

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 Lírío

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	16
Camarão Obsibblue, salmão, tamagô, ovas de tobiko, abacate, cebotele	
Soft Shell Crab 6 peças	12
Caranguejo panado, salmão, ovas de tobiko, maionese da casa	
Uramaki Omakase 8 peças	19
Seleção feita com os melhores ingredientes do dia	
Uramaki Califórnia 4 peças	9
Camarão Obsibblue, salmão, abacate e pepino	
Uramaki Ebiten 4 peças	12
Camarão Obsibblue tempura, ikura, abacate, maionese da casa	
Uramaki Salmão 4 peças	9
Salmão e abacate	
Uramaki Spice Tuna 4 peças	12
Atum picante, ovas tobiko, maionese da casa	
Uramaki Vegetariano 4 peças 	10
Vegetais tempura, shitake, teriaki	
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	22
Lombo de bacalhau marinado em miso	
Kamo Nanban Soba	19
Massa de trigo sarraceno servida com caldo, peito de pato e vegetais	
Kare Raisu	19
Curry japonês de carne de vaca, cenoura e batata, servido com gohan	
Naco de Wagyu Australiano	37
Bife de vazia wagyu australiano grelhado	
Naco de Wagyu Japonês	39/100g
Bife de vazia wagyu japonês grelhado	
Short Ribs Teriyaki	19
Costela bovina assada por 12h, glaceada com molho teriyaki e gohan	
Unadon	22
Enguia grelhada servida sobre gohan	
Yakizakana	22
Peixe do dia grelhado acompanhado de gohan, miso shiru e vegetais	

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.

SNACKS

Agedashi Tofu

Deep fried tofu with tsuyu sauce

Miso Shiru

Soy paste soup with wakame seaweed, shitake mushroom and tofu

Renkon Chips

Deep fried lotus root chips

Spicy Edamame

Green soy beans in the pod sautéed in sesame oil and shichimi togarashi

Sunomono Ikigai

Cucumber salad with Petrossian King Crab, sesame seeds and rice vinegar

ENTRADAS FRIAS

Aji Tataki

Finely chopped mackerel with ginger and chives

Akami Togarashi

Seared slim tuna belly served with spiced miso sauce

Beef Tartar

Beef tartar with white truffle paste, hazelnuts, kizami and caviar

Ceviche

Cubes of grouper marinated in lime's juice, red onion, red chilli and coriander, served with sweet potato

Chirashi

Mixed sashimi served over rice

Fresh Oysters from Sado **6 units**

Greater Amberjack Carpaccio

Marinated slices, onion, black garlic, microveggies and tobiko roe

Negui Toro

Tuna belly, scallion, fish roe and nattō

Salmon Tartare

Salmon cubes marinated in gochujang sauce served with ikura

Sashimi New Style

Thin slices of fresh fish of the day, served with truffled and slightly spicy ponzu sauce

Shake Tataki

Seared salmon slices, nori chips, tobiko roe and sweet and sour sauce

Wafu Salad

Green leaf salad with seasonal vegetables and wafu sauce

OMAKASE MENU

If you want to make your experience even more special, let our chefs guide you through the freshest ingredients and tasty dishes with our Omakase menu, **from 90€ per person**. Any addition or change of menu items will have their value added to the account.

Preferably served at the sushi bar or for the whole table.

Ask your staff and let us know about any allergies.

Veuve Clicquot Gourmand

Fresh oyster tempura with Petrossian Royal Ossetra Caviar and a glass of Veuve Clicquot Brut

