



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

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 ^{GF (PB)} 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, 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

18

12

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, Amêijoa Japonesa, 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>	
Puré 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		



Wine & Drinks

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

scarlettporto@randblab.com

@scarlett_porto

@scarlett_portugal

Red Wine

		gls.	btl.			gls.	btl.
Dalva Reserva, Douro	PT	7	30	Quinta de São Bernardo Carlota, Douro	PT	48	
Duorum, Douro	PT	7	30	Estruturado e elegante, o Carlota é um tinto complexo que expressa a intensidade e precisão da enologia do Douro ao mais alto nível.			
Hasso, Douro	PT	8	40	<i>Structured and elegant, Carlota is a complex red that showcases the intensity and precision of Douro winemaking at its finest.</i>			
Comboio do Vesúvio, Douro	PT	8	40				
Boina, Douro	PT		32				
Fresco e autêntico, este tinto elegante destaca-se pelos frutos vermelhos vibrantes e textura suave.							
<i>Fresh and authentic, this elegant red brings forward vibrant red fruit and a smooth texture.</i>							
Monte Cascas Reserva, Douro	PT		36	Quinta de Lemos Dona Louise 2012, Dão	PT	52	
Intenso e estruturado, este vinho complexo revela camadas de fruta madura, especiarias e taninos polidos.				Maduro e gastronómico, este vinho oferece profundidade persistente com notas de frutos silvestres e especiarias.			
<i>Intense and structured, this complex wine offers layers of ripe fruit, spice, and polished tannins.</i>				<i>Mature and gastronomic, this wine offers persistent depth with notes of forest fruit and spice - a beautiful example of aged Dão finesse.</i>			
Casa de Santar Reserva, Dão	PT		38	Crasto Altitude, Douro	PT	54	
Um clássico do Dão, este tinto encorpado revela harmonia, profundidade e persistência.				Elegante e mineral, este tinto fresco oferece fruta vibrante e precisão, destacando as vinhas de altitude da Quinta do Crasto.			
<i>A classic from the Dão region, this full-bodied red delivers harmony, depth, and persistence.</i>				<i>Elegant and mineral, this fresh red delivers vibrant fruit and precision, highlighting the high-altitude vineyards of Quinta do Crasto.</i>			
Rubrica, Alentejo	PT		40	Pedra Reserva	PT	60	
Moderno e concentrado, Rubrica destaca-se pela textura sedosa e carácter profundo. Um vinho ousado e elegante que deixa uma impressão duradoura.				Robusto e complexo, este vinho especial combina estrutura e elegância com fruta em camadas e notas subtis de madeira.			
<i>Modern and concentrated, Rubrica stands out for its silky texture and deep character. A bold yet elegant wine that leaves a lasting impression.</i>				<i>Robust and complex, this special wine combines structure and elegance with layered fruit and subtle oak</i>			
Quinta de São Bernardo, Douro	PT		40	Chriseya, Douro	PT	120	
Brilhante e mineral, este vinho expressivo revela elegância e pureza, com notas florais e fruta fresca que refletem o seu terroir de forma exemplar.				Sedutor e suave, Chriseya é um blend refinado com fruta madura, taninos sedosos e final persistente. Elegante e complexo.			
<i>Bright and mineral-driven, this expressive wine shows elegance and purity, with floral notes and fresh fruit that reflect its terroir beautifully.</i>				<i>Seductive and smooth, Chriseya is a refined blend with ripe fruit, silk-like tannins, and a lingering finish. Elegant and complex.</i>			
Herdade do Esporão, Alentejo	PT		42	Xisto Roquette & Cazes, Douro	PT	150	
Equilibrado e suave, este tinto versátil encanta com o seu perfil de fruta madura e natureza acessível.				Um vinho icónico de estrutura e persistência, que combina a finesse francesa com a alma do Douro. Rico, elegante e elaborado com precisão.			
<i>Balanced and smooth, this versatile red charms with its ripe fruit profile and approachable nature.</i>				<i>An iconic wine of structure and persistence, combining French finesse with Douro soul. Rich, elegant, and crafted with precision.</i>			
Post Scripton, Douro	PT		46				
Sedoso e intenso, este tinto expressivo alia a finesse à riqueza. Um vinho muito bem elaborado, com equilíbrio e profundidade.							
<i>Silky and intense, this expressive red blends finesse with richness. A beautifully crafted wine with balance and depth.</i>							

