

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...)



CREME DE CENOURA
ASSADA 8€  
com coco e gengibre




QUEIJO DE OVELHA
ARTESANAL GRATINADO
9,5€  
mel, alecrim, flocos de chili e
amêndoa

ASAS DE FRANGO
PICANTES 10,5€

HÚMUS 9,5€   
com tosta de pão
alentejano

CROQUETES DE RABO
DE BOI 10,5€ 
com pesto de favas


BURRATA COM QUINOA
14,5€  
compota de marmelo, beterraba
assada, hokkaido assada,
pinhões e vinagre de figo

HAMBÚRGUER   
DE COGUMELOS
PORTOBELLO 14,5€
pimentos assados, pesto
de manjerição e queijo

RISOTTO DE COGUMELOS
E ABÓBORA HOKKAIDO
16,5€ 


PICA-PAU 16,5€

Sobremesas

RABANADA 8€ 
com maçã assada, caramelo
miso e gelado de doce de leite

TARTE MERENGADA DE
LIMÃO E COCO 8€ 


PRATO DE QUEIJOS E
CHARCUTARIA 18€ 

WRAP VEGETARIANO 16€ 
com queijo feta, pimento assado,
espinafres e abacate

ATUM CORADO 16,5€
com pimenta, gengibre, lima e
maionese de wasabi

LOMBO DE BACALHAU
À BRÁS 17€
receita tradicional criada
no Bairro Alto

CAMARÃO PICANTE
SALTEADO 18€
em alho e especiarias

ESPETADAS DE FRANGO 
18,5€
em pão pita com molho
de iogurte picante

MUITO MELHOR QUE
UM HAMBÚRGUER 18,5€
pulled pork em pão de cerveja,
cebola caramelizada, pickle de
couve roxa e molho de BBQ.
Acompanhado de *fat chips*

TEMPURA DE POLVO 19€
com pimentos padrón e aioli de
pimentos

BIFE DO LOMBO
DE NOVILHO 22€
com ovo e molho chimichurri

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alérgicos: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Informe-nos de qualquer alergia ou intolerância alimentar. IVA INCLUIDO.

 vegetariano  vegan  contém frutos secos *sujeito a mudanças de ingredientes



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

Prato Principal com Sopa ou Sobremesa
Sopa, Prato Principal e Sobremesa

12€
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

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénicos: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Informe-nos de qualquer alergia ou intolerância alimentar. IVA INCLUIDO.

Lumi



COCKTAILS MENU

12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 23h30)

Os Nossos Cocktails

12€

TIMELESS

Vodka, hibisco, limão,
morango, clara de ovo

PORT by The Vintage

Porto branco, St. Germain,
limão, ananás, alecrim

BAIRRO ALTO TWIST

Gin, camomila, manjeriço,
limão, clara de ovo

LUMINEGRONI

Gin, Vermute, Vinho
da Madeira, laranja

SUNSET LOVER

Mezcal, Tequila, lima,
manga, agave

LUMI AFTER

Bourbon, Singeverga,
baunilha, limão

Os Clássicos

12€

MARGARITA

Adicione jalapeño,
gingibre ou morangos

PISCO SOUR

MOSCOW MULE

PALOMA

GIN TÓNICO (desde 12€)

EXPRESSO MARTINI

APEROL SPRITZ

BLOODY MARY

MOJITO

Spritzers Sem Álcool

6€

PASSION FRUIT SPRITZER

HIBISCUS SPRITZER

Adicione um shot (+6€)
Shot premium (+8€)

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Informe-nos de qualquer alergia ou intolerância alimentar.

