



good
FOOD
good
WINE
good
FRIENDS
good
TIMES

Introdução | *Introduction*

A carta de vinhos que nos conta uma história...

Quisemos criar um Conceito, algo de Insólito, ainda que não tivéssemos um Guru connosco para fazer esta Passagem, mas fomos à Aventura, diríamos mesmo que na verdade fomos À Descoberta. Assim, não foi um Monologo, foi um trabalho em equipa, sem nenhum elemento Interdito ou qualquer comentário que fosse Censurado.

Sem Vergonha, ainda que alguns tivessem ficado Pasmados, queríamos criar algo disruptivo, que fizesse um Contraste com o habitual e iniciámos a Procura.

Foi uma Algazarra definir exactamente o que queríamos, sabendo sempre que tinha de ter muita qualidade no que sugerimos, pois o ideal seria que esta carta se tornasse numa Lenda.

Mas Não te rales, não fizemos este conceito Ontem, há sempre um Imprevisto pelo caminho mas esta carta tem Caracter, é Singular e sabemos que seja para um Copo 3, com Tom de Baton ou não, estas nossas propostas são como o Mar de Lisboa, intensas e inesquecíveis.

The wine menu that tells us a story...

Our goal was to create a Concept (Conceito), something Unusual (Insolito), even though we didn't have a Guru with us to make this Passage (Passagem), but we went into an Adventure (Aventura), better saying we actually went to the Discovery (Descoberta). So, it wasn't a one man job (Monologo), it was a team work, with no forbidden (Interdito) element or any comment that might be Censored (Censurado).







Shameless (Sem Vergonha), even though some were Amazed (Pasmados), we wanted to create something disruptive, to make a contrast (Contraste) with the usual, and started the search (Procura).

It was a challenge (Algazarra) to define exactly what we wanted, but one thing is for sure, major quality has to be present in every single suggestion that we make, once ideally, this wine menu should become a sort of Legend (Lenda).

But don't worry (Não te rales), we didn't make this concept Yesterday (Ontem), there's always something unexpected (Imprevisto) along the way but this wine menu has Character (Caracter), it's Singular, it can be for sharing mode (Copo 3), for men and women (Tom de Baton), these proposals are like the Lisbon Sea, intense and unforgettable.









good
FOOD
good
WINE
good
FRIENDS
good
TIMES

		
 Vinhos Verdes <i>Green Wines</i>		
Interdito Arinto de Bucelas, Loureiro, Trajadura		16,00€
Monologo Avesso		24,00€
Singular Loureiro, a Alvarinho, Trajadura		30,00€
 Vinhos Brancos <i>White Wines</i>		
Douro e Dão		
Á descoberta Encruzado, Malvazia Fina, Verdelho	4,00€	16,00€
Passagem Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho		24,00€
Ontem Rabigato, Verdelho, Sória, Dona, Encruzado		42,00€
Guru Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega Larinho		42,00€
 Lisboa e Península de Setúbal <i>Lisbon and the Setúbal Peninsula</i>		
Copo 3 Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc	4.00€	16.00€
Mar de Lisboa Verdelho e Arinto		22.00€
Caracter Fernão Pires, Verdelho		22.00€
Fonte das Moças Arinto, Fernão Pires		30.00€
 Alentejo e Algarve		
Pouca Roupa Viosinho, Verdelho, Sauvignon Blanc	4.00€	16.00€
A lenda Antão vaz e Arinto	5.00€	18.00€
Insólito Antão Vaz, Arinto, Roupeiro		24.00€
Não te rales Arinto, Verdelho, Antão Vaz		24.00€
Aventura Este branco provém de vinhas velhas da Serra de São Mamede, com mistura de castas tradicionais da zona		28.00€



good
FOOD
good
WINE
good
FRIENDS
good
TIMES

		
 Vinhos Rosés <i>Rose Wines</i> Não te rales Pinot Noir		16.00€
Contraste Touriga Franca, Touriga Nacional		24.00€
Procura Aragonez Moscatel Roxo		30.00€
 Vinhos Tintos <i>Red Wines</i> Douro e Dão		
Melange à 3 Tinta Roriz, Touriga Nacional, Alfrocheiro	4.00€	16.00€
Tom de batom Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca		24.00€
Passagem Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão		34.00€
Conceito Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Rufete		60.00€
 Lisboa e Península de Setúbal <i>Lisbon and the Setúbal Peninsula</i> Copo 3 Castelão, Aragonêz, Syra	4.00€	16.00€
Fonte das Moças Touriga Nacional Touriga França, Syra		24.00€
Pasmados Syrah, Touriga Nacional, Malbec		24.00€
Algazarra Castelão, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon		42.00€
 Alentejo e Algarve Censurado Aragonez, Castelão, Trincadeira	4.00€	16.00€
A lenda Alicante Bouschet, Aragonêz e Cabernet Sauvignon	5.00€	20.00€
Imprevisto Pinot Noir		20.00€
Aventura Touriga Nacional e Aragonêz		24.00€
Sem Vergonha Castelão		40.00€
Incognito Syrah		60.00€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED



good
FOOD
good
WINE
good
FRIENDS
good
TIMES

		
 Vinhos de Sugestão <i>Our Sugestion</i>		
Monte do Remanso (Branco) Arinto e Sauvignon Blanc.	3.50	12.00€
Monte do Remanso (Tinto) Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira.	3.50€	12.00€
 Champagnes & Espumantes <i>Champagnes & Sparkling Wines</i>		
Asti Gancia Moscatel Branco	6.00€	16.00€
Filipa Pato de Blancs Bical, Cercial, Fernão Pires	8.00€	30.00€
Espumante Figueirinha Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier		35.00€
Moet & Chandon Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menieur		90.00€
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay		150.00€
 Licorosos <i>Fortified Wines</i>		
Moscatel Alambre Moscatel	5.00€	
Vinho da Madeira Barbeito doce Malvasia	5.00€	
Kopke Porto White Tradicionalis do Douro	6.00€	
Kopke Porto Tawny Tinta roriz, touriga nacional e touriga franca	6.00€	
Kopke Porto Ruby Tinta roriz, tinta barroca, touriga franca e tinto cão	6.00€	12.00€
Kopke Porto Vintage 2009, Quinta de São Luiz Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinta Roriz		

Intolerâncias alimentares | Food intolerance or allergies

Caso seja alérgico a algum produto alimentar, por favor solicite-nos qualquer informação
If you have any allergies or food intolerance, please ask us any information about products composition

Débito de artigos | Articles charge

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por
utilizado

No item, food or beverage, including the couvert, can be charged, unless if requested by the client or consumed by him.

IVA Incluído | VAT Included

LUMEN HOTEL & THE LISBON LIGHT SHOW

Rua Sousa Martins, 20 | 1050-217 Lisboa

Tel. 351 217 911 014 | info@lumenhotel.pt

www.lumenhotel.com