um vinho encorpado, que preferencialmente deverá ser aberto uma hora antes de ser consumido à temperatura de 16º-18ºC. Acompanha pratos bem condimentados: cozinha tradicional portuguesa, pratos orientais, pastas e carnes vermelhas assadas.

**Graduação** -13% vol.

### Vinho Branco D.O.C. do Tejo (MEDALHA DE OURO DO CONCURSO INTERNACIONAL “MUNDUS VINI” – MILÃO 2010)

De cor palha aberta, apresenta um intenso bouquet a frutos tropicais, predominando o ananás e a banana e tem uma excelente estrutura, resultado do bom casamento com a madeira.

**Castas** -Fernão Pires e Trincadeira das Pratas

**Vinificação** -As uvas foram desengaçadas, fez-se uma maceração pelicular pré-fermentativa, separou-se o mosto lágrima, decantou-se a 10ºC, e após a inoculação com leveduras seleccionadas, fermentou-se com controlo de temperatura a 18ºC. Em parte estagiado em cascos de carvalho nacional.estabilizado pelo frio e filtrado a placa.

**Nota de Prova** - De cor palha aberta, apresenta um intenso bouquet a frutos tropicais, predominando o ananás e a banana e tem uma excelente estrutura, resultado do bom casamento com a madeira. De sabor persistente, é um vinho elegante e equilibrado, que deve ser servido fresco, à temperatura de 10ºC.

### Espumante Branco Bruto

De cor citrina, com bolha fina e persistente, este espumante elaborado pelo método tradicional Champagnes.

**Produção** - espumante elaborado pelo método tradicional. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 9 meses.

**Nota de Prova** - De cor citrina, com bolha fina e persistente, este espumante elaborado pelo método tradicional Champanhês apresenta um carácter frutado, onde o aroma a citrinos e a frutos secos se casam de forma exemplar, evidenciando grande complexidade a par de uma boa acidez e macieza de boca. Deve ser servido a 8º-10ºC, a solo, ou a acompanhar pratos de peixe, mariscos e queijos delicados.

**Graduação** - 12% vol.

### Espumante Tinto Bruto D.O.C. do Tejo

De cor vermelho rubi com laivos violetas, bolha fina e persistente. Aroma intenso a frutos vermelhos.

**Castas**- Castelão

**Produção** - espumante elaborado pelo método tradicional. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura. Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 9 meses.

**Nota de Prova:** De cor vermelho rubi com laivos violetas, bolha fina e persistente. Aroma intenso a frutos vermelhos. Bastante frutado na boca, corpo com taninos bem presentes que lhe confere espírito e personalidade. Acompanha muito bem, para além do leitão, peixe e carne grelhada no forno. Deve ser servido entre 8-10ºC.

### Rosé D.O.C. do Tejo

Intenso no aroma, é um vinho frutado, com notas a frutos vermelhos e pêssego, de final macio e persistente

**Castas** -Tinta Roriz (100%)

**Vinificação** - As uvas da casta Tinta Roriz, colhidas manualmente em Setembro, foram vinificadas logo na recepção da uva após desengace e ligeiro esmagamento. O mosto limpo foi decantado a 14ºC durante 48h, fermentou a temperatura controlada de 16ºC após o qual estagiou durante 2 meses em cascos de carvalho americano.

**Nota de Prova** - Intenso no aroma, é um vinho frutado, com notas a frutos vermelhos e pêssego, de final macio e persistente.Sirva-o à temperatura de 12ºC como aperitivo, ou à mesa, acompanhando massas e pratos de peixe.

**Graduação** - 13,5% vol.



### Toasts - Tradicional bread

Matiz Tost ( <i>cow meat and cheese</i> )	6,50
"Alentejana" Tost ( <i>alentejano cheese and coriender pesto</i> )	6,50
Mixed Gourmet Tost ( <i>Serra Cheese and smoked ham</i> )	7,00
Classic Toast ( <i>cheese and smoked ham</i> )	6,00
Buttered Toast	3,00

### Finger Food

Grilled sausage (saucer)	3,80
Portuguese Cheeses (saucer)	5,50
Mixed sausages and cheeses ( <i>blood and wine sausages</i> )	12,00
Spicy Sausages (several types)	6,50
Toasted bread with cariender pesto	1,50
Bread (saucer)	1,00
Fry Potatos	1,00

