



SCARLETT

WINE & FOOD

SOBRE NÓS

Bem-vindos ao Scarlett Wine & Food, o lugar perfeito para apreciadores de boa gastronomia, amantes de vinho e conversas que se prolongam pela noite dentro. Inspiramo-nos no Mediterrâneo, trazendo sabores intensos, ingredientes frescos e combinações inesperadas que transformam cada refeição numa experiência única.

Tal como os seus premiados homólogos em Bangkok e Hong Kong, o Scarlett Wine & Food destaca o melhor de cada ingrediente, criando uma experiência memorável, acompanhada de uma vasta carta de vinhos e cocktails criativos.

Seja para um jantar descontraído, um brinde depois do trabalho ou uma ocasião especial, queremos que cada visita ao Scarlett seja mais do que uma refeição – queremos que seja um momento para recordar.

ABOUT US

Welcome to Scarlett Wine & Food the perfect place food lovers, wine enthusiasts, and conversations that last well into the night. Inspired by the Mediterranean, we bring bold flavours, fresh ingredients, and unexpected combinations that turn every meal into a unique experience.

Just like its award-winning counterparts in Bangkok and Hong Kong, Scarlett Wine & Food brings out the very best in every ingredient, creating a memorable experience, paired with an extensive wine list and creative cocktails.

Whether it's a laid-back dinner, after-work drinks, or a special occasion, we want every visit to Scarlett to be more than just a meal – we want it to be a moment to remember.

Alterações ao menu não são aceites (restrições alimentares são exceção).
Menu changes are respectfully declined (dietary requirements excepted).

Caso tenha alguma alergia alimentar, por favor, informe o staff.
Let the staff know of any food allergies.

Pagamentos em separado não são aceites.
We do not split bills.



O nosso menu é confeccionado 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

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

[d](#) [@scarlett_portugal](#)

Shares & Bites

Bolinho de Bacalhau ^{DF} 3 uni 9

O típico bolinho de bacalhau

Try a traditional Portuguese appetizer

Alheira Croquette ^{GF} 3 uni 9

com Maionese Trufada / *Truffle Mayo*

Scarlett Fries ^{PB GF} 9

Batata-doce Frita e Queijo Parmesão

(opção vegan disponível)

Sweet-potato Fries & Parmesan Cheese

(vegan option available)

Pimientos Padrón ^{PB DF GF} 9

Deep-fried Peppers

Bulhão Pato ^{DF GF} 14

Amêijoas Japonesas, Coentros, Alho, Vinho Branco e

Limão, servido com Pão de Fermentação Natural

Japanese Clams, Cilantro, Garlic, White Wine & Lemon,

served with Sourdough Bread

Oysters ^{DF GF} 6/12 uni 14/24

Ostras do Algarve com Pérolas de Limão e Pérolas de

Vinagre Tinto e Chalota

Oysters from Algarve, Lemon & Red Wine Pearls & Shallot

Portuguese Preserved Fish ^{DF} 14

Sardinhas ou Cavala Fumada dos Açores em Conserva,

Pão de Fermentação Natural Tostado, Manteiga e Limão

Choice of Sardines or Smoked Mackerel from Azores,

Toasted Sourdough Bread, Butter & Lemon

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 / *Cheeses*

Charcuterie Plate 28

3 Charcutarias / *Cold Cuts*

G-Board 32

3 Queijos & 3 Charcutarias / *3 Cheeses & 3 Cold Cuts*

Scarlett Board 45

5 Queijos & 5 Charcutarias & 1 Scarlett Patê

5 Cheeses & 5 Cold Cuts & 1 Scarlett Pâté

First Things First

Couvert

4,5/person

Pão de Fermentação Natural, Crackers, Azeitonas
Kalamata Marinadas e Manteiga de Algas
*Sourdough Bread, Crackers, Marinated Kalamata
Olives in Pinenuts & Pumpkin Seeds & Housemade
Seaweed Butter*

