



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

Signature Bites

A Little Expert Tip - Add Caviar To Your Bites 10g

30€

Pick Your Bites

Preço por unidade / Price per unit

Oysters

Raw ^{GF} 3

Mignonette (Chalota, Vinagre de Vinho Tinto,
Pimenta Preta)
Mignonette (Shallot, Red Wine Vinegar, Black Pepper)

Gratin ^{GF} 4

Queijo Parmesão, Manteiga de Ervas
Parmesan Cheese, Herbal Butter

Alheira Croquette ^{DF} 4

Maionese de Alho Negro, Pata Negra
Black Garlic Mayo, "Pata Negra"

Codfish Cake 4

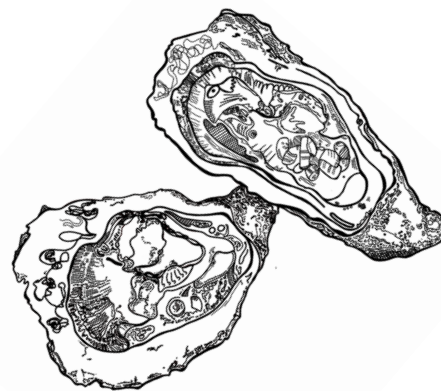
Caviar, Creme de Queijo
Caviar, Cheese Cream

Scarlett Potato Wedges ^{VEG GF} 10

Wedges de Batata, Maionese de Alho Negro, Queijo Parmesão
Potato Wedges, Black Garlic Mayo, Parmesan Cheese

5J ^{GF DF} 17

Presunto Bellota 100% Ibérico (40g) servido com Pão Torrado
100% Iberic Bellota Ham (40g) served with Sourdough Bread Toast



Cheese & Charcuterie

Seleção de Queijos
Cheese Scarlett Selection
Comté (France) / Gouda (Netherlands) / Manchego (Spain)

Charcutaria Tradicional Portuguesa
Authentic Portuguese Charcuterie
Lombo de Barrancos / Paio de Barrancos /
Salpicão Cachaço

Cheese Plate ^{VEG} 18
3 Queijos / Cheeses

Charcuterie Plate ^{DF} 20

3 Charcutarias / Charcuterie
+ 5J Presunto Bellota 100% Ibérico (20g) 9
+ 5J 100% Iberic Bellota Ham (20g) 9

Scarlett Board 24

2 Queijos / Cheeses
2 Charcutarias / Charcuterie

First Things First

Couvert ^{VEG}

4,5/person

Patê de Cogumelos, Azeitona Kalamata Marinada,
Pão de Fermentação Natural, Crackers
*Mushroom Parfait, Marinated Olives, Sourdough
Bread, Crackers*

Pumpkin Velouté ^{PB DF GF}

Abóbora, Especiarias, Rebentos de Shiso
Pumpkin, Spices, Shiso Sprouts

Onion Soup

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

Cabbage & Chestnut ^{VEG}

Couve Branca Grelhada, Purê de Castanha Fumado,
Crumble de Avelã
Cabbage, Smoked Chestnut Purée, Hazelnut Crumble

Beetroot Tartar ^{VEG DF}

Beterraba, Endro, Alcaparras, Pepino Pickelado, Crackers
Beetroot, Dill, Capers, Pickled Cucumber, Crackers

Shrooms Wings ^{VEG DF}

Cogumelos Pleurotus Panados, Remoulade de Paprika
Breaded Oyster Mushrooms, Paprika Remoulade

12 Mussels & Shiitake 18

Brioche Tostado, Mexilhões, Cogumelos Shiitake, Molho
de Mexilhão, Tamarindo
*Sourdough Brioche Toast, Mussels, Shiitake, Rich Seafoo,
Tamarind Sauce*

14 Tuna Crudo ^{DF} 18

Atum, Lima Caviar, Chili Oil
Tuna, Fingerlime, Chili Oil

15 Scarlett Kale Caesar ^{VEG} 18

Alface Romana Baby, Couve Kale, Grão-de-bico Crocante,
Croutons, Abacate
*Baby Cos Lettuce, Kale, Crispy Chickpeas, Sourdough
Croutons, Avocado*

+ Coxa de Frango Grelhada 6
+ Grilled Chicken Thigh 6

Mains

Ravioli ^{VEG} 24

Ravioli de Abóbora e Gorgonzola, Sálvia, Avelã, Abóbora Assada

Pumpkin & Gorgonzola Ravioli, Sage, Hazelnut, Roasted Pumpkin

Lamb Ragoût 26

Borrego Estufado Lentamente, Pappardelle Fresca, Ervas

Slow-Braised Lamb Ragoût, Fresh Pappardelle, Herbs

Scarlett Burger 22

Hambúrguer de Novilho, Queijo Azul e Cheddar, Alface, Chutney de Bacon e Tomate, Batata Frita

Beef Patty, Blue & Cheddar Cheese, Lettuce, Bacon & Tomato Chutney, Crispy Potato Fries

Grilled Octopus ^{GF} 28

Polvo Grelhado, Batata, Couve Kale, Nduja

Grilled Octopus, Potato, Kale, Nduja

Codfish & Curry ^{GF DF} 28

Bacalhau Semi-cura, Arroz de Coco, Molho de Caril e Citronela

Semi-cured Codfish, Coconut Rice, Lemongrass Curry Sauce

Confit Duck ^{GF} 26

Perna de Pato Confitado, Cogumelos, Batata, Demi Glace

Duck Leg Confit, Mushroom, Potato, Demi Glace

Bitoque ^{GF} 30

Lombo de Novilho, Gema Confitada, Batata Frita, Molho de Café

Beef Tenderloin, Confit Egg Yolk, Crispy Fries, Coffee Sauce

Venison & Chanterelle 32

Açorda Cremosa de Cogumelos Chanterelle, Veado, Redução de Amora

Creamy Chanterelle "Açorda", Venison, Blackberry Sauce



Sweet Corner

Almond Basque Cheesecake ^{VEG GF} 9

Servido com Caramelo de Café
With Coffee Caramel

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Apple Honey Butter Toast ^{VEG} 9

Servido com Calda de Vinho de Porto e Especiarias
With Spiced Port Wine Sauce

For that extra tip-top touch

+ *Gelado Baunilha 4*

+ *Vanilla Ice Cream 4*

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Smoked Cherry Chocolate Cremeaux ^{VEG} 9

"The Scarlett Mon Chéri"

Suggestion

Pair with Ramos Pinto Ruby +7

Pumpkin Queijada & Chai Cream ^{VEG} 9

Servido com Gelado de Baunilha
With Vanilla Ice Cream

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Craft Ice Cream Scoop 5

Baunilha ^{VEG} / Pistácio ^{VEG} / Sorvete de Frutos Vermelhos ^{PB}
Vanilla ^{VEG} / Pistachio ^{VEG} / Red Berries Sorbet ^{PB}

Baby Cheese Plate ^{VEG} 12

Seleção de 1 Queijo: Comtè / Gouda / Manchego
Servido com Crackers e Compota Sazonal

Selection of 1 Cheese: Comtè / Gouda / Manchego
Served with Crackers & Seasonal Jam

Suggestion

Pair with Dalva 10 +12



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, Tremoço, 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 20 de novembro 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 20th November 2025.

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