

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 french toast with green pepper sauce Bife tartaro em tosta francesa 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 baked tomato, oregano and buffalo mozzarella  Bruschetta pizzaiola, com tomate assado, mozarela de búfala e oregãos	9 €
Aubergine hummus with crispy bread  Húmus de beringela com pão crocante	9 €
Melted camembert cheese with olives, garlic and toasted bread  Queijo camembert derretido com azeitonas, alho e pão crocante	9 €
Bruschetta sardines with tomato, red pepper and mint pest Bruschetta de sardinha com tomate, pimenta rosa e pesto de hortelã	10 €

COLD DISHES / PRATOS FRIOS

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

'NDUJA* SPECIALS / PRATOS COM NDUJA

Traditional Calabrian spicy spreadable pork sausage/salame picante tradicional da Calabria



Cod fish mousse in a crispy taco shell with 'nduja mayo  Taco crocante com mousse de bacalhau e maionese ,nduja	9 €
Baby potatoes with 'nduja mayo and guanciale   Batatinhas com maionese de 'nduja e guanciale	9 €
Cod fish croquette with 'nduja heart (3 pieces)  Pastel de bacalhau com 'nduja (3 unidades)	9 €
Home made Spaghetti Assassina with tomato, 'nduja and buffalo mozzarella  Spaghetti Assassino com tomate, 'nduja e mozarela de búfala	18 €

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

Crispy rice with grated tomato and San Daniele ham 	16 €
Arroz crocante com tomate assado e presunto San Daniele	
Homemade Spaghetti Mare & Monti with guanciale and shrimps 	19 €
Esparguete "Mare&Monti" (camarões e guanciale)	
Rigatoni alla carbonara with guanciale and egg 	16 €
Rigatoni carbonara com guanciale e ovo	
Homemade Linguine with zucchini and ricotta pesto, crispy almonds, and lemon zest 	18 €
Linguine com pesto de curgete 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 (filet mignon com camarões) 	
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

Homemade spaghetti with tomato sauce 	7 €
Esparguete 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	
Crème brûlée with vanilla ice-cream 	7 €
Crepe 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

TO DRINK / PARA BEBER

COCKTAILS



12,50 €

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 maraujá

CAIPIROSKA (3 varieties / 3 variedades)

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

CAIPIRINHA (3 varieties / 3 variedades)

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

APEROL 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

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

UPSCALE COCKTAILS

15 €

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

MOCKTAIL (sem álcool/non alcoholic)

8 €

SANGRIA 1,5L

BRANCA/WHITE
TINTA/RED



28€

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 €

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: check our available flavours Sumo: consulte os sabores disponiveis	3 €
Kombucha	5 €
Lemonade Limonada	5 €















HOT DRINKS / BEBIDAS QUENTES



Café / Cofee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Chá / Tea	3 €
Chocolate Quente / Hot chocolate	3 €

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 €
Fafide Colheita (Douro) 	7 €	25 €
Pato Frio (Alentejo) 	7 €	25 €
Fiano di Avellino (Feudi San Gregorio) 		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 €
Fafide Colheita (Douro)		7 €	25 €
Nipozzano Chianti Riserva (Frescobaldi)			35 €
Stupore Bolgheri (Campo delle Comete)			40 €
Taurasi (Feudi San Gregorio)			50 €
Brunello di Montalcino (Frescobaldi)			80 €

SPARKLING



Moet & Chandon (Champagne)			120 €
Prosecco Valdobbiene 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