

An illustration of an olive branch with green leaves and small olives, some green and some purple, arranged in a circular wreath around a central olive-green circle. The background is light green with abstract white and grey wavy lines.

Olivae

RESTAURANT & TERRACE

Bem-vindo ao Olivae Restaurant & Terrace, onde o Chef de Cozinha Pablo Horta o convida a experimentar a verdadeira essência da culinária mediterrânea. Dedicado à autenticidade das receitas, o Chef Horta apresenta uma mistura irresistível de pratos mediterrânicos, elaborados para transportá-lo ao coração do Mediterrâneo, bem no nosso jardim bucólico.

No Olivae, esforçamo-nos para oferecer os pratos e vinhos mais icônicos da região mediterrânica. O nosso menu é uma seleção cuidada dos melhores sabores, garantindo que cada garfada seja uma homenagem ao legado gastronómico da região. A nossa bela esplanada, sombreada por oliveiras centenárias, proporciona o cenário perfeito para uma refeição memorável num oásis no centro da cidade vibrante de Lisboa.

Welcome to Olivae Restaurant, where Chef de Cuisine Pablo Horta invites you to experience the true essence of Mediterranean cuisine. With a dedication to authentic recipes, Chef Horta presents a tantalizing mix of Mediterranean dishes designed to transport you to the heart of the Mediterranean, right in our bucolic garden.

At Olivae, we strive to offer the most iconic dishes and wines from the Mediterranean region. Our menu is a carefully curated selection of the finest flavors, ensuring every bite is a tribute to the rich culinary heritage of the Mediterranean. Our beautiful terrace, shaded by centuries-old olive trees, provides the perfect backdrop for a memorable meal in an oasis in the middle of the vibrant city of Lisbon.

Saladas e Sopas

Salads and Soups

Desfrute dos sabores frescos e vibrantes do Mediterrâneo com a nossa seleção de saladas e sopas. Cada prato é elaborado para destacar os melhores ingredientes sazonais e receitas autênticas.
Enjoy the fresh and vibrant flavors of the Mediterranean with our selection of salads and soups. Each dish is crafted to highlight the finest seasonal ingredients and authentic recipes.

 **GAZPACHO** 🍅🌿🥗 10€


Uma sopa fria à base de tomate, perfeita para dias quentes, oferecendo um sabor refrescante da região de Andaluzia.

A chilled tomato-based soup, perfect for warm days, offering a refreshing taste of Andalusia.

 **CACCIUCCO** 🦐🍷🥗🌿🥗 20€

Sopa de marisco tradicional toscana com camarões, mexilhões e peixe.

Traditional Tuscan seafood soup of shrimps, mussels and fish.

 **FATTOUSH** 🌿🍷 12€


Uma refrescante mistura de legumes vibrantes e romã, evocando os sabores frescos e picantes do Líbano.

A refreshing blend of vibrant vegetables and pomegranate, evoking the fresh, zesty flavors of Lebanon.

 **INSALATA CAPRESE** 🍷🥗 14€

Um clássico italiano, reunindo a cremosa mozzarella e o perfumado manjeriço para capturar a simplicidade da cozinha mediterrânea.

A classic Italian favorite, bringing together creamy mozzarella and fragrant basil to capture the simplicity of Mediterranean cuisine.

 **NIÇOISE** 🥗🥗🥗 14€

Uma tradicional salada provençal de atum, com tomate, ovos cozidos, azeitonas e atum.

A traditional Provençal tuna salad of tomato, boiled eggs, olives and tuna.

Entradas

Starters

Inicie a sua jornada culinária com a nossa seleção de entradas inspiradas no Mediterrâneo. Estes pratos são elaborados para despertar o seu paladar e prepará-lo para o prato principal. *Begin your culinary journey with our selection of Mediterranean-inspired starters. These dishes are designed to awaken your taste buds and prepare you for the main course.*

-  **BRUSCHETTA** 12€
Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjeriço.
Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.
-  **MIDDLE EASTERN DIPS** 15€
Uma variedade de molhos saborosos, como Hummus, Muttabal, Muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.
A variety of flavorful dips, Hummus, Muttabal, Muhamara and Tzatziki with pita bread.
-  **BURRATA GENOVESE** 16€
Burrata cremosa acompanhada de pesto de manjeriço, uma verdadeira delícia italiana.
Creamy burrata paired with aromatic basil pesto, a true Italian delight.
-  **VITELLO TONNATO** 18€
Um prato único e elegante, de Piemonte, que combina delicada vitela com um rico molho de atum e alcaparras.
A unique and elegant dish, from Piedmont, blending delicate veal with a rich tuna sauce and capers.
 Grillo “SurSur”, Donnafugata, Italy, Sicily
-  **GAMBAS AL AJILLO** 20€
Um clássico espanhol, oferecendo uma explosão de sabores com camarões suculentos num molho de alho picante.
A Spanish classic, delivering a burst of flavors with succulent shrimp in a spicy garlic sauce.
 Vina Esmeralda, Torres, Gewürztraminer, Spain
-  **FOIE GRAS** 20€
Um luxuoso patê de fígado de pato, uma iguaria francesa servida com marmelada de figo e pimenta branca.
Luxurious duck liver pate, a French delicacy served with fig marmalade and white pepper.
 Philippinot Brut, P. Noir, Chardonnay, P. Meunier, France
-  **CHARCUTERIE SELECTION** 15€ | 22€
Uma variedade de carnes frias premium, celebrando os diversos sabores da charcutaria mediterrânea.
An assortment of fine cured meats, celebrating the diverse flavors of Mediterranean charcuterie.

