

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...)

GREENPACHO 7€

gaspacho de ervilhas, aipo,
manjerição e maçã Granny Smith

ASAS DE FRANGO PICANTES 8€

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

HUMMUS À
PORTUGUESA 8€ 
tomate assado, amêndoa,
avelã, tostas e azeitonas
do Alentejo

PEIXINHOS
DA HORTA 7€  *
com maionese de
manjerição e limão

SALADA DE
BURRATA 11€  *
com mix de tomate, pesto de
manjerição, nectarina, pickle de
cebola, azeitona, rúcula e
amêndoa

HAMBÚRGUER
DE COGUMELOS
PORTOBELLO 12€  *
pimentos assados, pesto de
manjerição e queijo

CEVICHE DE ATUM 14€
com cenoura, abacate,
tomate cherry, pickle de
cebola roxa e mandioca frita

PICA-PAU 13€

Sobremesas

TIRAMISÙ
À NOSSA MANEIRA 7€ 
com Moscatel, alfarroba e figos

BROWNIE DE CHOCOLATE 7€ 
com gelado de avelã

LOMBO DE NOVILHO 18€
com cogumelo boletus
e ovo a cavalo

PRATO DE QUEIJOS 14€ 
TEMPURA
DE COUVE-FLOR 12€ 
com puré de amêndoas,
courgette salteada e cobertura
de sour cream

CAMARÃO PICANTE
SALTEADO 15,5€
em alho e especiarias

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

POLVO ASSADO 16,5€
com esmagada de batata
doce e pimento padrón

ESPETADA DE BORREGO 16€
com salada de Bulgur, flatbread,
molho tzatziki e molho de
amendoim

VEGGIE WRAP 14€ 
batata doce, queijo feta,
espinafre e chili

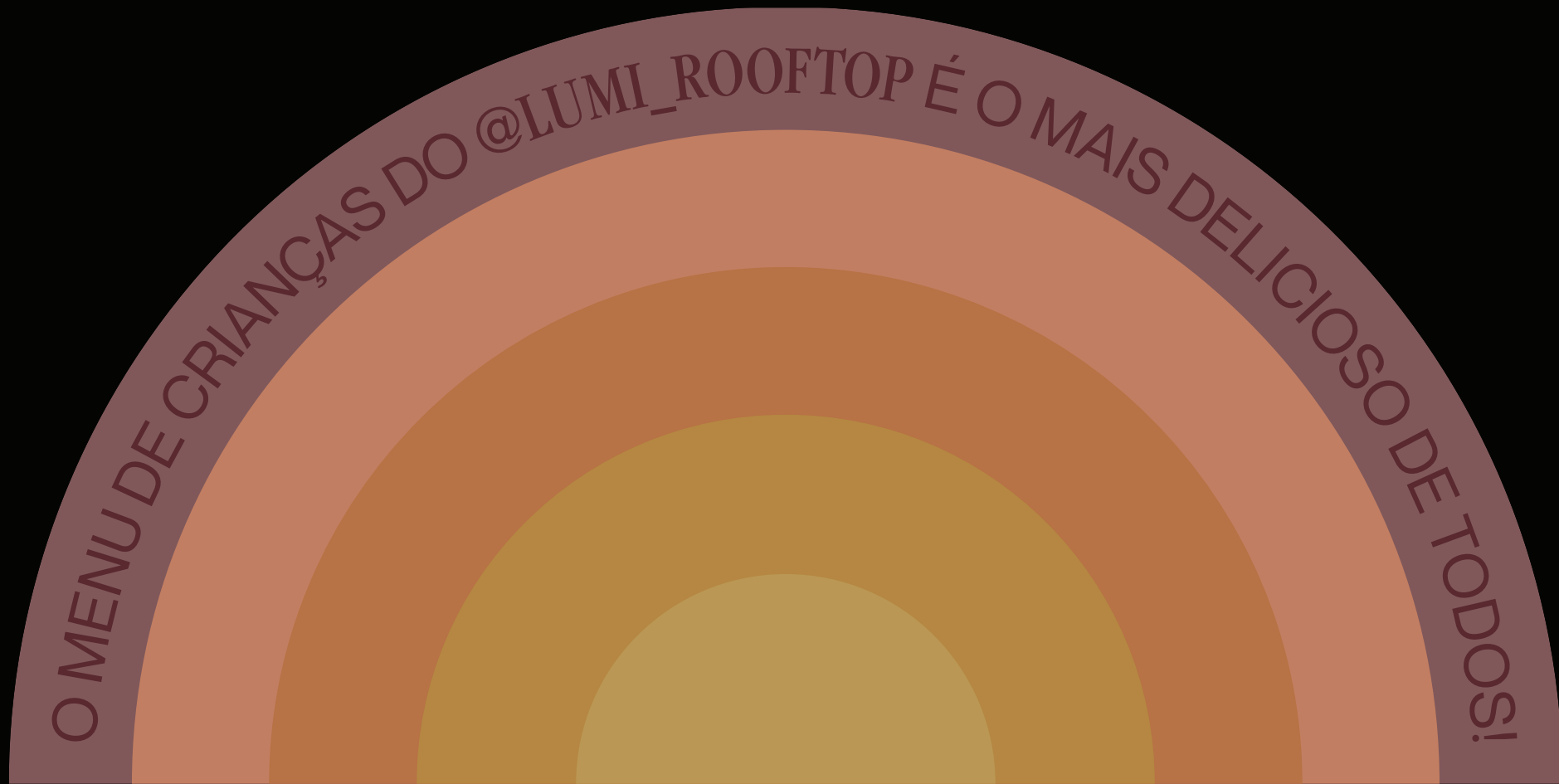
MUITO MELHOR QUE UM
HAMBÚRGUER 16€
sandes de porco preto em pão
de cerveja, cebola caramelizada,
pickle de couve roxa, 'fat chips' e
molho BBQ

