

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

Outra mesa, o mesmo olhar criativo.

Visite o **BLUE BISTROT** no nosso hotel irmão, *The Vintage*, com assinatura do Chef João.

Para partilhar (ou não...)

GASPACHO DE CENOURA E AJI AMARILLO 9€  
com pepino, azeite de ervas e focaccia crocante


PEIXINHOS DA HORTA 10€ 
com maionese de manjerição


ASAS DE FRANGO PICANTES 16€ 
com maionese fumada

CROQUETES DE RABO DE BOI 13€
com cenoura assada, mostarda *Dijon* e pimentão de *La Vera*

PICA-PAU 22€

PRATO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA 25€


SALADA DE REQUEIJÃO DE OVELHA E TOMATE COM AMÊNDOA TOSTADA 16,5€ 
com cebola roxa curada, rebentos de manjerição, broa de milho e rúcula

TAGLIATELLE COM PESTO VEGAN DE ERVILHA, HORTELÃ E PINHÃO 16,5€ 

TÁRTARO DE CARAPAU, CAMARÃO DA COSTA E ESPUMA DE TOMATE 19€
com pickle de cebola roxa, tomate cherry e espuma de tomate

SPRING ROLL DE PATO 16,5€ 
com molho de amendoim, gengibre e laranja

BACALHAU A BAIXA TEMPERATURA COM MOLHO DE CALDEIRADA 22€
com esmagada de batata e pimento piquillo recheado

CAMARÃO SALTEADO EM ALHO E ERVAS 21,5€ 

SALADA DE POLVO COM PURÉ DE CARVÃO 20€
com grão-de-bico, feijão verde, pimento vermelho e coentros

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


MELHOR QUE UM HAMBÚRGUER, DO MAR 20€
Lombo de atum, maionese de limão e miso, pepino e alga wakame em brioche. Acompanhado de *chunky chips*

PEIXE DA LOTA 25€
com arroz de coentros, berbigão e pimento *padrón*


ROULADE DE PATO 24€
com shitake e espinafres, puré de batata doce e espargos


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

Sobremesas

ARROZ-DOCE LUMI 9€ 
com *lemon curd*, arroz tufado, crumble de canela e limão

SEMI-FRIO DE FRUTOS SECOS E CARAMELO VEGAN 9€ 
com caramelo de coco, mirtilos e mistura de frutos secos

DEFINITIVAMENTE LARANJA 11€ 
Torta de laranja, crumble de laranja e canela, creme de laranja e sorbet de laranja

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO TOSTADO 9€ 
com trigo-sarraceno caramelizado e gel de maracujá

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, tremçoço, 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

TAGLIATELLE
à bolonhesa

Carne

NUGGETS
DE FRANGO
com ervilhas
e chunky chips

SALSICHAS
com ervilhas
e chunky chips

Peixe

NUGGETS
DE PEIXE
com ervilhas
e chunky 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 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.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

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