

Как заказать рыбу в Португалии и не растеряться в меню

Рыба в Португалии — одно из главных гастрономических удовольствий. Здесь действительно умеют готовить свежую рыбу и морепродукты: на гриле, в духовке, с картофелем, овощами, рисом, чесноком, оливковым маслом и зеленью.

Но у туристов в ресторанах часто возникает одна и та же проблема: меню на португальском, названия рыбы незнакомые, официант советует «самую свежую сегодня», а цена иногда указана не за порцию, а за килограмм.

Чтобы ужин был приятным, а счёт — понятным, важно знать несколько простых правил.

Главное правило: смотрите, цена за порцию или за килограмм

Если в меню написано: por kg или ao quilo, это значит, что цена указана за килограмм, а не за одну порцию.

Например: Dourada — 45 €/kg. Это не означает, что всё блюдо будет стоить 45 евро. Это значит, что 1 кг рыбы стоит 45 евро.

Если рыба весит 1,5 кг, итоговая стоимость будет выше. Именно поэтому перед заказом свежей рыбы с витрины лучше всегда уточнить вес и примерную стоимость.

Какие вопросы задать официанту перед заказом

- Qual é o preço por quilo? — Какая цена за килограмм?
- Quanto pesa este peixe? — Сколько весит эта рыба?
- Pode pesar antes de cozinhar? — Можете взвесить перед приготовлением?
- Quanto vai custar aproximadamente? — Сколько это будет стоить примерно?
- É para uma pessoa ou para duas? — Это на одного человека или на двоих?
- Como é preparado? — Как это приготовлено?
- É grelhado ou frito? — Это на гриле или жареное?

Самые частые названия рыбы в Португалии

- dourada — дорадо
- robalo — сибас / морской окунь
- sardinha — сардина
- carapau — ставрида
- pescada — хек
- bacalhau — треска, чаще всего солёная и сушёная
- atum — тунец
- espadarte — рыба-меч
- peixe-espada — рыба-сабля, особенно популярна на Мадейре
- linguado — морской язык
- salmonete — барабулька
- tamboril — морской чёрт
- garoupa — групер
- cherne — черне, глубоководная белая рыба
- pargo — пагр / красный морской лещ
- corvina — корвина / горбыль
- raia — скат

Морепродукты в португальском меню

- marisco — морепродукты
- camarão — креветки
- gambas — крупные креветки

- ameijoas — моллюски / вонголе
- mexilhão — мидии
- lulas — кальмары
- choco — каракатица
- polvo — осьминог
- sapateira — краб
- lagosta — лангуст / омар
- lavagante — омар
- percebes — морские утки, деликатес, который может быть дорогим

Как понять способ приготовления

- grelhado — на гриле
- assado — запечённый
- no forno — в духовке
- frito — жареный
- cozido — варёный
- com arroz — с рисом
- com batatas — с картофелем
- com legumes — с овощами
- com salada — с салатом
- ao alho — с чесноком
- com coentros — с кинзой
- com molho — с соусом

Что уточнить перед заказом свежей рыбы

- Цена указана за порцию или за килограмм?
- Сколько весит рыба?
- На сколько человек она рассчитана?
- Как она будет приготовлена?
- Какие гарниры входят в блюдо?

Популярные блюда из рыбы и морепродуктов в Португалии

- arroz de marisco — рис с морепродуктами: креветки, мидии, моллюски, иногда краб
- caldeirada de peixe — рыбное рагу с разными видами рыбы, картофелем, луком, томатами и оливковым маслом
- bacalhau à lagareiro — треска, запечённая с оливковым маслом, чесноком и картофелем
- bacalhau à Brás — треска с тонкой картофельной соломкой, яйцом и луком
- sardinhas assadas — сардины, запечённые на углях
- polvo à lagareiro — осьминог с оливковым маслом, чесноком и картофелем
- arroz de polvo — рис с осьминогом
- cataplana de marisco — морепродукты, тушёные в медной катаплане
- arroz de tamboril — рис с морским чёртом
- amêijoas à Bulhão Pato — моллюски в соусе из оливкового масла, чеснока, кинзы и лимона

Что выбрать, если не хотите рисковать

- dourada grelhada — дорадо на гриле
- robalo grelhado — сибас на гриле
- sardinhas assadas — сардины
- polvo à lagareiro — осьминог с картофелем и оливковым маслом
- bacalhau à Brás — треска с картофелем и яйцом
- arroz de marisco — рис с морепродуктами

Мини-гайд по заказу рыбы в Португалии

Мы подготовили удобный мини-гайд, который можно сохранить перед поездкой.

- названия популярных видов рыбы на португальском и русском;
- названия морепродуктов;
- способы приготовления;
- фразы, которые можно сказать официанту;
- подсказка, как понять цену за килограмм;
- список популярных блюд из рыбы и морепродуктов.

Главное

Рыба в Португалии действительно очень вкусная. Просто не стесняйтесь уточнять цену, вес и способ приготовления.

Так вы сможете спокойно насладиться ужином — без неприятного сюрприза в счёте.

А если хотите путешествовать по Португалии с русскоязычным сопровождением, продуманным маршрутом, трансферами и экскурсиями, посмотрите наши туры по Португалии.

Хотите попробовать Португалию без языкового стресса?

В турах Lusitana Sol с вами русскоязычный гид, продуманный маршрут, трансферы, экскурсии и поддержка на месте.

Напишите нам — подберём удобную программу по Португалии.

WhatsApp: +351 968 743 828

Сайт: lusitanasol.com/ru/

FAQ

Что значит por kg в меню в Португалии?

Por kg означает, что цена указана за килограмм, а не за порцию. Перед заказом нужно уточнить вес рыбы и примерную итоговую стоимость.

Что значит ao quilo?

Ao quilo значит «за килограмм». Если рыба продаётся ao quilo, итоговая цена зависит от веса.

Как спросить цену за килограмм по-португальски?

Скажите: Qual é o preço por quilo? Это значит: «Какая цена за килограмм?»

Как спросить вес рыбы?

Скажите: Quanto pesa este peixe? Это значит: «Сколько весит эта рыба?»

Как спросить примерную стоимость блюда?

Скажите: Quanto vai custar aproximadamente? Это значит: «Сколько это будет стоить примерно?»

Какая рыба самая популярная в Португалии?

В ресторанах Португалии часто встречаются dourada — дорадо, robalo — сибас, sardinha — сардина, bacalhau — треска, atum — тунец, peixe-espada — рыба-сабля.

Что заказать в Португалии из рыбы в первый раз?

Для первого знакомства с португальской кухней можно выбрать dourada grelhada, robalo grelhado, sardinhas assadas, polvo à lagareiro, bacalhau à Brás или arroz de marisco.