Z

Vegano
Vegan

Vegetariano
Vegetarian

Glúten
Gluten

Nozes
Nuts

Amendoim
Peanuts

Soja
Soya

Ovos
Eggs

Leite
Laticínios
Milk & Dairy

Mostarda
Mustard

Porco
Pork

Moluscos
Molluscs

Peixe
Fish

Crustáceos
Crustaceans

Sésamo
Sesame

Cereais
Cereals

Aipo
Celery

Tremoços
Lupins

SO2 Dióxido
de Enxofre
SO2 Sulphur
Dioxide

Álcool
Alcohol

Todos os preços indicados encontram-se em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor, uma taxa opcional de serviço de 7,5% será adicionada à sua fatura. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares à nossa equipa com antecedência.

All indicated prices are in euros (€) and include VAT at the applicable legal rate, a discretionary 7,5% service charge will be added to your bill. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer. Please state all allergies and food intolerances to our team in advance.

SIGNATURE COCKTAILS

The Pearl — 20
Sake, espumante, lichias, tomilho-limão
Sake, sparkling wine, lychee, lemon thyme
Dry & Bubbly

Pump The Jam — 16
Tequila, limão, abóbora, especiarias, canela, malagueta
Tequilla, lemon, pumpkin, spices, cinnamon, chilli
Smokey, Spicy & Sour

Floral Armada — 18
Gin, vermute de sakura, chá branco, pétalas de rosas, ruibarbo
Gin, sakura vermouth, white tea, rose petals, rhubarb
Fresh & Herbal

Blurred Lines — 16
Vodka, banana, nozes, manteiga de amendoim
Vodka, banana, nuts, peanut butter
Intense & Rustic

The Holi Drink — 18
Rum, manga, curcuma, cardamomo
Rum, mango, turmeric, cardamom
Clarified & Fruity

Fu-Fu — 18
Cachaça de jambu, morango, milho
Jambu cachaça, starwberry, corn
Playful & Sweet

Mitarashi — 24
Whisky japonês, alecrim, ameixa, bitter de limão negro
Japanese whisky, rosemary, plum, black lemon bitter
Umami & Velvety

Le Noir — 22
Rum, vermute, café kopi, coco, chocolate
Rum, vermouth, kopi coffee, coconut, chocolate
After dinner & Bittersweet

From Zero to Hero — 16
Gengibre, lima kaffir
Ginger, kaffir lime
Fresh & Sour (Non-alcoholic)

VINHOS & CERVEJAS
WINES & BEERS

CHAMPANHE | CHAMPAGNE

André Clouet NV — 22
Brut Grand Réserve

ESPUMANTE | SPARKLING

Filipa Pato & William Wouters NV — 15
3B Blanc de Blancs

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Quinta do Amel 2023 — 12
Solo Único

Adega do Vulcão 2023 — 14
Ameixâmbar

ROSÉ | ROSE

Frederica 2020 — 11
Herdade do Perú

VINHO TINTO | RED WINE

Quinta do Monte D'Oiro 2021 — 13

FORTIFICADOS | FORTIFIED

PORTO

Kopke 2013 — 20
White Colheita

Niepoort — 22
20 Year Old Tawny

Quinta do Noval 2020 — 45
Vintage Ruby

LISBOA

Howard's Folly 1995 — 40
Carcavelos (50cl)

SETÚBAL

Horácio Simões NV — 24
Excellent Moscatel Roxo (50cl)

MADEIRA

D'Oliveiras 1982 — 75
Boal

CERVEJAS | BEERS

Sagres — 4

Sagres Zero — 4

Dois Corvos IPA Matiné — 7

Musa Exclusive ''Are You Luzzi?'' — 7

Musa Stout — 8

PETISCOS
SMALL BITES

Quibe cru 14
Bulgur, molho cítrico de tahini, pastel

Raw kibbeh
Bulgur, citrus tahini sauce, pastel

Coxinha de galinha Africana 13
Recheio de galinha piri-piri, amendoim, queijo Azeitão DOP

African chicken coxinha
Spicy chicken filling, peanuts, Azeitão cheese DOP

Chamuça de camarão e chouriço 9
Chutney de tamarindo

Prawn & chouriço samosa
Tamarind chutney

Salada de polvo à Lusitânia 17
Milho, amendoim, leite de coco, crocante de banana, manga verde

Lusitanian octopus salad
Corn, peanut, coconut milk, banana crispy, green mango

Tempura da horta 9
Vegetais da estação, molho balichão

Garden tempura
Seasonal baby vegetables, balichão sauce

Picanha fumada 15
Pão de queijo, rosbife de picanha, allium confitado, aioli de ervas

Smoked picanha
Pão de queijo, picanha roastbeef, allium confit, herbs aioli