

Lumi

ALL DAY MENU

12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 22h15)

Aos fins-de-semana e feriados servimos brunch das 11h30 às 14h30

O Menu All Day aos fins-de-semana e feriados está disponível a partir das 15h30

Para partilhar (ou não...)

GASPACHO DE ERVILHAS 7€

com pistácios, pimentos padron
e croutons de massa mãe

PEIXINHOS DA HORTA 7€

com maionese de
manjerição e limão

ASAS DE FRANGO PICANTES 8€

HÚMUS 8€ *

com tosta de pão
alentejano

CROQUETES DE RABO DE BOI 9,5€

com pesto de favas

SALADA DE VERÃO 12€ *

com abacate, beterraba
e amêndoas torradas. *Escolha
entre burrata ou salmão fumado

HAMBÚRGUER DE COGUMELOS PORTOBELLO 12€ *

pimentos assados, pesto
de manjerição e queijo

ORECCHIETTE COM ESPARGOS 13€

cogumelos shiitake e pesto
de manjerição vegan

PICA-PAU 13€

PRATO DE QUEIJOS 16€

WRAP VEGETARIANO 14€

com queijo feta, pimento assado,
espinafres e abacate

CEVICHE DE ATUM 14€

com cenoura, abacate, tomate
cherry, pickle de cebola roxa
e mandioca frita

LOMBO DE BACALHAU À BRÁS 14€

receita tradicional criada
no Bairro Alto

CAMARÃO PICANTE SALTEADO 15,5€

em alho e especiarias

ESPETADAS DE FRANGO 16€

em pão pita com molho
de iogurte picante

MUITO MELHOR QUE UM HAMBÚRGUER 16€

pulled pork em pão de cerveja,
cebola caramelizada, pickle de
couve roxa e molho de BBQ.
Acompanhado de *fat chips*

