



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
From 12:30 – 11PM

scarlettporto@randblab.com
f @scarlett_porto
i @scarlett_portugal

Shares & Bites

Bolinho de Bacalhau ^{DF} 3 uni 9

O típico bolinho de bacalhau: um pastel de bacalhau e batata

Try a traditional Portuguese appetizer: a deep-fried cake with shredded codfish & potato

Alheira Croquette 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)*

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

Ostras do Algarve com Pérolas de Vinagre Tinto

Oysters from Algarve with Red Wine Pearls

Preserved Sardines 14

Sardinhas dos Açores em Conserva, Pão de Fermentação Natural Tostado, Manteiga e Limão

Sardines from Azores, Toasted Sourdough Bread, Butter & Lemon

For Cheese & Cold Cuts Lovers

Seleção de Queijos Internacionais SCARLETT

International Cheese SCARLETT Selection

Comtè (France) / Gouda (Netherlands) / Manchego (Spain)

Charcutaria Tradicional Portuguesa

Typical Portuguese Charcuterie

Lombo de Barrancos / Paio de Barrancos /

Salpicão Cachaço

Cheese Plate ^{VEG} 24

3 Queijos / Cheeses

Charcuterie Plate 28

3 Charcutarias / Cold Cuts

G-Board 32

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

First Things First

Couvert

4,5/person

Pão de Fermentação Natural, Crackers, Azeitonas
Kalamata Marinadas e Hummus
*Sourdough Bread, Crackers, Marinated Kalamata
Olives in Pinenuts & Hummus*

Gazpacho ^{VEG GF}

Melancia, Pepino, Queijo Feta, Tomate Cherry,
Azeitona Kalamata e Hortelã
(Opção Vegan Disponível)
*Watermelon, Cucumber, Feta Cheese, Cherry Tomato,
Kalamata Olives & Mint
(Vegan Option Available)*

French Onion Soup

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

12

Ricotta & Zuchinni ^{VEG}

Focaccia Tostada, Ricotta, Curgete Grelhada, Rúcula e
Amêndoa Tostada
*Toasted Focaccia, Ricotta Cheese, Grilled Zucchini,
Rocket Salad & Toasted Almond*

14

Ceviche ^{GF}

Aguachile de Ananás, Robalo, Edamame, Jalapeño &
Coentros
*Pineapple Aguachile, Seabass, Edamame, Jalapeño &
Cilantro*

12

18

Salad Corner

Panzanella ^{VEG} 16

Tomate, Croutons Caseiros, Framboesa, Manjeriço, Cebola Pickelada, Ricota e Molho de Ervas (Opção Vegan Disponível)

Tomato, Housemade Croutons, Raspberry, Basil, Pickled Onion, Ricotta & Herbs Sauce (Vegan Option Available)

Asian Slaw ^{PB VEG GF} 16

Coleslaw de Couve-branca e Couve-roxa, Milho Tostado, Cebola Pickelada, Cenoura, Pepino, Hortelã e Amendoim Tostado

(Adiciona Frango Grelhado +4)

Coleslaw, Edamame, Roasted Corn, Pickled Onion, Carrot, Cucumber, Mint & Roasted Peanuts (Add Roasted Chicken +4)

Salmon Bowl ^{GF} 18

Lombo de Salmão, Arroz Negro, Espinafre, Abacate, Funcho, Espargos, Ervas Frescas e Molho de Iogurte
Salmon, Black Rice, Spinach, Avocado, Fennel, Asparagus, Fresh Herbs & Yogurt Sauce

The Caesar Salad 18

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

Bread Station

Focaccia Sandwich 18

Burrata, Presunto, Pêssego Grelhado e Pesto de Rúcula
Burrata, Prosciutto, Grilled Peach & Rocket Pesto

The Yummy Toast ^{VEG} 18

Tomate, Queijo, Molho Romesco, Maionese Trufada e Cebola Pickelada
Tomato, Cheese, Romesco, Truffle Mayo & Pickled Onion

