

At austa, our mission is to provide a platform for good, honest ingredients that we have identified locally, from our garden and from independent, quality driven projects and producers that we feel proud to talk about.

# austa

('OSS-TÁ)

Our all day menu is distinctly different from our evening menu - adopting a more casual approach to daytime sustenance. Breakfast and a light lunch is served from 9.30am- 14.15pm. 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. Dishes are served following the flow of the kitchen.

## breakfast and lunch

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

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

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

GOATS MILK YOGURT FROM SÃO BRÁS, HOMEMADE GRANOLA, SEASONAL COMPOTE (D, N, V) 9.5

ORGANIC FRIED HENS EGGS, GREEN ASPARAGUS, WILD MUSHROOM, MONCHIQUE FETA (E, V, GT) 15.5

ADD SMOKEY CHISSTORA SAUSAGE +3

CHORIZO BOLOTA, LOMBO BOLOTA, HOMEMADE PICKLES 18 (MALDONADO)

GRASS-FED KID GOAT EMPANADA, ØRTODOXO BURRATA, SMOKED PAPRIKA (E, D) 7

HOKKAIDO PUMPKIN, PEANUT PESTO, KUMQUAT (GT, D, V, N) 15

SMOKED FISH VILA REAL SANTO ANTÓNIO, YOGURT, GARDEN FERMENTS (D, F) 18

OSS-TA TOSTA, SOBRASSADA, PICKLE, SÃO JORGE CHEESE (D, GT) 13 (UNTIL 12.00)

DAILY SANDWICH (AFTER 12.00 / ASK FOR ALLERGENS)

FARMER'S CUT, PICKLES, FRIED EGG MAGO ON A BOLO LÊVEDO

CURED ARRÁBIDA BLUE COWS CHEESE (D, GT, V / 80G) 12.5 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

13 MONTH CURED COWS CHEESE (D, GT, V / 100G) 12 (ODEMIRA, ALENTEJO, PT)

MOLD ASH GOATS CHEESE (D, GT, V) 10 (MONCHIQUE, ALGARVE, PT)

VELUDO COWS CHEESE (D, GT, V / 90G / PASTURISED) 8 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

2 MONTH CURED BUFFALO CHEESE (D, GT, V / 100G) 14 (LEÓN, ES)

OUR CHEESES ARE FROM SMALL, ARTISANAL PRODUCERS AND AS SUCH, AVAILABILITY MAY VARY. PLEASE CHECK WITH US.

DAILY TART (FROM WEDNESDAY, ASK FOR ALLERGENS) 8

CARAMELISED MILK, MISO (E, D, SY, GT) 7 / OR / MILK, BURNT BUTTER (E, D, SY, GT) 7

HOMEMADE SORBET (E, GT) 4    MISO, CHOCOLATE, PEANUT COOKIE (GT, E, D, N) 4.5

THE LAST ORDERS FROM OUR BREAKFAST + LUNCH MENU CAN BE MADE UNTIL 14.15PM.

WE ARE UNABLE TO MAKE SUBSTITUTIONS OR AMENDMENTS TO DISHES.

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

## SPECIALITY COFFEE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO 3  
PINGADO / AMERICANO 3.5  
CAPPUCINO / FLAT WHITE 4  
LATTE 4.5

(ADD 'ROA' OAT MYLK + 0.5)

(ADD COCONUT MYLK + 0.5)

Our speciality coffee is made using single origin, 100% organic Arabica beans from a fair trade women's co-operative 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.

## ORGANIC CEREMONIAL MATCHA

MATCHA LATTE - 5.5  
ICED MATCHA LATTE - 6  
ORGANIC HONEY ICED MATCHA - 6.5  
MATCHA LAVENDER LEMONADE - 8

Barcelona based Matcha & Co work with 5th generation farmers in Uji, Kyoto, a region famous for the finest stone-ground ceremonial tea. As the sole partner of these historic farms, they provide us with the highest quality matcha, 100% organic and non-GMO, while simultaneously contributing to the preservation of traditional craftsmanship.

## SEASONAL DRINKS (ASK US)

DAILY JUICE 5  
HOMEMADE LAVENDER LEMONADE 6  
PEAR & ROSEMARY SODA 7  
SEASONAL KOMBUCHA 8

## SODAS

OLIVE OIL LEMONADE - LE TRIBUTE 5.5  
PINK GRAPEFRUIT SODA - LE TRIBUTE 5.5  
GINGER BEER - LE TRIBUTE 5.5  
TONIC WATER - LE TRIBUTE 5.5

## BREAKFAST COCKTAILS

PINK GRAPEFRUIT, 1800 TEQUILA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% WITH SMOKED AGAVE) 13  
GINGER, AIREM ANDALUSIAN VODKA, GARDEN LIME (ALSO AS 0% WITH BOTANICALS) 13  
ORGANIC WHITE PORT, TONIC, LEMON 13

