



## Jantar

O nosso menu é confeccionado com ingredientes locais, alinhado com o compromisso de apoiar a economia de proximidade.

## Dinner

Our menu is crafted with locally sourced ingredients, reflecting our commitment to supporting the community.

Scarlett Wine & Food  
R.de Avis 10, 4050-075  
Porto, Portugal  
+351 932 101 833

Open Daily

scarlettporto@randblab.com

@scarlett\_porto

@scarlett\_portugal

## Shares & Bites

Bolinho de Bacalhau <sup>DF</sup> 3 uni 9

O típico bolinho de bacalhau  
*Try a traditional Portuguese appetizer*

Alheira Croquette <sup>PB GF</sup> 3 uni 9

com Maionese Trufada / *Truffle Mayo*

Scarlett Fries <sup>PB GF</sup> 9

Batata-doce Frita e Queijo Parmesão  
(opção vegan disponível)  
*Sweet-potato Fries & Parmesan Cheese*  
*(vegan option available)*

Pimientos Padrón <sup>PB DF GF</sup> 9

*Deep-fried Peppers*

Bulhão Pato <sup>DF GF</sup> 10

Amêijoas, Coentros, Alho, Vinho Branco e Limão  
*Clams, Cilantro, Garlic, White Wine & Lemon*

Oysters <sup>DF GF</sup> 6/12 uni 12/18

Ostras do Algarve com Pérolas de Limão e Pérolas de Vinagre Tinto e Chalota  
*Oysters from Algarve, Lemon & Red Wine Pearls & Shallot*

Portuguese Preserved Fish <sup>DF</sup> 14

Sardinhas ou Cavala Fumada dos Açores em Conserva, Pão de Fermentação Natural Tostado, Manteiga e Limão  
*Choice of Sardines or Smoked Mackerel from Azores, Toasted Sourdough Bread, Butter & Lemon*

## For Cheese & Cold Cuts Lovers

Seleção de Queijos e Enchidos, com Frutos Secos, Compota, Pickles Caseiros e Crackers  
*Cheese & Cold Cuts Premium Selection, Nuts, Jam, Housemade Pickles & Crackers*

Cheese Board <sup>VEG</sup> 24

3 Queijos / *Cheeses*

Charcuterie Plate 28

3 Charcutarias / *Cold Cuts*

G-Board 32

3 Queijos & 3 Charcutarias / *3 Cheeses & 3 Cold Cuts*

Scarlett Board 40

5 Queijos & 5 Charcutarias & 1 Scarlett Patê  
*5 Cheeses & 5 Cold Cuts & 1 Scarlett Pâté*

# First Things First

---

<b>Couvert</b> 4,5/person Pão de Fermentação Natural, Crackers, Azeitonas Kalamata Marinadas e Manteiga de Algas <i>Sourdough Bread, Crackers, Marinated Kalamata Olives in Pinenuts &amp; Pumpkin Seeds &amp; Housemade Seaweed Butter</i>		<b>Chicken Liver Mousse</b> 16 Patê de Fígado de Galinha, Compota de Cebola Roxa Caramelizada, Creme de Queijo e Pão de Fermentação Natural Tostado <i>Chicken Liver Pâté, Caramelised Red Onion Jam, Cream Cheese &amp; Toasted Sourdough Bread</i>
<b>French Onion Soup</b> 12 Consomê de Aves, Cebola, Tosta de Pão e Queijo Parmesão Gratinado <i>Double Boiled Consommé, Onion, Toasted Bread &amp; Gratinéed Parmesan Cheese</i>		<b>Signature Carpaccio</b> <sup>DF GF</sup> 18 Carpaccio de Polvo, Funcho e Maçã Verde <i>Octopus Carpaccio Salad, Fennel &amp; Green Apple</i>
<b>Scarlett Burrata</b> <sup>VEG GF</sup> 16 Burrata, Abóbora Hokkaido Assada, Espinafre e Crumble de Sementes <i>Italian Burrata, Roasted Hokkaido Pumpkin, Spinach &amp; Seeds</i>		<b>Caesar Salad</b> 20 Frango Grelhado, Alface Romana, Queijo Parmesão, Bacon Crocante e Croutons <i>Grilled Chicken Breast, Baby Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Crispy Bacon &amp; Croutons</i>
<b>Cauliflower</b> <sup>PB GF DF</sup> 16 Couve-flor Assada com Molho Tahini, Molho Romesco e Crumble de Pistáchio <i>Roasted Cauliflower, Tahini, Romanesco Sauce &amp; Pistachio Crumble</i>		

