

Lumi

ALL DAY MENU
12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 22h15)

Brunch is served on weekends and bank holidays from 11:30 am to 2:30 pm


All day menu during weekends and bank holidays starts at 3:30 pm

Para partilhar (ou não...)


CREME DE ABÓBORA
ASSADA COM GENGIBRE 9€ 
coentros e topping de sementes


QUEIJO DE OVELHA
ARTESANAL GRATINADO 13€ 
com mell, alecrim e flocos de chili

ASAS DE FRANGO
PICANTES 15€ 

TIBORNA DE COGUMELOS
COM OVO ESCALFADO 13,5€ 
Pão artesanal, tomate confitado,
pickle de cebola roxa e vinagrete
de trufa

CROQUETES DE RABO
DE BOI 11,5€
com pesto de favas


SALADA DE BURRATA
FUMADA 14,5€ 
com quinoa, abóbora hokkaido,
pêra, folhas baby, beterraba e
noz pecan


ORECCHIETTE, GRÃO DE
BICO, TOFU FUMADO E
LEGUMES ASSADOS 16,5€ 
com molho de pimento assado


PICA-PAU 20€


PRATO DE QUEIJOS
E CHARCUTARIA 23€

LOMBO DE BACALHAU
À BRÁS 18,5€

WRAP DE FRANGO
CROCANTE, QUEIJO FETA E
MAIONESE DE CHIPOTLE 16€ 
com pimento assado, espinafres
e batata doce

SPRING ROLL DE PATO 15,5€ 
com salada e molho de amendoim,
gingibre e laranja

CAMARÃO PICANTE
SALTEADO 20€ 

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


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


TEMPURA DE POLVO 21€
com arroz de feijão encarnado,
tomate, pimento verde assado
e coentros

BOCHECHA DE PORCO
ASSADA LENTAMENTE 19€
com puré de castanha, brócolos
assados e Vinho da Madeira

BIFE DO LOMBO DE
NOVILHO 28€
com ovo, acompanhado de *chunky*
chips e molho de mostarda Dijon

Sobremesas

TIRAMISU DE ESPECIARIAS 8€ 
e *speculoos*

BANANA CROCANTE 8€ 
com amendoim e coco

TARTE TATIN DE MAÇÃ 8€ 
com caramelo salgado e sorbet
de maçã verde

BROWNIE DE CHOCOLATE 8€ 
com gelado de baunilha

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: 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  picante  ligeiramente picante



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 chunky chips

SALSICHAS

com ervilhas
e chunky chips

Peixe

NUGGETS
DE PEIXE

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 alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfites e aipo. Informe-nos de qualquer alergia ou intolerância alimentar. IVA INCLUIDO.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

R. DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA 35, 1250-237 LISBOA