POLVO ASSADO 16,5€

com esmagada de batata
doce e pimento padrão

BIFE DO LOMBO DE NOVILHO 18€

com ovo e molho chimichurri

Sobremesas

RED VELVET 7€

de beterraba e mirtilos
com iogurte grego

LUMI CHEESECAKE 7€

com morangos e baunilha

PANACOTA 7€

de cereja, framboesa e limão

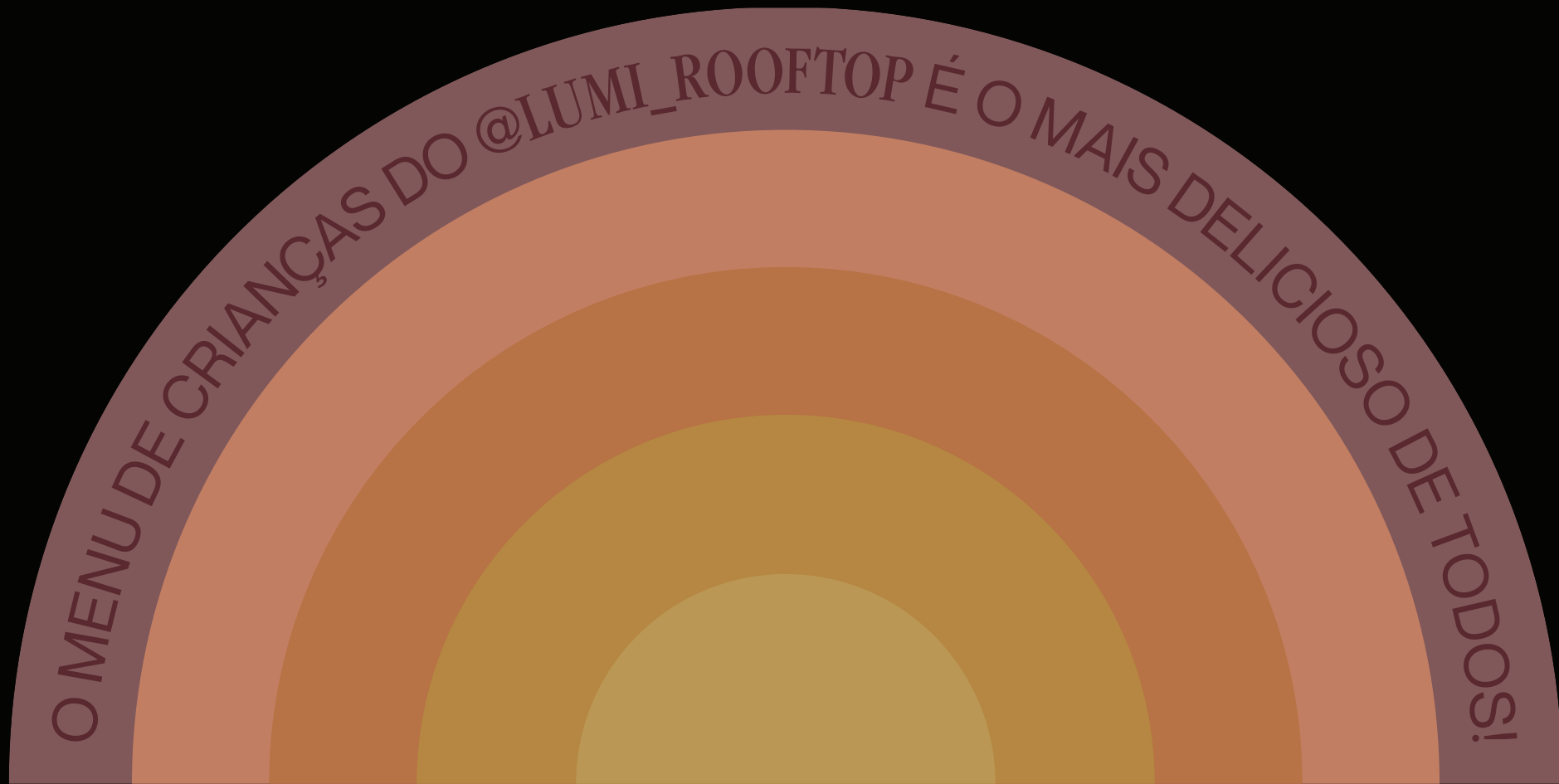
ABANANADO 8€

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  vegano  contém frutos secos

*sujeito a mudanças de ingredientes



Prato Principal com Sopa ou Sobremesa 12€
Sopa, Prato Principal e Sobremesa 16€

Sopa

CREME DE
CENOURA

Pasta

ORECCHIETTE
à bolonhesa

Carne

NUGGETS
DE FRANGO

com ervilhas
e fat chips

SALSICHAS

com ervilhas
e fat chips

Peixe

NUGGETS
DE PEIXE

com ervilhas
e fat chips

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

12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 23h30)

Os Nossos Cocktails

12€

TIMELESS

Vodka, xarope de hibiscus, sumo de limão, clara de ovo e polpa de morango

BAIRRO ALTO TWIST

Infusão de Gin com camomila, manjerição, sumo de limão e clara de ovo

SUNSET LOVER

Mezcal, Tequila, sumo de lima, puré de manga, xarope de mel e gengibre

PORT by The Vintage

Porto branco, St. Germain, sumo de limão e ananás, xarope de alecrim

LUMINEGRONI

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

LUMIAFTER

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

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 (+6€)
Shot premium (+8€)

HIBISCUS SPRITZER

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

IVA INCLUÍDO

Lumi

CARTA DE BEBIDAS

12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 23h30)