IVA INCLUÍDO

Lumi

CARTA DE BEBIDAS

12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 23h30)

Vermutes & Bitters

Martini [Dry, Bianco, Rosso] 6€
Martini Tónico
[Dry, Bianco, Rosso] 8€
Dry Martini 11€
Campari, Aperol, Fernet Branca 6€

Cognac & Aguardentes

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

Hennessy V.S. 16€
Remy Martin V.S.O.P. 16€
Hennessy X.O. 55€

Whiskey

WHISKY IRLANDÊS

Jameson 9€
Black Bush 13€

BLENDED 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€

AMERICANO

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

Lico res

Amêndoa Amarga 6€
Ginja de Óbidos 6€
Licor Beirão 6€
St. Germain 9€
Italicus 10€

Baileys 7€
Disaronno Amaretto 6€
Campari 7€
Kahlúa 6€
Cointreau 7€

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 50 cl 6,5€

Super Bock Stout 33 cl 3,5€

Bandida do Pomar, Sidra, 33 cl 4€

Super Bock sem álcool

garrafa 33 cl 3,5€

Águas & Refrigerantes

ÁGUA

Sem gás 37,5 cl 2,5€

Sem gás 75 cl 3,5€

Com gás 25 cl 2,5€

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€

Bebidas Quentes

CHÁ

English Breakfast,

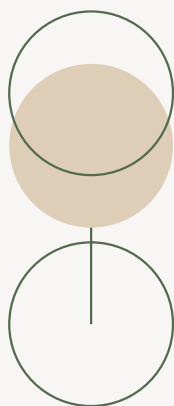
Earl Grey, Menta, Camomila,

Verde, Gengibre 3€

CAFÉ

Espresso 2€

Outros cafés 3€



Vinho a Copo

ESPUMANTES

Luis Pato, Maria Gomes
[Bairrada] 7,5€

VINHO BRANCO

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

FORTIFICADOS

Porto LBV 2013 7€
Porto Tawny 10Y 9€
Moscatel 5€

ROSÉ

Monte D' Oiro
Biológico [Lisboa] 8€

VINHO TINTO

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

Champagnes & Espumantes

CHAMPAGNES

Ruinart Brut [França] 120€

Bollinger Special Cuvée Brut [França] 120€

Bollinger Rosé Brut [França] 160€

ESPUMANTES

Luis Pato, Maria Gomes [Bairrada] 28€

Luis Pato, Baga, Rosé | Bairrada| 30€

Vinho Branco

VINHO VERDE

Quinta San Joanne 26€

Soalheiro Alvarinho 32€

DOURO

Mãos 26€

Grainha 40€

ALENTEJO

Oxalá 25€

Tiago Cabaço Verdelho 31€

Quinta do Freixo Chardonnay 32€

Esporão Reserva 38€

TEJO

Conde Vimoso Sommelier

Edition Sauvignon Blanc 29€

Quinta do Pinto Estate

Collection 34€

DÃO & BAIRRADA

MOB 30€

Taboadella Vilae 31€

O Fugitivo Curtimenta Branca 70€

INTERNACIONAL

Domaine Bonnard, Sancerre

[França] 44€

Domaine Bonnard, Pouilly-Fumé,

[França] 44€

Vinho Rosé

Passarella Descoberta

[Dão] 27€

Monte D' Oiro Biológico

[Lisboa] 34€

Soalheiro Alvarinho e Pinot Noir

[Vinho Verde] 36€

Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Informe-nos de qualquer alergia ou intolerância alimentar. IVA INCLUÍDO.

Vinho Tinto

DOURO

M.I. 26€

Zimbro 28€

Murças Reserva 74€

Murças Margem 110€

Batuta 160€

ALENTEJO

Circii 23€

Art Terra 32€

Incendi 33€

Monte da Peceguina 36€

Esporão Reserva 45€

Quinta do Freixo Reserva 46€

Outeiro 90€

Tapada de Coelhoiros 107€

Mouchão 117€

Herdade de Grous 119€

Pêra Manca 700€

BEIRAS

Luís Pato Vinha Pan 110€

LISBOA

Quinta de Santana Reserva 123€

DÃO & BAIRRADA

Passarella Reserva 32€

INTERNACIONAL

Château Reynon [França] 59€

Warwick 2015 [África do Sul] 62€

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

Leopard 's Leap
[África do Sul] 80€

Delaire Graff, Botmaskop,
Stellenbosch, [África do Sul] 80€

Ambassador Cabernet Sau.
[EUA] 88€

Ambassador, Diplomat [EUA] 65€

Viña Tondonia Reserva, Rioja,
[Espanha] 110€

Château Lynch-Moussas,
Grand Cru, Pauillac [França] 181€