White Wine

		gls.	btl.			gls.	btl.
Solar da Pena Arinto – Vinho Verde	PT	6	30	Quinta de São Bernardo – Douro	PT		40
Titular – Dão	PT	6	30	Cítrico e floral, revela-se fresco e elegante, com perfil vibrante e notas minerais que refletem o seu terroir de altitude.			
Dalva Reserva – Douro	PT	7	34	<i>Citrusy and floral, this fresh and elegant wine shows a vibrant profile with mineral notes reflecting its high-altitude terroir.</i>			
Hasso – Douro	PT	8	40				
Crasto – Douro	PT	8	40				
Chablis AOC – Burgundy France	FR	8					
Quinta de Santa Cristina Avesso – Vinhos Verdes	PT		36	Redoma – Douro (Niepoort)	PT		42
Fresco e vibrante, este Avesso destaca-se pela fruta expressiva e acidez equilibrada.				Complexo e mineral, este branco do Douro alia frescura a camadas aromáticas e estrutura, num estilo sofisticado e gastronómico.			
<i>Fresh and vibrant, this Avesso stands out for its expressive fruit and balanced acidity.</i>				<i>Complex and mineral, this Douro white combines freshness with aromatic layers and structure — a refined, food-friendly wine.</i>			
Evidência Encruzado – Dão	PT		34	Quinta de São Bernardo Alecrim – Douro	PT		48
Elegante e untuoso, revela frescura e complexidade, com notas discretas de fruta branca e um final longo e sofisticado.				Fresco e elegante, com perfil mineral e complexo, revela intensidade aromática e textura envolvente.			
<i>Elegant and textured, it offers freshness and complexity, with delicate white fruit notes and a long, sophisticated finish.</i>				<i>Fresh and elegant, with a mineral and complex profile, it shows aromatic intensity and a layered texture.</i>			
Soalheiro Alvarinho – Vinho Verde (Monção e Melgaço)	PT		36	Ilha do Pico – Açores	PT		60
Fresco e elegante, apresenta perfil tropical com toque mineral, tomando-se um dos alvarinhos mais icónicos de Portugal.				Salino e vibrante, este branco atlântico combina citrinos e mineralidade vulcânica, oferecendo uma expressão única da Ilha do Pico.			
<i>Fresh and elegant, with tropical notes and a mineral touch, this is one of Portugal's most iconic Alvarinhos.</i>				<i>Saline and vibrant, this Atlantic white blends citrus and volcanic minerality, offering a truly unique expression of Pico Island.</i>			
Crasto Superior – Douro	PT		38	Quinta das Carvalhas – Douro	PT		65
Fresco e frutado, combina elegância com mineralidade, revelando-se um branco de grande equilíbrio e precisão aromática.				Cítrico e equilibrado, este branco fresco mostra uma mineralidade subtil e elegância natural — ideal para acompanhar pratos leves.			
<i>Fresh and fruity, this wine combines elegance with minerality, delivering balance and aromatic precision.</i>				<i>Citrusy and balanced, this fresh white reveals subtle minerality and natural elegance — perfect with lighter dishes.</i>			
Prova Nº 5 100% – Lisboa	PT		36	Quinta do Convento 1999 – Douro	PT		80
Floral e mineral, este branco elegante oferece frescura delicada e uma estrutura subtil que o torna especial e distinto.				Evoluído e complexo, este branco raro exhibe notas de frutos secos, untuosidade e uma persistência notável.			
<i>Floral and mineral, this elegant white offers delicate freshness and subtle structure — refined and distinctive.</i>				<i>Mature and complex, this rare white shows notes of dried fruit, rich texture, and remarkable persistence — a testament to Douro's aging potential.</i>			

Our Rosé Selection

Saint-Esprit Signature
– Côtes de Provence Rosé

gls. btl.
FR 6 24

Refrescante e delicado, este rosé da Provença revela notas de morango silvestre, pétalas de rosa e um toque cítrico. Um clássico leve, seco e elegante.
Refreshing and delicate, this Provence rosé reveals notes of wild strawberries, rose petals, and a citrus twist. A light, dry, and elegant classic.