LUMI CHEESECAKE 7€ 
com maracujá

ABANANADO 8€ 
banana, gelado de manteiga de
amendoim, cacau, maple syrup
e amêndoa

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



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 - 00h00

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, manjerição, 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 manjerição, cominhos e alecrim

LUMINEGRONI

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

LUMIAFTER

Bourbon, licor de singeverga, xarope de baunilha, sumo de lima

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

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 - 00h00

Aperitivos

APERITIVOS

Martini [Dry, Bianco, Rosso] 6€
Martini Riserva Speciale
Rubino, Ambrato 8€
Martini Tónico
[Dry, Bianco, Rosso] 8€
Dry Martini 11€

AMARGOS

Campari, Aperol,
Fernet Branca 6€
Martini Riserva
Speciale 6€

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 9€
Black Bush 13€

SCOTCH

Famous Grouse 8€
Johnnie Walker Red Label 8€
Dewar's 12 11€
Johnnie Walker Black Label 12€
Johnnie Walker Blue Label 28€

WHISKY MALTE

Macallan Double Cask
12 anos 14€
Balvenie 12 16€
Craigellachie 13 18€
Glenfiddich 18 18€

BOURBON

Jim Bean 8€
Jack Daniel's 9€
Markers Mark 10€

Licores

NACIONAL

Beirão, Ginja,
Amêndoa Amarga 6€

Os Clássicos

VODKA

Stolichnaya 8€

Grey Goose 12€

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€

Mount 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€

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

Fever Tree Mediterranean 4€

Fever Tree Indian 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

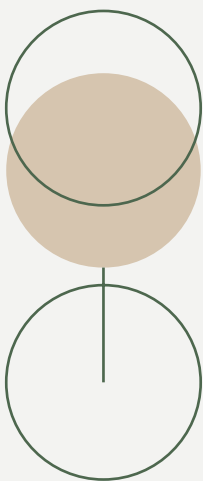
CHÁ

English Breakfast,
Earl Grey, Menta, Camomila
Verde, 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] 6€

Diálogo 2020 [Douro] 7€

Chocapalha Chardonnay
2020 [Lisboa] 8€

Monólogo Sauv. Blanc 2021
[Minho] [Biológico] [Vegan] 8,5€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho
2020 [Monção] 7,5€