# Mains

<b>Halloumi Salad</b> <sup>VEG GF</sup> 20 Queijo Halloumi Grelhado, Espinafre, Beterraba, Maçã Verde, Abacate, Romã e Noz Pecan Tostada <i>Grilled Halloumi Cheese, Spinach, Beetroot, Green Apple, Avocado, Pomegranate &amp; Roasted Pecan Nuts</i>		
<b>Scarlett Burger</b> 22 Hambúrguer de Novilho, Pão Brioche de Fermentação Lenta, Tomate, Bacon, Cebola Caramelizada, Maionese Trufada e Queijo Azul & Cheddar, servido c/ Wedges de Batata <i>Beef Pattie, Sourdough Brioche Bun, Tomato, Bacon, Caramelised Onion, Truffle Mayo, Blue &amp; Cheddar Cheese, Side of Potato Wedges</i>		
<b>Green Risotto</b> <sup>VEG GF</sup> 22 Arroz Arbóreo, Espargos, Couve-bruxelas, Mini Courgettes, Bimmis e Queijo Parmesão (opção vegan disponível) <i>Arborio Rice, Asparagus, Brussels Sprouts, Baby Zucchini, Broccolinis &amp; Parmesan Cheese (vegan option available)</i>		
<b>Pappardelle Ragoût</b> 22 Massa Pappardelle Fresca, Ragoût, Bacon, Cogumelos e Queijo Parmesão <i>Fresh Pappardelle Pasta, Ragout, Bacon, Mushrooms &amp; Parmesan Cheese</i>		
	<b>Linguine Alle Vongole</b> <sup>DF</sup> 25 Massa Linguine Fresca, Amêijoas, Alho, Coentros e Azeite Extra Virgem <i>Fresh Linguine Pasta, Clams, Garlic, Cilantro &amp; EVO</i>	
	<b>Chicken Paillard</b> <sup>DF GF</sup> 26 Frango Grelhado, Caril Verde, servido c/ Salada Verde <i>Grilled Chicken Breast, Green Curry, with Fennel &amp; Green Apple Salad</i>	
	<b>Confit Duck</b> 28 Perna de Pato Confitado, servido num estufado de Espinafre, Cogumelo e Batata <i>Duck Leg Confit in a Spinach, Mushroom &amp; Potato Duck Jus</i>	
	<b>Grilled Octopus</b> <sup>GF</sup> 30 Polvo Grelhado, Tupinambo em Texturas & Nduja <i>Grilled Octopus, Jerusalem Artichoke Purée &amp; Chips &amp; Nduja</i>	
	<b>Fresh Codfish</b> <sup>GF</sup> 32 Bacalhau Semi-Curado, Puré de Ervilha e Kale <i>Semi-Cured Codfish, Pea Purée &amp; Kale</i>	

## Signature Beef Dishes

<b>Ribeye Black Angus</b> 34 (PORTUGAL) 250g	
<b>Tomahawk Black Angus</b> 50/kg (PORTUGAL)	
Com Alface Romana Grelhada e Molho Chimichurri <i>Served with Grilled Romaine Lettuce &amp; Chimichurri Sauce</i>	