Champagne & Sparkling Wine

		btl.			gls. btl.
Tattinger Brut, Champagne	FR	120	Conde de Cantanhede, Sparkling Wine	PT	9 40
Veuve Cliquot, Champagne	FR	135	Vértice Cuvée Bruto, Sparkling Wine	PT	45
Bollinger Brut, Champagne	FR	140			
Ruinart Brut, Champagne	FR	160			
Billecart-Salmon Brut, Champagne	FR	175			

Port Wine

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

Port Wine Degustation

SCARLETT Port Wine
Degustation 18 / per person

A guided tasting journey through the rich diversity of Port wine. Discover the elegance of White, the complexity of Tawny, and the bold character of Ruby, each glass revealing a unique expression of the Douro Valley.

Ramos Pinto White / Ramos Pinto Tawny / Ramos Pinto Ruby

SCARLETT PREMIUM
Port Wine Degustation 30 / per person

An elegant exploration of aged Tawny Ports, showcasing nuance, time, and terroir.

Dalva Colheita 10 / Taylor's 10 / Fonseca 20

Classic Cocktails

Hugo Spritz 10
St Germain, Espumante, Soda
St Germain, Sparkling Wine, Soda

Daiquiri 10
Bacardi Carta Blanca, Lima, Xarope de Açúcar
Bacardi Carta Blanca, Lime, Sugar Syrup

Margarita 10
Cazadores Silver, Cointreau, Lima, Xarope de Agave
Cazadores Silver, Cointreau, Lime, Agave Syrup

Paloma 12
Patrón Reposado, Sumo de Toranja, Sumo de Lima, Xarope de Agave, Soda de Toranja
Patrón Reposado, Grapefruit Juice, Lime Juice, Agave Syrup, Grapefruit Soda

Cosmopolitan 10
42 Below, Cointreau, Sumo de Arando, Lima
42 Below, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

Mojito 10
Bacardi Carta Blanca, Menta, Lima, Açúcar Mascavado, Soda
Bacardi Carta Blanca, Mint, Lime, Brown Sugar, Soda

Espresso Martini 12
42 Below, Xarope de Baunilha, Kahlua, Shot de Expresso
42 Below, Vanilla Syrup, Kahlua, Espresso Shot

Dry Martini 10
Bombay Sapphire OU 42 Below, Vermute
Bombay Sapphire OR 42 Below, Dry Vermouth

Moscow Mule 10
42 Below, Lima, Xarope de Gengibre, Ginger Beer
42 Below, Lime, Ginger Syrup, Ginger Beer

Pornstar Martini 10
42 Below, Passoa, Puré de Maracujá, Xarope de Baunilha, Lima, Fee Foam
42 Below, Passoa, Passionfruit Purée, Vanilla Syrup, Lime, Fee Foam

Negroni 12
Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter
Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Bitter

Old Fashioned 12
Jimbeam, Açúcar Mascavado, Bitters
Jimbeam, Brown Sugar, Bitters

Last Word 14
Green Chartreuse, Luxardo Maraschino, Bombay Sapphire, Lima
Green Chartreuse, Luxardo Maraschino, Bombay Sapphire, Lime

Signature Cocktails

Spritz Me Baby One More Time 14
Bombay Sapphire, Cordial de Limão, Maracujá e Espumante
Bombay Sapphire, Lemon Cordial, Passion Fruit & Sparkling Wine

Spicy & I Know It 14
Vinho do Porto Tawny em Infusão de Tomilho, Monte Lobos, Xarope de Malagueta, Sumo de Toranja e Fee Foam
Tawny Port Wine infused with Thyme, Mezcal, Chili Syrup, Grapefruit Juice & Fee Foam

Tropic Like It's Hot 14
Bacardi 8, St Germain, Cordial de Ananás e Ginger Beer
Bacardi 8, St Germain, Pineapple Cordial & Ginger Beer

Signature Mocktails

Berry Zen 9
Chá Verde, Frutos Vermelhos, Sumo de Limão e Ginger Ale
Green Tea, Red Berries, Lemon Juice & Ginger Ale

Mint Condition 9
Hortelã, Maçã, Sumo de Lima e Soda
Mint, Apple, Lime Juice & Soda

No Gin, No Sin 9
Gin Tanqueray 0% Álcool, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar e Magic Foamer
Tanqueray 0% Alcohol, Lemon Juice, Sugar Syrup & Magic Foamer

Have something different in mind? Let our team know -- we'll do our best to make it!

