

Lumi

ALL DAY MENU

12h30 - 01h00


(últimos pedidos até às 22h15)



Para partilhar (ou não...)

SOPA DE ABÓBORA
ASSADA 6€ 



ASAS DE FRANGO
PICANTES 8€

CROQUETES DE RABO
DE BOI 9,5€
com pesto de favas

HUMMUS 7€ 
com tostas e azeitonas
do Alentejo


“PEIXINHOS”
DA HORTA 7€  
com maionese de
manjeriço e limão

BURRATA
ARTESANAL 9€  
com abóbora Hokkaido,
espinafres, rúcula, kale e alface

HAMBÚRGUER
DE COGUMELOS
PORTOBELLO 11€  
pimentos assados, pesto de
manjeriço e queijo provolone

ATUM CORADO 14€
com pimenta, gengibre e lima

PRATO DE QUEIJOS 14€ 

BRUSCHETTA DE
COGUMELOS 12€ 
com queijo da Serra da
Estrela, ovo e castanha

CAMARÃO SALTEADO 14,5€
em alho e especiarias

LOMBO DE BACALHAU
À BRÁS 14€
receita tradicional criada
no Bairro Alto

POLVO ASSADO 15,5€
com esmagada de batata
doce e pimento padrón



PICA-PAU 11€


ESPETADA DE BORREGO
ou FALAFEL 16€ 
salada de Bulgur, flatbread e molhos


HAMBÚRGUER 16€
de novilho com presunto de porco
preto, cogumelos e fat chips

LOMBO DE NOVILHO 17€
com cogumelo boletus
e ovo a cavalo

Sobremesas

LUMI CHEESECAKE 6€  
com doce de abóbora
e nozes caramelizadas

LEITE CREME
DE LÚCIA LIMA 6€ 

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

BROWNIE DE CHOCOLATE 7€ 
com gelado de avelã

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.

 vegetariano

 vegan

 nozes

*sujeito a mudanças de ingredientes



O MENU DE CRIANÇAS DO @LUMI_ROOFTOP É O MAIS DELICIOSO DE TODOS!

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 INCLUIDO

Lumi



COCKTAILS MENU

12h30 - 01h00

Os Nossos Cocktails

12€

TIMELESS

Infusão de Vodka com hibiscos, lima fresca, clara de ovo e polpa de morango

BAIRRO ALTO TWIST

Infusão de Gin com camomila, manjeriço, sumo de lima e clara de ovo

SUNSET LOVER

Mezcal, Tequila, sumo de lima e manga, xarope caseiro de mel, cardamomo e gengibre

PORT by The Vintage

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

LUMINEGRONI

Infusão de Gin, Vermouth Português, Vinho da Madeira, mel de cana e zest de laranja

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

12h30 - 01h00

Vinho a Copo

ESPUMANTES

São Domingos Blanc de Blanc
2017, Bairrada 7,5€

Sidónio de Sousa NV Rosé,
Bairrada 7€

VINHO BRANCO

Vale da Calada 2019
[Alentejo] 5,5€

Diálogo 2019 [Douro] 6,5€

Chocapalha Chardonnay
2019 [Lisboa] 7,5€

Chocapalha Sauv. Blanc 2019
[Lisboa] 8€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2019 [Monção] 7€

ROSÉ

Quinta do Monte d'Oiro 2019
[Lisboa] [Biológico] 6,5€

Quinta do Portal 2019
[Douro] 7€

VINHO TINTO

Vale da Calada 2018
[Alentejo] 6€

Diálogo 2017 [Douro] 6,5€

Zimbro 2017 [Douro] 7€

Art Terra 2020 [Alentejo]
[Biológico] 8€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 [Porto] 6,5€

Porto Tawny 10Y [Porto] 8,5€

Vinho Tinto

DOURO

Diálogo 2019 26€

Zimbro 2017 28€

Papa Figos 2019 28€

Quinta das Murças Esporão
2015 53€

DÃO

Quinta do Escudial
Reserva 2014 29€

LISBOA

Merlot Sr. Morais 2009 47€

ALENTEJO

Vale da Calada 2018 19€

Art Terra 2020 [Biológico] 32€

Monte da Peceguina 2018 33€

Esporão Reserva 2017 37€

Quinta Do Carmo 2016 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 2019 30€
Quinta de Chocapalha
Sauvignon Blanc 2019 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 2019 19€
Zimbro 2017 22€
Dialogo 2019 26€
Carm 2018 28€
Quinta do Cidró
Gewurztraminer 2017 37€
Quinta do Cidró
Chardonnay 2017 37€

ALENTEJO

Vale da Calada 2019 19€
Freixo Reserva 2017 32€
Monte da Peceguina 2018 32€
Esporão Reserva 2018 36€
Amphora Art Terra 2017
[Biológico] 37€
Pêra Manca 2017 75€

INTERNACIONAL

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

Outros Vinhos

ROSÉ

Quinta do Monte d'Oiro 2019
[Lisboa] [Biológico] 26€
Quinta do Portal Colheita 2019
[Douro] 27€
Soalheiro 2018 [Douro] 36€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2019 [Monção] 22€

FORTIFICADOS

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

ESPUMANTES

Esp. São Domingos Blanc de
Blanc 2017 [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, Tía Maria 5€

Os Clássicos

VODKA

Stolichnaya 8€
Grey Goose 12€
Absolute 8€

GIN

Tanqueray (70cl) 12€
Bombay (70cl) 13€
Martin Millers (70cl) 14€
Hendriks (70cl) 15€
Gin Mare (70cl) 16€
Sharish (70cl) [Portugal] 16,50€
Monkey 47 (50cl) 17€
Nikka (70cl) 17€

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 €4

Chás & Cafés

CHÁ

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

CAFÉ

Espresso 2€
Outros cafés 3€