

austa is a restaurant, coffee shop, kitchen, and community connected to the land in the Algarve, Southern Portugal. Our mission is to provide a platform for good, honest ingredients that have been identified locally, from independent, quality driven projects and producers that we feel proud to talk about.

Our seasonal, all day menu is served from 9.30am until 14.15pm and evolves with what our producers bring us, along with what we are harvesting ourselves in our onsite vegetable garden and always by provenance and simplicity. Due to this, small details on the menu may change daily, so if you have any allergies or dietary restrictions please let our team know before you order.

# austa

(OSS-TÁ)

## breakfast and lunch

SOURDOUGH, WHIPPED BUTTER, AMOR É CEGO OLIVE OIL (4 SLICES / D, GT, V) 7

TOASTED SOURDOUGH, WHIPPED BUTTER (2 SLICES / GT, V) 2.5

ADD HOMEMADE SEASONAL JAM +1.5    ADD ORGANIC HONEY ALGARVIAN +1.5

PRESSED CROISSANT, SÃO JORGE CHEESE, ORGANIC ALGARVIAN HONEY (D, GT, V) 5

FRESH LOCAL COWS CHEESE ON SOURDOUGH, FIGS FROM THE ORCHARD (D, GT, N) 10

HOMEMADE GOATS YOGURT, SEASONAL COMPOTE, CAROB AND PEANUT GRANOLA (D, N, V) 9.5

CARROT LOAF CAKE, BLUEBERRY, LEMON CURD (D, GT, N, V) 8

ORGANIC FRIED HENS EGGS, AUBERGINE + RED PEPPER, TOASTED ALMOND (E, V, N) 12

PRESSED "OSS-TA TOSTA" (D, GT) 11 (V) 9

ANDALUSIAN BEEF PASTRAMI, 9 MONTH CURED AZOREAN SÃO JORGE CHEESE, PICKLED PAPAYA, TOASTED PAPAYA SEEDS

SOURDOUGH SANDWICH (GT, V) 14

TEMPURA COURGETTE, ORTODOXO BURRATA, SPINACH + PENNYROYAL PESTO (FOR LUNCH ONLY)

WATERMELON GAZPACHO, LAMBS LETTUCE, GOAT'S FETA, BASIL (V, D, N) 12.5

SMOKED RIVER TROUT, GARDEN PICKLES + FERMENTS (ROTATING, ASK US / F) 19

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA (MALDONALDO / D, GT, V) 18

SOFT VELUDO GOATS CHEESE (SETÚBAL / D, GT, V) 9

MOLD ASH GOATS CHEESE (ALGARVE / D, GT, V) 12

60 DAYS CURED ARRÁBIDA BLUE CHEESE (SETÚBAL / D, GT, V) 12

DAILY TART (FROM WEDNESDAY, ASK FOR ALLERGENS) 8

HOMEMADE ICE CREAM SCOOP (D, E) 6    COOKIE FROM THE COUNTER (ASK FOR ALLERGENS) 3.5

PLEASE NOTE THAT DISHES ARE SERVED FOLLOWING THE FLOW OF THE KITCHEN.

AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.

FOR SPECIFIC ALLERGENS INFORMATION OR OTHER DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK WITH ONE OF OUR TEAM

(E) EGGS (D) DAIRY (F) FISH (GT) GLUTEN (N) NUTS (SF) SHELLFISH (SY) SOYA (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN (S) SULFITES

