

WED - SUN
17:00 - 00:00

LEVELS

ROOFTOP BAR

*Produtos do Algarve
preparados na casa*

OYSTERS

Levels Style € 5

pepino, cebola roxa,
cebolinho e limão
cucumber, red onion,
chives and lemon

Classic € 5

com limão
with lemon

Ceviche Style € 5,5

com leite de tigre e leite de coco
with leche de tigre and coconut milk

Tomate & Sumac € 5,5

tomate em brunoise, azeite,
sumac, cebolinho e molho Tabasco
tomato brunoise, olive oil,
sumac, chives and Tabasco sauce

Umami Style € 5,5

molho de soja, gengibre, alho, mirin,
limão, óleo de sésamo torrado e cebolinho
soy sauce, ginger, garlic, mirin, lemon,
toasted sesame oil and chives

Oyster Platter (10) € 45

uma seleção com 2 de cada estilo
a selection of 2 of each style

CICCHETTI

Foie Gras & Ginja € 5,5

foie gras with cherry

Butter Cheese & Fig € 4

queijo amanteigado com figo
buttery cheese with fig jam

Shrimp Cocktail € 3

camarão com molho cocktail e cebolinho
shrimp with cocktail sauce and chives

Steak Tartare € 4

tártaro de novilho

Tuna & Cocoa € 2,5

atum com cacau e sésamo
tuna with cocoa and sesame

Codfish Mantecato € 2,5

bacalhau mantecato
codfish mantecato

Sarde In Saor € 3

sardinha com cebola, passas e pinhões
sardine with onion, raisins and pine nuts

Cicchetti Platter (14) € 40

uma seleção com 2 de cada
a selection of 2 of each

BAR SNACKS

Roasted Seed Mix € 4

mix de sementes

Sea Salt Crisps € 4

batatas fritas com sal marinho

Popcorn € 2,5

pipocas

Roasted Peanuts € 3

amendoins

PETISCOS

Gazpacho Shot (2) € 5

tomate, pimento, cebola roxa,
pepino, alho, tabasco e cebolinho
tomato, bell pepper, red onion,
cucumber, garlic, tabasco and chives

Presunto 24 Meses € 18

24-month cured ham

Seleção de Queijos € 16

queijos Portugueses
Portuguese cheese selection

Charcutaria Artesanal € 16

artisanal charcuterie board

CHEF'S TASTING

6 Oysters & 6 Cicchetti a selection by the chef € 50



@levelscarvoeiro

explore more at: www.levelscarvoeiro.com

COCKTAILS

Levels Signature 13
rum temperado, maracujá,
xarope de amêndoa, falernum e lima
spiced rum, passion fruit,
almond syrup, falernum and lime

Aperol Spritz 11
aperol, prosecco, água com gás e laranja
aperol, prosecco, and sparkling water and orange

Hugo Spritz 11
prosecco, flor de sabugueiro,
água com gás e lima
prosecco, elderflower, sparkling water and lime

Limoncello Spritz 11
limoncello, prosecco e água com gás
limoncello, prosecco and sparkling water

Campari Spritz 11
campari, prosecco e água com gás
campari, prosecco and sparkling water

Dry Martini Twister 10
gin seco, vermute seco e limão
dry gin, dry vermouth and lemon

Negroni 13
gin, vermute e Campari
gin, vermouth and Campari

Daiquiri 12
rum, lima, morango ou maracujá
rum, lime, strawberry or passion fruit

Margarita 11
tequila, Cointreau e lima
tequila, Cointreau and lime

Margarita Spice 11
tequila, Cointreau, lima e malagueta
tequila, Cointreau, lime and chili

Manhattan 12
whiskey, vermute,
angostura bitters e cereja
whiskey, vermouth,
angostura bitters and cherry

Peartacus 12
vodka, vinho branco,
cardamomo, pera e lima
vodka, white wine,
cardamom, pear and lime

Scroppino 10
sorvete de limão, prosecco e vodka
lemon ice cream, prosecco and vodka

Elderflower Daiquiri 11
rum, limão, xarope de flor de sabugueiro
rum, lemon, elderflower syrup

Hendrick's 15
com tônica premium, pepino e zimbro
with premium tonic, cucumber and juniper

Sharish 18
com tônica premium,
canela e maçã
with premium tonic,
cinnamon and apple

Levels Champagne 13
espumante, gin Hendrick's,
lima e pepino
espumante, hendrick's gin,
lime and cucumber

VINHOS

BRANCO | WHITE

Morgado do Quintão 8 35
organic - crato branco

Cantando 8 35
chardonnay

Lote 5 Reserva 8,5 38
gouveio / rabigato / viosinho

Paxá 6,5 27
sauvignon blanc

ROSÉ

Morgado do Quintão Palhete 8 35
negra mole / crato branco (roupeiro)

Não Te Rales 6,5 28
pinot Noir / aragonez

Herdade de São Miguel 6 25
touriga Nacional / syrah / aragonez

Paxá 6 25
aragonez / syrah

TINTO | RED

Morgado do Quintão Clarete 8 35
negra mole

Não Te Rales 6,5 28
syrah / alicante bouschet /
touriga nacional

Paxá Reserva 8,5 38
syrah / alicante Bouschet /
touriga nacional

CELEBRATION BUBBLES

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut 120

Palmer Brut Réserve 120

Moët & Chandon 110

ESPUMANTES

Gegé Branco 8 38

Gegé Rosé 8 38

PROSECCO

8 Secco 11 39
prosecco DOC millesimato extra dry

SOFTDRINKS

Why Not Craft Soda 6
peach & ginger | raspberry & thyme
lemon & mate | pomegranate & cucumber

Softdrinks 3,5

Água 3,5
water: still | sparkling

CERVEJAS

Super Bock 5

Dois Corvos 6

Super Bock 0% 5

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado | caso tenha alergias a algum alimento, por favor verifique a lista dos alérgenos | trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis | temos livro de reclamações | iva incluído à taxa em vigor

No dish, food product or drink, including couvert, can be charged if it is not requested by the customer or is unused by him. | if you have an allergy, please ask our staff for the allergen list | we work with fresh products, some dishes might not be available | we have a complaints book | vat is included