

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...)

CREME DE CASTANHA
E AVELÃ TOSTADA 9€ 
com pão de fermentação
lenta e creme de alho negro

PEIXINHOS DA HORTA 10€ 
com maionese de manjerição

"UMA PEDRA QUE DEU UMA
SOPA" 15€
com chouriço, legumes sazonais,
porco e coentros

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 BURRATA,
ABÓBORA ASSADA
E PISTÁCIO 17€ 
com romesco, agrião e rúcula

SPRING ROLL DE PATO 17€ 
com molho de amendoim,
gingibre e laranja

GNOCCHI DE BATATA-DOCE,
COUVE KALE E CREME DE
CAJU FERMENTADO 17€ 
com couve-flor assada e noz pecan

BACALHAU LASCADO
COM CEBOLA ASSADA 22€
com puré de batata, couve coração,
azeitona e broa de milho

CAMARÃO SALTEADO EM
ALHO E ERVAS 22€ 

POLVO E GRÃO-DE-BICO
ESTUFADO 23€

ESPETADAS DE FRANGO 19€ 
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 bróche.
Acompanhado de chunky chips

PEIXE DA LOTA 25€
com arroz de coentros e amêijoas

ENTRECOSTO COZINHADO
POR 18H 22€
com puré de aipo e cenouras
glaceadas

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

Sobremesas

BOLO "PODRE" DE AZEITE
E CANELA 9€ 
com gelado e amazake de arroz
caramelizado

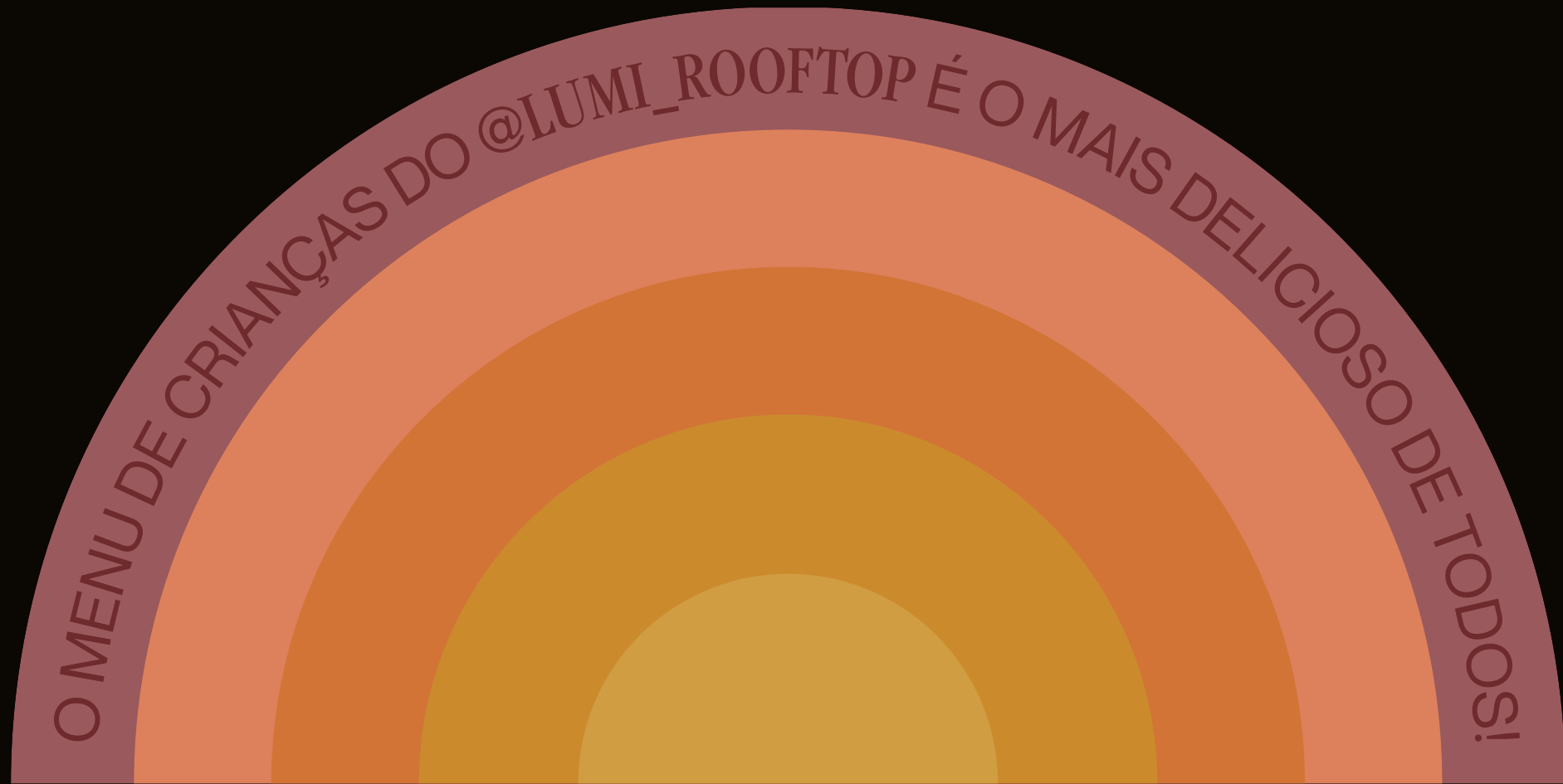
SEMI-FRIO DE FRUTOS
SECOS 9€ 
com caramelo de coco e mirtilos

DEFINITIVAMENTE LARANJA 9€ 
Torta de laranja, crumble de laranja
e canela, creme de laranja e *sorbet*
de laranja

CHEESECAKE DE CHOCOLATE
E FRAMBOESA 9€ 

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, tremço, 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, tremço, 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