# austa

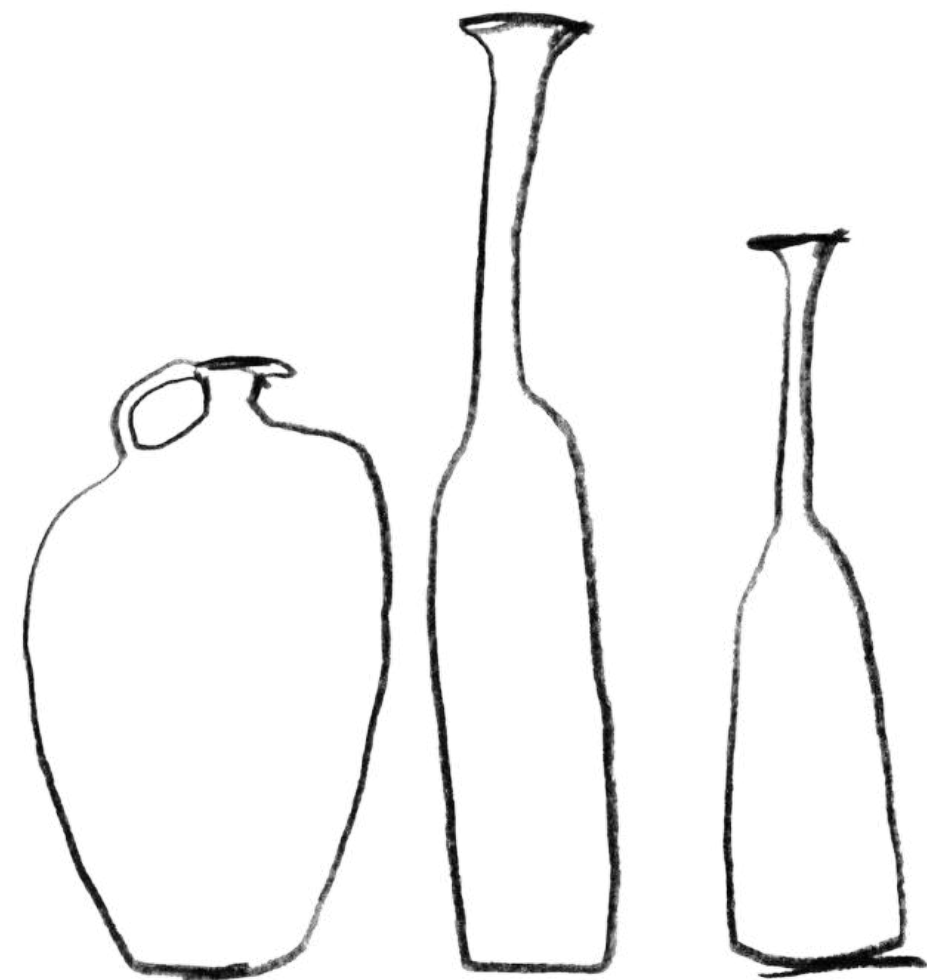
('OSS-TÁ)

## SEASONAL DRINKS (ASK US)

FRESH PRESSED JUICE 4.5  
SEASONAL KOMBUCHA 6  
HOMEMADE LAVENDER LEMONADE 6

## SPECIALITY COFFEE

ESPRESSO / PINGADO 3  
COFFEE WITH MILK OR OAT MILK 4  
ICED COFFEE (WITHOUT MILK) 3 (WITH MILK) 4  
ESPRESSO TONIC 7 (WITH LEMON + LAVENDER) 8



Our speciality coffee is made using single origin, 100% organic Arabica beans from a fair trade co-operative of women based in Peru. Roasted by Jan and Illona Tromp of Bean 17, in our local town of Loulé, tasting notes expand from dark chocolate to orange zest and molasses.

## LOOSE LEAF TEA

ALGARVE BREAKFAST TEA 4  
EARL GREY 4  
CHAMOMILE 4  
GREEN 4  
CHAI 4

Our teas are blended by Companhia Portuguesa do Chá, a Lisbon-based specialty tea producer founded by Sebastian Filgueiras, whose passion for aromatics and botanicals lies in Portugal's history and centuries-old ties with the Orient.

## BREAKFAST COCKTAILS

PINK GRAPEFRUIT, 1800 TEQUILA, GARDEN LIME 12  
GINGER, AIREM ANDALUSIAN VODKA, GARDEN LIME 12  
ORGANIC WHITE PORT, TONIC, LEMON 12

PINK GRAPEFRUIT, SEEDLIP GROVE, GARDEN LIME (0%) 11  
GINGER, SEEDLIP SPICE, GARDEN LIME (0%) 11

FILTERED STILL OR SPARKLING WATER 4

austa é um restaurante, café, cozinha e comunidade ligada à terra no Algarve, Sul de Portugal. A nossa missão é fornecer uma plataforma para ingredientes bons e honestos quem foram identificados localmente, a partir de projectos e produtores independentes, orientados para a qualidade, dos quais nos sentimos orgulhosos de falar.

# austa

('OSS-TÁ)

O nosso menu sazonal, servido durante todo o dia das 9.30 às 14.15, evolui de acordo com o que os nossos produtores nos trazem, juntamente com o que nós próprios colhemos na nossa horta e sempre com base na proveniência e na simplicidade. Por este motivo, pequenos pormenores do menu podem mudar diariamente, por isso, se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa antes de encomendar.

