

Lumi

ALL DAY MENU


12h30 - 00h00

(Últimos pedidos até às 22h15)

Brunch servido aos fins-de-semana e feriados das 11h00 às 15h00


Almoços servidos a partir das 15h30



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


SALADA DE
BURRATA 9€  *
com abóbora Hokkaido,
agrião, kale e alface

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

ATUM CORADO 14€
com pimenta, gengibre e lima

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

PRATO DE QUEIJOS 14€ 


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

CAMARÃO PICANTE
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€ 
com salada de Bulgur, flatbread
e molhos

MUITO MELHOR QUE UM
HAMBÚRGUER 16€
sandés de porco preto em
pão cerveja com cebola
caramelizada, pickle de
couve roxa, 'fat chips' e
molho BBQ

Sobremesas


LUMI CHEESECAKE 6€ 
com cobertura de 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 *sujeito a mudanças de ingredientes



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

Sopa, Prato Principal e Sobremesa 16€

Prato Principal com Sopa ou Sobremesa 12€

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

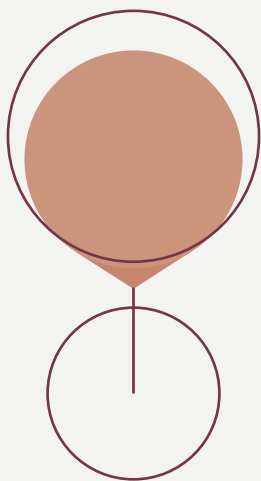
GELADO*
2 variedades

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

Adicione jalapeño, gengibre ou morangos

GIN TÓNICO (desde 12€)

APEROL SPRITZ

MOJITO

PISCO SOUR

MOSCOW MULE

PALOMA

EXPRESSO MARTINI

BLOODY MARY

Os Clássicos

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 - 00h00

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

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 6€

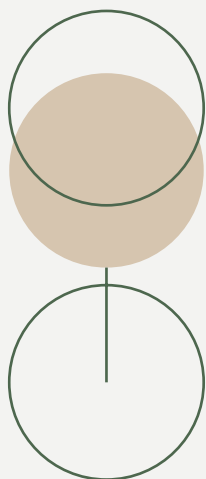
Chás & Cafés

CHÁ

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

CAFÉ

Espresso 2€
Outros cafés 3€



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 2020
[Alentejo] 5,5€

Diálogo 2020 [Douro] 6,5€
Chocapalha Chardonnay
2020 [Lisboa] 7,5€

Monólogo Sauv. Blanc 2021
[Lisboa] [Biológico] 8€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2019 [Monção] 7€

ROSÉ

Quinta do Portal 2019
[Douro] 7€

VINHO TINTO

Vale da Calada 2020
[Alentejo] 6€

Diálogo 2020 [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

ALENTEJO

Vale da Calada 2020 19€
Art Terra 2020 [Biológico] 32€
Monte da Peceguina 2018 33€
Esporão Reserva 2017 37€
Quinta Do Carmo 2017 38€
Freixo 2017 39€
San Lorenzo de Barrocal 2014 60€
Ravasqueira – Magnum 2015 77€
Tapada de Coelho 2013 107€
Mouchãoo 2013 117€
Herdade de Grous 2015
[Reserva] 119€
Esporão 2018 160€
Outeiro 2013 169€

BAIRRADA

Vinho Barrosa 2014 164€

BEIRAS

Luis Pato 2011 [Formal] 85,70€
Luis Pato 2015[Vino Pan] 145€
Luis Pato 2000 [Moinhos] 185€

DOURO

Diálogo 2020 26€
Zimbro 2017 28€
Papa Figos 2019 28€
Quinta das Murças
Esporão 2012 53€
Poças Reserva 2007 55€
Murças 2012 [Reserva] 74€
Murças 2016 [Margem] 110€

DÃO

Quinta do Escudial
Reserva 2015 29€

LISBOA

Merlot Sr. Morais 2009 47€
Quinta da Santana 2014 123€

SETÚBAL

Moscatel roxo 2012 39€

INTERNACIONAL

Ch Reynon 2015 58,46€
Warwick 2015
[África do Sul] 62€
La Mote 2016 [África do Sul] 64€
La Motte, Cab. Sauvignon,
Stellenbosch 2016 [África do
Sul] 66€
Meerlust, Cab. Sauvignon,
Stellenbosch 2014
[África do Sul] 90€
Meerlust - Cabernet Sauv 2014
[África do Sul] 96€
Meerlust 2013
[África do Sul] 112€
Graffe Shiraz 2016
[África do Sul] 175€
Rioja 2006 [Espanha] 138€
Pauillac 2016 181€
Rioja (Gran Reserva) 2007
[Espanha] 338€
Château Montrose, Saint
Estèphe 2012 [França] 234€
Château Lynch-Bages, Pauillac
2011 [França] 280€
Château Longueville Baron,
Pauillac 2011 [França] 289€
Ambassador Wine 2014
[USA] 88€

Vinho Branco

DOURO

Planalto 2020 19€

Zimbro 2019 22€

Dialogo 2020 26€

Carm 2020 28€

Quinta do Cidrô
Gewurztraminer 2017 37€

Quinta do Cidrô Chardonnay
2017 37€

Carm Maria de Lourdes 2016
78€

Carm Maria de Lourdes –
Magnum 2016 214€

ALENTEJO

Vale da Calada 2020 19€

Freixo Reserva 2017 32€

Monte da Peceguina 2019 32€

Esporão Reserva 2018 36€

Outros Vinhos

ROSÉ

Quinta do Portal Colheita 2019
[Douro] 27€

Soalheiro 2018 [Douro] 36€

Quinta da Santana 2015
[Mafra] 39€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho 2019
[Monção] 22€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 [Porto] 45€

Porto Tawny 10Y [Porto] 60€

Amphora Art Terra 2017
[Biológico] 37€

Pêra Manca 2018 75€

LISBOA

Quinta de Chocapalha
Chardonnay 2020 30€

Monólogo Sauv. Blanc 2021
[Biológico] 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€

INTERNACIONAL

Sancerre "Les Chailloux" 2020
[França] 29€

Pouilly-Fume "Les Chailloux"
2019 [França] 29€

Gewurztraminer 2012
[França] 74€

ESPUMANTES

Esp. Sidónio de Sousa NVRosé
[Bairrada] 27€

Esp. São Domingos Blanc
de Blanc 2017 [Bairrada] 28€

Esp. Quinta de Sant'Ana 2015
Rosé [Lisboa] 40€

CHAMPAGNE

Champagne Bollinger Spécial
Cuvée [França] 76€

Champagne Bollinger Rosé NV
[França] 106€