

Lumi

ALL DAY MENU

12:30 h – 23:00 h

Para partilhar (ou não...)

GASPACHO (V) (SL) 6€

HUMMUS (V) (SL) 7€
com azeitonas do Alentejo

“PEIXINHOS”
DA HORTA (VT) 7€
com maionese de
manjerição e limão

SALADA DE ABÓBORA
ASSADA (V) 9€
com queijo de cabra
atabafado e nozes

SELEÇÃO DE SALSICHAS
PICANTES (P) 9€
com três molhos

ATUM CORADO (P) (SL) 14€
com pimenta, gengibre e lima

TEMPURA DE
CAMARÃO 13€
com xerém picante de
tomate e coentros

BACALHAU
LASCADO (SL) 13€
com salada de ervilha, ovo
escafado e broa de milho

PICA-PAU 11€

CAMARÃO PICANTE
SALTEADO (P) 12€
em alho e especiarias

CODORNIZ 13€
com cenoura de escabeche

PRATO DE
QUEIJOS (VT) 14€

POLVO ASSADO (SL) 14€
com esmagada de batata
doce e pimento padrón

TORRICADO DE
PÉZINHOS DE PORCO 11€
de coentrada

BIFE À CORTADOR 15€
com presunta de ovo a cavalo

HAMBÚRGUER 16€
de novilho com presunto
de porco preto

HAMBÚRGUER
DE COGUMELOS
PORTOBELLO (VT) 11€
pimentos assados, pesto de
manjerição e queijo provolone

* (VT) vegetariano, (V) vegano,
(P) picante, (SL) sem lactose

Sobremesas

GELADOS E SORBETS
ARTESANAIS 3€
Seleção do Rebel Café
[opções sem lactose]

PARFAIT 6€
de alfarroba, amêndoa
e chocolate

ARROZ DOCE LUMI 6€

BANANA CROCANTE 6€
com caramelo, amendoim
e gelado de baunilha

LEITE CREME
DE LÚCIA LIMA 7€

Informe-nos de quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares. Alguns dos itens do menu podem conter ou ter estado em contato com trigo, ovos, leite, soja, amendoins, nozes, peixe e marisco, entre outros alergénicos. Nenhum item do menu pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou for por este inutilizado. IVA INCLUIDO.

Lumi



COCKTAILS MENU
12:30 h – 23:00 h

Os Nossos Cocktails 12€

TUGA NEGRONI

Gin "Sharish" Português,
Ginja, Moscatel de Setúbal

DOWNTOWN

Mezcal, mel, infusão de
cardamomo e gengibre

NEW MEDICINE

Infusão de gin com
açafraão lima fresca,
clara de ovo

PORT by The Vintage

Porto Branco, St. Germain,
sumo de lima e ananás,
infusão de manjerição,
cominhos e alecrim

TIMELESS

Infusão de vodka com
hibiscus, lima fresca,
clara de ovo, polpa
de morango

Os Clássicos 12€

MARGARITA

Addicione jalapeño,
gengibre ou morangos

GIN TÓNICO (desde 12€)

APEROL SPRITZ

MOJITO

PISCO SOUR

MOSCOW MULE

PALOMA

EXPRESSO MARTINI

BLOODY MARY

Spritzers Sem Álcool 6€

PASSION FRUIT SPRITZER

Adicione um shot (+4€)

HIBISCUS SPRITZER

Informe-nos se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar.

IVA INCLUÍDO

Lumi

CARTA DE BEBIDAS

12:30 h – 23:00 h

Vinho a Copo

ESPUMANTES

São Domingos Blanc de Blanc
2015, Bairrada 7.5€

Sidónio de Sousa NV Rosé,
Bairrada 7€

VINHO BRANCO

Vale da Calada 2017
[Alentejo] 5.5€

Diálogo 2018 [Douro] 6.5€

Chocapalha Chardonnay
2018 [Lisboa] 7.5€

Chocapalha Sauv. Blanc 2018
[Lisboa] 8€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2017 [Monção] 7€

ROSÉ

Quinta do Monte d'Oiro 2018
[Lisboa] [Biológico] 6.5€

Quinta do Portal 2018
[Douro] 7€

VINHO TINTO

Vale da Calada 2017
[Alentejo] 6€

Diálogo 2017 [Douro] 6.5€

Zimbro 2017 [Douro] 7€

Art Terra 2016 [Alentejo]
[Biológico] 8€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 [Porto] 6.5€