*pequeno-almoço e almoço*

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA CASEIRA, AZEITE EXTRA-VIRGEM (4 FATIAS / L, GT, V) 7

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA (2 FATIAS / GT, L, V) 2.5

COMPOTA DE CASEIRA +1.5 MEL BIOLÓGICO ALGARVIO +1.5

CROISSANT PRENSADO, QUEIJO SÃO JORGE, MEL BIOLÓGICO ALGARVIO (L, GT, V) 5

REQUEIJÃO EM PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, FIGOS DO POMAR (L, GT, FS) 10

IOGURTE CASEIRO, COMPOTA DE ÉPOCA, GRÂNOLA DE AMENDOIM E ALFARROBA (L, GT, FS, V) 9.5

BOLO DE CENOURA, MIRTILIOS, CURD DE LIMÃO (L, GT, FS, V) 8

OVOS DE GALINHA BIOLÓGICOS FRITOS, BERINGELA + PIMENTÃO, AMÊNDOA (L, O, FS, V) 12 (VG) 10

"OSS-TA TOSTA" (L, GT) 11 (V) 9

PASTRAMI DE ANDALUSIA, QUEIJO SÃO JORGE CURADO 9 MESES DAS ILHAS AÇORES, PAPAYA EM PICKLE

SOURDOUGH SANDWICH (GT, V) 14

TEMPURA DE COURGETTE, BURRATA DE ORTODOXO, PESTO DE ESPINAFRES + POEJO (APENAS PARA O ALMOÇO)

GASPACHO DE MELANÇIA, CANONIGOS, FETA DE CABRA (V) 12.5 (VG) 10

TRUTA DO RIO FUMADA, PICKLES + FERMENTAÇÕES DA HORTA (PREGUNTA NOS / P) 19

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA (LOS PEDROCHES, ESP) 18

QUEIJO VELUDO DE CABRA (D, GT, V / SETÚBAL, PT) 9

QUEIJO DE CABRA CURADO EM CINZAS (D, GT, V / ALGARVE, PT) 12

QUEIJO AZUL DE ARRÁBIDA 60 DIAS MATURADA (D, GT, V / SETÚBAL, PT) 12

'AUSTA' TORTA DE PRIMAVERA (A PARTIR DE QUARTA FEIRA / PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 8

BOLA DE GELADO (L, O) 6 COOKIE DO BALCÃO (PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 3.5

**POR FAVOR, NOTE QUE OS PRATOS SÃO SERVIDOS DE ACORDO COM O FLUXO DA COZINHA.**

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10% SERÁ ADICIONADA À CONTA

PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÉNIOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(O) OVOS (L) LACTICÍNIOS (P) PEIXE (GT) GLUTEN (FS) FRUTOS SECOS (M) MARISCO (SJ) SOJA (V) VEGETARIANO (VG) VEGAN (S) SULFITOS

# austa

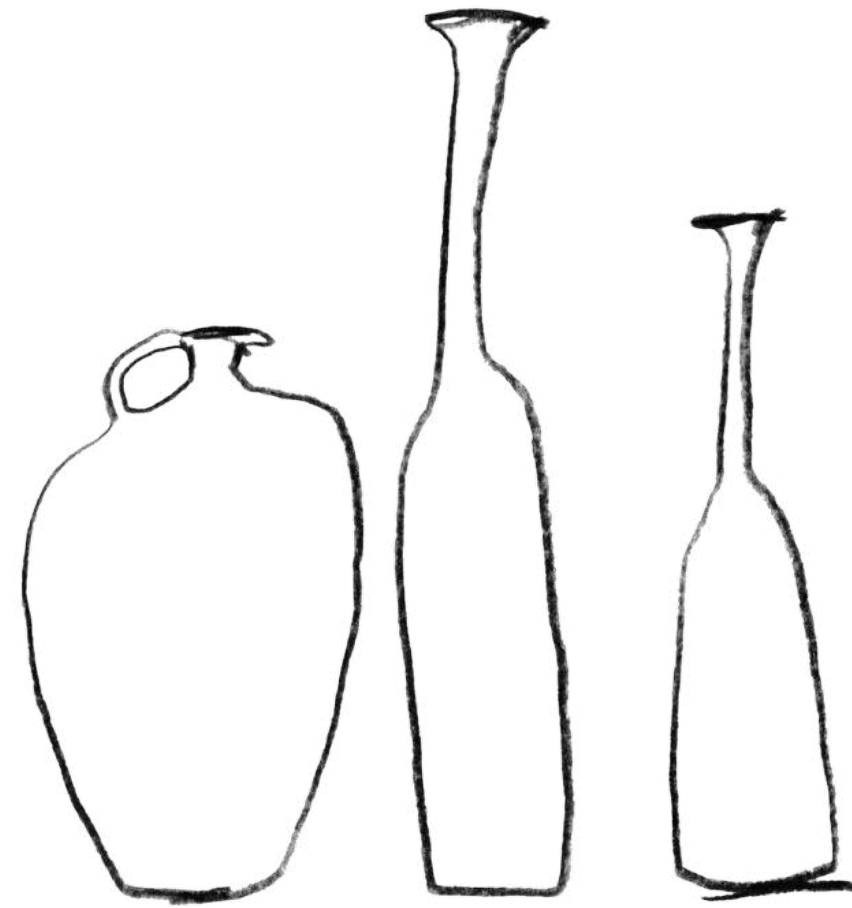
('OSS-TÁ)

