



## 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

TAPENADE DE AZEITONAS E ALHO PRETO  
OLIVE AND BLACK GARLIC TAPENADE

PÃO CAMPESTRE  
MINI COUNTRY BREAD

MANTEIGA CHERMOULA  
CHERMOULA BUTTER

AZEITE VIRGEM  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

DOURADA CURADA COM CITRINOS, COURGETE BRASEADA E ESPECIARIAS DO MAR 🍷🐟🦞 8€  
CURED GOLD BREAM WITH CITRUS, BRAISED ZUCCHINI AND SEA SPICES

ZAALOUK COM YOGURTE DE TAHINI E TOSTAS ARTESANAIS 🍷🍷🍷 7€  
ZAALOUK WITH TAHINI YOGURT AND ARTISANAL TOASTS

PASTEL DE MASSA TENRA FARCI DE CAMARÃO E MSYER 🍷🍷🦞🍷 6€  
CRISPY PASTRY FILLED WITH SHRIMP AND MSYER

CROQUETES DE KHLII COM MAIONESE DE HARI-PIRI 🍷🍷🍷 8€  
KHLII CROQUETTES WITH HARI-PIRI MAYONNAISE

## PARA COMEÇAR... | TO START ...

SALADAS LUSO-MARROQUINAS 🍷 14€  
PORTUGUESE-MOROCCAN SALADS

ESCABECHE DE ATUM, BIMIS BRASEADOS E TAPIOCA DE RAS-EL-HANOUT 🍷🦞 17€  
TUNA ESCABECHE, SEARED BIMI AND RAS EL HANOUT TAPIOCA

GASPACHO DE PIMENTO ASSADO COM TOSTA DE TOMATE MARINADO 🍷🍷 14€  
ROASTED PEPPER GAZPACHO WITH MARINATED TOMATO TOAST

BRIOUATS DE PEIXE E ESPECIARIAS MARROQUINAS 🍷🍷🐟🦞🍷🍷 12€  
FISH BRIOUATS WITH MOROCCAN SPICES

BIFE TÁRTARO DE ANGUS COM OVAS DE ARENQUE FUMADAS E ALHO 🍷🍷🦞🍷🍷 18€  
FRANCÊS CROCANTE  
ANGUS BEEF TARTARE WITH SMOKED HERRING ROE AND CRUNCHY LEEK

---

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

## DO MAR... | FROM THE SEA... 🐟

BACALHAU COM GENGIBRE E AÇAFRÃO, HUMMUS CÍTRICO, COURGETE ASSADA E GEMA CURADA EM MSYER <i>CODFISH WITH GINGER AND SAFFRON, CITRIC HUMMUS, ROASTED ZUCCHINI AND MSYER-CURED EGG YOLK</i>	🌾🥬🥒🍋🍷	26€
ARROZ DE POLVO CREMOSO À PORTUGUESA COM CORAL DA SUA TINTA <i>CREAMY PORTUGUESE OCTOPUS RICE FINISHED WITH INK TUILE</i>	🌾🍷🍷	25€
TAGINE DE CORVINA E CAMARÃO COM CHERMOULA E LEGUMES BRASEADOS <i>CROAKER AND SHRIMP TAGINE WITH CHERMOULA AND BRAISED VEGETABLES</i>	🍷🍷	25€
ATUM BRASEADO COM SÉSAMO, PURÉ DE BETERRABA ASSADA, PAK CHOI E MOLHO CITRICO <i>SESAME-CRUSTED SEARED TUNA, ROASTED BEETROOT PURÉE, PAK CHOI AND CITRUS SAUCE</i>	🌾🍷	26€

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

BIFE ANGUS COM MOLHO MARRARE, BATATA PONTE NOVA E ESPARGOS VERDES SALTEADOS <i>ANGUS STEAK WITH MARRARE SAUCE, PONTE NOVA POTATOES AND SAUTÉED GREEN ASPARAGUS</i>	🍷🍷	29€
TAGINE DE BORREGO COM PÊRAS CARAMELIZADAS E NOZES TORRADAS <i>LAMB TAGINE WITH CARAMELISED PEARS AND TOASTED WALNUTS</i>	🌾🍷	28€
TERRINA DE LEITÃO À BAIRRADA, MIGAS DE FARINHEIRA COM FAVINHAS À PORTUGUESA <i>BAIRRADA SUCKLING PIG TERRINE, FARINHEIRA MIGAS WITH PORTUGUESE-STYLE BROAD BEANS</i>	🌾🍷🍷	24€
PASTILLA DE PATO COM LARANJA, GENGIBRE E AMÊNDOAS TORRADAS <i>DUCK PASTILLA WITH ORANGE, GINGER AND TOASTED ALMONDS</i>	🌾🍷🍷🍷	25€
TAGINE DE FRANGO COM LEGUMES DE PRIMAVERA, AZEITONAS E LIMÃO MSYER <i>CHICKEN TAGINE WITH SPRING VEGETABLES, OLIVES AND MSYER LEMON</i>	🌾🍷	24€
COUSCOUS MARROQUINO COM VITELA E TFAYA <i>MOROCCAN COUSCOUS WITH VEAL AND TFAYA</i>	🌾🍷🍷	26€

