



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 savors 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

MENU INSPIRAÇÃO

TASTING MENU

O CHEF CONVIDA-VOS PARA UMA VIAGEM GASTRONÓMICA, ONDE A CRIATIVIDADE E A ELEGÂNCIA DEFINEM O RUMO.

CINCO MOMENTOS DESDOBRAM-SE, CADA UM A CONSTRUIR SOBRE O ANTERIOR, NUM CRESCENDO DE SABORES MARCADO PELA ASSINATURA LUSO-MARROQUINA DO ARADY.

A SUA VIAGEM COMEÇA NO MAR, COM SABORES DELICADOS E FRESCOS; SEGUE PARA A TERRA, COM PROPOSTAS MAIS RICAS E INTENSAS; E TERMINA NUM FINAL DOCE E DECADENTE.

THE CHEF INVITES YOU ON AN EPICUREAN VOYAGE, WHERE CREATIVITY AND ELEGANCE SET THE COURSE.

FIVE MOMENTS UNFOLD, EACH BUILDING ON THE LAST, A CRESCENDO OF FLAVORS IMBUED WITH ARADY'S SIGNATURE LUSO-MOROCCAN TOUCH.

YOUR JOURNEY BEGINS AT SEA, WITH DELICATE, FRESH FLAVORS; CONTINUES ON LAND, OFFERING RICHER, HEARTIER TASTES; AND CONCLUDES WITH A SWEET, DECADENT FINALE.

60€

*Para harmonização, consulte a nossa equipa de sala
For wine pairing, please consult our dining room team*



ARADY
RESTAURANTE

À LA CARTE

COUVERT

5€

MINI BOLO DO CACO
MADEIRAN BREAD

AZEITONAS MARINADAS COM CITRINOS E
ESPECIARIAS
MARINATED OLIVES WITH CITRUS AND SPICES

PÃO CAMPESTRE
MINI COUNTRY BREAD

MANTEIGA COM RAS EL HANOUT
BUTTER WITH RAS EL HANOUT

AZEITE VIRGEM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

QUEIJO CURADO DE OVELHA COM COMPOTA DE ABÓBORA CASEIRA,   
FRUTOS SECOS E TOSTAS CROCANTES
CURED SHEEP CHEESE WITH HOMEMADE PUMPKIN COMPOTE, DRIED FRUITS AND
TOASTIES

9€

PRATO DE PRESUNTO IBÉRICO COM PÃO ARTESANAL 
IBERIAN HAM PLATTER WITH COUNTRY BREAD

14€

PAIO HALAL FUMADO COM PÃO ARTESANAL 
HALAL SMOKED SAUSAGE WITH COUNTRY BREAD

8€

PASTEL DE MASSA TENRA FARCI DE CAMARÃO E MSYER    
CRISPY PASTRY FILLED WITH SHRIMP AND MSYER

6€

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

7€

PARA COMEÇAR... | TO START ...

FOIE-GRAS MICUIT, CREME DE CASTANHAS COM ANIS E GINJA   
FOIE GRAS MICUIT, CHESTNUT CREAM WITH ANISE AND GINJA

21€

TÁRTARO DE ESPADARTE COM EMULSÃO DE CITRINOS, COENTROS E   
GREMOLATA DE SUMAC
SWORDFISH TARTARE WITH CITRUS EMULSION, CORIANDER AND SUMAC
GREMOLATA

16€

SELECÇÃO DE SALADAS LUSO-MARROQUINAS  
SELECTION OF MOROCCAN-PORTUGUESE SALADS

14€

Para os curiosos, no final do menu encontrará um pequeno **glossário** no final do menu —
com alguns dos termos que dão sabor à nossa cozinha.
For the curious, a small **glossary** is at the end of the menu — with some of the terms that
bring flavor to our kitchen.



ARADY
RESTAURANTE

CENOURAS CARAMELIZADAS EM PURÉ DE BERINGELA ASSADA, COM DUKKAH   12€
DE INSPIRAÇÃO MARROQUINA
*CARAMELISED CARROTS ON ROASTED AUBERGINE PURÉE, WITH MOROCCAN
-INSPIRED DUKKAH*

BIFE TÁRTARO DE ANGUS, BETERRABA E OVO DE CODORNIZ COM TRUFA     18€
E NOVELO DE ALHO FRANCÊS
ANGUS STEAK TARTARE WITH BEETROOT AND QUAIL EGG, TRUFFLE AND CRISPY LEEK

BRIWATS DE PEIXE E ESPECIARIAS MARROQUINAS COM A SUA SALADA     12€
FISH AND MOROCCAN SPICES BRIWATS WITH A SIDE SALAD

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

MOSAICO DE BACALHAU COM "BRÁS" À MARROQUINA    24€
CODFISH MOSAIC WITH "A BRÁS" MOROCCAN-STYLE

ARROZ DE POLVO CREMOSO À PORTUGUESA COM CORAL DA SUA TINTA   25€
CREAMY PORTUGUESE OCTOPUS RICE TOPPED WITH A TUILE OF ITS OWN INK

TAGINE DE ROBALO E CAMARÃO COM CHERMOULA E LEGUMES BRASEADOS  25€
SEA BASS AND SHRIMP TAGINE WITH CHERMOULA AND BRAISED VEGETABLES

ATUM BRASEADO COM SÊSAMO, PURÉ DE BATATA DOCE DE ALJEZUR COM COUVE  26€
TENRA E ENOKI
*SESAME-CRUSTED SEARED TUNA, SWEET POTATO PURÉE FROM ALJEZUR, WITH TENDER
CABBAGE AND ENOKI MUSHROOMS*