Aperitivos

APERITIVOS

Martini [Dry, Bianco, Rosso] 6€

Martini Tónico

[Dry, Bianco, Rosso] 8€

Dry Martini 11€

AMARGOS

Campari, Aperol,

Fernet Branca 6€

Aguardentes

BRANDYS & GRAPPAS

Pisco 6€

Medronho 8€

Grappa 9€

CRF Extra Reserva 10€

Adega Velha 12 Anos 14€

COGNAC

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 anos 11€

Johnnie Walker Black Label 12€

Johnnie Walker Blue Label 28€

Macallan Double Cask

12 anos 14€

WHISKY SINGLE MALT

Laphroaig

10 anos 16€

Balvenie 12 anos 16€

Glenfiddich 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 7cl 12€

Bombay 7cl 13€

Martin Millers 7cl 14€

Hendricks 7cl 15€

Gin Mare 7cl 16€

Sharish 7cl [Portugal] 16,50€

Monkey 47 5cl 17€

Nikka Coffey 7cl 17€

RUM

William Hinton

Natural [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

Super Bock Imperial 20 cl 3€

Super Bock Imperial 50cl 6,5€

Super Bock Stout 33 cl 3,5 €

Sidra garrafa 33 cl 4€

Super Bock sem álcool

garrafa 33 cl 3,5€

Águas & Refrigerantes

ÁGUA

Sem gás 37,5 cl 1,5€

Sem gás 75 cl 3€

Com gás 25 cl 2€

Com gás 75 cl 3,5€

ÁGUA TÓNICA

Fever Tree Mediterranean 4€

Fever Tree Indian 4€

SUMOS & REFRIGERANTES

Lumi Ice Tea 5€

Coca-Cola,

Coca-Cola Zero, 7 Up 3,5€

Fever Tree Ginger Ale

ou Ginger Beer 4€

Sumos de Fruta

[laranja, toranja,

maçã, ananás] 4€

Chás & Cafés

CHÁ

English Breakfast,

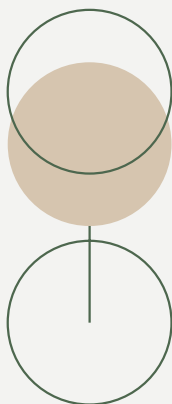
Earl Grey, Menta, Camomila,

Verde, Gengibre 3€

CAFÉ

Espresso 2€

Outros cafés 3€



Vinho a Copo

ESPUMANTES

Sidónio Sousa
[Bairrada] 7,5€

VINHO BRANCO

Oxalá [Alentejo] 6,5€
San Joanne [Vinho Verde] 7€
Sugestão do Mês 7,5€
Conde Vimioso Sauvignon
Blanc [Tejo] 7,5€
Freixo Chardonnay
[Alentejo] 8€

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 7€
Porto Tawny 10Y 9€

ROSÉ

Monte D´Oiro
Biológico [Lisboa] 6,5€

VINHO TINTO

Sugestão do Mês 7,5€
Circii [Alentejo] 6,5€
Art Terra Biológico [Alentejo] 7,5€
M. I. [Douro] 8€

Vinho Tinto

ALENTEJO

Circii 23€

Art Terra 32€

Monte da Peceguina 33€

Esporão Reserva 37€

Quinta do Freixo Reserva 39€

Cartuxa 50€

São Lourenço de Barrocal 60€

Outeiro 90€

Tapada de Coelheiros 2013 107€

Mouchão 117€

Herdade de Grous 2015

Reserva 119€

Pêra Manca 2013 700€

BEIRAS

Luís Pato Vinha Formal 2011 85€

Luís Pato Vinha Pan 2015 145€

DOURO

M.I. 26€

Zimbardo 28€

Papa Figs 28€

Murças 2016 Reserva 74€

Murças 2016 Margem 110€

Batuta 2015 120€

LISBOA

Quinta de Santana

Reserva 2014 123€

INTERNACIONAL

Château Reynon

[França] 2015 59€

Warwick 2015

[África do Sul] 62€

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

Leopard's Leap 2016

[África do Sul] 80€

Delaire Graff, Botmaskop,

Stellenbosch, 2016

[África do Sul] 80€

Ambassador Cabernet Sauv.

2014 [EUA] 88€

Meerlust, Cab. Sauv., Stellen-

bosch 2014 [África do Sul] 90€

Meerlust Cabernet Sauv. 2013

Magnum [África do Sul] 96€

Meerlusch Rubicon 2015 99€

Viña Tondonia Reserva, Rioja,

2006 [Espanha] 110€

Meerlust 2013 Cab. Sauv. 2013

[África do Sul] 112€

Delaire Graff, Shiraz,

Stellenbosch, 2016

[África do Sul] 175€

Château Lynch-Moussas, Grand

Cru, Pauillac 2016 [França] 181€

Château Montrose, Saint

Estèphe 2012 [França] 234€

MAGNUM

Delaire Graff Botmashop 2016

[África do Sul] 100€

Meerlusch Rubicon 2013

[África do Sul] 160€

Vinho Branco

DOURO

Mãos 26€

Grainha 40€

ALENTEJO

Oxalá 25€

Tiago Cabaço Verdelho 31€

Quinta do Freixo Chardonnay 32€

Esporão Reserva 38€

VINHO VERDE

Quinta San Joanne 26€

Soalheiro Alvarinho 32€

TEJO

Conde Vimoso Sommelier Edition
Sauvignon Blanc 29€

Chocapalha Reserva 43€

DÃO & BAIRRADA

MOB 30€

Taboadella Vilae 31€

O Fugitivo Curtimenta Branca 70€

INTERNACIONAL

Domaine Bonnard, Sancerre
[França] 44€

Domaine Bonnard, Pouilly-Fumé,
[França] 44€

Outros Vinhos

ROSÉ

Monte D' Oiro Biológico
[Lisboa] 26€

Soalheiro Touriga Nacional 36€

FORTIFICADOS

Moscatel Roxo 2012 39€

Porto LBV 2013 45€

Porto Tawny 10Y 60€

ESPUMANTES

Sidonio de Sousa [Bairrada] 29€

Kompassus Rosé [Bairrada] 35€

CHAMPAGNE

Bollinger Special Cuvée Brut 120€

Bollinger Rosé Brut 160€