

**HANGOUT**

**BAR**

**MENU  
ALL DAY**

## PARTIR E REPARTIR

|   |      |
|---|------|
| Pão com chouriço  | 4,5€ |
| Tábua de petiscos [v]<br>Seleção de azeitonas marinadas, tremoços picantes,<br>cenouras à algarvia e pão alentejano torrado | 8€   |
| Seleção de queijo e enchidos  | 23€  |
| Pica-pau do lombo   | 21€  |
| Falafel de ervilha [vg] [pp]<br>com creme de caju, pepino, tomate e <i>chili fibers</i>                                     | 16€  |
| Hummus de grão-de-bico [vg]   | 9,5€ |

## PARA COMER COM AS MÃOS

|   |       |
|---|-------|
| Muito Melhor Que Um Hambúrguer<br>Sandes de porco preto em pão de cerveja, cebola<br>caramelizada, pickle de couve roxa e <i>chunky chips</i> | 18,5€ |
| Asinhas de frango picantes [pp]   | 16€   |
| Pastéis de bacalhau<br>com aioli de tinta de choco  | 12€   |
| Spring roll de pato [p]<br>com molho de amendoim, gengibre e laranja  | 16,5€ |

## PRATO PRÍNCIPE (REAL)

|   |       |
|---|-------|
| Espetada de frango [p]<br>em pão pita com molho de iogurte picante          | 19€   |
| Salada de requeijão de ovelha [v]<br>com tomate, manjeriço e pó de azeitona | 16,5€ |
| Salada de polvo<br>com puré de carvão e grão-de-bico                        | 20€   |

## DOCE FINAL

|  |     |
|--|-----|
| Mil-folhas de maracujá e framboesa [v]                             | 9€  |
| Banana crocante [vg]<br>com amendoim e <i>sorbet coco</i>          | 9€  |
| Tarte de limão merengada e gelado de pistachio [v]                 | 9€  |
| Mousse de chocolate e miso [v]<br>com morangos, merengue e crumble | 10€ |

[v] vegetariano [vg] vegan [p] ligeiramente picante [pp] picante

IVA incluído.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.



*Outra mesa, o mesmo olhar criativo. Visite o LUMI ROOFTOP no nosso hotel irmão, The Lumiares, com assinatura do Chef João.*

**R. RODRIGO DA FONSECA 2, 1250-191 LISBOA**