





O nosso menu é
confecionado com
ingredientes locais,
alinhado com o
compromisso de apoiar a
economia de proximidade.

*Our menu is crafted with
locally sourced ingredients,
reflecting our commitment to
supporting the community.*

Scarlett Wine & Food
R.de Avis 10, 4050-075
Porto, Portugal
+351 932 101 833

Open Daily

scarlettporto@randblab.com

  @scarlett_porto

 @scarlett_portugal

Shares & Bites

Bolinho de Bacalhau ^{DF} 3 uni	9
O típico bolinho de bacalhau <i>Try a traditional Portuguese appetizer</i>	
Alheira Croquette ^{GF} 3 uni	9
com Maionese Trufada / <i>Truffle Mayo</i>	
Scarlett Fries ^{PB GF}	9
Batata-doce Frita e Queijo Parmesão (opção vegan disponível) <i>Sweet-potato Fries & Parmesan Cheese (vegan option available)</i>	
Pimientos Padrón ^{PB DF GF}	9
<i>Deep-fried Peppers</i>	
Bulhão Pato ^{DF GF}	14
Amêijoas Japonesas, Coentros, Alho, Vinho Branco e Limão, servido com Pão de Fermentação Natural <i>Japanese Clams, Cilantro, Garlic, White Wine & Lemon, served with Sourdough Bread</i>	
Oysters ^{DF GF} 6/12 uni	14/24
Ostras do Algarve com Pérolas de Limão e Pérolas de Vinagre Tinto e Chalota <i>Oysters from Algarve, Lemon & Red Wine Pearls & Shallot</i>	
Portuguese Preserved Fish ^{DF}	14
Sardinhas ou Cavala Fumada dos Açores em Conserva, Pão de Fermentação Natural Tostado, Manteiga e Limão <i>Choice of Sardines or Smoked Mackerel from Azores, Toasted Sourdough Bread, Butter & Lemon</i>	

For Cheese & Cold Cuts Lovers

Seleção de Queijos e Enchidos, com Frutos Secos,
Compota, Pickles Caseiros e Crackers
*Cheese & Cold Cuts Premium Selection, Nuts, Jam,
Housemade Pickles & Crackers*

Cheese Board ^{VEG}	24
3 Queijos / <i>Cheeses</i>	
Charcuterie Plate	28
3 Charcutarias / <i>Cold Cuts</i>	
G-Board	32
3 Queijos & 3 Charcutarias / <i>3 Cheeses & 3 Cold Cuts</i>	
Scarlett Board	45
5 Queijos & 5 Charcutarias & 1 Scarlett Patê <i>5 Cheeses & 5 Cold Cuts & 1 Scarlett Pâté</i>	

First Things First

Couvert 4,5/person Pão de Fermentação Natural, Crackers, Azeitonas Kalamata Marinadas e Manteiga de Algas <i>Sourdough Bread, Crackers, Marinated Kalamata Olives in Pinenuts & Pumpkin Seeds & Housemade Seaweed Butter</i>		Chicken Liver Mousse 16 Patê de Fígado de Galinha, Compota de Cebola Roxa Caramelizada, Creme de Queijo e Pão de Fermentação Natural Tostado <i>Chicken Liver Pâté, Caramelised Red Onion Jam, Cream Cheese & Toasted Sourdough Bread</i>
French Onion Soup 12 Consomê de Aves, Cebola, Tosta de Pão e Queijo Parmesão Gratinado <i>Double Boiled Consommé, Onion, Toasted Bread & Gratinéed Parmesan Cheese</i>		Signature Carpaccio ^{DF GF} 18 Carpaccio de Polvo, Funcho e Maçã Verde <i>Octopus Carpaccio Salad, Fennel & Green Apple</i>
Scarlett Burrata ^{VEG GF} 16 Burrata, Abóbora Hokkaido Assada, Espinafre e Crumble de Sementes <i>Italian Burrata, Roasted Hokkaido Pumpkin, Spinach & Seeds</i>		Caesar Salad 20 Frango Grelhado, Alface Romana, Queijo Parmesão, Bacon Crocante e Croutons <i>Grilled Chicken Breast, Baby Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Crispy Bacon & Croutons</i>
Cauliflower ^{PB GF DF} 16 Couve-flor Assada, Tahini, Molho Romesco e Crumble de Pistáchio <i>Roasted Cauliflower, Tahini, Romanesco Sauce & Pistachio Crumble</i>		