### Hamburgers (100% steak meat - Tradicional bread *with chips*)

Simple Crispy Bacon with Provence Herbs	6,00
Simple Ham and Cheese	6,00
Simple Smoked Ham and Cheese	6,80
Simple "Serra" Cheese	7,00
Double Smoked Ham and Cheese	8,70
Double Crispy Bacon with Provence Herbs	8,00
Double Ham and Cheese	8,00
Double "Serra" Cheese	9,00

### Desserts

Pannacota strawberry sauce	3,85
Petit Gateau (dark chocolate) with chantilly	3,85

### Aperitifs

5cl

Pernod ( 4Cl)	4,00
Martini rosso	4,50
Martini bianco	4,50
Martini rosato	4,50
Frenet-Branca (3cl)	3,00

### Port Wine

6cl

White /dry	4,50
Tawny	4,50
10 years	6,00
LBV	6,50
Vintage	8,00

### Moscatel Wine

6cl

Setúbal	4,50
Faviaos	4,50

### Spirits

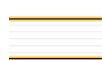
4cl

Antiqua VSOP	9,00
D'Alma XO	8,00

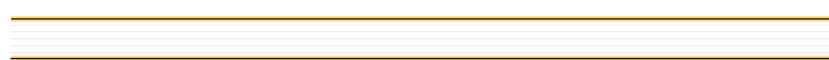
### Tequila

4cl

Olmecca	6,00
José Cuervo	7,00



**BEEFEATER**  
LONDON



### PRIVATE EVENTS

Matiz organizes private events, providing exclusive rooms, food services in partnership with referenced catering services, musicians and other artists. Available under reservation.

Rhum	4cl
Havana Club Anejo 3 Años	6,00
Havana Club Especial	7,50
Havana Club 7 anos	8,50

Gin	4cl
Beefeater	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Hendricks	9,00

Vodka	4cl
Wiborowa	6,00
Absolut	7,00
Absolut (Pears, Citron, Raspberry)	7,00
Eristoff Black	7,00
Grey Goose	9,00

Whisky - Regular Scotch	
Ballantine's	6,00
Cutty Sark	6,50
JB	6,50
Famous Grouse	6,50

Whisky – Old Scotch	4cl
Chivas Regal 12	8,50
Famous Grouse 12	9,00
JB Reserve 15	9,50
Dimple 15	9,50



### Whisky - Malt

4cl

Glenlivet 12 Anos	10,50
Singleton 12 Anos	10,50
Cardhu 12 Anos	10,50
Talisker 10 Anos	11,00
Knockando 12 Anos	10,50
Caol Ila 12 Anos	11,00
Lagavulin 16 Anos	13,50
Nikka 10 Anos (Japan - World's Best Pure Malt Whisky Award Winner - 2011)	11,00

### Whisky - Irish

4cl

Jameson	6,50
Bushmill's	7,50
Bushmill's Black Bush	9,00
Jameson 12	8,50

### Whisky - Bourbon

4cl

Four Roses	7,00
Jack Daniels	7,50

### Cognacs & Armagnacs

4 cl

Martel V.S.	9,00
Martel V.S.O.P.	14,00
St. Vivant V.S.O.P	14,00

### Brandies

4cl

Macieira	5,00
----------	------



### COCKTAIL FLAVOUR ODYSSEY

Matiz provides a cocktail degustation. A set of ten small classic cocktails samples, will allow you to know about them all at moderated prices.

*The Cocktail Flavour Odyssey is composed by Kir Pétillant, Bellini, Daiquiri, Strawberry Margarita, Tequila Sunrise, Cosmopolitan, Cassis Tini, Blue Rita, Eremita, Matiz Cocktail.*

Liqueurs	5cl
Nacional (Beirão, Ginja d'Óbidos, Triple Sec, Groselha, Amarguinha)	4,70
Imported (Ruavieja, Amareto Disaronno, Frangélico, Baileys, Drambuie, Southern Comfort, Cointreau, Pinsang Ambon, Malibú)	5,20

Sparkling wine & Champagnes	
Flute sparkling wine – Red or White ( Vale de Lobos – Ribatejo)	6,00
Sparkling wine (75 cl) Jacob's Creek	22,00
Sparkling wine brut (75 cl) ( Vale de Lobos – Ribatejo)	21,00
Mumm Cordon Rouge(75 cl)	60,00
Perrier Jouet (75 cl)	65,00
Veuve Clicquot (75 cl)	70,00

