

SNACKS

Agedashi Tofu

Tofu frito com molho tsuyu

Renkon Chips

Fatias de raiz de lótus fritas

Spicy Edamame

Vagem de soja verde, temperada com óleo de sésamo e shichimi togarashi

Sunomono Ikigai

Salada de pepino com sementes de sésamo, vinagre de arroz e king crab Petrossian

Miso Shiru

Sopa de pasta de soja com alga wakame, cogumelo shiitake e tofu

ENTRADAS FRIAS

Aji Tataki

Carapau picado com gengibre e cebolinho

Akami Togarashi

Sashimi de atum selado e molho miso ligeiramente picante

Carne Cruda

Tártaro de vaca com pasta de trufa branca, caviar, kizami e avelã

Carpaccio De Lírio

Fatias de lírio marinadas, alho negro, microlegumes e ikura

Ceviche

Cubos de garoupa marinados em sumo de lima, cebola roxa, malagueta e coentros, servido com batata-doce

Chirashi

Sashimi variado servido sobre arroz

Negui Toro

Barriga de atum, ceboleto, ovas e nattō

Ostras Frescas do Sado 6 unidades

Salada Wafu

Folhas verdes com legumes da estação e molho wafu

Sashimi New Style

Fatias finas de peixes frescos do dia, servido com molho ponzu trufado e ligeiramente picante

Shake Tataki

Fatias de salmão selado, alga nori chips, molho agri-doce e ovas de tobiko

Tártaro de Salmão

Cubos de salmão marinados em molho gochujang servidos com ikura

MENU OMAKASE

Se preferir tornar a sua refeição ainda mais especial deixando o menu nas mãos dos nossos chefs, dispomos de menu Omakase a partir de 90 € por pessoa. A adição ou alteração de itens do menu terão o seu valor adicionado à conta.

Servimos preferencialmente ao balcão ou para todos os integrantes da mesa.

Consulte o nosso staff e informe eventuais alergias.

Veuve Clicquot Gourmand

Tempura de ostras frescas e caviar Ossetra Royal Petrossian (2 peças) e 1 copo de Veuve Clicquot Brut

ENTRADAS QUENTES

Hanetsuki Gyoza

Pastéis japoneses recheados com carne de porco e couve branca

Kinoko No Batayaki

Mix de cogumelos salteados na manteiga clarificada

Korokke

Croquetes de boi servidos com maionese da casa

Nasu Dengaku

Beringela gratinada com molho de miso

Negima Yakitori

Espetada de frango e ceboleto grelhada no carvão

Pato Teriyaki

Fatias de magret selado e gleaseado com molho teryaki

Satsuma Age

Croquetes de peixe servido com molho de pimenta agri-doce

Tonkatsu

Bife de porco panado servido com molho tonkatsu

TEMPURA

Ingredientes fritos em polme crocante servidos com molho tentsuyu

Camarão Obsiblu

Misto

Ostras 4 unidades

Com caviar Ossetra Royal Petrossian

Peixe com shiso

Vegetais

SUSHI BAR	Sashimi 5 peças	Nigiri 2 peças	Temaki Hand Roll 1 peça
Atum - Akami	14	10	12
Atum Meio Gordo Lombo - Chutoro	18	12	15
Atum Gordo Barriga - Toro	23	14	18
Camarão Obsibblue	-	14	18
Carabineiro	-	23	23
Carapau - Aji	11	8	-
Cavala - Saba	11	8	-
Dourada - Hedai	14	9	12
Enguia - Unagui	-	12	14
Lírio - Buri	15	10	13
Lula - Ika	12	8	-
Omelete - Tamago	-	6	-
Polvo - Tako	12	8	10
Pregado - Makogarei	14	9	12
Robalo - Suzuki	14	9	12
Salmão - Shake	12	8	10
Salmonete	18	11	-
Vieira - Hotate	14	12	14
Wagyu Austrália	-	14	-
Peixe ou Molusco do Dia	Preço Mercado	Preço Mercado	Preço Mercado
Consulte especialidades disponíveis			
Todos os itens estão sujeitos à disponibilidade nos nossos fornecedores. Pedimos desculpas antecipadamente em caso de eventuais faltas.			

OSHIZUSHI

Tradicional sushi prensado em caixa de madeira, finalizado com semente de sésamo, nori, cebotele, katsuobushi e ovas. **6 peças**

Atum Picado	14
Camarão Obsibblue	19
Enguia	19

ESPECIALIDADES

Gunkan Free Style	6
Gunkan Free Style Premium	10
Temaki aberto Toro, vieira, ovo de codorniz e caviar Ossetra Royal Petrossian servidos sobre alga nori crocante	18

COMBINADOS SASHIMI & SUSHI 15 peças

Tradicional 5 Sashimi / 3 Nigiri / 1 Gunka / 3 Uramaki / 3 Hossomaki	29
Yo-fu - Contemporâneo 5 Sashimi / 3 Nigiri / 3 Gunka / 3 Uramaki / 1 Futomaki	44
Ikigai Escolha do sushiman com o melhor disponível no dia	64

MAKIMONOS

Enrolados em alga nori, arroz e semente de sésamo.

Futomaki 6 peças Camarão Obsibblue, salmão, tamagô, ovas de tobiko, abacate, cebotele	16
Soft Shell Crab 6 peças Caranguejo panado, salmão, ovas de tobiko, maionese da casa	12
Uramaki Omakase 8 peças Seleção feita com os melhores ingredientes do dia	19
Uramaki Califórnia 4 peças Camarão Obsibblue, salmão, abacate e pepino	9
Uramaki Ebiten 4 peças Camarão Obsibblue tempura, ikura, abacate, maionese da casa	12
Uramaki Salmão 4 peças Salmão e abacate	9
Uramaki Spice Tuna 4 peças Atum picante, ovas tobiko, maionese da casa	12
Uramaki Vegetariano 4 peças  Vegetais tempura, shitake, teriaki	10
Ebi Maki - Camarão 8 peças	9
Kappa Maki - Pepino 8 peças 	7
Shake Maki - Salmão 8 peças	8
Tekka Maki - Atum 8 peças	10

PRATOS QUENTES

Bacalhau Lombo de bacalhau marinado em miso	22
Kamo Nanban Soba Massa de trigo sarraceno servida com caldo, peito de pato e vegetais	19
Kare Raisu Curry japonês de carne de vaca, cenoura e batata, servido com gohan	19
Naco de Wagyu Australiano Bife de vazia wagyu australiano grelhado	37
Naco de Wagyu Japonês Bife de vazia wagyu japonês grelhado	39/100g
Short Ribs Teriyaki Costela bovina assada por 12h, glaceada com molho teriyaki e gohan	19
Unadon Enguia grelhada servida sobre gohan	22
Yakizakana Peixe do dia grelhado acompanhado de gohan, miso shiru e vegetais	22

Por favor informe o nosso staff das suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.
Todos os preços estão em Euros e com IVA à taxa legal em vigor.
 Pratos vegetarianos.