

Menu



One of the best view in town



www.theartinn.com/rooftop



rooftop@theartinn.com



+351 962 431 978






O nosso rooftop restaurante & bar está disponível para reservas de grupo, festas e eventos privados
Contacte-nos para mais informações.

Our rooftop restaurant & bar is available for groups, parties & private events.
For more information please contact us.






STARTERS / ENTRADAS

Tuscany bread soup with bread and shrimp Sopa de tomate com pão e camarão	12 €
Beef tartare on crostini with green pepper sauce Bife tartaro em crostini com molho de pimenta verde	12 €
Fried chicken meat balls with cucumber and yogurt Almôndegas de frango com pepino e iogurte	10 €
Bruschetta pizzaiola, with fresh tomato, oregano and buffalo mozzarella 	9 €
Bruschetta pizzaiola, com tomate fresco , mozzarella de búfala e oregãos	
Aubergine hummus with crispy bread 	9 €
Húmus de beringela com pão crocante	
Melted camembert cheese with olives, garlic and toasted bread 	9 €
Queijo camembert derretido com azeitonas, alho e pão crocante	
Bruschetta sardines with tomato, red pepper and mint pesto	10 €
Bruschetta de sardinha com tomate, pimenta rosa e pesto de hortelã	

COLD DISHES / PRATOS FRIOS







Green salad and tomatoes 	8 €
Salada de alface e tomate	
Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)  	10 €
Salada caprese (tomate e mozzarella de búfala)	
Avocado plate (crispy bread, guacamole and marinated salmon)	10 €
Prato de abacate (pão crocante com guacamole e salmão marinado)	

'NDUJA di Spilinga* SPECIALS / PRATOS COM 'NDUJA di Spilinga

Traditional Calabrian spicy spreadable pork sausage/salame picante tradicional da Calabria		
Fried chicken strips with 'nduja mayo 	9 €	
Tiras de frango com maionese de 'nduja		
Baby potatoes with 'nduja mayo and guanciale  	9 €	
Batatinhas com maionese de 'nduja e guanciale		
Cod fish croquette with 'nduja heart (3 pieces) 	9 €	
Pastel de bacalhau com 'nduja (3 unidades)		
Home made fresh Spaghetti alla Nduja with tomato, 'nduja and buffalo mozzarella 	18 €	
Espaguete (fresco) Assassino com tomate, 'nduja e mozzarella de búfala		

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing your order
Por favor informe-nos de alguma alergia ou intolerância alimentar antes de fazer o seu pedido

MAIN DISHES / PRATOS PRINCIPAIS

Stuff chicken with mushrooms, garlic, onion, thyme and Vegetable with rice 	18 €
Frango recheado com cogumelos, alho, cebola, tomilho e vegetais com arroz	
Rigatoni Mare & Monti with guanciale and shrimps	19 €
Rigatoni Mare & Monti com guanciale e gambas	
Home made fresh spaghetti alla carbonara with guanciale and egg	18€
Espaguete (fresco) carbonara com guanciale e ovo	
Homemade fresh Linguine with zucchini and ricotta pesto, almonds, and lemon zest 	18 €
Linguine (fresco) com pesto de courgette e queijo ricotta, amêndoa crocante e raspa de limão	
Homemade Gnocchi alla norma (potato gnocchi, pomodoro sauce, eggplant, basil) 	16 €
Gnocchi de batata, molho pomodoro, beringela e manjericao	
Cod fish fillet on potato and onion sauce and home made potato chips 	21 €
Filé de bacalhau fresco com molho de batata e cebola e batata fina caseira	
Salmon in pan with green apple and green salad 	21 €
Salmão com maçã verde e alface	
Fillet mignon with smoked aubergine sauce and baked spring onion 	23 €
Fillet mignon com molho de beringela fumada e cebolinho assado	
Surf and turf (shrimps and filet mignon)	28 €
Surf and Turf (gambas e filet mignon)  	
Pork ribs with passion fruit barbecue sauce, potatoes puree and green salad	22 €
Entrecosto de porco com molho de barbecue e maracujá, puré de batata e alface	

KIDS MENU / MENU CRIANÇAS

Rigatoni with tomato sauce	7 €
Rigatoni com molho de tomate	
Chicken meatballs with puree	
Almôndegas de frango com puré	7 €

DESSERTS / SOBREMESAS

Ginja Tiramisù (Liquor inside)	8 €
Tiramisú de Ginja (contém Licor)	
Chocolate Salami with eggnog foam	7 €
Salame de chocolate com espuma de gemada	
Crème brûlée with vanilla ice-cream	7 €
Creme brûlée com gelado de baunilha	
Ice-cream "Artigianale Gaya"	6 €
Vanilla / Mango / Strawberry / Chocolate	
Bola de gelado "Artigianale Gaya"	
Baunilha/ Manga / Morango / Chocolate	



Vegan



Vegetarian/Vegetariano



Spicy/Picante



Gluten free/Sem glúten*

* Todos os produtos poderão conter vestígios de glúten/ All products can contain traces of gluten
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing your order

COCKTAILS



12,50 €

TO DRINK / PARA BEBER

GMARTINI

Gin or Vodka, Vermouth and limon juice
Gin ou Vodka, Vermouth e sumo de Limão

MOJITO (3 varieties / 3 variedades)

Rum, soda, mint, sugar with lime, strawberry or passion fruit
Rum, hortelã, soda, açúcar com lima, morango ou marujá

CAIPIROSKA (3 varieties / 3 variedades)

Vodka, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar
Vodka, lima, morango ou marujá e açúcar

CAIPIRINHA (3 varieties / 3 variedades)

