

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 TOMATE
E MORANGO 8€ 

PEIXINHOS DA HORTA 9€ 
com maionese de lima e
manjeriçao





ASAS DE FRANGO
PICANTES 10,5€ 

"HÚMUS" DE TOMATE
ASSADO E AVELÃ 9,5€ 

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

SALADA DE QUEIJO FETA
14,5€ 

com melancia, corações
de alface, pepino, rabanetes
e pinhões

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

ORECCHIETTE COM
PESTO DE MANJERICÃO
VEGAN 16,5€ 
cogumelos, azeitona, courgette,
tomate seco e caju tostado

PICA-PAU 16,5€

PRATO DE QUEIJOS
E CHARCUTARIA 18€

WRAP COM FRANGO
CROCANTE 16€ 
abacate, manga, espinafre e pepino

CEVICHE DE ATUM 16,5€ 

LOMBO DE BACALHAU
À BRÁS 17€

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*

POLVO ASSADO 22€
com migas de feijão frade,
vinagrete de limão, tomate
e coentros


BIFE DO LOMBO
DE NOVILHO 25€
com ovo e molho chimichurri

Sobremesas



CHEESECAKE DE CARAMELO
E FRUTOS SECOS 8€ 

TARTE DE MORANGO
E MANJERICÃO 8€ 

PANACOTA 8€
com compota de cereja,
framboesa e limão

BROWNIE DE CHOCOLATE
8€ 
com gelado de baunilha

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

 vegetariano  vegan  contém frutos secos  picante  ligeiramente picante

*sujeito a mudanças de ingredientes



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

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

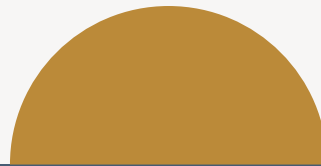
com ervilhas
e fat chips

Sobremesa

GELADO*
2 variedades

BROWNIE
com gelado de baunilha

* Opções de gelado
sem lactose



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, manjeriçãõ,
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,

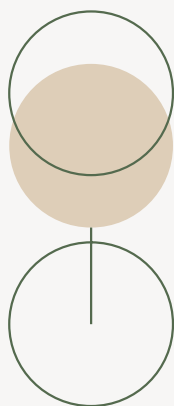
Earl Grey, Menta, Camomila,

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 INCLUIDO.

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€