ENTRADAS QUENTES

Duck Teriyaki

Seared magret slices glazed with teriyaki sauce

Hanetsuki Gyoza

Japanese dumplings filled with pork meat and cabbage

Kinoko No Batayaki

Oriental mushrooms sautéed in clarified butter

Korokke

Beef croquets served with our homemade mayonnaise

Nasu Dengaku

Miso glazed eggplant

Negima Yakitori

Grilled chicken kebab with scallion

Satsuma Age

Fried fish cakes served with sweet chilli sauce

Tonkatsu

Breaded pork fillet served with tonkatsu sauce

TEMPURA

Deep fried ingredients in crunchy batter served with tentsuyu sauce

Fish with green shiso

Mix

Obsiblu Prawn

Oysters **4 units**

With Petrossian Royal Ossetra Caviar

Vegetables 

I K I G A I

JAPANESE RESTAURANT

生き甲斐

SUSHI BAR	Sashimi 5 pieces	Nigiri 2 pieces	Temaki Hand Roll 1 piece
Tuna - Akami	14	10	12
Medium Fatty Tuna - Chutoro	18	12	15
Fat Tuna Belly - Toro	23	14	18
Obsibblue Prawn	-	14	18
Scarlet Prawn	-	23	23
Horse-Mackerel - Aji	11	8	-
Mackerel - Saba	11	8	-
Sea Bream - Hedai	14	9	12
Eel - Unagui	-	12	14
Greater Amberjack - Buri	15	10	13
Squid - Ika	12	8	-
Omelette - Tamago	-	6	-
Octopus - Tako	12	8	10
Turbot - Makogarei	14	9	12
Sea Bass - Suzuki	14	9	12
Salmon - Shake	12	8	10
Red Mullet	18	11	-
Scallop - Hotate	14	12	14
Wagyu Austrália	-	14	-
Fish of the day	Market Price	Market Price	Market Price
Ask for available options			
The availability of our ingredients are heavily related to our suppliers' stock, we are sorry for any inconvenience.			

OSHIKUSHI

Traditional sushi pressed in a wooden box garnished with sesame seeds, nori, scallion, katsuobushi and roe. **6 pieces**

Diced Tuna	14
Obsibblue Prawns	19
Eel	19

SPECIALS

Gunkan Free Style	6
Gunkan Free Style Premium	10
Open Temaki Toro, scallop, quail egg and Petrossian Ossetra Royal Caviar served over crispy nori seaweed	18

COMBO SASHIMI & SUSHI 15 pieces

Traditional 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 Sushiman's choice with the best available in the day	64

MAKIMONOS

Rolled in nori with rice and sesame seeds.

Futomaki 6 pieces Obsibblue prawn, salmon, tamago, tobiko roe, avocado and scallion	16
Soft Shell Crab 6 pieces Breaded crab, salmon, tobiko roe, homemade mayonnaise	12
Uramaki Omakase 8 pieces Selection made with the best ingredients of the day	19
Uramaki California 4 pieces Obsibblue prawn, salmon, avocado, cucumber	9
Uramaki Ebiten 4 pieces Tempura Obsibblue prawn, ikura, avocado, homemade mayonnaise	12
Uramaki Salmon 4 pieces Salmon and avocado	9
Uramaki Spice Tuna 4 pieces Spicy tuna, tobiko roe, homemade mayonnaise	12
Uramaki Vegetarian 4 pieces  Tempura veggies, teriyaki sauce and homemade mayonnaise	10
Ebi Maki - Prawn 8 pieces	9
Kappa Maki - Cucumber 8 pieces 	7
Shake Maki - Salmon 8 pieces	8
Tekka Maki - Tuna 8 pieces	10

KITCHEN

Codfish Codfish marinated in miso	22
Kamo Nanban Soba Buckwheat noodles served with broth, duck breast and vegetables	19
Kare Raisu Japanese curry with beef, carrots and potato served with gohan	19
Short Ribs Teriyaki Beef short ribs cooked for 12h, glazed with teriyaki sauce, served with gohan	19
Unadon Grilled eel served with gohan	22
Yakizakana Grilled fish of the day, sided with gohan, miso shiru and vegetables sauteed	22
Wagyu - Australian Striploin Steak Grilled australian wagyu striploin steak	37
Wagyu - Japanese Striploin Steak Grilled japanese wagyu striploin steak	39/100g

Please state all allergies and food intolerances in advance. All our prices are in Euro and include vat.

 Vegetarian dishes.