Mains

Halloumi Salad ^{VEG GF} 20 Queijo Halloumi Grelhado, Espinafre, Beterraba, Maçã Verde, Abacate, Romã e Noz Pecan Tostada <i>Grilled Halloumi Cheese, Spinach, Beetroot, Green Apple, Avocado, Pomegranate & Roasted Pecan Nuts</i>	Linguine Alle Vongole ^{DF} 26 Massa Linguine Fresca, Amêijoia Japonesa, Alho, Coentros e Azeite Extra Virgem <i>Fresh Linguine Pasta, Japanese Clams, Garlic, Cilantro & EVO</i>
Scarlett Burger 22 Hambúrguer de Novilho, Pão Brioche de Fermentação Lenta, Tomate, Bacon, Cebola Caramelizada, Maionese Trufada e Queijo Azul & Cheddar, servido c/ Wedges de Batata <i>Beef Pattie, Sourdough Brioche Bun, Tomato, Bacon, Caramelised Onion, Truffle Mayo, Blue & Cheddar Cheese, Side of Potato Wedges</i>	Chicken Paillard ^{DF GF} 26 Frango Grelhado, Caril Verde, servido c/ Salada Verde <i>Grilled Chicken Breast, Green Curry, with Fennel & Green Apple Salad</i>
Green Risotto ^{VEG GF} 22 Arroz Arbóreo, Espargos, Couve-bruxelas, Mini Courgettes, Bimmis e Queijo Parmesão (opção vegan disponível) <i>Arborio Rice, Asparagus, Brussels Sprouts, Baby Zucchini, Broccolinis & Parmesan Cheese (vegan option available)</i>	Confit Duck 28 Perna de Pato Confitado, servido num estufado de Espinafre, Cogumelo e Batata <i>Duck Leg Confit in a Spinach, Mushroom & Potato Duck Jus</i>
Pappardelle Ragoût 22 Massa Pappardelle Fresca, Ragoût, Bacon, Cogumelos e Queijo Parmesão <i>Fresh Pappardelle Pasta, Ragout, Bacon, Mushrooms & Parmesan Cheese</i>	Grilled Octopus ^{GF} 30 Polvo Grelhado, Tupinambo em Texturas & Nduja <i>Grilled Octopus, Jerusalem Artichoke Purée & Chips & Nduja</i>
	Fresh Codfish ^{GF} 32 Bacalhau Semi-Curado, Puré de Ervilha e Kale <i>Semi-Cured Codfish, Pea Purée & Kale</i>

Signature Beef Dishes

Ribeye Black Angus 34 (PORTUGAL) 250g
Tomahawk Black Angus 50/kg (PORTUGAL)
Com Alface Romana Grelhada e Molho Chimichurri <i>Served with Grilled Romaine Lettuce & Chimichurri Sauce</i>

Sides

Batata Assada 6 <i>Fingerling and Vitelotte Potatoes</i>
Puré de Tupinambo 6 <i>Jerusalem Artichoke Purée</i>
Salada de Funcho e Maçã Verde 8 <i>Fennel & Green Apple Salad</i>
Vegetais Grelhados 8 <i>Grilled Vegetables</i>
Batata-doce Frita 8 <i>Sweet Potatoes Fries</i>

Sweet Treats

<p>Apple Crumble 8</p> <p>Maçã, Canela, Noz Pecan e Caramelo Salgado, servido c/ Iogurte Grego <i>Apple, Cinnamon, Pecan Nuts & Salted Caramel & Greek Yoghurt</i></p> <p><i>Ramos Pinto White +6</i></p>	<p>Cookie-On-A-Skillet 10</p> <p><i>It take 10 minutes to be ready. Worth the wait!</i></p> <p>Chocolate Valrhona 80% Cacau, servido c/ Gelado de Amendoim <i>Valrhona Dark Chocolate 80% Cacao & Peanut Ice Cream</i></p> <p><i>Taylor's Chip Dry +7</i></p>
<p>Pannacotta ^{PB DF GF} 8</p> <p>Coco, Lima, Baunilha e Yuzu, servido c/ Coulis de Frutos Vermelhos <i>Coconut, Lime, Vanilla & Yuzu & Red Fruits Coulis</i></p> <p><i>Ramos Pinto Ruby +6</i></p>	<p>French Toast 10</p> <p>Brioche hidratado em Leite e Especiarias, Maple Syrup e Gelado de Baunilha <i>Brioche French Toast, Maple Syrup & Vanilla Ice Cream</i></p> <p><i>Fonseca 20 years +14</i></p>
<p>Crème Brûlée ^{GF} 12</p> <p>Crème Brûlée inspirado na culinária francesa c/ Baunilha de Madagáscar <i>Traditional French Crème Brûlée & Madagascar Vanilla</i></p> <p><i>Taylor's 10 years +12</i></p>	<p>Cheese Board 24</p> <p>3 Queijos servidos com Compota, Frutos Secos & Crackers <i>3 Cheeses served with Jam, Nuts & Crackers</i></p> <p><i>Dalva Tawny 10 years +12</i></p>



