

Welcome to Olivae Restaurant & Terrace, where Chef Pablo Horta invites you on a journey through the authentic flavours of Mediterranean cuisine. Staying true to the origins and the refined simplicity of this tradition, the Chef presents a selection of dishes that capture the essence of the region, served in the serene, bucolic setting of our garden in the heart of the city. As Olivae is the Latin name for the olive tree, we have brought olive oil to the forefront as a key ingredient in our kitchen and a central element of the dining experience we offer.

At Olivae, we celebrate the most iconic flavours and wines of the Mediterranean, with a menu carefully designed to honour this heritage. The terrace, shaded by centuries-old olive trees, provides the perfect backdrop for a memorable meal in a true urban oasis in the heart of Lisbon.

Bem-vindo ao Olivae Restaurant & Terrace, onde o Chef Pablo Horta o convida a embarcar numa viagem pelos sabores autênticos da cozinha mediterrânica. Fiel às origens e à simplicidade elegante desta tradição, o Chef propõe uma seleção de pratos que captam a essência da região - servidos no ambiente sereno e bucólico, do nosso jardim no coração da cidade.

Sendo Olivae a designação latina da oliveira, trouxemos o azeite como ingrediente fundamental da nossa cozinha e elemento central da experiência gastronómica que oferecemos. No Olivae, celebramos os sabores e vinhos mais icónicos do Mediterrâneo, com um menu cuidadosamente desenhado para honrar essa herança. A esplanada, sombreada por oliveiras centenárias, cria o cenário ideal para uma refeição memorável num verdadeiro oásis urbano em plena Lisboa.



Soups Sopas

FRENCH ONION SOUP | €9

Classic French soup with caramelized onions and gratinéed crouton.

Sopa francesa clássica com cebola caramelizada e crouton gratinado.



CACCIUCCO | €14

Traditional Tuscan seafood soup of shrimps, mussels and fish.

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



Salads Saladas

GREEK SALAD | €12

Also called Horiatiki, a refreshing salad of tomato, cucumber, onion and feta cheese.

Também chamada de Horiatiki, uma salada refrescante de tomate, pepino, cebola e queijo feta.



SALAD LYONNAISE | €13

A warm salad of frisée lettuce, crispy bacon, savory Dijon dressing, and soft poached egg.

Uma salada quente de alface frisée, bacon crocante, molho Dijon saboroso e ovo escalfado macio.



INSALATA CAPRESE | €14

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

Um clássico italiano, reunindo a cremosa mozzarella e o perfumado manjeriço para capturar a simplicidade da ilha de Capri.



BURRATA WITH PESTO GENOVESE | €16

Creamy burrata paired with aromatic basil pesto, a true Italian delight.

Burrata cremosa combinada com pesto de manjeriço aromático, uma verdadeira delícia italiana.



Starters Entradas

BRUSCHETTA | €12

Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.

Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjeriço.



ARANCINI | €13

Sicilian risotto dumpling stuffed with mozzarella di bufala.

Bolinhos de arroz carnaroli com recheados com mozzarella de bufala.



SALPICON DI MARISCO | €20

A galician classic seafood salad, of octopus, prawns, mussels and vegetables.

Uma salada clássica galega de frutos do mar, polvo, camarões, mexilhões e vegetais.



GAMBAS AL AJILLO | €22

An Andalusian classic, delivering a burst of flavors with succulent shrimp in a spicy garlic sauce.

Um clássico espanhol, oferecendo uma explosão de sabores com camarões suculentos num molho de alho picante.



CARPACCIO DI MANZO | €19

A venetian classic of thinly sliced raw beef with rucola, mustard dressing and parmesan shavings and pine nuts.

Um clássico veneziano de carne crua em fatias finas com rúcula, molho de mostarda e lascas de parmesão e pinhões.



MIDDLE EASTERN DIPS (TO SHARE | PARA PARTILHAR) | €15

A variety of flavorful dips, hummus, muttabal, muhamara and tzatziki with pita bread.