## Sides

<b>Batata Assada</b> 6 <i>Fingerling and Vitelotte Potatoes</i>	
<b>Puré de Tupinambo</b> 6 <i>Jerusalem Artichoke Purée</i>	
<b>Salada de Funcho e Maçã Verde</b> 8 <i>Fennel &amp; Green Apple Salad</i>	
<b>Vegetais Grelhados</b> 8 <i>Grilled Vegetables</i>	
<b>Batata-doce Frita</b> 8 <i>Sweet Potatoes Fries</i>	

# Sweet Treats

---

<b>Apple Crumble</b> 8 Maçã, Canela, Noz Pecan e Caramelo Salgado, servido c/ Iogurte Grego <i>Apple, Cinnamon, Pecan Nuts &amp; Salted Caramel &amp; Greek Yoghurt</i> <i>Ramos Pinto White +6</i>	<b>Cookie-On-A-Skillet</b> 10 It take 10 minutes to be ready. Worth the wait! Chocolate Valrhona 80% Cacau, servido c/ Gelado de Amendoim <i>Valrhona Dark Chocolate 80% Cacao &amp; Peanut Ice Cream</i> <i>Taylor's Chip Dry +7</i>
<b>Pannacotta</b> <sup>PB DF GF</sup> 8 Coco, Lima, Baunilha e Yuzu, servido c/ Coulis de Frutos Vermelhos <i>Coconut, Lime, Vanilla &amp; Yuzu &amp; Red Fruits Coulis</i> <i>Ramos Pinto Ruby +6</i>	<b>French Toast</b> 10 Brioche hidratado em Leite e Especiarias, Maple Syrup e Gelado de Baunilha <i>Brioche French Toast, Maple Syrup &amp; Vanilla Ice Cream</i> <i>Fonseca 20 years +14</i>
<b>Crème Brûlée</b> <sup>GF</sup> 12 Crème Brûlée inspirado na culinária francesa c/ Baunilha de Madagáscar <i>Traditional French Crème Brûlée &amp; Madagascar Vanilla</i> <i>Taylor's 10 years +12</i>	<b>Cheese Board</b> 24 3 Queijos servidos com Compota, Frutos Secos & Crackers / 3 Cheeses served with Jam, Nuts & Crackers <i>Dalva Tawny 10 years +12</i>

PB = Plant-Based / Vegan    Veg = Vegetariano / Vegetarian    DF = Sem Lactose / Dairy-free  
GF = Sem Glúten / Gluten-free (Não apto para celíacos / Not suitable for celiacs)

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado, de acordo com o Ponto 3, do Artigo número 135, do Decreto de Lei 10/2015.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.  
Este menu está em vigor desde 10 de janeiro de 2025.  
Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%, incluem IVA e estão indicados em euros.

*Should you have concerns about the following ingredients, related with food allergy, please ask a member of our team who will assist you. Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soybeans, Milk (including lactose), Nuts, Celery, Mustard Sesame seeds, Sulphur dioxide, Lupin, Mollusc. Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.*

*Any dish, food or beverage, can be charged if it was not required by the customer or else consumed by the customer (Ponto 3, do Artigo nº 135, do Decreto-Lei 10/2015).*

*This establishment has a complaint book.  
This menu is available since 10th January 2025.  
There is an optional 7% service charge. Prices are listed in Euros € and are inclusive of VAT.*



## Wine & Drinks

Scarlett Wine & Food  
R.de Avis 10, 4050-075 Porto,  
Portugal  
+351 932 101 833

Open Daily

scarlettporto@randblab.com

  @scarlett\_porto

 @scarlett\_portugal

## Red Wine / Vinho Tinto

	gls.	btl.
<b>Portuguese Blends / Vinhos Portugueses</b>		
Ventozelo Tinto, Douro	PT	6
Duorum, Douro	PT	9
Dalva Reserva	PT	8 30
Seara de Ordens Reserva V inhas Velhas, Douro	PT	34
Herdade dos Grous, Alentejo	PT	37
Quinta de São Bernardo	PT	40
Lagar de Baixo, Bairrada	PT	50
Casa de Santar Reserva, Dão	PT	56
Rubrica Tinto, Alentejo	PT	57
Borges, Douro	PT	62
Herdade do Esporão	PT	65
Quinta do Encontro Preto e Branco, Bairrada	PT	71
Baron de B Reserva, Alentejo	PT	76
Vinhas Improváveis, Douro	PT	77
Roquete & Cazes Douro	PT	78
Cortes de Cima, Alentejo	PT	80
Pintas Character, Douro	PT	93
Quinta da Bacalhoa, Setúbal	PT	120
Xisto Roquete & Cazes, Douro	PT	230
Abandonado, Douro	PT	250