Wine & Drinks

This wine list has been carefully curated by our sommelier Henrique Carvalho.

Scarlett Wine & Food
R.de Avis 10, 4050-075 Porto,
Portugal
+351 932 101 833

Open Daily

scarlettporto@randblab.com

[f](#) [@scarlett_porto](#)

[j](#) @scarlett_portugal

Red Wine

		gls.	btl.
Dalva Reserva, Douro	PT	7	28
Duorum, Douro	PT	7	30
Hasso, Douro	PT	8	
Comboio do Vesúvio, Douro	PT	9	
Boina, Douro	PT		32
Monte Cascas Reserva, Douro	PT		36
Casa de Santar Reserva, Dão	PT		38
Rubrica, Alentejo	PT		39
Quinta de São Bernardo, Douro	PT		40
Herdade do Esporão, Alentejo	PT		42
Post Scripton, Douro	PT		46
Quinta de São Bernardo Carlota, Douro	PT		48
Quinta de Lemos Dona Louise 2012, Dão	PT		51
Crasto Altitude, Douro	PT		54
Chriseya, Douro	PT		120
Xisto Roquette & Cazes, Douro	PT		168

White Wine

ABC Darium Arinto, Vinho Verde	PT	6	
Titular, Dão	PT	6	28
Dalva Reserva, Douro	PT	7	29
Hasso, Douro	PT	8	
Crasto, Douro	PT	8	
Quinta Santa Cristina Avesso, Vinho Verde	PT		30
Evidência Encruzado, Dão	PT		34
Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde	PT		36
Crasto Superior, Douro	PT		38
Quinta de São Bernardo, Douro	PT		40
Redoma, Douro	PT		42
Quinta de São Bernardo Alecrim, Douro	PT		48
Ilha do Pico - Verdelho dos Açores	PT		68
Quinta das Carvalhas, Douro	PT		72
Quinta do Convento 1999, Douro	PT		80

Rosé

		gls.	btl.
Saint-Esprit Signature, Côtes de Provence	FR	6	19
Saint-Esprit, Côtes de Provence	FR	7	25

Our French Selection

Chardonnay Réserve Saint Pierre, Bourgogne	FR		38
Petit Chablis, Bourgogne	FR		45
Chablis, Bourgogne	FR		54
Chablis 1 er Cru Vaucopin, Bourgogne	FR		85

Champagne & Sparkling Wine

	gls.	btl.			btl.	
Cuvée Splendid Brut, Sparkling	FR	8	28	Pol Roger, Champagne	FR	140
Vértice Cuvée, Douro	PT		40	Jean Milan Terres de Noel Brut, Champagne	FR	145
Jean Milan Brut, Champagne	FR		78	Bollinger Brut, Champagne	FR	160
Tattinger Brut, Champagne	FR		120	Ruinart Brut, Champagne	FR	180

Port Wine

	gls.		gls.
Ramos Pinto Tawny	6	Fonseca Organic	8
Ramos Pinto Ruby	6	Dalva Colheita	10
Ramos Pinto White	6	Dalva Tawny 10	12
Croft Pink	7	Graham's 10	12
Taylor's Chip Dry	7	Fonseca 20	14
Taylor's 10	12	Graham's 20	14
Taylor's 20	20		

Aperitif / Liquors

Licor Beirão	7
Martini Bianco	8
Campari	8
Martini Rosso	8
Martini Fiero	8
Martini Ambratto	8
Malibu	8
Fernet Branca, Noilly Prat	9
Cointreau	9
Bailey's	10
Drambuie	10
Per Se	10
Luxardo Marashino	10
St Germain	12
Chartreuse	14

