



SCARLETT

WINE & FOOD

SOBRE NÓS

Bem-vindos ao Scarlett Wine & Food, o lugar perfeito para amantes de vinho, apreciadores de boa gastronomia 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 for wine enthusiasts, food lovers, 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
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 <i>Try a traditional Portuguese appetizer: a deep-fried cake with shredded codfish & potato</i>	
Alheira Croquette 3 uni	9
com Maionese Trufada / <i>Truffle Mayo</i>	
Scarlett Fries ^{GF (PB)}	9
Batata-doce Frita e Queijo Parmesão (Opção Vegan Disponível) <i>Sweet-potato Fries & Parmesan Cheese (Vegan Option Available)</i>	
Oysters ^{DF GF} 6/12 uni	14/24
Ostras do Algarve com Pérolas de Vinagre Tinto <i>Oysters from Algarve with Red Wine Pearls</i>	
Preserved Sardines	14
Sardinhas dos Açores em Conserva, Pão de Fermentação Natural Tostado, Manteiga e Limão <i>Sardines from Azores, Toasted Sourdough Bread, Butter & Lemon</i>	

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 / <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>	

First Things First

Couvert

4,5/person

Pão de Fermentação Natural, Crackers, Azeitona Kalamata Marinada e Hummus
Sourdough Bread, Crackers, Marinated Kalamata Olives in Pinenuts & Hummus

Gazpacho ^{VEG GF (PB)}

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 & Zucchini ^{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) <i>Tomato, Housemade Croutons, Raspberry, Basil, Pickled Onion, Ricotta & Herbs Sauce (Vegan Option Available)</i>	
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) <i>Coleslaw, Edamame, Roasted Corn, Pickled Onion, Carrot, Cucumber, Mint & Roasted Peanuts (Add Roasted Chicken +4)</i>	
Salmon Bowl ^{GF}	18
Lombo de Salmão, Arroz Negro, Espinafre, Abacate, Funcho, Espargos, Ervas Frescas e Molho de Iogurte <i>Salmon, Black Rice, Spinach, Avocado, Fennel, Asparagus, Fresh Herbs & Yogurt Sauce</i>	
The Caesar Salad	18
Frango Grelhado, Alface Romana, Queijo Parmesão, Bacon e Croutons Caseiros <i>Grilled Chicken Breast, Baby Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Crispy Bacon & Housemade Croutons</i>	

Bread Station

Focaccia Sandwich	18
Burrata, Presunto, Pêssego Grelhado e Pesto de Rúcula <i>Burrata, Prosciutto, Grilled Peach & Rocket Pesto</i>	
The Yummy Toast ^{VEG}	18
Tomate, Queijo, Molho Romesco, Maionese Trufada e Cebola Pickelada <i>Tomato, Cheese, Romesco, Truffle Mayo & Pickled Onion</i>	
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 <i>Grilled Halloumi Cheese, Sourdough Brioche Bun, Baby Romaine Lettuce, Tomato, Avocado, Coleslaw & Mango Chutney, served with Sweet-potato Fries</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>	

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, Salsa e Azeite Extra Virgem <i>Fresh Linguine Pasta, Japanese Clams, Garlic, Cilantro, Parsley & 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 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 Manjerição <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>Guilty Pleasure:</i> <i>Add Vanilla Ice Cream +4</i> <i>Croft Pink +7</i>	8	Craft Ice Cream Scoop Baunilha / Pistachio / Sorvete de Maracujá (Vegan) <i>Vanilla / Pistachio / Passionfruit Sorbet (Vegan)</i>	4
Chocolate Cake ^{GF} Com Calda de Baunilha de Madagáscar <i>With Madagascar Vanilla Cream Sauce</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 20 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		

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, Alpo, 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.