

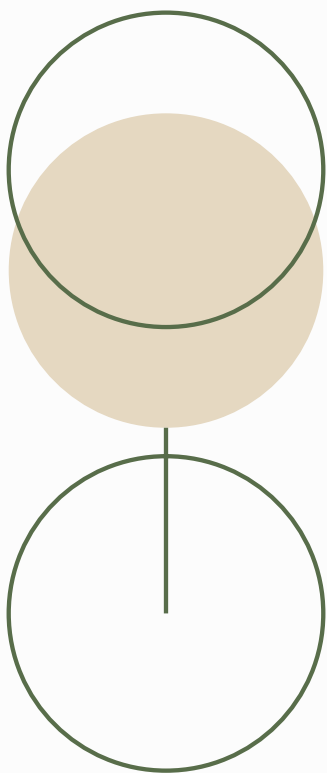
Lumi

CARTA DE BEBIDAS
12h00 – 00h00

(Últimos pedidos até às 23h30)

Outra mesa, o mesmo olhar criativo.

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



Vinhos

Vinhos Borbulhantes

€

Luís Pato, Brut, Bairrada	30
<i>Maria Gomes</i>	
Luís Pato, Rosé, Bairrada	32
<i>Touriga Nacional</i>	
Perrier-Jouët, Grand Brut, Champagne	140
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, Champagne	180
<i>Chardonnay</i>	
Veuve Clicquot, Brut Rosé, Champagne	160
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

Branços Suaves e Cativantes

Rebello, Douro	25
<i>Rabigato, Códrega do Larinho, Gouveio</i>	
Soalheiro, Vinho Verde	32
<i>Alvarinho</i>	
San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde	26
<i>Loureiro, Avesso</i>	
Taboaella Villae, Dão	31
<i>Encruzado, Bical, Cerceal Branco</i>	

Branços Elegantes e Aromáticos

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo	29
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Quinta do Freixo, Alentejo	33
<i>Chardonnay</i>	
In.fi.ni.tu.de, Sintra, Lisboa	32
<i>Chardonnay, Viognier</i>	

€

MOB, Dão 30

Encruzado, Bical, Malvasia Fina

Musgo Dão 34

Encruzado

Manoella 35

Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho

Brancos Exuberantes

Esporão Reserva, Alentejo 38

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Dona Berta, Douro 33

Rabigato

Arrepiado Collection, Alentejo 55

Antão Vaz, Chardonnay, Riesling

Guru, Porto 70

Codega, Gouveio, Rabigato, Viosinho

Rosados

Passarella Descoberta, Dão 27

Touriga Nacional, Tinta Roriz

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 32

Castelão

Soalheiro, Vinho Verde 36

Alvarinho, Pinot Noir

Tintos Frutados e Versáteis

Rebello, Douro 25

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

€

Oxalá Granítico

23

Syrah

Tintos de Excelência

Herdade do Sobroso Reserva, Alentejo

36

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Alfrocheiro

Abanico Reserva, Dão

27

Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional

Art Terra, Biológico, Alentejo

31

Touriga Nacional, Syrah

Maria Izabel, Douro

42

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Quinta do Freixo Reserva, Alentejo

43

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon,

Alicante Bouschet

Tintos Complexos com Assinatura

Herdade dos Grous Reserva, Alentejo

90

Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Touriga Nacional

Murças Reserva, Douro

74

Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca,

Touriga Nacional

Batuta, Douro

160

Touriga Franca, Tinta Roriz

Pêra-Manca, Alentejo

700

Aragonez, Trincadeira

Sangria €

Sangria Espumante 34
Frutos Vermelhos

Sangria Branca 28
Maracujá

Sangria Tinta 28
Maçã, Laranja, Limão, Hortelã, Canela

DEGUSTE E APRECIE € copo

Espumante

Luís Pato, Brut, Bairrada 9
Maria Gomes

Branços

A nossa sugestão 10

Rebello, Douro 7
Rabigato, Códexa do Larinho, Gouveio

San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde 7
Loureiro, Avesso

Quinta do Freixo, Alentejo 9
Chardonnay

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 9
Sauvignon Blanc

Rosados

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 9
Castelão

Tintos

€
copo

A nossa sugestão

10

Rebello, Douro

7

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Art Terra, Organic, Alentejo

