

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.





On the Table

Na mesa

COUVERT | 4

Selection of artisan breads, sun-dried tomatoes with an intense and slightly sweet flavour, and seasoned artichokes.

Seleção de pães artesanais, tomate seco de sabor intenso e ligeiramente adocicado e alcachofras temperadas.

ILARANCINO | 5

A refined Carnaroli rice croquette, filled with creamy buffalo mozzarella.

Croquete de arroz *Carnaroli*, recheado com cremosa mozzarella de búfala.



Starters

Entradas

CACCIUCCO | 14

Traditional Tuscan seafood soup of shrimp, mussels and fish.

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



BRUSCHETTA | 12

Toasted bread with marinated tomato, stracciatella, pistachios, basil oil, and finished with aged balsamic vinegar.

Pão tostado com tomate marinado, stracciatella, pistácios, azeite de manjeriço e um toque final de vinagre balsâmico envelhecido.



GAMBAS AL AJILLO | 22

A Spanish icon, delivering a burst of flavour with succulent shrimp in a spicy garlic sauce.

Prato icónico de Espanha oferecendo uma explosão de sabores com camarões suculentos em molho de alho picante.



CARPACCIO | 22

A Venetian Classic of thinly sliced dry aged beef with rucola, mustard dressing and parmesan shavings, pine nuts and fried capers.

Um clássico veneziano, fatias finas de lombo maturado com rúcula, molho de mostarda e lascas de parmesão, pinhões e alcaparras fritas.



MUHAMARA | 12

A Syrian spread made with roasted peppers, walnuts and garlic.

Served with pita bread and za'atar.

Pasta síria feita com pimentos assados, nozes e alho.

Servida com pão pita e za'atar.



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

Selection of premium cold cuts and cheeses. Served with homemade jam and whole-grain mustard, celebrating the diverse flavors of Mediterranean charcuterie.

Seleção de carnes frias premium e queijos selecionados. Servidos com compota caseira e mostarda ancienne, celebrando os diversificados sabores da charcutaria mediterrânea.



Salads Saladas

HORIATIKI | 14

A refreshing combination of tomato, crunchy cucumber, peppers, olives, watermelon, red onion, and feta cheese, with a touch of olive oil and oregano.

Combinação refrescante de tomate, pepino, pimentos, azeitona, melancia, cebola roxa e queijo feta, com um toque de azeite e orégãos.



INSALATA CAPRESE | 15

Clássico italiano, a cremosidade da mozzarella de búfala e o perfume do manjeriço capturam a simplicidade da cozinha mediterrânea.

An Italian classic, the creaminess of the mozzarella and the perfume of basil capture the simplicity of mediterranean cuisine.



ENSALADA DE ATÚN | 20

Thin slices of lightly charred tuna served on a base of ajo blanco, with a refreshing herb salad perfumed with Sherry vinegar.

Finas fatias de atum levemente braseado, numa base de *ajo blanco* acompanhado de uma refrescante salada de ervas aromáticas perfumada com vinagre de Jerez.



Pasta and Risotto

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 25

Soft-textured potato gnocchi in hearty tomato basil sauce, finished under the grill with parmesan and mozzarella

Gnocchi de batata de textura suave, em molho de tomate caseiro perfumado com manjeriço e gratinado com parmesão e mozzarella de buffalo.



PASTA ALLA RUOTTA | 35

Fresh pasta tossed inside a Parmesan cheese, topped with fresh truffle.

Pasta fresca envolvida numa roda de queijo parmesão, finalizada com trufa fresca.



CARBONARA | 25

Durum wheat Rigatoni in a creamy sauce of egg yolk, pecorino cheese, and guanciale, finished with black pepper.

Rigatoni de trigo duro envolvido num molho cremoso de gema de ovo, queijo pecorino e guanciale, finalizada com pimenta preta.



TAGLIATELLE ALL'ARAGOSTA | 35

Fresh tagliatelle with a delicate champagne sauce, served with grilled lobster.

Tagliatelle fresco salteado num delicado molho de champanhe, servido com lagosta grelhada.



RISOTTO ALLA ZUCCA TOSCANA | 25

A risotto that combines the sweetness of pumpkin with the depth of Tuscan kale. Finished with toasted pine nuts and fresh ricotta. A celebration of the rustic and seasonal flavours of Tuscany.