## BEBIDAS DA ÉPOCA (PREGUNTA NOS)

SUMO FRESCO DO DIA 4.5  
KOMBUCHA DA ÉPOCA 6  
SODA CASEIRA 6

## CAFÉ

ESPRESSO / PINGADO 3  
CAFÉ COM LEITE OU LEITE AVEIA 4  
CAFÉ FRIO (SEM LEITE) 3 (COM LEITE) 4  
ESPRESSO TÔNICA 7 (COM LIMÃO + LAVANDA) 8



O nosso café especial é produzido com grãos de origem única, 100% orgânicos, da espécie Arabica, provenientes de uma cooperativa de comércio justo de mulheres sediada no Peru. Torrado por Jan e Illona Tromp na sua torrefação, Bean 17, na nossa cidade local de Loulé, as notas de prova vão do chocolate preto à casca de laranja e ao melão.

## CHÁ QUENTE

CHÁ DE PEQUENO-ALMOÇO DO ALGARVE 4  
EARL GREY 4  
CAMOMILA 4  
VERDE 4  
CHAI 4

Os nossos chás são misturados pela Companhia Portuguesa do Chá, um produtor de chás especiais sediado em Lisboa, fundado por Sebastian Filgueiras, cuja paixão por aromáticos e botânicos reside na história de Portugal e nos seus laços seculares com o Oriente.

## COCKTAILS AO PEQUENO ALMOÇO

TORANJA ROSA, 8100 SILVER TEQUILA, LIMA 12  
GENGIBRE, AIREM VODKA DA ANDALUSIA, LIMA 12  
PORTO BRANCO ORGÂNICO, TÓNICO, LIMÃO 12