Aperitif / Liquors

mixers +2

Martini Rubino	6
Martini Ambrato	6
Noilly Prat	8
St Germain	10
Licor Beirão	6
Bailey's	8
Campari	8
Cointreau	8
Drambuie	8
Per Se	8
Suze	8
Luxardo Maraschino	10
Amaretto	10
Fernet Branca	8
Jagermeister	8
Chartreuse	16

Tequila, Mezcal & Aguardente

mixers +2

Cazadores Blanco	8
Cazadores Reposado	8
Patrón Silver	14
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	20
Pisco 1615 Acholado	10
Aguardente Caves São João	12
Aguardente Bagaceira Palácio da Brejoira	14
Mezcal Joven Montelobos	16

Vodka

mixers +2

42 Below	8
Grey Goose	14
Ciroc	14
Absolut	10
Belvedere	16

Rum

mixers +2

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Spiced	8
Bacardi 4	10
Bacardi Ocho	14
Santa Teresa 1796	20
Diplomático Reserva Exclusiva	18
Zacapa 23	25

Gin

mixers +2

Bombay Sapphire	8
Bombay Premier Cru	10
Oxley	14
Bulldog London	10
Tanqueray 10	10
Nordés	12
Hendricks	14
Gin Mare	14
G'Vine	14

Portuguese Gin Selection

mixers +2

Invicta International Dry	12
Invicta Portuguese Citrus	12
Adamus	16

Whiskey / Whisky

mixers +2

Scotch Whiskey

Single Malt & Blended – Escócia / Scotland
Notas florais, frutadas ou trufadas, dependendo da região.
Floral, fruity or peaty notes depending on the region

Dewar's 12 yr	12
Aberfeldy 12 yr	16
Johnnie Walker Red Label	12
Johnnie Walker Black Label	14
Johnnie Walker Blue Label	40
Highland Queen 12 yr	12
JB 15 yr	12
Glenrothes Select Reserva	14
Glenfiddich 12yr	18
Glenfiddich 18 yr	22
The Macallan – Classic Cut	35

Bourbon Whiskey

Base de milho, doce e encorpado – EUA
Corn-based, sweet and full-bodied – USA

Jim Bean	8
Bulleit Bourbon 12 yr	14
Maker's Mark	16

Irish Whiskey

Suave, leve e ligeiramente adocicado – Irlanda
Smooth, mellow and slightly sweet – Ireland

Jameson	8
Bushmills Black Bush	10

Tennessee Whiskey

Filtrado a carvão – macio e redondo - EUA
Charcoal mellowed – soft and rounded – USA

Jack Daniels	10
--------------	----

Rye Whiskey

Seco, picante e intenso – EUA
Spicy, dry and bold – USA

Bulleit 95 Rye	14
----------------	----

Japanese Blend Whisky

Equilibrado, elegante e preciso – Japão
Balanced, elegant and precise – Japan

Nikka From the Barrel	18
-----------------------	----

Beer

Super Bock (pressão / draft) 20cl / 40cl	2.5 / 4.5
Panache / Shandy (pressão / draft) 20cl / 40cl	3 / 4
Heineken (garrafa / bottle)	3
Super Bock 0% Alcohol (garrafa / bottle)	3

Soft Drinks

Coca Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Sprite	4
Fanta Laranja / Oranje Fanta	4
Schweppes Ginger Ale / Ginger Beer /	
Tonic Water / Soda	4
Limonada / Lemonade	3

Coffee & Tea

Expresso / Espresso	3
Expresso Descafeinado / Decaf Espresso	3
Americano	4
Chá / Tea	5
Menta / Mint, English Breakfast, Camomila / Chamomile, Verde / Green, Earl Grey	

Waters

Água Mineral / Still Water 0.37L / 0.75L	3 / 5
Água Gaseificada / Sparkling Water 0.25L / 0.75L	3 / 5

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.