

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, SF, D) 14 (V) 11

SMOKED OCTOPUS FROM CARRAPATEIRA, ORTODOXO BURRATA, SWEET POTATO FROM ROGIL

WARM 'ROMESCO' SALAD, PAPADA, POTATO (N, SY, D, GT) 14

SMOKED RIVER TROUT FROM DOURO, HOMEMADE YOGURT + FERMENTS (D, F) 18

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

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

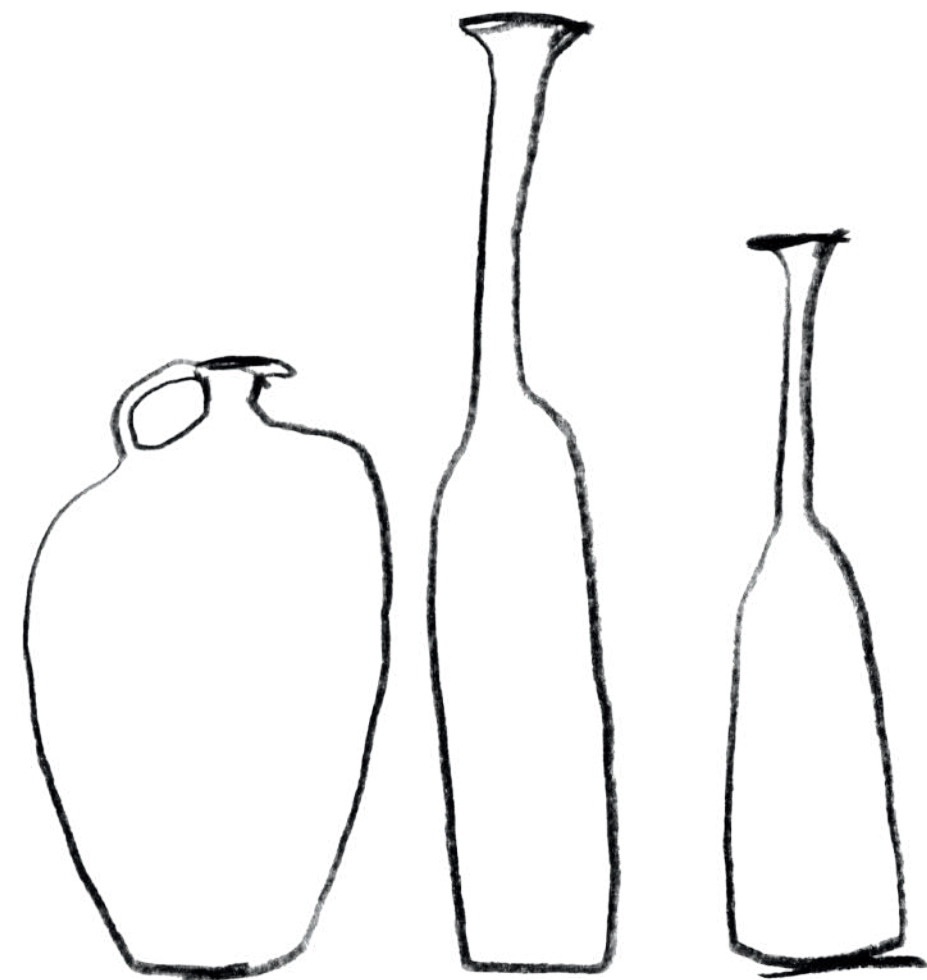
('OSS-TÁ)

## SEASONAL DRINKS (ASK US)

DAILY FRESH PRESSED JUICE 4.5 (ASK US)  
GARDEN 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 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, M) 14 (V) 11

POLVO FUMADO CARRAPATEIRA, BURRATA ORTODOXO, BATATA DOCE DE ROGIL

SALADA QUENTE DE 'ROMESCO, PAPADA, BATATAS (FS, SJ, D, GT) 14

TRUTA DO RIO DOURO FUMADA, IOGURTE + 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



# austa

('OSS-TÁ)

## BEBIDAS DA ÉPOCA

SUMO FRESCO DO DIA 4,5 (PREGUNTA NOS)