Massa e Arroz

Pasta and Rice

Saboreie os sabores reconfortantes e característicos dos nossos pratos de massa e risoto, cada um elaborado para destacar as diversas regiões e tradições culinárias italianas.

Savor the comforting and rich flavors of our pasta and risotto dishes, each crafted to highlight the diverse regions and culinary traditions of Italy.

PENNE ALLA NORMA

Um clássico siciliano, combinando berinjelas com ricota fresca e tomate.


A Sicilian classic, combining aubergines with fresh ricotta and tangy tomato.

22€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Autêntica massa italiana com amêijoas frescas num molho de alho, tomate cereja e vinho.

Classic Italian pasta with fresh clams in a garlic, cherry tomato and wine sauce.

 Sancerre, D. Bonnard, Sauvignon Blanc, France

23€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Camadas de massa, molho de carne apurado e béchamel cremoso, um verdadeiro favorito italiano.

Layers of pasta, rich meat sauce and creamy béchamel, a true Italian favorite.

27€

LINGUINE ALL' ARAGOSTA

Um prato de massa luxuoso que combina lagosta tenra com um molho bisque de tomate.

A luxurious pasta dish combining tender lobster with a rich tomato bisque.

32€

GNOCCHI AL RAGÚ

Gnocchi de batata com um robusto ragú de vitela, oferecendo sabores reconfortantes italianos.


Soft potato gnocchi with a hearty veal ragú, offering comforting Italian flavors.

23€

RISOTTO AL TARTUFO E FUNGHI

Cogumelos da terra e trufas aromáticas criam um risoto vegetariano luxuoso.

Earthy mushrooms and aromatic truffles create a luxurious vegetarian risotto.

 Barbera d'Alba, Pio Cesare, Italy,

24€

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risoto de frutos do mar que reflete o estilo da Ligúria.


Seafood risotto that reflects the style of Liguria.

28€

RISOTTO ALLA MILANESE

Risoto cremoso de açafraão com tutano.

Creamy saffron risotto with rich bone marrow.

 Pio Cesare, Barolo, Italy, Piedmont

30€

Pratos Principais

Main Courses

Desfrute dos nossos pratos principais, apresentando uma seleção de pratos que destacam o melhor das tradições culinárias do Mediterrâneo, da terra ao mar.

Indulge in our main courses, featuring a selection of dishes that highlight the best of Mediterranean culinary traditions, from land to sea.

-  **PSITÓ CHTAPÓDI** 🍷 🌿 🍷
Uma iguaria de polvo grega, perfeitamente assada e servida com batatas aromáticas de alecrim.
A Greek delicacy of perfectly roasted octopus served with aromatic rosemary potatoes.
🍷 Wild Rock, Sauvignon Blanc, New Zealand 28€
-  **BRANZINO IN GUAZZETTO** 🍷 🍷 🍷
Um prato de robalo delicioso com sabores napolitanos de tomate, azeitonas e alcaparras.
Seabass with Neapolitan flavors of tomatoes, olives, and capers. 28€
-  **VITELLO ALLA MILANESE** 🌿 🍷 🍷 🍷
Um escalope de vitela crocante e tenro, servido com rúcula fresca e tomate cereja.
A crispy and tender breaded veal cutlet, served with fresh arugula and cherry tomatoes.
🍷 Villa Antinori, Rosso di Toscana, Italy 30€
-  **LAMB TAJINE** 🍷 🍷
Uma especialidade clássica marroquina servida com cuscuz.
A classic Moroccan speciality served with Cous cous.
🍷 Oscar's, Viosinho, Arinto, Gouveio, Portugal 32€
-  **PARMIGIANA** 🍷 🍷
Uma delícia vegetariana siciliana, com camadas de berinjela frita, molho de tomate apurado e queijo Parmigiano.
A Sicilian vegetarian delight, featuring layers of fried aubergine, rich tomato sauce and Parmigiano cheese. 33€
-  **ENTRECOTE 300g** 🍷 🍷 🍷
Um bife de ribeye suculento e macio, servido com batatas assadas crocantes.
A juicy and tender ribeye steak, served with crunchy roasted potatoes.
🍷 Nocturna Oxeo, Rioja, Grenache, Spain, Rioja 33€
-  **ROSSINI** 🍷 🍷
Filé premium do lombo servido com Foie Gras, puré de aipo trufado e legumes grelhados.
Premium lombo fillet served with Foie Gras, truffled celery puree and grilled vegetables.
🍷 Allegrini, Amarone, Italy, Verona 45€

