

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 ALGARVIAN HONEY +1.5 ADD 2 FRIED ORGANIC HENS EGGS +5

PRESSED CROISSANT, SÃO JORGE CHEESE, ORGANIC ALGARVIAN HONEY (D, GT, V) 6

SOURDOUGH, FRESH LOCAL COWS CHEESE, QUINCE FROM THE ORCHARD (D, GT, N) 9

HOMEMADE GRANOLA, COWS YOGURT FROM SÃO BRÁS, SEASONAL COMPOTE (D, N, GT, V) 9.5

ORCHARD PEAR CAKE, DARK CHOCOLATE, HAZLENUT (D, GT, N, V) 8

ORGANIC FRIED HENS EGGS, WILD MUSHROOMS, SOURDOUGH CRUTON (E, V, GT) 15 (+ CHISTORRA) 18

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

SOBRASSADA, 9 MONTH CURED AZOREAN SÃO JORGE CHEESE, GARDEN PICKLES

OPEN SOURDOUGH SANDWICH (GT, F, D) 14 (V) 11

CURED AZOREAN YELLOWFIN TUNA, ORTODOXO BURRATA, SWEET POTATO FROM ROGIL

ROSE SHRIMP GAZPACHEULO, GRAPES, CHORIZO (F, SF, E) 15

SMOKED RIVER TROUT FROM DOURO, GARDEN PICKLES + FERMENTS (D, F) 18

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

FRESH VELUDO GOATS CHEESE (D, GT, V) 8 (SETÚBAL)

CURED VISO COWS CHEESE (D, GT, V / 100G) 10 (SETÚBAL)

CURED ARRÁBIDA BLUE CHEESE (D, GT, V / 80G) 12.5 (SETÚBAL)

SHEEPS CHEESE FROM SERRA DA ESTRELA (D, GT / 110G) 14 (SERRA DA ESTRELA, PT)

DAILY TART (FROM WEDNESDAY, ASK FOR ALLERGENS) 8 COOKIE FROM THE COUNTER (ASK FOR ALLERGENS) 4,5

HOMEMADE SORBET SCOOP (E, GT) 4

HOMEMADE PINE NUT ICE CREAM (E, L, N, GT) 6

PLEASE NOTE THAT DISHES ARE SERVED FOLLOWING THE FLOW OF THE KITCHEN.
WE ARE UNABLE TO MAKE SUBSTITUTIONS OR AMENDMENTS TO DISHES.
THE LAST ORDERS FROM OUR LUNCH MENU CAN BE MADE UNTIL 14.15PM.

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 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 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 pedir.

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 2 OVOS FRITOS +5

CROISSANT PENSADO, QUEIJO SÃO JORGE, MEL BIOLÓGICO ALGARVIO (L, GT, V) 6

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

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

BOLO DE PERA DE POMAR, CHOCOLATE, AVELÃ (L, GT, FS, V) 8

OVOS DE GALINHA FRITOS, COGUMELO SELVAGEM, PÃO CROCANTE (O, V, GT) 15 (+ CHISTORRA) 18.5

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

SOBRASSADA, QUEIJO SÃO JORGE CURADO 9 MESES DAS ILHAS AÇORES, PICKLES

SANDWICH ABERTA DE SOURDOUGH (GT) 14 (V) 11

ATUM ALBACORA DOS AÇORES, BURRATA ORTODOXO, BATATA DOCE DE ROGIL

GAZPACHUELO DE GAMBA DA COSTA, UVAS, CHORIZO (P, M, O) 16

TRUTA DO RIO DOURO FUMADA, PICKLES + FERMENTAÇÕES DA HORTA (P, D) 18

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA (MALDONADO, ESP) 18

QUEIJO VELUDO FRESCO (D, GT, V) 8 (SETÚBAL)

QUEIJO DE VACA CURADO (D, GT, V / 100G) 10 (SETÚBAL)

QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA (D, GT, V / 80G) 12 (SETÚBAL)

QUEIJO DE OVELHA DA SERRA DA ESTRELA (L, GT / 110G) 14 (SERRA DA ESTRELA, PT)

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

BOLA DE SORBET (O, GT) 4 BOLA DE GELADO DE PINHÃO (O, GT, L, FS) 6

COOKIE DO BALCÃO (PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 4.5

POR FAVOR, NOTE QUE OS PRATOS SÃO SERVIDOS DE ACORDO COM O FLUXO DA COZINHA.
NÃO NOS É POSSÍVEL EFECTUAR SUBSTITUIÇÕES OU ALTERAÇÕES AOS PRATOS.
AS ÚLTIMAS PEDIDAS DO NOSSO MENU DE ALMOÇO DEVEM SER EFECTUADAS ATÉ ÀS 14H15.

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