LIMONADA DE LAVANDA CASEIRA 6

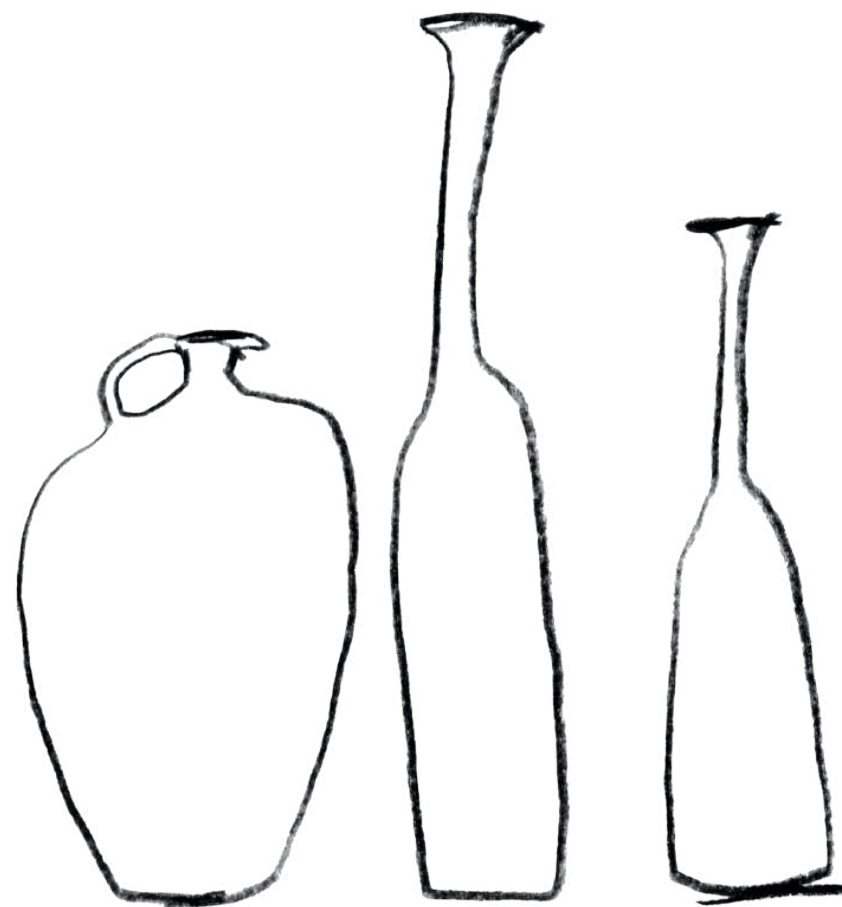
## CAFÉ

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 melãoço.

## 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.

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.

# austa

(‘OSS-TÁ)



aperitivo

## SAVOURY

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

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)

SALCHICHON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA, SEASONAL GARDEN PICKLES (MALDONALDO, ESP) 18

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

## SWEET

DAILY TART (FROM WEDNESDAY, ASK FOR ALLERGENS) 8

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

HOMEMADE SORBET SCOOP (E, GT) 4

COOKIE FROM THE COUNTER (ASK FOR ALLERGENS) 4.5

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

DILL, BEIRÃO, GREEN CHARTREUSE

RED PEPPER, RASPBERRY, VODKA

AZOREAN BLACK TEA, ADEGA VELHA, FRANGELICO, WALNUT

## GARDEN COCKTAILS

GRAPEFRUIT MIRROR MARGARITA (GRAPEFRUIT, TEQUILA, COINTREAU)

AUTUMN LEAVES (COGNAC, RYE WHISKEY, VERMOUTH)

## LONG DRINKS

TINTO DE VERANO, LEMON, LAVENDER (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)

ORGANIC WHITE PORT, TONIC (QUINTA DO JAVALI RESERVA)

PENNYROYAL INFUSED GIN, TONIC

PINK GRAPEFRUIT, 8100 SILVER TEQUILA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% ALC)

GINGER, AIREM ANDALUSIAN VODKA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% ALC)

## APERITIVO

DE LA RIVA MANZANILLA (SANLÚCAR, ESP)

CAYETANO DEL PINO - AMONTILLADO 18 ANOS (JEREZ)