## International Wines / Vinhos Internacionais

Piccini Chianti Tuscany	IT	44
Crios Mendoza – Malbec	AR	47
Pagliarese Chianti Classico	IT	50
Hess Arzezin - Zinfandel Medocino	US	68
Colomé Malbec, Catena	AR	74
Susana Balbo Malbec, Mendoza	AR	87
Monte Tondo Amarone, Veneto	IT	170

## White Wine / Vinho Branco

	gls.	btl.
<b>Portuguese Blends / Vinhos Portugueses</b>		
Altano, Douro	PT	6
Casa Do Vale, Vinho Verde	PT	8
Dalva Reserva	PT	6 28
Titular Colheita, Dão	PT	6 28
Alvarinho Deu La Deu, Vinho Verde	PT	28
Quinta de São Bernardo	PT	30
Covela, Avesso, Vinho Verde	PT	30
Soalheiro Alvarinho	PT	32
Rubrica, Alentejo	PT	37
Crastro Superior, Douro	PT	38
Pascal Bouchard, Bourgogne Chardonnay	FR	38
Domaine Millet, Petit Chablis	FR	45
Domaine Millet, Chablis AC	FR	54
Alvaro de Castro, Encruzado, Dão	PT	59
Baron de B Reserva, Alentejo	PT	63
Domaine Jean Millet, Chablis 1er Cru Vaucoupsins AC	FR	85
Oboe, Douro	PT	90
Quinta Das Carvalhas, Douro	PT	120

## International Wines / Vinhos Internacionais

Gómez Cruzado, Rioja	ES	40
Amalaya, Salta	AR	55

## Rosé

Saint-Esprit Signature Provence	FR	4	19
Saint Esprit Rosé, Cotes de Provence	FR	5	25
Quinta do Ventozelo, Douro	PT		37
Quinta do Poço do Lobo, Bairrada	PT		60
Whispering Angel, Chateau d'Esclans	FR		77

## Champagne & Sparkling Wine / Champanhe e Espumante

---

Cuvée Splendide Brut - Sparkling	FR	8	28	Jean Milan Terres de Noël - Champagne	FR	145
Palmer Brut Reserve - Champagne	FR		135	Taittinger Brut - Champagne	FR	148
Veuve Cliquot - Champagne	FR		160	Billecart Salmon - Champagne	FR	156
Quinta do Encontro Special Cuvée - Sparkling	PT		65	Veuve Cliquot Rosé - Champagne	FR	170
Andre Clouet UJ 1911 - Champagne	FR		75	Ruinart Brut - Champagne	FR	200
Jean Milan Brut Blanc de Blancs - Champagne	FR		78			

## Port Wine

---

Ramos Pinto Tawny	6	Fonseca Organic	8
Ramos Pinto Ruby	6	Dalva Colheita	10
Ramos Pinto White	6	Dalva Tawny 10	12
Croft Pink	7	Graham's 10	12
Taylor's Chip Dry	7	Fonseca 20	14
Taylor's 10	12	Graham's 20	14
Taylor's 20	20		

## Aperitif / Liquors

---

Martini Bianco / Martini Extra Dry	10
Campari, Aperol	10
Fernet Branca, Noilly Prat	10
Martini Rosso	10
Martini Fiero	10
Martini Ambratto	10
Malibu	10
Cointreau	10
Licor Beirão	10
Drambuie	12
Per Se	12
St Germain	12
Luxardo Marashino	12
Chartreuse	16