ROSÉ

Quinta do Portal 2019
[Douro] 7,5€

Monte D'Oiro 2020
[Lisboa] [Biológico] 7€

VINHO TINTO

Vale da Calada 2020
[Alentejo] 6,5€

Diálogo 2020 [Douro] 7€

Zimbro 2017 [Douro] 7,5€

Art Terra 2020 [Alentejo]
[Biológico] 8,5€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 [Porto] 7€

Porto Tawny 10Y [Porto] 9€

Vinho Tinto

ALENTEJO

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

BEIRAS

Luís Pato Vinha Formal 2011 85,70€
Luís Pato Vinha Pan 2015 145€
Luís Pato Quinta do Moinho
2000 185€

DOURO

Diálogo 2020 26€
Zimbro 2017 28€
Papa Figs 2019 28€
Poças Reserva 2007 55€
Murças 2012 [Reserva] 74€
Murças 2016 [Margem] 110€
Carm Maria de Lourdes –
Magnum 2016 214€

DÃO

Quinta do Escudial
Reserva 2015 29€

LISBOA

Quinta da Sant'Ana Reserva
2014 123€

INTERNACIONAL

Château Reynon 2015 59€
Warwick 2015
[África do Sul] 62€
La Motte, Cab. Sauv., Stellen-
bosch 2016 [África do Sul] 66€
Meerlust, Cab. Sauv., Stellen-
bosch 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 Cabernet Sauv.
2014 [USA] 88€

Vinho Branco

DOURO

Planalto 2020 19€

Zimbardo 2019 22€

Dialogo 2020 26€

Carm 2020 28€

Quinta do Cidrô

Gewurztraminer 2017 37€

Quinta do Cidrô Chardonnay
2017 37€

ALENTEJO

Vale da Calada 2020 19€

Freixo Reserva 2017 32€

Monte da Peceguina 2019 32€

Esporão Reserva 2018 36€

Amphora Art Terra 2017
[Biológico] 37€

Pêra Manca 2018 75€

LISBOA

Quinta de Chocapalha

Chardonnay 2020 30€

Quinta de Sant'Ana Riesling
2017 39€

MINHO

Monólogo Sauv. Blanc 2021
[Biológico] [Vegan] 32€

INTERNACIONAL

Sancerre "Les Chailloux" 2020
[França] 29€

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

Gewurtztraminer 2015
[França] 74€

Outros Vinhos

ROSÉ

Monte D'Oiro 2020
[Lisboa] [Biológico] 26€

Quinta do Portal Colheita 2019
[Douro] 27€

Soalheiro 2018 [Douro] 36€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 [Porto] 45€

Porto Tawny 10Y [Porto] 60€

Moscatel roxo 2012 39€

VINHO VERDE

Portal do Fidalgo Alvarinho 2020
[Monção] 22€

ESPUMANTES

Esp. Sidónio de Sousa NV Rosé
[Bairrada] 27€

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

CHAMPAGNE

Champagne Bollinger Spécial
Cuvée [França] 76€

Champagne Bollinger Rosé NV
[França] 106€

Aperitivos

APERITIVOS

Martini [Dry, Bianco, Rosso] 6€
Martini Riserva Speciale
Rubino, Ambrato 8€
Martini Tónico
[Dry, Bianco, Rosso] 8€
Dry Martini 11€

AMARGOS

Campari, Aperol,
Fernet Branca 6€
Martini Riserva
Speciale 6€

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 9€
Black Bush 13€

SCOTCH

Famous Grouse 8€
Johnnie Walker Red Label 8€
Dewar's 12 11€
Johnnie Walker Black Label 12€
Johnnie Walker Blue Label 28€

WHISKY MALTE

Macallan Double Cask
12 anos 14€
Balvenie 12 16€
Craigellachie 13 18€
Glenfiddich 18 18€

BOURBON

Jim Bean 8€
Jack Daniel's 9€
Markers Mark 10€

Licores

NACIONAL

Beirão, Ginja,
Amêndoa Amarga 6€