FILTERED STILL / SPARKLING WATER 4/4.5

## SPECIALITY ICED COFFEE

ICED COFFEE (WITHOUT MILK) 4.5 (WITH MILK) 5.5  
ORGANIC HONEY SHAKEN ESPRESSO 5  
ORGANIC HONEY SHAKEN ICED LATTE 6  
ESPRESSO TONIC 8 (WITH LEMON + LAVENDER) 9

## OTHER HOT DRINKS

HOJICHA FLAT BLACK 4.75  
CHAI LATTE 5  
DIRTY CHAI LATTE 6.5

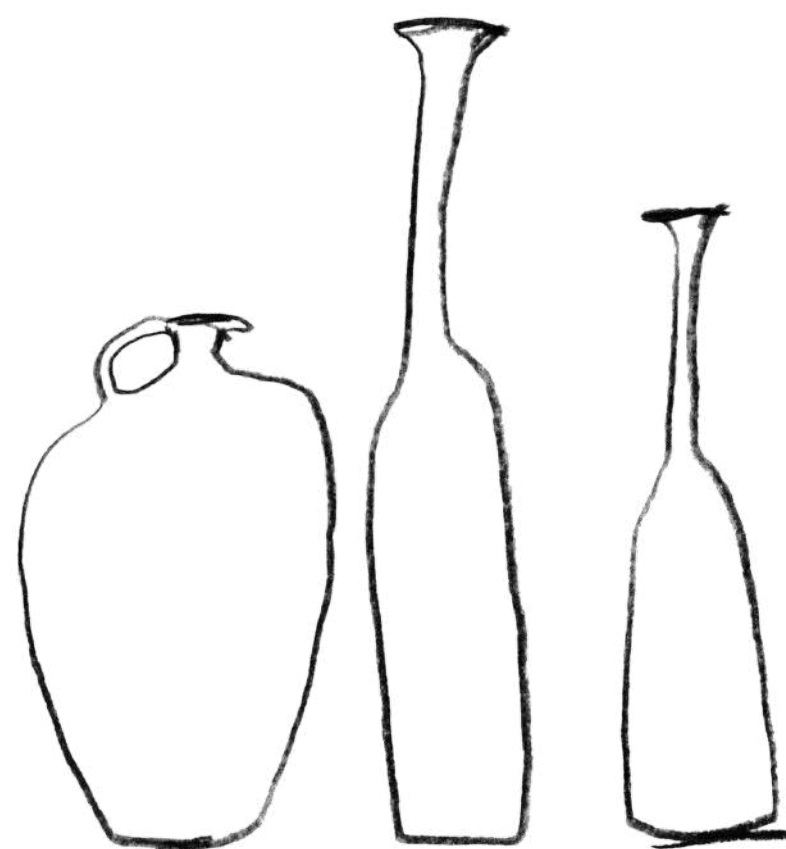
## LOOSE LEAF TEA

ALGARVE BREAKFAST TEA  
EARL GREY / CHAMOMILE 4.5  
GINGER, APPLE, ROSE 4.5  
GREEN / CHAI 4.5

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

# austa

('OSS-TÁ)



SEASONAL FRESH GARDEN HERBAL TEA 4

No austa, a nossa missão é fornecer uma plataforma para ingredientes bons e honestos que identificámos localmente, de projectos e produtores independentes e orientados para a qualidade em Portugal e em algumas partes de Espanha, dos quais nos orgulhamos de falar.

# austa

(‘OSS-TÁ)

O nosso menu casual, durante todo o dia, é distintamente diferente do nosso menu da noite - adoptando uma abordagem mais casual ao sustento diurno. O pequeno-almoço e o almoço ligeiro são servidos entre as 9h30 e as 14h15, com um menu que evolui em função do que os nossos produtores nos trazem e do que colhemos na nossa horta, colocando sempre a proveniência e a simplicidade em primeiro lugar. Os pequenos detalhes do menu podem mudar diariamente, por isso, se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa antes de seu pedido.

pequeno-almoço e almoço

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

COMPOTA CASEIRA +1.5 MEL BIOLÓGICO ALGARVIO +1.5

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

IOGURTE DE CABRA DE SÃO BRÁS, GRANOLA CASEIRA, COMPOTA DA ÉPOCA (L, FS, V) 9.5

OVOS FRITOS ORGÂNICOS, ESPARGOS, COGOMELO SELVAGEN, FETA DE MONCHIQUE (O, GT) 15.5

ADICIONAR CHISSTORA +3

CHOURIÇO BOLOTA, LOMBO DOUBRADO BOLOTA, PICKLES CASEIRO 18 (MALDONADO, ES)

