

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	
Eggplant 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)		
Spaghetti alla Nduja with tomato, 'nduja and buffalo mozzarella 	18 €	
Espaguete 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	
Spaghetti alla carbonara with guanciale and egg	18€
Espaguete carbonara com guanciale e ovo	
Linguine with zucchini and ricotta pesto, almonds, and lemon zest 	18 €
Linguine com pesto de courgette e queijo ricotta, amêndoa crocante e raspa de limão	
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	7 €
Almôndegas de frango com puré	

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	
Panna cotta with strawberry jam	7 €
Panna cotta com geléia de morango	
Ice-cream "Artigianale Gaya"	6 €
Bola de gelado "Artigianale Gaya"	



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 and Vermouth
Gin ou Vodka e Vermouth

MOJITO (3 varieties / 3 variedades)

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

CAIPIROSKA (3 varieties / 3 variedades)

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

CAIPIRINHA (3 varieties / 3 variedades)

Cachaça, fresh lime or strawberry or passion fruit and sugar
Cachaça, lima, morango ou maracujá, 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 liquor and express coffee
Vodka, licor de café e café expresso

MOSCOW MULE / LONDON MULE

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

WHISKEY SOUR / PISCO SOUR

Whiskey or Pisco lemon juice, sugar and white egg
Whiskey ou Pisco, 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, Tanqueray, Principum)

VODKA (Belvedere, Beluga, Ciroc)

TEQUILA (Patron)

RUM (Diplomático)

BAILEYS

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, Constantino)	9 €
Whisky (Jameson)	9 €
Whisky 12 Years (Chivas, Nikka)	12 €
Vinho do Porto (Tawny, Ruby or white)	9 €
Vodka (Belvedere, Beluga)	12 €
Tequila (Patron)	12 €
Rum (Diplomático)	12 €
Limoncello	6 €
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	4,5 €
Ginger Ale or Ginger beer	4 €
Juice: Passion fruit or Red fruits Sumo: Maracujá ou Frutos Vermelhos	3 €
Kombucha	5 €
Lemonade / Limonada	5 €

HOT DRINKS / BEBIDAS QUENTES



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

MOCKTAIL
















Boring Mojito:

Lime
Passion fruit
Strawberry

8 €

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 €

GREEN - VERDE

		
Donna Paterna, Alvarinho (Minho) 2021 	7 €	25 €
Monólogo, Aveso (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