8

Touriga Nacional, Syrah

Oxalá Granitico

8

Syrah

Vinhos Fortificados de Charme

Infantado White, Douro

7

Infantado Ruby, Douro

7

Infantado 10 years Tawny, Douro

9

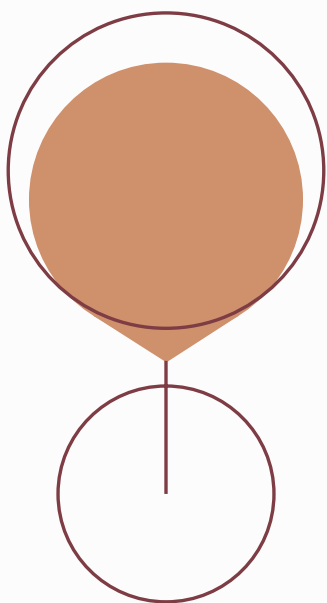
Infantado LBV, Douro

7

Alambre Roxo 5 anos, Setúbal

7

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.



Cocktails

Cocktails de Assinatura

€
copo

Cocktail do Mês

13

Timeless

15

*Vodka, Morango, Xarope de Hibiscus, Sumo de Limão,
Clara de Ovo, Ginger Ale*

Pineapple Pal

14

*Bourbon, Vermute Branco, Sumo de Limão, Xarope
de Açúcar, Sumo de Ananás, Ginger Beer*

Mezcalita

15

*Mezcal, Xarope de Agave, Sumo de Limão, Pepino,
Manjeriçã, Clara de Ovo*

Spicy hibiscus

14

*Gin, Licor de Jalapeños, Xarope de Hibiscus e
Erva-limão, Sumo de Toranja e Sumo de Limão*

Full bloom

15

*Gin, Italicus, St Germain, Xarope de açúcar, Sumo
de Limão, Espumante, Água Castelo*

Spritzers

Aperol Spritz

15

Aperol, Espumante, Água Castelo

Hugo Spritz

15

St Germain, Espumante, Água Castelo

Garden Spritz

15

*St Germain, Xarope de Rosas, Sumo de Limão,
Espumante Rosé, Água Castelo*

M´Rita

15

*Tequila Reposado, Xarope de Agave, Sumo
de Limão, Água tônica*

Mocktails

€
copo

V Aperol

9

Giffard Spritz, Laranja, Água Tônica

Ginger Spritz

9

Mel, Xarope de Gengibre, Sumo de Limão, Água Castelo

Lumi Ice Tea

9

*Chá earl grey, Sumo de Limão, Xarope de Maracujá,
Sumo de Laranja*

Smooth Paragon

9

*Paragon rue berry, shrubs de morango, chá verde,
água castelo*

Bluebejito

9

Xarope de Mirtilo, Sumo de Limão, Hortelã, Água Castelo

Clássicos

Passion Colada

14

Licor de Coco, Sumo de Maracujá, Sumo de Limão, Hortelã

Moscow Mule

14

Vodka, Sumo de Limão, Ginger Beer

Margarita

14

Tequila, Cointreau, Sumo de Limão, Morango ou Jalapeño

Porn Star Martini

14

*Vodka, Baunilha, Sumo de Maracujá, Xarope de Maracujá,
Sumo de Limão, Espumante*

Sours

14

*Whisky / Pisco / Vodka / Amaretto, Sumo de Limão, Xarope
de Açúcar, Clara de Ovo*

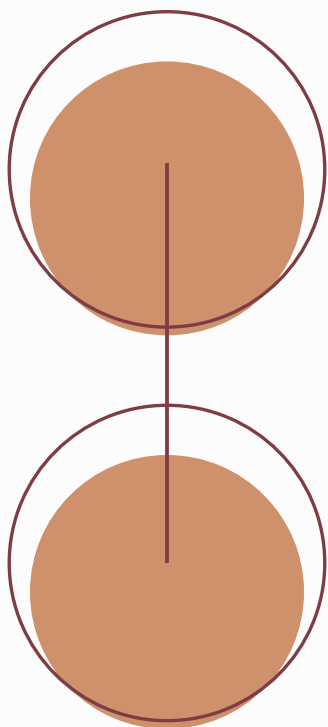
Dry Martini

14

Gin / Vodka, Vermute Extra Seco

	€ copo
Mojito <i>Rum, Lima, hortelã, xarope de açúcar, água castelo</i>	14
Carajillo <i>Licor 43, Licor Jalapeño, Espresso</i>	14
Mezcal Negroni <i>Mezcal, Vermute Rosso, Campari</i>	14
Gin Tónico * <i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Tanqueray <i>Lima</i>	13
Martin Miller's <i>Laranja e Canela</i>	14
Tanqueray 10 <i>Toranja</i>	15
Monkey 47 <i>Laranja e Menta</i>	18
Sharish <i>Maçã</i>	15
Hendrick's <i>Pepino</i>	15
Gin Mare <i>Laranja e Alecrim</i>	15
Roku Gin <i>Gengibre e Lima</i>	15

* Dose de 5 cl. IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.