TORANJA ROSA, SEEDLIP GROVE, LIMA DA HORTA (0%) 11  
GENGIBRE, SEEDLIP SPICE, LIMA DA HORTA (0%) 11

ÁGUA FILTRADA SEM GÁS / COM GÁS 4

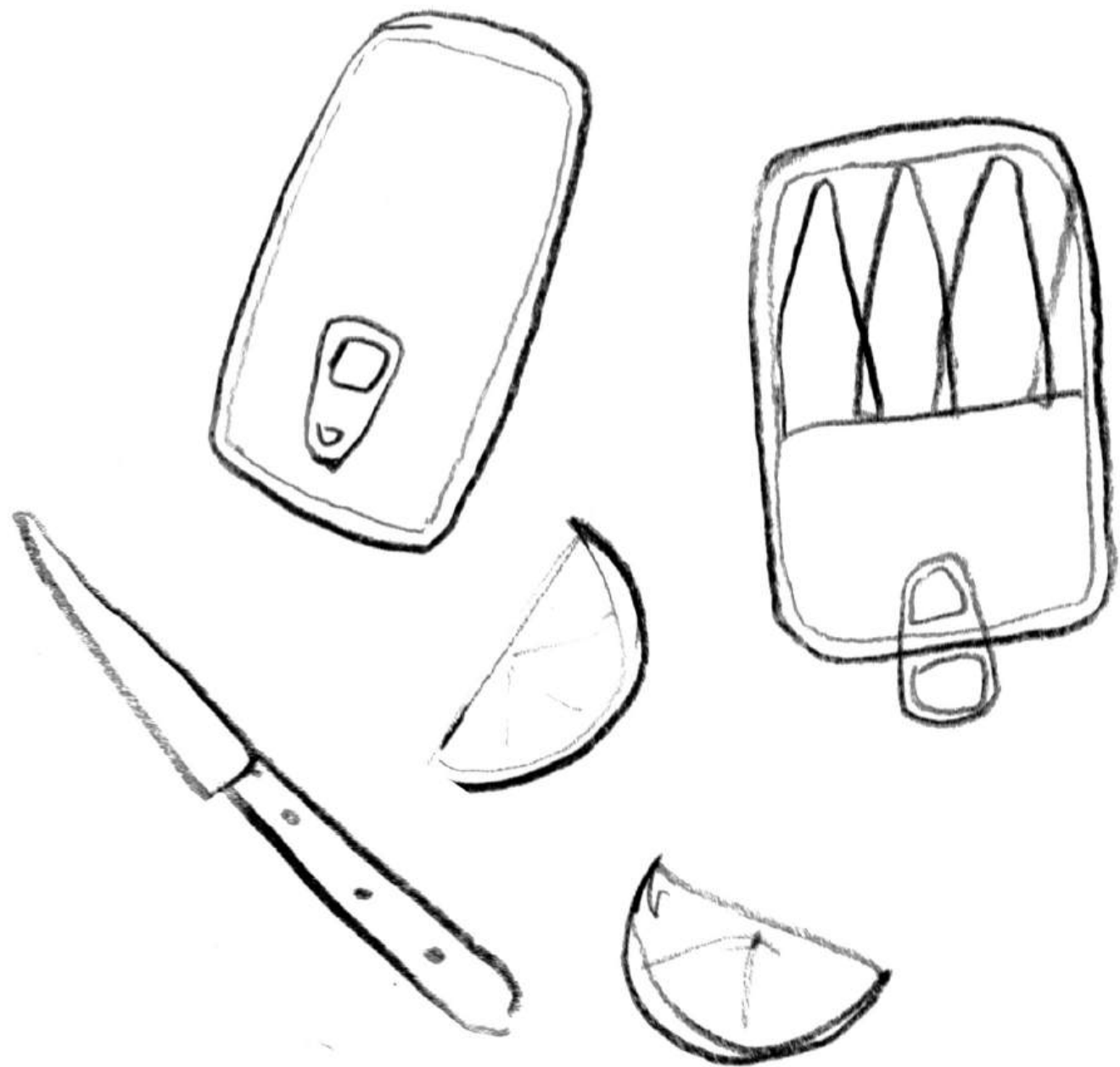
austa is a restaurant, coffee shop, kitchen, and community connected to the land in the Algarve, Southern Portugal. Our mission is to provide a platform for good, honest ingredients that have been identified locally, from independent, quality driven projects and producers that we feel proud to talk about.

# austa

(‘OSS-TÁ)

Our seasonal, all day menu evolves with what they bring us, along with what we are harvesting ourselves in our onsite vegetable garden and always by provenance and simplicity. Due to this, small details on the menu may change daily, so if you have any allergies or dietary restrictions please let our team know before you order.

*aperitivo*



## APÉRO OF THE DAY

---

### SAVOURY

SOURDOUGH, WHIPPED BUTTER, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL (D, GT, V) 7