Porto Tawny 10Y [Porto] 8.5€

Vinho Tinto

DOURO

Diálogo 2018 26€

Zimbro 2013 28€

Papa Figos 2017 28€

Quinta das Murças Esporão
2012 53€

DÃO

Quinta do Escudial
Reserva 2014 29€

LISBOA

Merlot Sr. Morais 2009 29€

ALENTEJO

Vale da Calada 2017 29€

Art Terra 2016 [Biológico] 32€

Monte da Peceguina 2017 33€

Esporão Reserva 2016 37€

Quinta Do Carmo 2015 38€

Freixo 2016 39€

INTERNACIONAL

Château Montrose, Saint
Estèphe 2012 [França] 234€

Château Lynch-Bages,
Pauillac 2011 [França] 280€

Château Longueville Baron,
Pauillac 2011 [França] 289€

La Motte, Cab. Sauvignon,
Stellenbosch 2016
[África do Sul] 66€

Meerlust, Cab. Sauvignon,
Stellenbosch 2014
[África do Sul] 90€

Vinho Branco

LISBOA

Quinta de Chocapalha
Chardonnay 2018 30€
Quinta de Chocapalha
Sauvignon Blanc 2018 32€
Quinta de Sant'Ana Verdelho
2017 [Biológico] 33€
Quinta de Sant'Ana Sauvignon
Blanc 2018 [Biológico] 35€
Quinta de Sant'Ana Riesling
2017 39€

DOURO

Planalto 2018 19€
Zimbro 2017 22€
Dialogo 2018 26€
Carm 2018 28€
Quinta do Cidró
Gewurztraminer 2017 37€
Quinta do Cidró
Chardonnay 2017 37€

ALENTEJO

Vale da Calada 2018 18€
Freixo Reserva 2017 32€
Monte da Peceguina 2017 32€
Esporão Reserva 2017 36€
Amphora Art Terra 2017
[Biológico] 37€
Pêra Manca 2015 75€

INTERNACIONAL

Sancerre "Les Chailloux"
2017 [França] 29€
Pouilly-Fume "Les Chailloux"
2017 [França] 29€

Outros Vinhos

ROSÉ

Quinta do Monte d'Oiro 2018
[Lisboa] [Biológico] 26€
Quinta do Portal Colheita 2017
[Douro] 27€
Soalheiro 2018 [Douro] 36€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2017 [Monção] 22€

CHAMPANHES

Porto LBV 2013 [Porto] 45€
Porto Tawny 10Y [Porto] 60€

ESPUMANTES

Esp. São Domingos Blanc de
Blanc 2016 [Bairrada] 28€
Esp. Sidónio de Sousa NV
Rosé [Bairrada] 27€
Esp. Quinta de Sant'Ana 2015
Rosé [Lisboa] 40€

CHAMPANHES

Champagne Bollinger Spécial
Cuvée [França] 76€
Champagne Bollinger Rosé
NV [França] 106€

Aperitivos

APERITIVOS

Martini [Dry, Bianco, Rosso] 5€
Martini Riserva Speciale
Rubino, Ambrato 7€
Martini Tónico
[Dry, Bianco, Rosso] 7€
Dry Martini 10€

AMARGOS

Campari, Aperol,
Fernet Branca 5€
Martini Riserva
Speciale 5€

Aguardentes

BRANDYS & GRAPPAS

Pisco 6€
Medronho 8€
Grappa 9€
CRF Extra Reserva 10€
Adega Velha 12 Anos 14€

COGNAC

Courvoisier 8€
Martell V.S.O.P. 10€
Hennessy V.S. 16€
Remy Martin V.S.O.P. 16€
Hennessy X.O. 55€

Whisky & Bourbon

WHISKY IRLANDÊS

Jameson 8€
Black Bush 12€

SCOTCH

Famous Grouse 7€
Johnnie Walker Red Label 7€
Dewar's 12 10€
Johnnie Walker Black Label 12€
Johnnie Walker Blue Label 28€

WHISKY MALTE

Macallan Amber 14€
Balvenie 12 16€
Craigellachie 13 18€
Glenfiddich 18 18€

BOURBON

Jim Bean 7€
Jack Daniel's 8€
Markers Mark 9€

Licores

NACIONAL

Beirão, Ginja,
Amêndoa Amarga 5€

INTERNACIONAL

Amaretto, Bailey's, Cointreau,
Kahlúa, Tia Maria 5€

Os Clássicos

VODKA

Stolichnaya 8€
Grey Goose 12€
Absolute 8€

GIN

Bombay, Tanqueray 12€
Sharish [Portugal] 12€
Martin Millers 12€
Hendriks, Gin Mare 13€
Monkey 47 15€
G'Vine 16€

RUM

William Hinton [Madeira] 6€
William Hinton 3Y [Madeira] 8€
Mout Gay Rum 9€

CACHAÇA

Leblon 9€

TEQUILA

José Cuervo
Especial Reposado 6€
Patron Silver 8€
Patron Añejo 11€

Cervejas & Sidras

Imperial Lager 20cl. 3€
Imperial Lager 50cl. 6.5€
Cervejas Artesanais Locais,
garrafa 33 cl. 4.5€

Lager/Stout, garrafa 33cl. 3.5€
Cerveja sem álcool,
garrafa 3.5€
Sidra, garrafa 33 cl. 4€

Águas & Refrigerantes

ÁGUA

Natural 75 cl. 3€
Com gás 25 cl. 2€
Com gás 75 cl. 3.5€

ÁGUA TÓNICA

Castello 2.5€
Fever Tree 4€

REFRIGERANTES

Coca Cola ou 7 Up 3.5€
Sumo de frutas [Ananás,
Maracujá, Maçã, Laranja] 4€
Fever Tree Ginger Ale
ou Ginger Beer 6€