Acompanhamentos

Side Dishes

Complemente seu prato principal com a nossa seleção de acompanhamentos saborosos, cada um elaborado para realçar sua experiência gastronômica.

Complement your main course with our selection of flavorful side dishes, each designed to enhance your dining experience.

MIX GREEN SALAD 🥗 🍷 🍷

5€

Uma salada fresca e leve, oferecendo um complemento crocante para a sua refeição.

A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

🇪🇸 BATATA BRAVA 🍷 🍷 🥗

6€

Batatas com especiarias à espanhola.

Spanish Spiced potatoes.

🇨🇾 POURGOURI PILAF 🍷 🍷

6€

Uma iguaria cipriota de bulgur e lentilhas.

A Cypriot bulgur and lentil delicacy.

GRILLED VEGETABLES 🥗

8€

Legumes sazonais, perfeitamente grelhados para realçar seus sabores naturais.

Seasonal vegetables, perfectly grilled to bring out their natural flavors.

🇫🇷 RATATOUILLE 🥗

15€

Como o do filme!

Like the movie!

Sobremesas

Desserts

Termine a sua refeição com uma nota doce com a nossa requintada seleção de sobremesas inspiradas no Mediterrâneo. Cada regalo é elaborado para trazer os sabores ricos e diversos do Mediterrâneo, oferecendo uma mistura perfeita de tradição e indulgência.

Finish your meal on a sweet note with our exquisite selection of Mediterranean-inspired desserts. Each treat is crafted to bring you the rich and diverse flavors of the Mediterranean, offering a perfect blend of tradition and indulgence

KIDONI ME YAOURTI 🌿🍷🍯 8€

Delícia de verão grega: Marmelo assado com iogurte grego e mel.

Greek summer delight: Baked Quince with Greek yoghurt and honey.

CITRONELLA CRÈME BRULÉE 🌿🍷🍯🍋 9€

Um favorito francês, apresentando um creme de leite cremoso coberto com uma crosta crocante de açúcar caramelizado, servido com gelado de tangerina.

A French favorite, featuring a creamy custard topped with a crisp, caramelized sugar crust served with tangerine ice-cream.

PANNACOTA 🌿🍷🍯 9€

Uma especialidade de Piemonte.

A Piedmontese specialty.

TIRAMISÙ 🌿🍷🍯🍋 10€

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.

An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

BASQUE CHEESECAKE 🌿🍷🍯🍋 12€

Um cheesecake rico e cremoso com uma cobertura caramelizada, inspirado no País Basco, oferecendo um equilíbrio perfeito de sabores e texturas.

A rich and creamy cheesecake with a caramelized top, inspired by the Basque Country, offering a perfect balance of flavors and textures.

CHEESE SELECTION 🍷 15€/22€

Uma seleção cuidadosamente elaborada de queijos finos da região do Mediterrâneo. Disponível em duas porções: pequena ou grande.

Curated assortment of fine cheeses from the Mediterranean region. Available in small or large portions.

Tremoços/Lupine



Amendoins/Peanuts



Leite/Milk



Frutos casca rija/Nuts



Sésamo/Sesame seeds



Sulfitos/Sulfites



Peixe/Fish



Glúten/Gluten



Soja/Soy



Crustáceos/Crustacean



Ovo/Egg



Mostarda/Mustard



Aipo/Celery



Molusco/Mollusk




Vegetariano/Vegetarian



Vegan




 Líbano / Lebanon

 Itália / Italy

 Espanha / Spain

 Egipto / Egypt

 Marrocos / Morocco

 Grécia / Greece

 França / France

 Chipre / Cyprus

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
Any dish food or beverage couvert included can't be charged if not requested by the cliente or if be unusable

Os produtos e ingredientes selecionados deste menu, maioritariamente orgânicos, refletem o nosso compromisso com o ambiente e a sustentabilidade.

A seleção de compra dos produtos e ingredientes assenta na preferência de fornecedores locais e certificados
*This menu's products and ingredients, which are mostly organic, reflect our commitment to the environment and sustainability.
The product and ingredient purchases are made with a preference for local and certified suppliers.*

Preços com IVA incluído à taxa em vigor
All prices are inclusive of VAT at the current rate