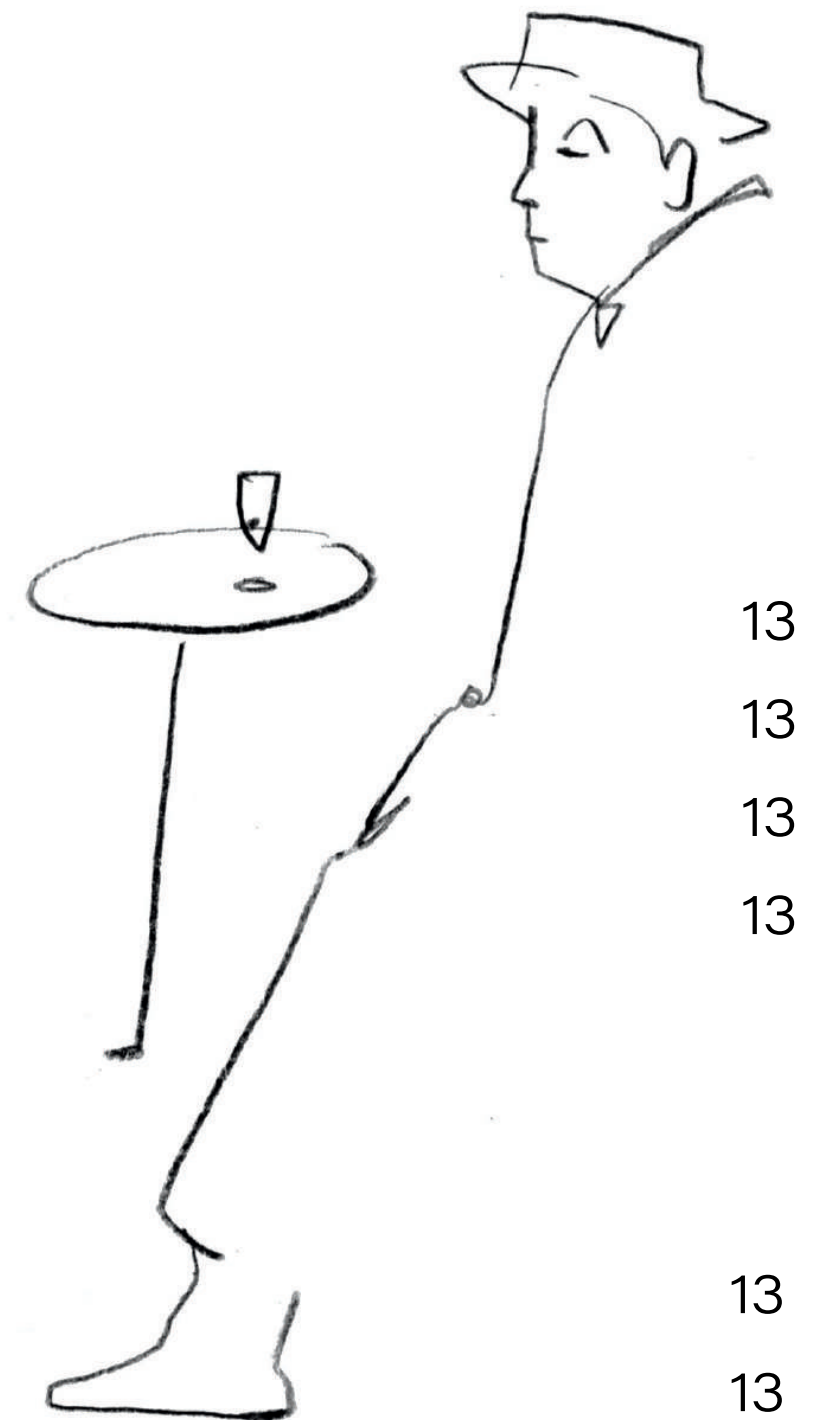
QUEVADO AUTUMN VERMOUTH (DOURO)

NIEPOORT QUINADO PORT (DOURO)

HOMEMADE SODAS, FERMENTS (0% ALC)

GARDEN LAVENDER LEMONADE

DAILY FRESH PRESSED JUICE (ASK US)



13

13

13

13

13

13

8.5

13

13

13

13

12/45

9

10

11

6

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

## SABOROSO

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

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)