Tequila, Mezcal & Aguardente

Pisco 1615 Acholado	10
Jose Cuervo Gold	10
Olmecca Silver	10
Olmecca Reposado	12
Aguardente Caves São João	12
Aguardente Bagaceira Palácio da Brejoeira	14
Patron Silver	14
Mezcal Joven Montelobos	14
Patron Reposado	16

Vodka

Absolut	10
Ciroc	12
Grey Goose	14
Belvedere	14

Whiskey

Jameson	10
Bushmills Black Bush	10
Johnnie Walker Red Label	12
Jack Daniels	12
Highland Queen 8 yr	14
Bulleit Bourbon	14
Johnnie Walker Black Label	14
Highland Queen 12 yr	16
JB 15 yr	16
Bulleit 95 Rye	16
Maker's Mark	16
Glenrothes Select Reserva	18
Glenfiddich 12 yr	18
Nikka From the Barrel	20
Glenfiddich 18 yr	21
Johnnie Walker Blue Label	35

Rum

Havana 7 yr	12
Bacardi Reserva	12
Bacardi Ocho	14
Diplomático Reserva	16
Zacapa 23	21

Gin

with mixers included

Beefeater	10
Bombay Sapphire	12
Bulldog London	12
Nordés	12
Hendricks	14
Tanqueray 10	14
Gin Mare	14
Invicta International Dry	14
Invicta Portuguese Citrus	14
G-Vine	14
Adamus	16

Classic Cocktails

Caipirinha	10
Cachaça, Sugar, Lime	
Mojito	10
Rum, Mint, Lime, Soda	
Aperol Spritz	10
Aperol, Sparkling Wine, Soda	
Daiquiri	10
Rum, Sugar Syrup, Lime	
Cosmopolitan	12
Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice	
Espresso Martini	12
Vodka, Espresso, Sugar Syrup, Kahlua	
Dry Martini	12
Gin, Dry Vermouth	
Vodka Martini	12
Vodka, Dry Vermouth	
Moscow Mule	12
Ginger Beer, Lime, Vodka, Ginger Syrup	
Negroni	12
Gin, Red Vermouth, Campari	
Pornstar Martini	12
Vodka, Sparkling Wine, Passionfruit, Vanilla Syrup	
Manhattan	14
Bourbon, Red Vermouth, Bitters	
Old Fashioned	14
Bourbon, Sugar, Bitters	

Signature Cocktails

Scarlett 75	12
Cucumber, Saint Germain, Lemon, Champagne	
Taylor Breeze	12
Taylor Chip Dry, Lemon, Apple, Mango Syrup	
Summer Kiss	12
Licor Beirão, Mango & Passionfruit Syrup, Lemon	

Beer / Cider

Super Bock Draft / Pressão 20cl / 40cl	2.5 / 5
Super Bock Zero, Bottle	3
Super Bock Stout, Bottle	4
Somersby Draft / Pressão	4
Heineken 0	4
Heineken	5
Corona	5
La Rosa IPA	7
Red Mosquito	7

Soft Drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero	4
Sprite	4
Fanta Orange / Fanta Laranja	4
Schwepps Ginger Ale / Tonic / Soda / Ginger Beer	4
Lipton Ice Tea	4
Limão / Lemon - Pêssego / Peach	
Lemonade / Limonada	5

Waters

Água Vitalis 0.37L / 0.75L	3 / 5
Água Pedras 0.25L / 0.75L	3 / 5
Água Pedras Limão 0.25L	3.5
San Pellegrino	6

Coffee & Tea

Expresso / Espresso	3
Americano	4
Chá / Tea	5

Prices are listed in Euros € and are inclusive of VAT.
There is an optional 7% service charge
Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%,
incluem IVA e estão indicados em euros.

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremçoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado, de acordo com o Ponto 3, do Artigo número 135, do Decreto de Lei 10/2015.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Este menu está em vigor desde 10 de janeiro de 2025.

Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%, incluem IVA e estão indicados em euros.

Should you have concerns about the following ingredients, related with food allergy. please ask a member of our team who will assist you. Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs. Fish, Peanuts, Soybeans, Milk (including lactose), Nuts, Celery. Mustard Sesame seeds, Sulphur dioxide. Lupin, Mollusc. Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

Any dish, food or beverage, can be charged if it was not required by the customer or else consumed by the customer (Ponto 3, do Artigo nº 135, do Decreto-Lei 10/2015).

This establishment has a complaint book.

This menu is available since 10th January 2025.

There is an optional 7% service charge. Prices are listed in Euros € and are inclusive of VAT.