EMPANADA DE CABRITA DO PASTO, BURRATA ØRTODOXO, PIMENTÃO 7

ABÓBORA HOKKAIDO, PESTO DE AMENDOIM, KUMQUAT (GT, L, V, FS) 15

PEIXE FUMADO DE VILA REAL SANTO ANTÓNIO, IOGURTE, FERMENTAÇÕES DA HORTA (P, L) 18

‘OSS-TA TOSTA’, SOBRASSADA, QUEIJO SÃO JORGE (L, GT) 13 (ATÉ 12.00)

SANDES DO DIA (APÓS AS 12H00 / PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS)

CORTE DO PRODUTOR, PICKLES CASEIROS, MAIONESE CASEIRA NUM BOLO LÊVEDO

QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA (L, GT, V / 80G) 12.5 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

QUEIJO DE VACA DE PASTAGEM 13 MESES CURADO (L, GT, V / 100G) 12 (ODEMIRA, ALENTEJO, PT)

QUEIJO DE CABRA CURADO EM CINZA (L, GT, V / PASTURIZADO) 10 (MONCHIQUE, ALGARVE, PT)

QUEIJO DE VACA VELUDO (L, GT, V / 90G / PASTURIZADO) 8 (ØRTODOXO, SÉTUBAL, PT)

QUEIJO DE BÚFALO 2 MESES CURADO (D, GT, V / 100G) 14 (LEÓN, ES)

OS NOSSOS QUEIJOS SÃO PROVENIENTES DE PEQUENOS PRODUTORES ARTESANAIS E, COMO TAL, A DISPONIBILIDADE PODE VARIAR.

TARTE ‘AUSTA’ (A PARTIR DE QUARTA FEIRA / PERGUNTE-NOS SOBRE OS ALERGÉNIOS) 8

LEITE CARAMELIZADO, MISO (O, L, SJ, GT) 7 / OU / LEITE, MANTEIGA QUEIMADA (L, O, SJ, GT) 7

BOLA DE SORBET CASEIRO (O, GT) 4 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. OS ÚLTIMOS PEDIDOS 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

## CAFÉ ESPECIALIDADE

ESPRESSO / ESPRESSO DUPLO 3  
PINGADO / AMERICANO 3.5  
CAPPUCINO / FLAT WHITE 4  
LATTE 4.5

(+ 'ROA' LEITE AVEIA + 0.5) (LEITE DE COCO + 0.5)

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.

## MATCHA CERIMONIAL ORGÂNICO

MATCHA LATTE 5.5  
MATCHA LATTE GELADO 6  
MATCHA GELADO COM MEL BIOLÓGICO 6.5  
MATCHA COM LIMONADA DE LAVANDA 8

A Matcha & Co, sediada em Barcelona, trabalha exclusivamente com agricultores de quinta geração em Uji, Quioto, uma região famosa pelo melhor chá cerimonial moído em pedra. Como único parceiro destas quintas históricas, fornecem-nos matcha da mais alta qualidade, 100% orgânico e sem OGM, contribuindo simultaneamente para a preservação do artesanato tradicional.

## BEBIDAS DA ÉPOCA

SUMO DO DIA 5  
LIMONADA DE LAVANDA CASEIRA 6  
SODA DE PERA E ALECRIM 7  
KOMBUCHA SAZONAL 8

## REFRIGANTES

LE TRIBUTE - LIMONADA DE AZEITE 5  
LE TRIBUTE - GINGER BEER / AGUA TÓNICA 5  
LE TRIBUTE - TORANJA ROSA 5  
LE TRIBUTE - TÓNICO 5

## COCKTAILS AO PEQUENO ALMOÇO

TORANJA ROSA, 8100 SILVER TEQUILA, LIMA (TAMBÉM 0%) 13  
GENGIBRE, VODKA AIREM DA ANDALUSIA, LIMA (TAMBÉM 0%) 13  
PORTO BRANCO ORGÂNICO, TÓNICO, LIMÃO 13

ÁGUA FILTRADA SEM GÁS / COM GÁS 4/4.5

## CAFÉ ESPECIALIDADE FRIO

CAFÉ FRIO (SEM LEITE) 3 (COM LEITE) 4  
LATTE GELADO COM MEL BIOLÓGICO 6  
ESPRESSO GELADO COM MEL BIOLÓGICO 6  
ESPRESSO TÓNICO 8 (COM LIMÃO + LAVANDA) 9

## OUTRAS BEBIDAS QUENTES

HOJICHA FLAT BLACK 4.75  
CHAI LATTE 5  
DIRTY CHAI LATTE 6.5

(TROQUE O LEITE POR LEITE DE AVEIA 'ROA' +0.5)

## CHÁ A GRANEL

CHÁ PRETO COM PINHEIRO 4.5  
EARL GREY / CAMOMILA 4.5  
VERDE / CHAI 4.5  
GENGIBRE, MAÇA, ROSA 4.5

Os nossos chás são misturados pela Companhia Portuguesa do Chá, um produtor de chás especiais sediada 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.

# austa

('OSS-TÁ)



CHÁ DE ERVAS FRESCAS DO JARDIM 4