Uma variedade de molhos saborosos, como hummus, muttabal, muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.



CHEESE & CHARCUTERIE SELECTION (TO SHARE | PARA PARTILHAR) | €17

An assortment of fine cheeses and cured meats, celebrating the diverse flavors of the Mediterranean region.

Uma variedade de queijos e carnes frias premium, celebrando os diversos sabores da charcutaria mediterrânea.



Pasta and Risotti

Massa e Risoto

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | €23

Soft potato gnocchi with a hearty tomato basil sauce.

Gnocchi macio de batata com um molho de tomate e manjeriço.



PASTA ALLA RUOTA | €28

Cacio e Pepe tossed in a melted parmesan cheese, topped with fresh truffle.

Massa envolvida dentro de uma roda de queijo parmesão, finalizada com lascas de trufa fresca.



PACCHERI ALL'AMATRICIANA | €25

Paccheri pasta coated in spicy tomato and guanciale.

Massa paccheri coberta com molho picante de tomate e guanciale.



LASAGNA ALLA BOLOGNESE | €27

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

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



LINGUINE ALL' ARAGOSTA COM CAPASANTA | €33

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

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



RISOTTO AL TARTUFO E FUNGHI | €28

Earthy mushrooms and aromatic truffles create a luxurious vegetarian risotto.

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



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | €30

Seafood risotto that reflects the style of Liguria.

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



Main Courses Pratos Principais

VEGETABLE TAJINE | €22

A succulent warm vegetarian stew.

Um succulento ensopado vegetariano quente.



LAMB TAJINE | €30

A classic Moroccan specialty served with grilled vegetables.

Uma especialidade clássica marroquina servida com vegetais.



PSITO CHTAPODI | €28

An athenian delicacy of perfectly roasted octopus served with aromatic rosemary potatoes.

Uma iguaria grega de polvo, perfeitamente assado e servido com batatas aromáticas de alecrim.



BRANZINO IN GUAZZETTO | €31

Seabass with neapolitan flavors of tomatoes, olives, and capers.

Um prato de robalo delicioso com sabores napolitanos de tomate, azeitonas e alcaparras.



VITELLO ALLA MILANESE | €30

A crispy and tender breaded veal cutlet, served with fresh arugula and cherry tomatoes.

Um escalope de vitela crocante e tenro, servido com rúcula fresca e tomate cereja.



STEAKAU POIVRE | €34

Grilled tenderloin with a pepper crust, served with a creamy sauce.

Lombo grelhado com crosta de pimenta, servido com molho cremoso.



Side Dishes Acompanhamentos

MIXED GREEN SALAD | €6

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

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



BATATA BRAVA | €7

Spanish spiced potatoes.

Batatas com especiarias à espanhola.



GRILLED VEGETABLES | €7

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

Legumes sazonais, perfeitamente grelhados para realçar seus sabores naturais.



PILAF AMANDINE | €8

Classic butter garlic rice with almond shavings.

Arroz clássico com manteiga, alho e lascas de amêndoa.



Desserts Sobremesas

BASBOUSSA CAKE | €8

A traditional Middle Eastern semolina cake, soaked in fragrant syrup and topped with a raspberry sorbet.

Um tradicional bolo do Médio Oriente feito com sêmola, embebido em calda aromática e finalizado com um sorbet de framboesa.



CITRONELLA CRÈME BRÛLÉE | €9

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

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



SICILIAN ORANGE CAKE | €9

Orange cake served with syrup and a delicate hint of orange blossom.

Bolo húmido de laranja servido com calda e um toque delicado de flor de laranjeira.



TIRAMISÙ | €15

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

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.



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



Any dish food or beverage couvert included can't be charged if not requested by the client or if be unusable.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

The products and ingredients in this menu, 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.

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.

All prices are inclusive of VAT at the applicable legal rate.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor.