

## ENTRADAS & ACOMPANHAMENTOS

**COUVERT** 2.00€

### SOPA

**MISO-SHIRU** 4,00€  
*Sopa de "miso"*

**TONJIRU** 5,00€  
*Sopa de "miso" com carne de porco e legumes*

### SALADAS

**NAMA HARUMAKI** 9.50€  
*Peixe e vegetais envoltos em massa de arroz*

**WAKAME SALADA** 6.50€  
*Salada japonesa com alga "wakame", "tosaka" e pepino*

### ENTRADAS FRIAS

**CARPACCIO DE PEIXE** 17.00€  
*Peixe Branco variado, laminado fino, c/ molho do Chef*

**SALMÃO BRASEADO** 15.50€  
*Salmão cortado em pequenos pedaços servido c/ ovo a baixa temperatura e molho especial.*

**SALMÃO YUKKE** 12.00€  
*Salmão cru, cortado às tiras e servido com molho "yukke" (picante)*

**TÁRTARO DE PEIXE** 11.00€  
*Tártaro de peixes variados*

**CARAPAU RYUKYU** 10.00€  
*Carapau cru, cortado em pequenos pedaços servido com molho "ryukyu"*

**NANBAN - ZUKE** 7.00€  
*Escabeche de peixe à maneira japonesa*

**HORENSO NO GOMA-AE** 5.00€  
*Espinafres cozidos com molho de sésamo*

### ENTRADAS QUENTES

**EBI HARUMAKI** 6.50€  
*Crepes de camarão*

**GYOZA** 6.50€  
*Rissóis japoneses*

**NASU DENGAKU** 6.50€  
*Beringela grelhada coberta com molho de "miso"*

**EDAMAME** 5.50€  
*Feijão verde e macio de soja, fervido com sal*

**TAKO YAKI** 5.50€  
*Bolinhos fritos de polvo*

## NATTO

**NATTO** 3.00€  
*Soja fermentada servida com cebolinho e uma gema de ovo.*

**IKA-NATTO** 8.50€  
*Choco cru com soja fermentada, cebolinho e “nori”*

**MAGURO-NATTOU** 9.50€  
*Atum com soja fermentada, cebolinho e “nori”*

## TOFU

**AGEDASHI-DOFU** 7.50€  
*Tofu frito em cubos, servido num caldo de “tentsuyu”, à base de soja, “dashi” e “mirin”, coberto com cebolinho, rábano ralado e “katsuobushi” (aparas de atum seco)*

**HIYA - YAKKO** 5.00€  
*Tofu frio servido c/ molho de soja, coberto com cebolinho, mostarda japonesa, gengibre e “katsuobushi” (aparas de atum seco)*

## PRATOS FRITOS

**TENPURA ICHIBAN** 17.00€  
*Camarão e lulas c/ teriyaki*

**TENPURA MORIAWASE** 16.00€  
*Vários ingrediente de selecção do chefe*

**TENPURA POLVO** 14.00€

**TENPURA YASAI** 9.00€  
*Vegetais variados*

**TORI NANBAN** 9.50€  
*Frango frito com molho agridoce*

## PRATOS GRELHADOS

**CAMARÃO TIGRE** 18.00€

**GINDARA** 130.00€/Kg

## MASSAS

**SEAFOOD YAKISOBA** 15,50€  
*Massa salteada com mistura de vegetais e marisco*

**YAKISOBA DE CARNE** 13,00€  
*Massa salteada com mistura de vegetais e carne*

**YASAI YAKISOBA** 9,50€  
*Massa salteada com mistura de legumes*

## OKONOMIYAKI

*Consiste num género de “panqueca” em que os ingredientes, cortados em pequenos pedaços, são misturados com uma massa e cozinhados de ambos os lados, em chapa quente, tal como uma panqueca. É uma prato extremamente popular no Japão com origem nas cidades de Osaka e Hiroshima, embora em versões distintas.*

**SEAFOOD-OKONOMIYAKI** 15.00€  
*Marisco (combinação de lula, camarão, vieira, legumes, ovo e “katsuo-bushi”)*

**OKONOMIYAKI DE CARNE** 13.00€  
*Seleccção do Chefe (combinação de porco preto, frango, legumes, ovo e “katsuo-bushi”)*

## **DONBURI**

Consiste numa tigela de arroz coberto por diversos ingredientes.  
O nome varia consoante o tipo de cobertura

### **CHIRASHI - SUSHI**

Sashimi variado (selecção do chefe) sobre arroz de sushi.  
Vem com sopa de miso

24.50€

### **SAKE & IKURA**

Sashimi de salmão e ovas de salmão, sobre arroz de sushi.  
Vem com sopa de miso

20.00€

### **GYUDON**

Carne cortada fina cozinhada em molho à base de soja, dashi e mirin, sobre arroz.  
Vem com sopa de miso

16.00€

### **KATSUDON**

Porco preto panado com legumes e ovo, sobre arroz.  
Vem com sopa de miso

15.50€

### **TENDON**

Tempura (selecção do chefe), sobre arroz.  
Vem com sopa de miso

15.50€

### **YUKKE-DON (Mini Donburi)**

Peixe cru variado sobre arroz, cortado em pedaços pequenos,  
em molho condimentado.

