



Arady, uma história de terras e raízes — de Marrocos e de Portugal...

É uma celebração do encontro entre duas culturas e as suas gastronomias.

Na sua essência, estas cozinhas estão enraizadas no amor e foram feitas para partilhar. Reúnem amigos e famílias em momentos calorosos, alimentando a alma e reconfortando o coração.

O restaurante Arady é familiar e nasceu em 2024, num quiosque entre família e amigos. Conta a história de encontros significativos e sonhos cheios de esperança.

Uma família marroquina, com a ajuda dos seus queridos amigos portugueses, trazem Marrocos e Portugal para a mesma mesa, num espaço onde cada detalhe foi cuidadosamente pensado e selecionado para tornar a sua visita verdadeiramente especial.

Desde um ambiente tradicional e elegante até à união dos pratos e ingredientes mais icónicos de ambas as culturas, uma sinfonia de sabores e cores espera por si.

Arady — que significa '*terras*' em árabe — é uma ponte e uma homenagem às gastronomias que nos representam: calorosas e cheias de amor. Cozinhas que fazem sentir-se em casa — é isso que é o Arady.

Uma viagem sensorial, onde a autenticidade encontra a criatividade, com uma promessa simples: beleza e sabor, de mãos dadas.

Bem-vindo à nossa casa, bem-vindo à sua.

Esperamos que sinta aqui tanta alegria como quanto sentimos ao criar este espaço para si.

Marhaba e bon appétit !

Com amor e dedicação,

A Equipa Arady



Arady, a story of lands and roots — Morocco's and Portugal's...

It is a celebration of two cultures and the encounter of two cuisines.

At their essence, these gastronomies are rooted in love and are made for sharing. They bring together friends and families for warm moments, nourishing the soul and replenishing the heart.

Arady is a family-run restaurant born in 2024 in a kiosque among family and friends. The restaurant tells the story of meaningful encounters and hopeful dreams.

A Moroccan family, with the help of their beloved Portuguese friends, are bringing Morocco and Portugal to the same table, in a space where every detail was crafted and selected to make your visit truly special.

From an elegant, traditional Moroccan setting, to the union between the most iconic dishes and ingredients of both cultures, a symphony of flavors and colors awaits you.

Arady — meaning '*lands*' in Arabic — is here as a bridge and a homage to cuisines that feel like us: warm and full of love. Cuisines that make you feel at home – this is what Arady is about.

A sensory voyage, where authenticity meets creativity, with one simple promise: beauty and flavor, hand in hand.

Welcome to our home, welcome to your home.

We hope you'll find as much joy here as we did in creating it for you.

Marhaba and bon appétit !

With love and care,

The Arady Team

À LA CARTE

COUVERT

4.5€

MINI BOLO DO CACO
MADEIRAN BREAD

MANTEIGA COM ESPECIARIAS
SPICED BUTTER

PÃO CAMPONÊS MINI
MINI COUNTRY BREAD

AZEITE VIRGEM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TAPENADE MARROQUINA
MOROCCAN TAPENADE

PARA PETISCAR... | TO NIBBLE ON...

QUEIJO CURADO DE OVELHA DO ALENTEJO
AGED ALENTEJO SHEEP'S CHEESE

6€

PRATO DE PRESUNTO IBÉRICO
IBERIAN HAM PLATTER

12€

PASTÉIS DE BACALHAU COM EMULSÃO DE COENTROS
COD FRITTERS WITH CORIANDER EMULSION

5€

PASTÉIS DE KHLII COM MAIONESE DE HARISSA
KHLII PASTRIES WITH HARISSA MAYONNAISE

6€

PARA COMEÇAR... | TO START ...

HARIRA COM AIPO CROCANTE E MEL DE AÇAFRÃO
HARIRA WITH CRUNCHY CELERY AND SAFFRON HONEY

12€

BIFE TÁRTARO DE ANGUS, OVO DE CODORNIZ COM TRUFA E NOVELO DE ALHO FRANCÊS
ANGUS BEEF TARTARE, QUAIL EGG WITH TRUFFLE & CRISPY LEEK NEST

16€

SELECÇÃO DE SALADAS MARROQUINAS
SELECTION OF MOROCCAN SALADS

12€

CAMARÃO À "BULHÃO PATO" COM MSYER
"BULHÃO PATO" STYLE PRAWNS WITH MSYER

14€

ESCABECHE DE ATUM, BIMIS GRELHADOS COM SHIMENJI E TAPIOCA CROCANTE DE CURCUMA
TUNA ESCABECHE, GRILLED BROCCOLINI WITH SHIMEJI MUSHROOMS & CRISPY TURMERIC TAPIOCA

15€

Para os curiosos, preparámos um pequeno **glossário** no final do menu — com alguns dos termos que dão sabor à nossa cozinha.

For the curious, we've prepared a small **glossary** at the end of the menu — with some of the terms that bring flavor to our kitchen.



ARADY
RESTAURANTE

DO MAR... | FROM THE SEA...