French Onion Soup

12

Consommê de Aves, Cebola, Tosta de Pão e Queijo
Parmesão Gratinado
*Double Boiled Consommé, Onion, Toasted Bread &
Gratinéed Parmesan Cheese*

Scarlett Burrata ^{VEG GF}

16

Burrata, Abóbora Hokkaido Assada, Espinafre e Crumble
de Sementes
*Italian Burrata, Roasted Hokkaido Pumpkin, Spinach &
Seeds*

Chicken Liver Mousse

16

Patê de Fígado de Galinha, Compota de Cebola Roxa
Caramelizada, Creme de Queijo e Pão de Fermentação
Natural Tostado
*Chicken Liver Pâté, Caramelised Red Onion Jam, Cream
Cheese & Toasted Sourdough Bread*

Signature Carpaccio ^{DF GF}

18

Carpaccio de Polvo, Funcho e Maçã Verde
Octopus Carpaccio Salad, Fennel & Green Apple

Caesar Salad

20

Frango Grelhado, Alface Romana, Queijo Parmesão,
Bacon Crocante e Croutons
*Grilled Chicken Breast, Baby Romaine Lettuce, Parmesan
Cheese, Crispy Bacon & Croutons*

Mains

Cauliflower ^{PB GF DF} 16	Linguine Alle Vongole ^{DF} 26
Couve-flor Assada, Tahini, Molho Romesco e Crumble de Pistáchio <i>Roasted Cauliflower, Tahini, Romanesco Sauce & Pistachio Crumble</i>	Massa Linguine Fresca, Amêijoia Japonesa, Alho, Coentros e Azeite Extra Virgem <i>Fresh Linguine Pasta, Japanese Clams, Garlic, Cilantro & EVO</i>
Halloumi Salad ^{VEG GF} 20	Chicken Paillard ^{DF GF} 26
Queijo Halloumi Grelhado, Espinafre, Beterraba, Maça Verde, Abacate, Romã e Noz Pecan Tostada <i>Grilled Halloumi Cheese, Spinach, Beetroot, Green Apple, Avocado, Pomegranate & Roasted Pecan Nuts</i>	Frango Grelhado, Caril Verde, servido c/ Salada Verde <i>Grilled Chicken Breast, Green Curry, with Fennel & Green Apple Salad</i>
Scarlett Burger 22	Confit Duck 28
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>	Perna de Pato Confitado, servido num estufado de Espinafre, Cogumelo e Batata <i>Duck Leg Confit in a Spinach, Mushroom & Potato Duck Jus</i>
Green Risotto ^{VEG GF} 22	Grilled Octopus ^{GF} 30
Arroz Arbóreo, Espargos, Couve-bruxelas, Mini Courgettes, Bimmi e Queijo Parmesão (opção vegan disponível) <i>Arborio Rice, Asparagus, Brussels Sprouts, Baby Zucchini, Broccolini & Parmesan Cheese (vegan option available)</i>	Polvo Grelhado, Tupinambo em Texturas & Nduja <i>Grilled Octopus, Jerusalem Artichoke Purée & Chips & Nduja</i>
Pappardelle Ragoût 24	Fresh Codfish ^{GF} 32
Massa Pappardelle Fresca, Ragoût, Bacon, Cogumelose e Queijo Parmesão <i>Fresh Pappardelle Pasta, Ragout, Bacon, Mushrooms & Parmesan Cheese</i>	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 55/kg
(PORTUGAL)
Com Alface Romana Grelhada e Molho de Ervas <i>Served with Grilled Romaine Lettuce & Herb Sauce</i>

Sides

Batata Assada 5
<i>Fingerling and Vitelotte Potatoes</i>
Batata-doce Frita 5
<i>Sweet Potatoes Fries</i>
Puré de Tupinambo 5
<i>Jerusalem Artichoke Purée</i>
Vegetais Grelhados 5
<i>Grilled Vegetables</i>
Salada de Funcho e Maça Verde 8
<i>Fennel & Green Apple Salad</i>

Sweet Treats

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