Outras
Bebidas

Whisky Escocês *

€
copo

Johnnie Walker Black Label <i>Blended</i>	12
Johnnie Walker Blue Label <i>Blended</i>	32
Monkey Shoulder <i>Blended Speyside</i>	13
Laphroaig 10 <i>Islay</i>	18
The Balvenie 12 DoubleWood <i>Single Malt</i>	16
Macallan 12 Double Cask <i>Single Malt Highland</i>	18
The Glenrothes 12 <i>Speyside</i>	15

Whisky Irlandês *

Bushmills Black Bush	10
Jameson	9

Whisky Japonês *

Nikka From The Barrel	15
-----------------------	----

Whisky Americano *

Jack Daniel's	10
Woodford Reserve	14
Maker's Mark	12
Bulleit Bourbon	12
Bulleit Rye	13

Conhaque e Aguardentes *

€
copo

Hennessy VSOP	15
Hennessy XO	35
Grappa Nonino Il Moscato	10
Adega Velha 12 ANOS	10
CRF Reserva	9
Junior Jacques Medronho	9
Pisco 1615 Ancholado	10

Rum *

Planteray 3 Stars	10
Planteray Dark	10
Diplomático Exclusive Reserve	13
Kraken Black Spiced	11
Leblon	9

Tequila e Mezcal *

Cazcabel Blanco	12
Cazcabel Reposado	13
Ojo de Tigre	13
Patron Silver	12

Vodka *

€
copo

Three Sixty <i>Alemanha</i>	9
Ketel one <i>Países Baixos</i>	12
Grey Goose <i>França</i>	15

Vermute e Bitters *

Noilly Prat	7
Antica Formula	12
Cinzano Rosso 1757	9
Cinzano Bianco	7
Campari	9
Fernet Branca	9
Green Chartreuse	12
Ricard	9

Licores

Licor Beirão	7
Ginja de Óbidos	7
Amêndoa Amarga	7
Baileys	9
Disaronno Amaretto	7
Cointreau	9

* Dose de 5cl. Mixer extra +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água castelo, tônica fever tree, ginger beer, ginger ale.

	€ copo
Grand Marnier	9
Licor 43	9
St. Germain	10
Italicus	12
Frangelico	9

Shots

30ml

Shot premium	8
<i>Patrón Silver, Cazcabel Reposado, Mezcal, Grey Goose, Hennessy VSOP, Nikka Whisky, Diplomático</i>	
Shot	6
<i>José Cuervo Silver, Leblon, Three Sixty, Jameson, Planteray 3 stars</i>	

Cervejas e Sidras

Cerveja de Pressão <i>200ml</i>	4,5
Cerveja de Pressão <i>500ml</i>	7,5
Dois Corvos <i>Cerveja Artesanal IPA</i>	6
Super Bock Stout	5
Super Bock sem Álcool	5
Bandida do Pomar, Sidra	5

Águas

€

Água sem Gás *375ml* 3

Água sem Gás *750ml* 3,5

Água com Gás Pedras Salgadas *250ml* 3

Água com Gás Castelo *250ml* 3

Água com Gás Pedras Salgadas *700ml* 4,5

Sumos

Limonada 5

Sumo Natural 5

Laranja, Toranja, Maçã, Ananás, Arando

Refrigerantes

Coca-Cola 4,5

Coca-Cola Zero 4,5

Sprite 4,5

Fever Tree Ginger Beer 5

Fever Tree Ginger Ale 5

Fever Tree Indian Tonic 4

Bebidas Quentes

€

Espresso

3

Espresso Duplo

4

Cappuccino

4,5

Latte

4,5

Chá

4,5

*Earl Grey, English Breakfast, Camomila,
Verde, Hortelã, Limão & Gengibre*

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

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