BACALHAU À MARROQUINA, PURÉ DE GRÃO COM SUMAC E GRELOS <i>MOROCCAN-STYLE COD, CHICKPEA PURÉE WITH SUMAC AND TURNIP GREENS</i>	24€
ARROZ DE POLVO CREMOSO À PORTUGUESA <i>CREAMY OCTOPUS RICE, PORTUGUESE-STYLE</i>	25€
TAGINE DE ROBALO COM CHERMOULA E VEGETAIS <i>SEA BASS TAGINE WITH CHERMOULA AND VEGETABLES</i>	23€
ATUM BRASEADO, PURÉ DE BATATA DOCE DE ALJEZUR COM BETERRABA E COUVE TENRA <i>SEARED TUNA, SWEET POTATO PURÉE FROM ALJEZUR WITH BEETROOT AND SPRING CABBAGE</i>	25€
PASTILLA DE PEIXE <i>FISH PASTILLA</i>	22€

DA TERRA... | FROM THE LAND...

BIFE ANGUS, MOLHO À "MARRARE" COM BATATA PONTE NOVA E ESPARGOS SALTEADOS <i>ANGUS STEAK, "MARRARE"-STYLE SAUCE WITH PONTE NOVA POTATOES AND SAUTÉED ASPARAGUS</i>	27€
PASTILLA DE FRANGO COM AZEITONAS E ALPERCES <i>CHICKEN PASTILLA WITH OLIVES AND APRICOTS</i>	24€
TAGINE DE BORREGO COM BIMIS E AMEIXAS <i>LAMB TAGINE WITH BROCCOLINI AND PRUNES</i>	26€
LOMBINHO DE PORCO IBÉRICO COM MIGAS DE FARINHEIRA E LEGUMES CARAMELIZADOS <i>IBERIAN PORK TENDERLOIN WITH FARINHEIRA CRUMBS AND CARAMELISED VEGETABLES</i>	23€
MAGRET DE PATO, PURÉ DE BETERRABA ASSADA COM ESPARGOS E MOLHO MAGREB <i>DUCK BREAST, ROASTED BEETROOT PURÉE WITH ASPARAGUS AND MAGREB SAUCE</i>	25€
TAGINE DE GALINHA COM AZEITONAS E MSYER <i>CHICKEN TAGINE WITH OLIVES AND MSYER</i>	23€

E INCONTORNÁVELMENTE... | ICONIC...

COUSCOUS TRADICIONAL MARROQUINO <i>TRADITIONAL MOROCCAN COUSCOUS</i>	26€
---	-----



ARADY
RESTAURANTE

DA HORTA... | FROM THE GARDEN...

COUSCOUS DE GRÃO, BERINGELA E COURGETTE COM AZEITONAS <i>CHICKPEA COUSCOUS, EGGPLANT AND ZUCCHINI WITH OLIVES</i>	21€
TAGINE DO JARDIM <i>GARDEN TAGINE</i>	21€

PARA ACOMPANHAR... | ON THE SIDE...

ARROZ COM AMÊNDOAS E PASSAS <i>RICE WITH ALMONDS AND RAISINS</i>	5€
SÊMOLA DE COUSCOUS <i>COUSCOUS</i>	5€
BATATAS FRITAS CASEIRAS <i>HOMEMADE CHIPS</i>	4€
LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTÉED VEGETABLES</i>	4€

PARA ADOÇAR... | TO SWEETEN THINGS UP...

FOUNDANT DE CHOCOLATE COM FRUTOS VERMELHOS E GELADO DE HORTELÃ <i>CHOCOLATE FONDANT WITH RED BERRIES AND MINT ICE CREAM</i>	8€
CHEESECAKE DE FIGOS COM AMLOU <i>FIG CHEESECAKE WITH AMLOU</i>	9€
JAWHARA DE MAÇÃ VERDE COM CARAMELO SALGADO E GELADO DE BAUNILHA <i>GREEN APPLE JAWHARA WITH SALTED CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM</i>	8€
PUDIM ABADE DE PRISCOS COM TELHA DE CANELA E SORBET DE TANGERINA <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING WITH CINNAMON TUILE AND TANGERINE SORBET</i>	7€
SELECÇÃO DE GELADOS E SORBETS <i>SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS</i>	4.5€

GLOSSÁRIO | GLOSSARY

AMLOU: Creme tradicional marroquino de amêndoa moída, óleo de Argão e mel. | *Traditional Moroccan spread made of almond, Argan oil and honey.*

CHERMOULA: Marinada marroquina feita com ervas, alho, limão e especiarias. | *Moroccan marinade made from herbs, garlic, lemon and spices.*

JAWHARA: Doce típico marroquino a base de flor de laranjeira. | *Typical Moroccan sweet made with orange blossom water.*

KHLII: Carne marroquina seca ao sol, marinada em especiarias e óleo. | *Moroccan sun-dried meat marinated in spices and oil.*

MOLHO MAGREB: Molho à base de carne com gengibre e mel. | *Meat based sauce with ginger and honey.*

MSYER: Limão Meyer, proveniente de Marrocos, preservado em sal. | *Salt-cured Meyer lemon from Morocco.*

SUMAC: Baga selvagem do deserto com sabor cítrico. | *Wild berry powder with citrus flavor.*



ARADY
RESTAURANTE

Preços com Iva legal em vigor.
| Prices include VAT at the applicable legal rate