

Menu



One of the best view in town



www.theartinn.com/rooftop



rooftop@theartinn.com



+351 962 431 978






SCAN TO CONNECT - FREE WIFI




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	14€
Fried chicken meat balls with cucumber sauce, mint and grego yogurt Almôndegas de frango com molho de pepino, hortela e iogurte grego	11€
Bruschetta pizzaiola, with fresh tomato, oregano and buffalo mozzarella  Bruschetta pizzaiola, com tomate fresco, mozzarella de búfala e orégano	10€
Eggplant hummus with crispy bread  Húmus de beringela com pão crocante	11€
Melted camembert cheese with olives sauce, garlic and toasted bread  Queijo camembert derretido com molho de azeitonas, alho e pão crocante	11€
Bruschetta sardines with tomato, red pepper and mint pest Bruschetta de sardinha com tomate, pimenta rosa e pesto de hortelã	11€

COLD DISHES / PRATOS FRIOS











Green salad and tomatoes  Salada de alface e tomate	11 €
Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)   Salada caprese (tomate e mozzarella de búfala)	12 €
Avocado plate (crispy bread, guacamole and marinated salmon) Prato de abacate (pão crocante com guacamole e salmão marinado)	12 €

'NDUJA* SPECIALS / PRATOS COM NDUJA



Traditional Calabrian spicy spreadable pork sausage/salame picante tradicional da Calabria	
Fried chicken strips with 'nduja mayo  Tiras de frango com maionese ,nduja	11€
Baby potatoes with 'nduja mayo and guanciale   Batatinhas com maionese de 'nduja e guanciale	10€
Cod fish croquete with 'nduja heart (3 pieces)  Croquete de bacalhau com 'nduja (3 unidades)	11€
Spaghetti alla Nduja with tomato, 'Nduja and buffalo mozzarella  Spaghetti alla Nduja com tomate, 'Nduja e mozzarella de búfala	19€

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 vegetables with rice Frango recheado com cogumelos, alho, cebola, tomilho e vegetais com arroz		21€
Pan Seared Duck breast with mash asparagus on top cherry sauce Peito de pato grelhado na frigideira com purê de aspargos e molho de cereja		23€
Rigatoni "Mare&Monti" with guanciale and shrimps Rigatoni "Mare&Monti" com camarões e guanciale		19€
Spaghetti alla carbonara with guanciale Spaghetti alla carbonara com guanciale		19€
Linguine with zucchini and ricotta pesto, crispy almond and lemon zest Linguine com pesto de courgette e queijo ricota, amêndoa crocante e raspa de limão	 	18€
Gnocchi alla norma (potato gnocchi, pomodoro sauce, eggplant, and basil) Gnocchi de batata, molho pomodoro, beringela e manjericao		17€
Cod fish fillet on potato and onion sauce and home made potato chips Filé de bacalhau fresco com molho de batata e cebola e batata fina caseira		23€
Fresh Salmon with teriyaki glaze, yogurt, broccoli, and baby potatoes Salmão fresco com glaze de teriyaki, iogurte, brócolis e baby batatinhas.		25€
Fillet mignon with smoked eggplant sauce and baked spring onion Fillet mignon com molho de beringela fumada e cebolinho assado		26€
Surf and turf (shrimps and fillet mignon) Surf and Turf (fillet mignon com camarões)		29€
Pork ribs with passion fruit jam and barbecue sauce, potatoes puree and green salad Entrecosto de porco com geléia de maracujá e barbecue, purê de batata e salada		24€

KIDS MENU / MENU CRIANÇAS

Rigatoni or Spaghetti with tomato sauce Rigatoni ou Spaghetti com molho de tomate	 	9€
Chicken meatballs with puree and tomato sauce Almôndegas de frango com purê de batatas e molho de tomate		9€

DESSERTS / SOBREMESAS

Ginja Tiramisù (Liquor inside) Tiramisú de Ginja (contém Licor)	9€
Chocolate Salami with eggnog foam Salame de chocolate com espuma de gemada	9€
Crème brûlée with vanilla ice-cream Crème brûlée com gelado de baunilha	9€
Italian Ice Cream (ask for flavours) Gelatto Italiano (consulte sabores)	7€

 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

TO DRINK / PARA BEBER

COCKTAILS

G MARTINI

Gin or Vodka and limon juice
Gin ou Vodka 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 maraujá

CAIPIROSKA or CAIPIRINHA

Vodka or Cachaça, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar
Vodka ou cachaça, lima, morango ou maraujá e açúcar