Wine - White	Glass	Bottle
Vale de Lobos – Ribatejo DOC	3,70	12,00
Paço de Teixeira - Minho	----	14,00
Vinha da Defesa - Alentejo	----	14,00

Wine - Red	Glass	Bottle
Fiúza Cabernet Sauv.- Regional Wine Tejo	----	16,00
Vale de Lobo – Ribatejo DOC	4,20	16,00
Quinta dos Quatro Ventos - Douro	----	21,00
Altas Quintas Crescendo - Alentejo	----	17,00
Monte da Peceguina - Alentejo	----	21,00

Wine - Rosé	Glass	Bottle
Vale de Lobos - Ribatejo	----	14,00

Wine - "Verde"	Glass	Bottle
Deu la Deu Alvarinho	----	16,00

Sangria	Glass	Jar 1L
White	4,00	22,00
Red	4,00	22,00
Sparkling ( <i>wildberries</i> )	6,00	29,00



Sparkling wine, red and white service wines and sangrias upon the trade Vale de Lobos, are supplied by Quinta da Ribeirinha, Santarém, Portugal

### Beer

Draught Beer (25cl)	2,50
Draught Beer (40cl)	4,00
Super Bock Abadia Gold	3,50
Super Bock Abadia Rubi	3,50
Super Bock Stout	3,00
Super Bock	3,00
Super Bock non alcoholic	2,50
Bud (imported)	4,00
Carlsberg (imported)	3,00
Corona (imported)	4,50
Guinness Special Import	5,00
Heineken (imported)	3,00
Stella Artois (imported)	4,50

### Soft Drinks

Sodas	3,00
Fresh juice (orange, pineapple, strawberry)	4,50
Fruit Milkshake ( <i>strwberries, pineapple, manga</i> )	5,00

### Water

National Bottled Water ¼	1,75
Sparkling water	2,00

### Cocktails - Non Alcoholic

20cl

VIRGIN MATIZ ( <b>Exclusivo</b> ) ( <i>lime, wildberries, mango</i> )	5,20
San Francisco ( <i>orange; pineapple ;passion fruit; grenadine</i> )	5,70
Hurricane ( <i>orange ;pineapple; peach; grenadine</i> )	5,70
Shirley Temple ( <i>ginger ale, grenadine</i> )	5,70
Virgin Pina Colada ( <i>coconuts, pineapple</i> )	5,70
Virgin Mary ( <i>tomato juice, lime, spices</i> )	5,70
Fruity Blend ( <i>Strawberry, pineapple, orange, peach, passion fruit, sour</i> )	5,70



### EXCLUSIVE COCKTAILS

A set of exclusive cocktails invented and prepared according international rules of mixology, is available at Matiz. Ask for the one that match your taste.

### Cocktails – Short drinks

6cl

MATIZ ( <b>Exclusiv</b> ) (cold expresso, brandy, chocolat)	6,20
MATIZ LUX ( <b>Exclusiv</b> ) (gin, cranberry, peach, sour)	6,20
EREMITA ( <b>Exclusiv</b> ) (brandy, Kahlua, Frangélico, cream)	6,20
Alexander (brandy, liquer cacau, cream)	6,50
Daiquiri (rhum, sweet and sour)	6,50
Margarita (tequila, liquer orange, sour)	6,50
Margarita Strawberry (tequila, liquer orange, strawberry)	6,50
Cosmopolitan (vodka, cointreau, cranberry, lime juice)	6,50
Cassis Tini (vodka, cassis, cranberry)	6,50
Manhattan (bourbon, vermut rosso, angostura bitter )	6,50
Dry Martini (gin, vermut dry)	6,50
Honolulu (gin, pine apple, orange, sour)	6,50
God Mother (Amaretto, vodka)	6,50
God Father (whisky, Amaretto)	6,50
Grashopper ( mint cream, cream , cacau cream)	6,50
Rob Roy (scotch whisky, martini rosso)	6,50
Side Car (brandy, cointreau, limon)	6,50
Perfect Martini (gin, martini rosso, martini dry)	6,50
Luso( Moscatel, Trilpe Sec, sour)	6,50
Porto Bay (Port wine, Frangélico, Green mint cream)	6,50
Horny Monkey (mint , Pisang Ambon, Ruavieja)	6,50