14.50€

## **NABEMONO** (prato sujeito a demora na preparação)

É um tipo de prato preparado c/ peixe ou carne e vegetais num  
recipiente que vai à mesa

### **SUKIYAKI (2 pessoas)**

Carne de vaca cortada fina e cozinhada num caldo à base  
de soja em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanha-se com um ovo cru como molho à parte.  
No final pode adicionar massa ao caldo.

50.00€

### **SHABU-SHABU DE VACA (2 pessoas)**

Carne de vaca em fatias finas cozinhada na mesa em água,  
em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanham arroz e dois molhos: "ponzu" e sésamo.

50.00€

### **SHABU-SHABU DE PORCO PRETO (2 pessoas)**

Carne de porco preto em fatias finas cozinhada na mesa em água,  
em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanham arroz e dois molhos: "ponzu" e sésamo.

50.00€

### **YOSE-NABE (2 pessoas)**

Estufado preparado na mesa, em caldo "dashi",  
com vários ingredientes: carne, frango, peixe, legumes e tofu.  
No caldo, no final, faz-se um preparado de arroz - "Zousui"

50.00€

### **CHIGE-NABE (2 pessoas)**

Estufado preparado na mesa, em caldo "chige" (picante),  
com vários ingredientes: carne, frango, peixe, legumes e tofu.  
No caldo, no final, faz-se um preparado de arroz - "Zousui"

50.00€

## **ARROZ**

### **SHARI**

Tigela de arroz sushi

3.50€

### **GOHAN**

Tigela de arroz cozido

2.00€

## CAFÉ / CHÁ

### CHÁ

Chá verde 0.75€

Genmaicha 0.75€

### CAFÉ

Café / Descafeinado 1.90€

INFUSÃO 1.65€

## SOBREMESAS

### TARTE DE LIMÃO MERENGADA

Tarte de limão com merengue de chá verde 6.50€

### “PETIT GÂTEAU”

Bolo de goiabada, servido meio cru com gelado de limão. (sujeito a demora) 6.50€

### TOFU “CHEESE CAKE”

Cheesecake de tofu, com base de bolacha coberto com uma deliciosa polpa de manga. 6.50€

### FONDANT DE CHOCOLATE

(sujeito a demora) 6.50€

### MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse, servida com amêndoa tostada. 6.50€

### MOUSSE DE YUZO

Mousse de citrino Japonês 6.50€

### PANNACOTTA

Chocolate branco com laranja e canela 6.50€

### BANOFFEE

Tarte de Caramelo, Banana e Chantilly 6.50€

GELADO DE CHÁ VERDE 6.50€

GELADO / SORVETE (SABORES VARIADOS) 5.00€

FRUTA 5.00€

## BEBIDAS

### ÁGUA

VITALIS 500 ml 2.40€

PEDRAS SALGADAS 250 ml 1.75€

## REFRIGERANTES

VÁRIOS 2.50€

## CERVEJA

KIRIN ICHIBAN 250ml 3.50€

Cerveja Japonêsa de pressão

SUPER BOCK 330 ml 2.75€

Sem álcool

## MENUS DE ALMOÇO

### MENU DE COZINHA

17.00€ (Dias úteis)

19.00€ (Fim de semana ou feriados)

*Entrada*

*Sopa de Miso*

*Prato de peixe*

*Prato de carne*

*Arroz*

*Sobremesa*

*Café ou Chá*

### MENU DE SUSHI

17.00€ (Dias úteis)

19.00€ (Fim de semana ou feriados)

*Entrada*

*Sopa de Miso*

*Sushi*

*Sashimi*

*Sobremesa*

*Café ou Chá*

### MENU ICHIBAN

19.00€ (Dias úteis)

21.00€ (Fim de semana ou feriados)

*Entrada*

*Sopa de Miso*

*Sushi ou Sashimi*

*Tempura de Gambas e Vegetais*

*Sobremesa*

*Café ou Chá*

### MENU CRIANÇA

8.50€

*Prato*

*Sobremesa*

*Nota: Os menus não incluem qualquer bebida, excepto chá e café*