SOFT VELUDO GOATS CHEESE, SEASONAL JAM, SOURDOUGH CRACKERS (SETÚBAL / D, GT, V) 9

MOLD ASH GOATS CHEESE, SEASONAL JAM, SOURDOUGH CRACKERS (ALGARVE / D, GT, V) 12

60 DAYS CURED ARRÁBIDA BLUE CHEESE, SEASONAL JAM, SOURDOUGH CRACKERS (SETÚBAL / D, GT, V) 12

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA, SEASONAL GARDEN PICKLES (MALDONALDO / D, GT, V) 18

SMOKED OR CURED FISH FROM VILA REAL SANTO ANTONIO, OLIVE OIL, CITRUS (ROTATING / F) 17

### SWEET

‘AUSTA’ SPRING TART (FROM WEDNESDAY /ASK US ABOUT ALLERGENS) 8

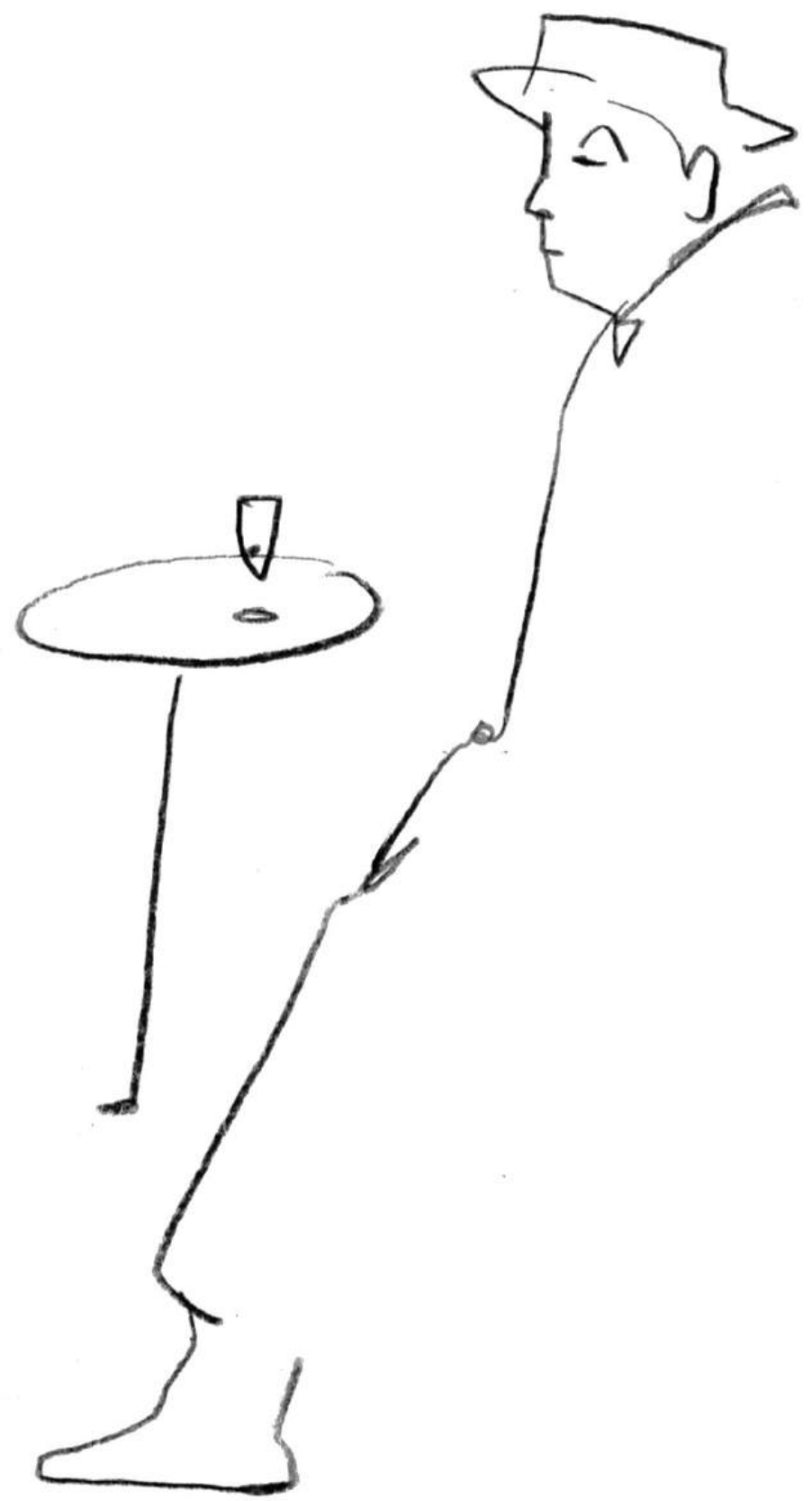
COOKIE FROM THE COUNTER (ASK US ABOUT ALLERGENS) 3.5

ICE CREAM SCOOP (L, O) 6

AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.  
FOR SPECIFIC ALLERGENS INFORMATION OR OTHER DIETARY REQUIREMENTS PLEASE SPEAK WITH ONE OF OUR TEAM

(E) EGGS (D) DAIRY (F) FISH (GT) GLUTEN (N) NUTS (SF) SHELLFISH (SY) SOYA (V) VEGETARIAN (VG) VEGAN (S) SULFITES

# aperitivo



## SEASONAL BATCH COCKTAILS

CORIANDER, GIN, CEDAR, WHITE PORT	13
DILL, BEIRÃO, GREEN CHARTREUSE	13
AZOREAN BLACK TEA, ADEGA VELHA, FRANGELICO, WALNUT	13