### Cocktails - Médium drinks

15cl

CAOS ( <b>Exclusiv</b> ) (rhum, vodka, Triple-sec, cranberry, strawberry)	6,70
TIMEOUT ( <b>Exclusiv</b> ) (gin, pineapple, kiwi, passion fruit, Pisang Ambon)	6,70
POMBALINO ( <b>Exclusiv</b> ) (vodka, wildberries)	6,70
Pernod Fizz (sparkling wine, Pernod)	6,50
Buk's Fizz (sparkling wine, Orange)	6,50
Bellini (sparkling wine, peach nectar)	6,50
Kir Pétillant (sparkling wine, cream Cassis)	6,50
Kir (white wine, cream Cassis)	6,50
Caipirinha (cachaça, lime)	7,00
Caipiroska (vodka, lime)	7,00
Strawberroska (vodka, strawberry, lime)	7,00
White Russian (vodka, coffee liquer, cream)	7,00
Black Russian (vodka, coffee liquer)	7,00
Bloody Mary (vodka, tomato juice, spices)	7,00
Cape Cooler (vodka, cranberry, soda)	7,00
Whisky sour (whisky, sour)	7,00
Bee Rosato ( gin, Martini Rosato, sour)	7,00
Aprimeca Nectar (Tequila, nectar peach, sour)	7,00
John Rocket ( vodka, Peachschnapps, cranberry)	7,00
Assasin (blue coraçau, liquer mint, passion fruit, triple-sec)	7,00
Rusty Nail (whisky scotch, Drambuie)	7,00
Green Delight ( vodka, Pisang Ambon, orange, lime, soda)	7,00



### Cocktails - Long drinks

20cl

OBAMA ( <b>Exclusiv</b> ) ( <i>whisky bourbon, sour, Southern Comfort</i> )	7,20
Mojito ( <i>rum, lime, mint</i> )	7,50
Tequila sunrise ( <i>tequila, orange, grenadine</i> )	7,50
Piña colada ( <i>rum, coconut, pineapple</i> )	7,50
Long island iced tea ( <i>rum, vodka, gin, orange liqueur, sour, cola</i> )	7,50
Electric iced tea ( <i>rum, vodka, gin, sour, blue coraçau</i> )	7,50
Sex on the beach ( <i>vodka, peach liquer, juice, grenadine</i> )	7,50
Gin Fizz ( <i>gin, syrup, lime, soda</i> )	7,50
Cuba Libre ( <i>rum,, cola</i> )	7,50
Pink Mojito ( <i>vodka raspberry, lime, wildberries, mint</i> )	7,50
Bay Breeze ( <i>vodka, cranberry, orange, pineapple</i> )	7,50
Peach Blossom ( <i>Peachschnapps, tequilla, sour, Seven Up</i> )	7,50
Indigo Blues ( <i>tequila, Triple-sec, Blue Coraçau, sour, pineapple</i> )	7,50

### Coffee And Coffee Cocktails

HOT MATIZ ( <b>Exclusiv</b> ) ( <i>Ruavieja, expresso, cream</i> )	6,50
Irish coffee ( <i>irish whisky, cream</i> )	7,00
Bailey's coffee( <i>bailay's liquor, cream</i> )	7,00
Amaretto Coffe ( <i>liquor Amareto, cream</i> )	7,00
Calypso coffee ( <i>coffee liquor, cream</i> )	7,00
Royal coffee ( <i>brandy, cream</i> )	7,00
Caffé Latte	3,00
Espresso ( <i>Nespresso</i> )	1,50
Double Espresso ( <i>Nespresso</i> )	2,50
Hot Chocolate (Xocoa)	4,00

### Tea & Tea Cocktails

Kusmipolitan Cocktail ( <i>Russian Platinum tea, Anastasia tea</i> )	5,50
Kusmiroska Cocktail ( <i>vodka, Prince Wladimir's tea</i> )	6,00
Kusmi Grog ( <i>Darjeeling Tea, Brandy</i> )	6,00
Sigiriya Cocktail ( <i>English Breakfast Tea, lemon, cognac, cherry, brandy</i> )	6,00
Kusmi French Cocktail ( <i>white wine, rum, water, sugar, Ceylon tea</i> )	6,00
Tea ( <i>KUSMI TEA – PARIS - see menu of teas</i> )	3,50
Ginger Tea ( <i>with peppermint and cinnamon</i> )	3,50