Combina a doçura da abóbora com a intensidade da couve toscana. Terminado com pinhões tostados e a suavidade da ricotta fresca. Uma celebração dos sabores rústicos e sazonais de Toscana.



RISOTTO AL CARABINIERO | 38

Creamy risotto with red prawn, showcasing the rich and elegant flavours of the Mediterranean Sea.

Cremoso risotto servido com camarão vermelho, celebrando os sabores intensos e elegantes do mar Mediterrâneo.



Main Courses Pratos Principais

LAMB TAJINE | 33

Lamb shank slowly braised with spices and chickpeas, served in classic style.

Cordeiro cozinhado lentamente com especiarias e grão-de-bico, servido ao estilo clássico.



PSITO CHTAPODI | 28

Roasted octopus, served with aromatic potatoes and a fresh fennel salad.

Polvo assado, servido com batatas aromáticas e salada fresca de funcho.



LUBINA EN ESCABECHE | 31

Sea bass escabeche, inspired by Spanish tradition, where delicate acidity and aromatic notes enhance the flavour of the fish.

Robalo em escabeche, inspirado na tradição espanhola, onde a acidez delicada e os aromas, realçam o sabor do peixe.



VITELLO ALLA MILANESE | 30

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

Escalope de vitela panado, crocante e tenro, servido com rúcula fresca e tomate cereja



TAGLIATA DI ENTRECÔTE | 34

Grilled and sliced entrecôte, served with fresh rocket, shavings of Parmigiano Reggiano, and finished with aged balsamic vinegar.

Entrecôte grelhado e fatiado, servido com rúcula fresca, lascas de *Parmigiano Reggiano* e finalizado com vinagre balsâmico envelhecido.



Side Dishes

Acompanhamentos

MEDITERRANEAN SALAD | 7

Baby Gem Lettuce, rocket, fresh mint, baby carrots, and radish, tossed with a Dijon mustard vinaigrette and pomegranate reduction.

Alface-coração, rúcula, hortelã, cenouras baby e rabanete, vinagrete de mostarda Dijon e redução de romã.

BATATA HARRA | 8

Delicately fried potatoes, sautéed with fresh garlic, cilantro, and a touch of chili, creating an aromatic and subtly spicy dish.

Batatas delicadamente fritas, salteadas com alho fresco, coentros e uma pitada de pimenta, resultando num prato aromático e subtilmente picante.



GRILLED VEGETABLES | 8

Seasonal vegetables grilled and finished with sumac, subtly enhancing their natural flavours.

Legumes sazonais grelhados e finalizados com sumac, realçando de forma subtil os seus sabores naturais.



MOROCCAN COUSCOUS WITH VEGETABLES | 8

Light and fluffy couscous, with seasonal vegetables, finished with butter.

Cuscuz leve e solto, acompanhado de vegetais da estação e finalizado com manteiga.



Desserts

Sobremesas

TIRAMISÙ | 11

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.



FETA CHEESE MOUSSE | 9

A light and creamy feta cheese mousse, balanced with raspberry acidity, citrus notes and pistachio ice cream.

Uma mousse de queijo feta leve e cremosa, equilibrada pela acidez da framboesa, notas cítricas e gelado de pistáchio.



SANTIAGO CAKE | 9

An iconic classic of Spanish pastry. Moist and aromatic almond sponge cake, served with seasonal fruit and a quenelle of creamy whipped cream.

Um clássico icónico da doçaria espanhola. Pão de ló de amêndoa húmido e aromático, servido com fruta da época e uma quenelle de natas cremosas.



RED FRUITS CLAFOUTIS | 9

A delicate “flan pudin” preparation between a pudding and a tart, with red berries, served with lemon and basil sorbet. A French pastry favourite.

Um preparado ao estilo “*pudin flan*” que se define entre pudim e tarte, com frutos vermelhos, servida com sorvete de limão e manjeriço.



Any dish food or beverage couvert included can't be charged if not requested by the client or if be unusable. 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. Our products are produced in an environment which is not completely free of allergens. If you have any allergies or intolerances kindly contact a member of our team.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os produtos e ingredientes selecionados deste menu, maioritariamente orgânicos, espelham a nossa preocupação com o ambiente e a sustentabilidade. A seleção de compra dos produtos e ingredientes assenta na preferência de fornecedores locais e certificados. Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénios. Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor, informe um membro da nossa equipa.

All prices shown are in Euros and include VAT at the prevailing legal rate.

Todos os preços apresentados são em Euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.