Halloumi Burger ^{VEG} 18

Queijo Halloumi Grelhado, Pão Brioche de Fermentação Lenta, Alface, Tomate, Abacate, Coleslaw e Chutney de Manga, servido com Batata-doce Frita
Grilled Halloumi Cheese, Sourdough Brioche Bun, Baby Romaine Lettuce, Tomato, Avocado, Coleslaw & Mango Chutney, served with Sweet-potato Fries

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
Beef Pattie, Sourdough Brioche Bun, Tomato, Bacon, Caramelised Onion, Truffle Mayo, Blue & Cheddar Cheese, Side of Potato Wedges

Signature Mains

Green Risotto ^{VEG GF}	24	Confit Duck	28
Arroz Arbóreo, Ervilha Primavera, Espinafre, Burrata e Menta <i>Arborio Rice, Green Peas, Spinach, Burrata & Mint</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>	
Pappardelle Ragoût	24	Butterfly Grilled Seabream ^{GF}	28
Massa Pappardelle Fresca, Ragoût, Bacon, Cogumelos e Queijo Parmesão <i>Fresh Pappardelle Pasta, Ragout, Bacon, Mushrooms & Parmesan Cheese</i>		Dourada Grelhada, Batata Assada e Molho de Ervas <i>Grilled Seabream, Roasted Potato & Herb Sauce</i>	
Piri-Piri Chicken ^{GF}	24	Octopus & Tupinambo ^{GF}	30
<i>I am slightly spicy</i> Coxa de Frango Grelhada, Hummus, Bimmis e Caldo de Cogumelos <i>Grilled Deboned Chicken Thigh, Hummus, Broccolinis & Mushroom Broth</i>		Polvo Grelhado, Tupinambo em Texturas & Nduja <i>Grilled Octopus, Jerusalem Artichoke Purée & Chips & Nduja</i>	
Linguine Alle Vongole ^{DF}	26		
Massa Linguine Fresca, Amêijoas Japonesas, Alho, Coentros e Azeite Extra Virgem <i>Fresh Linguine Pasta, Japanese Clams, Garlic, Cilantro & EVO</i>			

Beef Selection

Ribeye Black Angus Beef	34
Prime Rib Black Angus Beef (~1kg)	42
served with Grilled Baby Romaine Lettuce & Housemade Herbs Sauce, perfect for your meat. <i>servido com Alface Romana Grelhada e Molho de Ervas da casa, o acompanhamento ideal para a tua carne.</i>	
Ideal para partilhar (recomendado para 2 pessoas) <i>Perfect to share (recommended for 2 people)</i>	
Maturação de 30 dias <i>30 days dry aged</i>	

Sides

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

Sweet Treats

White Chocolate Mousse Com Lima e Manjeriçã <i>With Lime & Basil</i> <i>Taylor's Chip Dry +7</i>	8	Scarlett Ice Cream Com Pedacos de Bolacha de Caramelo Salgado <i>With Bites of Salted Caramel Cookie</i>	8
Red Berries Crumble Ideal para os Amantes de Frutos Vermelhos <i>If You Are a Fan of Red Berries... This Is For You</i> <i>Croft Pink +7</i>	8	Craft Ice Cream Scoop Baunilha / Pistachio / Maracujá <i>Vanilla / Pistachio / Passionfruit</i>	4
Chocolate Cake ^{GF} Com Calda de Manjeriçã <i>With Basil Syrup</i> <i>Graham's 10 +12</i>	8	Cheese Plate ^{VEG} Seleção de 3 Queijos Internacionais <i>Selection of 3 International Cheeses</i> <i>Comtè (France) / Gouda (Netherlands) /</i> <i>Manchego (Spain)</i> <i>Dalva 10 +12</i>	24
Peach & Blueberry Galette <i>It take 10 minutes to be ready. Worth the wait!</i> Com Crème Mascarpone e Iogurte Grego <i>With Mascarpone & Greek Yogurt</i> <i>Ramos Pinto White +6</i>	8		