ESPADARTE GRELHADO COM PURÉ DE COUVE FLOR, CENOURAS CARAMELIZADAS   27€
E CREME DE RAS EL HANOUT
*PAN-GRILLED SWORDFISH WITH CAULIFLOWER PURÉE, CARROTS AND RAS EL
HANOUT CREAM*

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

BIFE ANGUS COM MOLHO XO, BATATA PONTE NOVA E ESPARGOS SALTEADOS  28€
ANGUS STEAK WITH XO SAUCE, PONTE NOVA POTATOES AND SAUTÉED ASPARAGUS

PASTILLA DE PATO COM LARANJA, AMÊNDOAS TORRADAS E GENGIBRE    25€
DUCK PASTILLA WITH ORANGE, ROASTED ALMONDS AND GINGER

TAGINE DE BORREGO COM TÂMARAS, BIMIS E AMÊNDOAS CARAMELIZADAS    28€
LAMB TAGINE WITH DATES, BROCCOLINI AND CARAMELISED ALMONDS

LOMBINHO DE PORCO IBÉRICO COM MIGAS DE FARINHEIRA E COGUMELOS    24€
IBERIAN PORK TENDERLOIN WITH "FARINHEIRA" BREAD MIGAS AND MUSHROOMS

TAGINE DE GALINHA, AZEITONAS E MSYER, COM LEGUMES 23€
CHICKEN TAGINE, WITH OLIVES, MSYER AND ROOT VEGETABLES

COUSCOUS TRADICIONAL MARROQUINO COM VITELA E TFAYA  26€
TRADITIONAL MOROCCAN COUSCOUS WITH VEAL AND TFAYA



ARADY
RESTAURANTE

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

COUSCOUS DE LEGUMES E CEBOLA CARAMELIZADA COM MEL E PASSAS 	23€
<i>VEGETABLE COUSCOUS WITH CARAMELIZED ONION, HONEY AND RAISINS</i>	
TAGINE KEFTA VEGETARIANA SERVIDA COM ARROZ DE PASSAS  	24€
<i>VEGETARIAN KEFTA TAGINE, SERVED WITH RAISIN RICE</i>	

PARA ACOMPANHAR... | ON THE SIDE... 5€

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

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

FOUNDANT DE CHOCOLATE COM FRUTOS VERMELHOS E GELADO DE MORANGO   	9€
<i>CHOCOLATE FONDANT WITH RED BERRIES AND STRAWBERRY ICE CREAM</i>	
CHEESECAKE DE TÂMARAS COM MSYER E AMLOU  	10€
<i>DATE CHEESECAKE WITH MSYER AND AMLOU</i>	
TARTE DE MAÇÃ VERDE COM FLOR DE LARANJEIRA E CARAMELO SALGADO   	9€
<i>GREEN APPLE TART WITH ORANGE BLOSSOM AND SALTED CARAMEL</i>	
AZEVIA COM DOCE DE MARMELO, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS E MEL DE AÇAFRÃO    	8€
<i>AZEVIA WITH QUINCE JAM, GOAT CHEESE, WITH ALMONDS AND SAFFRON HONEY</i>	

PARA TERMINAR... | TO FINISH...

CHÁ MARROQUINO SERVIDO COM BRIOUATS DE FLOR DE LARANJEIRA   	6€
E BISCOITOS DE AMÊNDOA COM ESPECIARIAS	
<i>MOROCCAN MINT TEA SERVED WITH ORANGE BLOSSOM BRIOUATS AND ALMOND AND SPICE BISCUITS</i>	

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

ALERGÉNICOS | ALLERGENS



AIPO
CELERY



CEREAIS COM GLUTEN
CEREALS WITH GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



OVO
EGG



PEIXE
FISH



LEITE
MILK



MÓLUSCULOS
MOLLUSCULES



MOSTARDA
MUSTARD



FRUTOS COM CASCA RIJA
FRUITS WITH HARD SHELLS



SEMENTES DE SESAMO E SOJA
SESAME AND SOYBEAN SEEDS



DIOXÍDO DE ENXOFRE E SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

GLOSSÁRIO | GLOSSARY

- **AMLOU:** Creme tradicional marroquino de amêndoa moída, óleo de Argão e mel. | *Traditional Moroccan spread made of almond, Argan oil and honey.*
- **BRIWATS:** Pastéis tradicionais marroquinos, dobrados em massa fina de warqa. | *Traditional Moroccan folded pastries made of thin warqa dough.*
- **CHERMOULA:** Marinada marroquina feita com ervas, alho, limão e mistura marroquina de especiarias. | *Marinade made from herbs, garlic, lemon and moroccan blend of spices.*
- **TFAYA:** Cebola caramelizada com especiarias, mel e passas. | *Caramelised onion with spices, honey and raisins.*
- **KHLII:** Carne marroquina seca ao sol e marinada em especiarias. | *Moroccan sun-dried meat marinated in spices.*
- **RAS EL HANOUT:** Mistura secreta de especiarias marroquinas; o nome significa "o topo da loja", oferecendo as melhores especiarias do mercador. | *A secret blend of Moroccan spices; the name means "the top of the shop," offering the finest spices a merchant can provide.*
- **MSYER:** Limão Meyer, típico de Marrocos, preservado em sal. | *Salt-cured Meyer lemon, typical of Morocco.*
- **SUMAC:** Baga selvagem do deserto com sabor cítrico. | *Wild berry powder with citrus flavor.*



ARADY
RESTAURANTE