## LONG DRINKS

TINTO DE VERANO, LEMON, LAVENDER (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)	8.5
ORGANIC WHITE PORT, TONIC (QUINTA DO JAVALI RESERVA)	12
PENNYROYAL INFUSED GIN, TONIC	12
PINK GRAPEFRUIT, 8100 SILVER TEQUILA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% ALC)	12
GINGER, AIREM ANDALUSIAN VODKA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% ALC)	12

## APERITIVO

DE LA RIVA MANZANILLA(SANLÚCAR, ESP)	12/45
CAYETANO DEL PINO - AMONTILLADO 18 ANOS (JEREZ)	9
QUEVADO AUTUMN VERMOUTH(DOURO)	10
NIEPOORT QUINADO PORT(DOURO)	11

## HOMEMADE SODAS, FERMENTS (0% ALC)

HOUSEMADE SODA	6
SEASONAL KOMBUCHA	6
DAILY FRESH PRESSED JUICE	4.5

austa é um restaurante, café, cozinha e comunidade ligada à terra no Algarve, Sul de Portugal. A nossa missão é fornecer uma plataforma para ingredientes bons e honestos quem foram identificados localmente, a partir de projectos e produtores independentes, orientados para a qualidade, dos quais nos sentimos orgulhosos de falar.

A nossa ementa sazonal, para todo o dia, evolui com o que nos trazem, juntamente com o que nós próprios colhemos na nossa horta e sempre pela proveniência e simplicidade. Por isso, pequenos detalhes do menu podem mudar, por isso, se tiver alguma alergia ou restrição alim informe a nossa equipa antes de pedir.

# austa

(‘OSS-TÁ)

aperitivo



## APÉRO DO DIA

---

## SABOROSO

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA CASEIRA, AZEITE EXTRA-VIRGEM (L, GT, V) 7

QUEIJO VELUDO DE CABRA, COMPOTA DE CASEIRA, TOSTAS (D, GT, V / SETÚBAL, PT) 9

QUEIJO DE CABRA CURADO EM CINZAS, COMPOTA DE CASEIRA, TOSTAS (D, GT, V / ALGARVE, PT) 12

QUEIJO AZUL DE ARRÁBIDA 60 DIAS MATURADA, COMPOTA DE CASEIRA, TOSTAS (SÉTUBAL, PT) 12

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA, PICKLES DA HORTA (MALDONADO, ESP) 18

PEIXE FUMADO OU CURADO DE VILA REAL SANTO ANTONIO, AZEITE, CÍTRICOS (F / PREGUNTA NOS) 17

## DOCE

'AUSTA' TARTE DO DIA (ATÉ QUARTA FEIRA / PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 8