Cachaça, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar
Cachaça, lima, morango ou marujá, e açúcar

APEROL or Hugo or Limoncello SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec and cranberry juice
Vodka, Triple Seco e sumo de arando

LONG SLAND ICE TEA

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, lemon juice, coca-cola and sugar
Rum, Vodka, Gin, Tequilha, Triple Sec, sumo de lima, coca-cola e açúcar

NEGRONI

Gin, Campari and Vermouth Rosso
Gin, Campari e Vermute Rosso

GIN OR VODKA TONIC

Gin or Vodka and Tonic Schweppes
Gin ou Vodka e Água Tônica

MARGARITA

Tequila, lime juice triple sec and salt (option with strawberry or passion fruit or frozen)
Tequilha, sumo de lima triplo seco e sal (opção com morango, maracujá ou granizado)

DAIQUIRI

Rum, lime juice (option with strawberry or passion fruit or frozen), Triple Sec and salt
Rum, Sumo de Lima (opção com Morango ou Maracujá ou granizado), Triple Seco e Sal

EXPRESSO MARTINI

Vodka, coffee liquour and express coffee
Vodka, licor de café e café expresso

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer and lime juice
Vodka, ginger beer e sumo de lima

WHISKEY SOUR

Whiskey, lemon juice, sugar and white egg
Whiskey, sumo de limão, açúcar e clara de ovo

BLOODY MARY

Tomato juice, Vodka, lemon juice, tabasco and english sauce
Sumo de tomate, Vodka, sumo de limão, tabasco e molho inglês

PINA COLADA

Rum, coconut milk and pineapple juice
Rum, Leite de coco e sumo de abacaxi

UPSCALE COCKTAILS

15 €

GIN (Hendricks, Roku)
VODKA (Belvedere, Beluga)
TEQUILA (Patron)
RUM (Diplomático)

SANGRIA 1,5L



28€

Branca/White
Tinta/Red

SANGRIA ESPUMANTE 1,5L 33€

Sparkling Sangria with Red Fruits
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos

BEER / CERVEJA



Sagres	0.33 cl	5,00 €
Peroni	0.33 cl	5,50 €
Super Bock on Tap	0.40 cl	6 €

FINE LIQUOR / BEBIDAS BRANCAS



Brandy & Cognac (CRF)	9 €
Whisky	9 €
Whisky 12 Years	12 €
Gin (Hendriks, Roku)	12 €
Vodka (Belvedere, Beluga)	12 €
Tequila (Patron)	12 €
Rum (Diplomático)	12 €
Limoncello	6 €
Beirão	6 €

NON ALCHOLIC DRINKS / BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS



Water/Água(0,75 L)	3 €
Still water/Água sem gás (Panna 0,5L)	4 €
Sparkling water/Água com gás (San pellegrino 0,50L)	4 €
Schweppes, Coca-Cola, Fanta, Sprite, ice tea	4 €
Redbull	4,5 €
Ginger Ale	4 €
Juice: Passion fruit and Red fruits Sumo: Maracujá e Frutos Vermelhos	3 €
Kombucha	5 €
Lemonade / Limonada	5 €

HOT DRINKS / BEBIDAS QUENTES



Café / Cofee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Chá / Tea	3 €

MOCKTAIL



Boring Mojito: **8 €**

Lime
Passion fruit
Strawberry

Wine list / Carta de vinhos



WHITE - BRANCO

Herdade do Moinho Branco (Alentejo)			48 €
Terras de Lava (Pico Wines, Açores)			30 €
Xisto Ilimitado (Douro)		9 €	35 €
Luis Pato Vinha Formal (Bairrada)			35 €
Pato Frio (Alentejo)		7 €	25 €
Fiano di Avellino (Feudi San Gregorio)		9 €	35 €
Greco di Tufo (Feudi San Gregorio)			35 €
Falanghina (Feudi San Gregorio)			35 €
Sauvignon blanc (Jermann)			50 €
Chardonnay (Jermann)			50 €
Pinot Grigio (Jermann)			50 €

ROSÉ



Terras de Lava (Pico Wines, Açores)			30 €
Quinta de Santa Teresa (Minho)			30 €
Ribafreixo Cashmere (Alentejo)		7 €	25 €
Aliè Tenuta Ammiraglia (Frescobaldi)			30 €
Moment de Plaisir (JM Aujoux)			30 €

GREEN - VERDE



Donna Paterna, Alvarinho (Minho) 2021		7 €	25 €
Monólogo, Avesso (Minho)		---	28 €

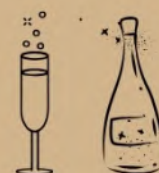
Wine list / Carta de vinhos



RED - TINTO

Herdade do Moinho Branco (Alentejo)		48 €
Phaunus Palhete Amphora (Minho)		40 €
Xisto Ilimitado (Douro)		9 € 35 €
Invincible (Douro)		28 €
Pato Frio (Alentejo)		7 € 25 €
Nipozzano Chianti Riserva (Frescobaldi)		9 € 35 €
Stupore Bolgheri (Campo delle Comete)		40 €
Taurasi (Feudi San Gregorio)		50 €
Brunello di Montalcino (Frescobaldi)		80 €

SPARKLING



Moet & Chandon (Champagne)		120 €
Prosecco Valdobbiaine DOCG, VillaSandi		7 € 30 €
Berlucchi 61 Extra Brut, Franciacorta		--- 50 €
Berlucchi Rosé 61 Brut, Franciacorta		--- 55 €
Luis Pato 'Informal' Espumante Rosè Brut		--- 30 €



Vegan



Organic



Portuguese



Italian



French