AMERICANO

Vermouth, Campari, Soda water/ Vermouth, Campari, soda

APEROL/HUGO OR LIMONCELLO SPRITZ

Aperol or Eldenflower licor or limoncello, and 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

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)
Tequilha, sumo de lima triplo seco e sal (opção com morango, maracujá)

DAIQUIRI

Rum, lime juice (option with strawberry or passion fruit),
Rum, Sumo de Lima (opção com Morango ou Maracujá)

EXPRESSO MARTINI

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

MOSCOW/ LONDON or ITALIAN MULE

Vodka or Amareto, ginger beer and lime juice
Vodka ou Amareto, ginger beer e sumo de lima

WHISKEY or PISCO SOUR

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

PINA COLADA

Malibu, coconut milk and pineapple juice
Malibu, leite de coco e sumo de abacaxi

GOD FATHER

Scotch whisky, Amareto

UPSCALE COCKTAILS

GIN (Hendricks, Roku, Tanqueray, Principum)

VODKA (Belvedere, Beluga, Ciroc)

TEQUILA (Patron)

RUM (Diplomático)



13,50 €

SANGRIA PITCHER 1,5L

SANGRIA JARRA - BRANCA/WHITE OR
TINTA/RED



32€

SPARKLING SANGRIA PITCHER 1,5L 35€

SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTAS VERMEHAS
OU FRUTAS AMARELAS JARRA 1,5L

BEER / CERVEJA

SAGRES	0.33 cl	5,00 €
SUPER BOCK	0.33 cl	5,00 €
PERONI	0.33 cl	5,50 €
SUPER BOCK ON TAP	0.40 cl	6,50€
SOMERSBY	0.33 cl	6€



FINE LIQUOR / BEBIDAS BRANCAS

BRANDY & COGNAC(CRF, CONSTANTINO)	9 €
WHISKY JAMESON	9 €
WHISKY 12 YEARS(Chivas, Nikka, Jack)	12 €
TEQUILA PATRON	12 €
VODKA (BELVEDERE, BELUGA, CIROC)	12 €
RUM (DIPLOMÁTICO)	12 €
VINHO DO PORTO(TAWNY, RUBY, WHITE)	12 €
LIMONCELLO	7 €
LICOR BEIRÃO/GINGINHA/BABY GUINNESS	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	5€
Ginger Ale/ Ginger Beer	5€
Juice: Passion fruit or Red fruits Sumo: Maracujá ou frutas vermelhas	5€
Kombucha	5€
Lemonade Limonada	5€



HOT DRINKS / BEBIDAS QUENTES

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



MOCKTAIL (sem álcool/non alcoholic) 9 €

Wine list / Carta de vinhos



WHITE - BRANCO

Herdade do Moinho Branco (Alentejo) 		58€
Terras de Lava (Pico Wines, Açores) 	10€	35€
Xisto Ilimitado (Douro) 		42€
Luis Pato Vinha Formal (Bairrada) 	9€	35€
Ribafreixo (Alentejo) 		32€
Fiano di Avellino (Feudi San Gregorio)		40€
Greco di Tufo (Feudi San Gregorio) 		40€
Falanghina (Feudi San Gregorio) 		40€
Sauvignon blanc (Jermann) 		60€
Chardonnay (Jermann) 		60€
Pinot Grigio (Jermann) 		60€

ROSÉ



Terras de Lava (Pico Wines, Açores) 		35€
Quinta de Santa Teresa (Minho)   		35€
Ribafreixo Cashmere (Alentejo) 	9€	32€
Aliè Tenuta Ammiraglia (Frescobaldi) 		35€

GREEN - VERDE



Donna Paterna, Alvarinho (Minho) 2021 	9€	32€
Monólogo, Avesso (Minho)   		35€

Wine list / Carta de vinhos



RED - TINTO

Herdade do Moinho Branco (Alentejo)			58€
Phaunus Palhete Amphora (Minho)			48€
Xisto Ilimitado (Douro)		10€	42€
Invincible (Douro)			38€
Ribafreixo (Alentejo)		9€	32€
Nipozzano Chianti Riserva (Frescobaldi)		10€	40€
Stupore Bolgheri (Campo delle Comete)			50€
Taurasi (Feudi San Gregorio)			55€
Brunello di Montalcino (Frescobaldi)			95€

SPARKLING



Moet & Chandon (Champagne)			150€
Prosecco, VillaSandi		10€	38€
Berlucchi 61 Extra Brut, Franciacorta			60€
Berlucchi Rosé 61 Brut, Franciacorta			65€
Luis Pato 'Informal' Espumante Rosè Brut			35€



Vegan



Organic



Portuguese



Italian



French