## Tequila, Mezcal & Aguardente

---

Aguardente Bagaceira Palácio da Brejoira	4
Cachaça Sagatiba	14
Pisco 1615 Acholado	14
Jose Cuervo	14
Jose Cuervo Gold	14
Olmecca Reposado	14
Olmecca Altos Plata	14
Patron Silver	14
Mezcal Joven Montelobos	14
Patron Reposado	14
Aguardente Caves São João	14
Havana 7 years	14

## Vodka

---

Moskovskaya	10
Absolut	12
Grey Goose, Belvedere, Ciroc	16

## Whiskey

---

Johnnie Walker Red	14
Highland Queen 8 yr	14
Canada Club	16
Jameson	16
Jack Daniels	16
Bulleit Bourbon	16
Highland Queen 12	16
Bushmills Black Bush	16
Glenrothes Select Reserva	18
JB 15	18
Bulleit 95 Rye	18
Glenfiddich 12	18
Maker's Mark	18
Johnnie Walker Blue Label	21
Johnnie Walker Black	16
Nikka From the Barrel	21
Heavens Door Straight Rye	21
Glenfiddich 18	21

## Rum

---

Havana Añejo 3	12
Bacardi Ocho	14
Bacardi Reserva	16
Diplomático Reserva	18
Zacapa 23	23

## Gin

---

*with mixers included*

Bombay Sapphire, Hendricks	14
Tanqueray 10	14
Bulldog London, Beefeater	14
Gin Mare	16
Invicta International Dry	14
Invicta Portuguese Citrus	16

## Classic Cocktails

Caipirinha	10
Cachaça, Sugar, Lime	
Mojito	10
Rum, Mint, Lime, Soda	
Aperol Spritz	10
Aperol, Sparkling Wine, Soda	
Daiquiri	10
Rum, Sugar Syrup, Lime	
Cosmopolitan	12
Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice	
Espresso Martini	12
Vodka, Espresso, Sugar Syrup, Kahlua	
Martini	12
Gin, Dry Vermouth	
Moscow Mule	12
Ginger Beer, Lime, Vodka, Ginger Syrup	
Negroni	12
Gin, Red Vermouth, Campari	
Pornstar Martini	12
Vodka, Sparkling Wine, Passionfruit, Vanilla Syrup	
Manhattan	14
Bourbon, Red Vermouth, Bitters	
Old Fashioned	14
Bourbon, Sugar, Bitters	

## Signature Cocktails

Scarlett 75	12
Cucumber, Saint Germain, Lemon, Champagne	
Taylor Breeze	12
Taylor Chip Dry, Lemon, Apple, Mango Syrup	
Summer Kiss	12
Licor Beirão, Mango & Passionfruit Syrup, Lemon	

## Beer / Cerveja Cider/ Sidra

Super Bock Draft / Pressão 20cl / 40cl	2.5 / 5
Super Bock Bottle, Stout, 0 / S / álcool	4 / 3
Somersby Draft / Pressão	4
Heineken 0	4
Heineken	5
Corona	5
La Rosa IPA	7
Red Mosquito	7

## Soft Drinks / Sumos & Refrigerantes

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	4
Fanta Orange / Fanta Laranja	4
Schwepps Ginger Ale / Tonic / Soda	4
Lipton Ice Tea	4
Limão / Lemon - Pêssego / Peach	
Orange Juice / Sumo Laranja	4
Lemonade / Limonada	5

## Waters / Águas

Água Vitalis 0.37L / 0.75L	3 / 5
Água Pedras 0.25L / 0.75L	3 / 5
Água Pedras Limão 0.25L	3.5
San Pellegrino	6

## Coffee & Tea

Espresso / Espresso	3
Americano	4
Chá / Tea	5

Prices are listed in Euros €and are inclusive of VAT.  
There is an optional 7% service charge  
Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%,  
incluem IVA e estão indicados em euros.