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

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

## DOCE

'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

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA

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

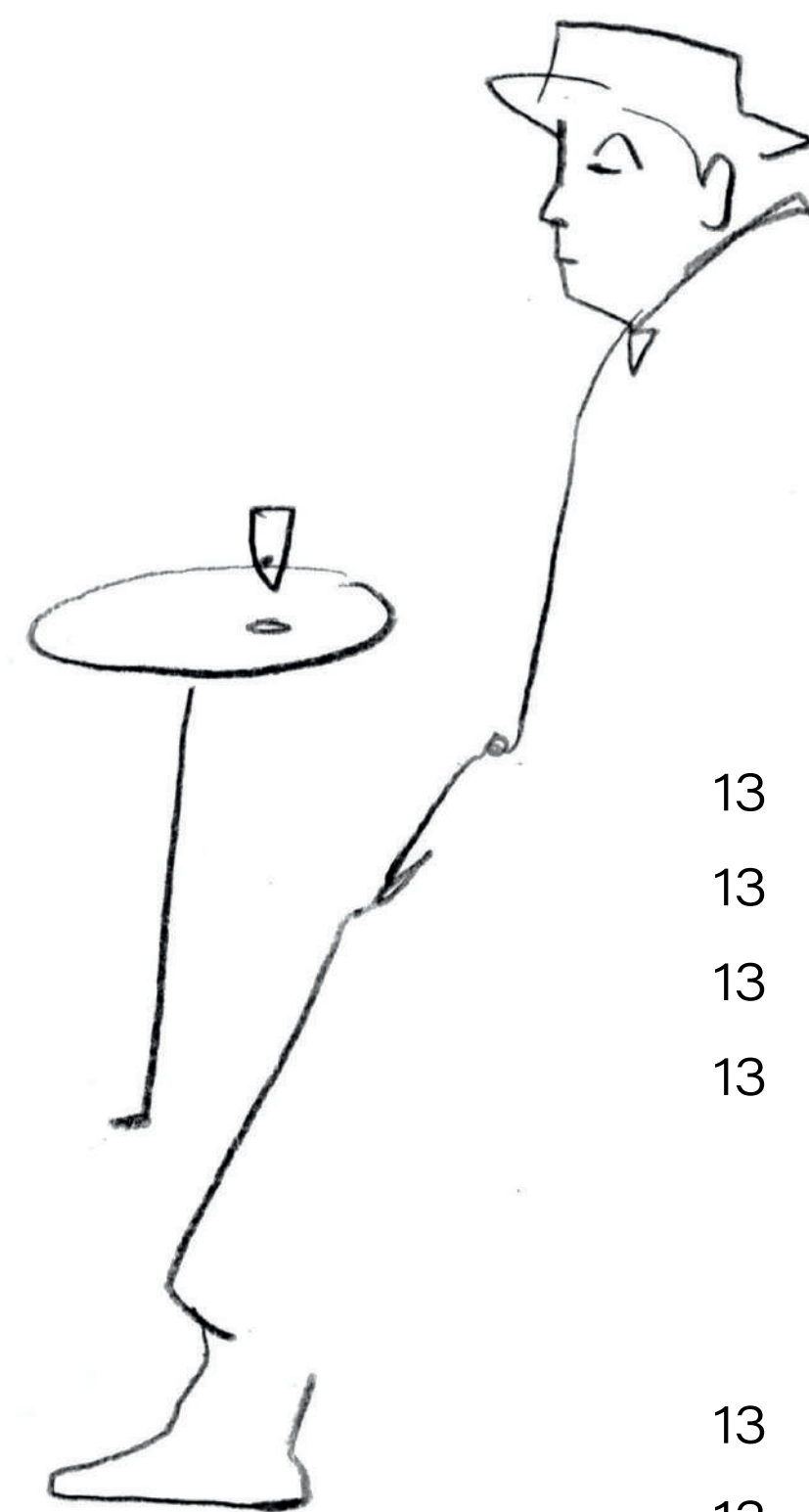
PARA INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ALERGÉNEOS OU OUTRAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES, POR FAVOR, CONSULTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA

(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
PIMENTO VERMELHO, FRAMBOESA, VODKA	13
CHÁ PRETO DOS AÇORES, ADEGA VELHA, FRANGELICO, NOZ	13



## COCKTAILS DA HORTA

MARGARITA ESPELHO DE TORANJA	13
FOLHAS DE OUTONO	13

## COCKTAILS LONGO

TINTO DE VERANO, LAVANDER, LIMÃO (MONTE DE CASTELEJA, MEIA PRAIA)	8,5
PORTO BRANCO ORGÂNICO, TÓNICO (PORTO DOS SANTOS, 10 YEAR)	13
GIN COM INFUSÃO DE POEJO, TÓNICO	13
TORANJA ROSA, 8100 SILVER TEQUILA, LIMA (TAMBÉM COMO 0% ALC)	13
GENGIBRE, AIREM VODKA DE ANDALUSIA, LIMA (TAMBÉM COMO 0% ALC)	13

## 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)

SUMO FRESCO DO DIA (PREGUNTA NOS)	4.5
LIMONADA DE LAVANDA CASEIRA	6
SODA DE MANDARINA E HUACATAY CASEIRA	6