COOKIE DO BALCÃO (PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 3,5

BOLA DE GELADO (L, O) 6

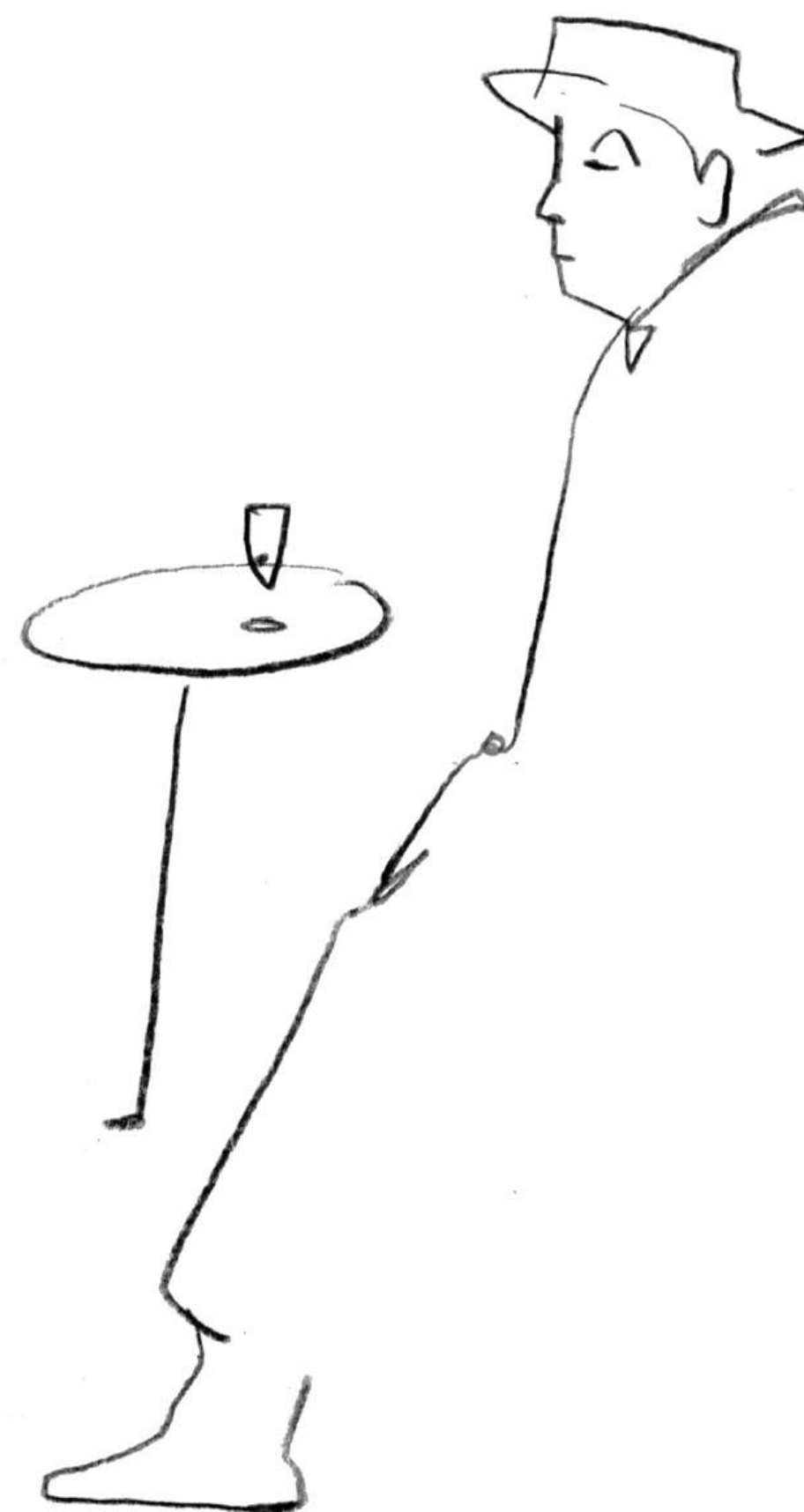
TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10% SERÁ ADICIONADA À CONTA

PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÉNEOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(O) OVOS (L) LACTICÍNIOS (P) PEIXE (GT) GLUTEN (FS) FRUTOS SECOS (M) MARISCO (SJ) SOJA (V) VEGETARIANO (VG) VEGAN (S) SULFITOS

aperitivo



#### COCKTAILS DE ÉPOCA

COENTROS, GIN, CEDRO, VINHO DO PORTO BRANCO	13
ENDRO, BEIRÃO, CHARTREAUSE VERDE	13
CHÁ PRETO DOS AÇORES, ADEGA VELHA, FRANGELICO, NOZ	13

#### COCKTAILS LONGO

TINTO DE VERANO, LAVANDER, LIMÃO (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)	8.5
PORTO BRANCO ORGÂNICO, TÓNICO (QUINTA DO JAVALI RESERVA)	12
GIN COM INFUSÃO DE POEJO, TÓNICO	12
TORANJA ROSA, 8100 SILVER TEQUILA, LIMA (TAMBÉM COMO 0% ALC)	12
GENGIBRE, AIREM VODKA DE ANDALUSIA, LIMA (TAMBÉM COMO 0% ALC)	12

#### APERITIVO

DE LA RIVA MANZANILLA(SANLÚCAR, ESP/125ML)	12/45
CAYETANO DEL PINO - AMONTILLADO 18 ANOS (JEREZ/75ML)	9
QUEVADO AUTUMN VERMOUTH (DOURO/50ML)	10
NIEPOORT QUINADO PORTO (DOURO/50ML)	11

#### SPRITZ, SODAS + FERMENTADOS (SEM ÁLCOOL)

KOMBUCHA DA ÉPOCA (PREGUNTA NOS)	6
SODA CASEIRO (PREGUNTA NOS)	6
SUMO Prensado do dia (PREGUNTA NOS)	4.5