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

TARTE DE LEGUMES ASSADOS COM CHERMOULA E ESPUMA DE LIMÃO <i>ROASTED VEGETABLE TART WITH CHERMOULA AND LEMON ESPUMA</i>	🌾🍷🍷	23€
TAGINE DE KEFTA VEGETARIANA COM ARROZ DE AMÊNDOAS E PASSAS <i>VEGETARIAN KEFTA TAGINE WITH ALMOND AND RAISIN RICE</i>	🌾🍷🍷	24€



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

5€

ARROZ COM AMÊNDOAS E PASSAS 🌰🍷  
ALMOND AND RAISIN RICE

BATATAS FRITAS CASEIRAS  
HOMEMADE FRENCH FRIES

SÊMOLA DE COUSCOUS 🌾🍷  
COUSCOUS

LEGUMES SALTEADOS  
SAUTÉED VEGETABLES

SALADA COM VINAGRETE RAS EL HANOUT 🌿  
SALAD WITH RAS EL HANOUT VINAIGRETTE

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

TARTE DE CHOCOLATE, FRUTOS VERMELHOS E GELADO DE MORANGO 🍫🍓🍷  
CHOCOLATE TART, RED FRUITS AND STRAWBERRY ICE CREAM

9€

CHEESECAKE DE PÊSSEGO ASSADO COM AMLOU E LIMÃO MSYER 🍑🍋🍷  
ROASTED PEACH CHEESECAKE WITH AMLOU AND MSYER LEMON

10€

SABLÉE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA COM GELADO DE BAUNILHA E BUTTERSCOTCH 🍏🍷  
ALCOBAÇA APPLE SABLÉE WITH VANILLA ICE CREAM AND BUTTERSCOTCH

9€

CRUMBLE DE MORANGOS ESPECIADOS, PISTACHIO E NATA BATIDA 🍓🌿🍷  
SPICED STRAWBERRIES CRUMBLE, PISTACHIO AND WHIPPED CREAM

8€

GELADO ARADY DE FLOR DE LARANJEIRA, MEL DE AÇAFRÃO E CRUMBLE DE PISTACHIO 🍊🍷  
ARADY ORANGE BLOSSOM ICE CREAM, SAFFRON HONEY AND PISTACHIO CRUMBLE

8€

PARA TERMINAR ... | TO FINISH ...

CHÁ MARROQUINO SERVIDO COM BRIOUATS DE FLOR DE LARANJEIRA 🍊🍷  
E BISCOITOS DE AMÊNDOA COM ESPECIARIAS  
MOROCCAN MINT TEA SERVED WITH ORANGE BLOSSOM BRIOUATS AND  
SPICED ALMONDS BISCUITS

6€

Preços com Iva legal em vigor. | Prices include VAT at the applicable legal rate  
Nenhum produto não solicitado pode ser cobrado. | No product that has not been requested may be charged.



ARADY  
RESTAURANTE

## ALERGÉNICOS | ALLERGENS



AIPO  
CELERY



CEREAIS COM GLUTEN  
CEREALS WITH GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



OVO  
EGG



PEIXE  
FISH



LEITE  
MILK



MÓLUSCULOS  
MOLLUSCULES



MOSTARDA  
MUSTARD



FRUTOS DE CASCA RIJA  
FRUITS WITH HARD SHELLS



SEMENTES DE SESAMO E SOJA  
SESAME AND SOY



DIOXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



TREMOÇOS  
LUPIN

## 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.*
- **HARI-PIRI:** Mistura caseira ligeiramente picante de Harissa e Piri-piri. | *Slightly spicy house blend of harissa and piri-piri.*
- **KHLII:** Carne marroquina seca ao sol e marinada em especiarias. | *Moroccan sun-dried meat marinated in spices.*
- **MSYER:** Limão Meyer, típico de Marrocos, preservado em sal. | *Salt-cured Meyer lemon, typical of Morocco.*
- **MIGAS DE FARINHEIRA:** Prato tradicional português de pão salteado com alho, couve, azeite e farinheira. | *Traditional Portuguese bread crumbs with garlic, greens, olive oil, and farinheira sausage.*
- **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.*
- **TFAYA:** Cebola caramelizada com especiarias, mel e passas. | *Caramelised onion with spices, honey and raisins.*



ARADY  
RESTAURANTE