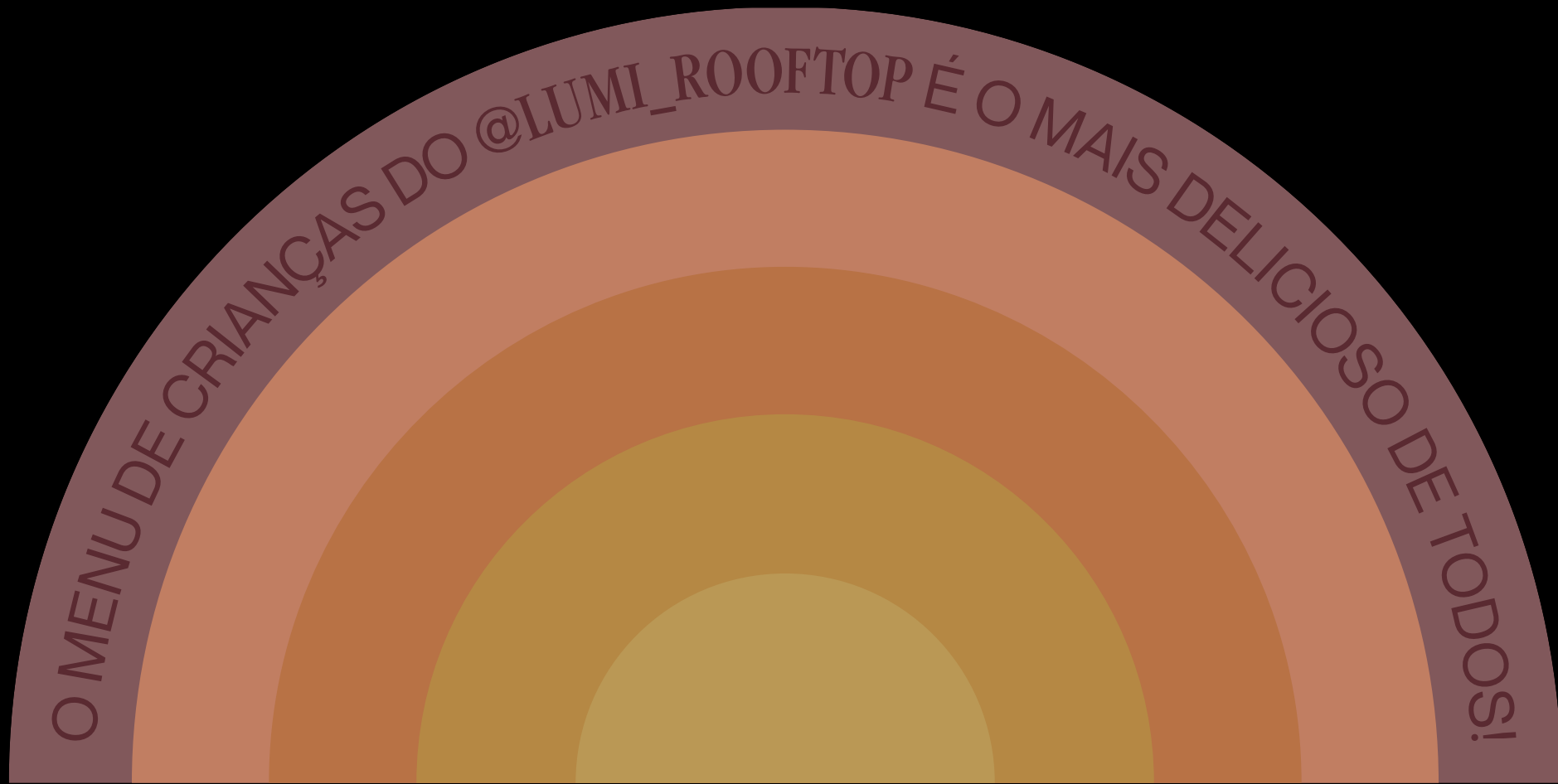
Chás & Cafés

CHÁ

Jing Tea - English Breakfast,
Chás Jing, Earl Grey, Menta,
Camomila, Gengibre 3€

CAFÉ

Expresso 2€
Outros cafés 3€



Sopa, Prato Principal e Sobremesa 12€
Prato Principal com Sopa ou Sobremesa 8€

Sopa

CREME DE
ABÓBORA

Pasta

ESPARGUETE
à bolonhesa

Carne

NUGGETS
DE FRANGO
com batatas fritas
e ervilhas

SALSICHAS
com batatas fritas
e ervilhas

Peixe

NUGGETS
DE PEIXE
com batatas fritas
e ervilhas

Sobremesa

GELADO
2 variedades

BROWNIE
com gelado de baunilha

* Opções de gelado
sem lactose

Informe-nos de quaisquer alergias, intolerâncias ou preferências alimentares. Alguns dos itens do menu podem conter ou ter estado em contato com trigo, ovos, leite, soja, amendoins, nozes, peixe e marisco, entre outros alergénicos.
Nenhum item do menu pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou for por este inutilizado. IVA INCLuíDO