

COUVERT

SAKIZUKE PEQUENA ENTRADA À ESCOLHA DO CHEF 2€

SOPAS

MISO- SHIRU SOPA DE MISO 4.5€

ARAJIRU SOPA DE MISO COM CABEÇA DE PEIXE 5.5€

CHAWAN-MUSHI C/ ANKAKE CREME DE OVOS C/ CAMARÃO, PEIXE BRANCO, FRANGO E LEGUMES 6€

SALADAS

NAMA HARUMAKI PEIXE E VEGETAIS ENVOLTOS EM MASSA DE ARROZ 14€

SALADA DE MARISCOS SALADA DE MARISCOS COM WAKAME, CEBOLO , MISO, VINAGRE E MOSTARDA JAPONESA 10€

WAKAME SALADA SALADA JAPONESA COM ALGA WAKAME E PEPINO 8€

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE PEIXE C/ SÉSAMO PEIXE BRANCO VARIADO, LAMINADO FINO C/ MOLHO DE SÉSAMO 18€

CARPACCIO DE SALMÃO SALMÃO , LAMINADO FINO C/ MOLHO DO CHEF 18€

SALMÃO BRASEADO SERVIDO C/ OVO A BAIXA TEMPERATURA E MOLHO ESPECIAL 17€

TÁRTARO DE PEIXE TÁRTARO DE PEIXES VARIADOS C/ OVO A BAIXA TEMPERATURA 13€

CARAPAU RYUKYU CARAPAU CRU, CORTADO EM PEDAÇOS SERVIDO C/ MOLHO RYUKYU 12€

HORENSO NO GOMA-AE ESPINAFRES COZIDOS C/ MOLHO DE SÉSAMO 6€

HIYA-YAKKO TOFU FRIO, SERVIDO C/ MOLHO DE SOJA, CEBOLINHO, GENGIBRE E KATSUOBUSHI 5€

ENTRADAS QUENTES

AJI NIOROSHI CARAPAU FRITO SERVIDO NUM CALDO JAPONÊS C/ RABANO RALADO 8€

HARUMAKI DE VACA CREPES DE CARNE DE VACA 7.5€

GYOZA RISSÓIS JAPONESES 7.5€

DASHIMAKI TAMAGO OMELETA JAPONESA COM CALDO DE COGUMELOS 6€

AGEDASHI-DOFU TOFU FRITO, SERVIDO NUM CALDO DE TENTSUYU, C/ CEBOLINHO, RÁBANO E KATSUOBUSHI 6€

NATTO

MAGURO-NATTO ATUM COM SOJA FERMENTADA, CEBOLINHO 11€

IKA-NATTO CHOCO CRU C/ SOJA FERMENTADA, CEBOLINHO 9.5€

NATTO SOJA FERMENTADA SERVIDA C/ CEBOLINHO E OVO DE CODORNIZ 3.5€

PEIXE

GINDARA	BACALHAU NEGRO (150gr) 27€
HO EBI ITAME	CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM VIEIRAS E LEGUMES 21.5€
ARADAKI	CABEÇA DE PEIXE COZIDA EM CALDO À BASE DE MOLHO DE SOJA, “SAKE” E “MIRIN” 15€
SHIOYAKI	PEIXE GRELHADO SEGUNDO O MÉTEDO JAPONÊS (CONSULTAR SALA) €

CARNE

GYU NIKU PANKO	ROLO DE CARNE PANADO COM RECHEIO DE QUEIJO E VEGETAIS 18€
BUTA SHOGA-YAKI	PORCO PRETO C/ GENGIBRE 16€
BUTA KIMUCHI	PORCO PRETO SALTEADO C/ LEGUMES, OVO ESCALFADO E KIMUCHI (PICANTE) 16€
TORI NANBAN	FRANGO FRITO COM MOLHO AGRIDOCE 11€
TORI KARAAGE	FRANGO MARINADO, FRITO EM PEDAÇOS PEQUENOS 10€

TEMPURA

TEMPURA DO MAR	PEIXE, CAMARÃO , POLVO E CHOCO 17€
TEMPURA YASAI	VEGETAIS VARIADOS 11€

MASSAS

RAMEN	MASSA JAPONESA C/ PORCO PRETO EM CALDO ESPECIAL (POR ENCOMENDA) 16€
TAI NYU-MEN	MASSA JAPONESA C/ CALDO DE PEIXE (DOURADA) 14€
YAKISOBA MIX	MASSA SALTEADA C/ PORCO PRETO, FRANGO, CAMARÃO E LULA 16.5€
YASAI YAKISOBA	MASSA SALTEADA C/ MISTURA DE VEGETAIS 11€

OKONOMIYAKI

OKONOMIYAKI MIX	COMBINAÇÃO DE CHOCO, CAMARÃO, FRANGO , PORCO PRETO E KATSUO-BUSHI 17€
-----------------	---

ARROZ

SHARI	TIGELA DE ARROZ DE SUSHI 3.8€
GOHAN	TIGELA DE ARROZ COZIDO 3€

DONBURI

CONSISTE NUM TIGELA DE ARROZ COBERTO POR DIVERSOS INGREDIENTES

CHIRASHI - SUSHI	SASHIMI VARIADO SOBRE ARROZ DE SUSHI + SOPA DE MISO 26€
SAKE & IKURA	SASHIMI DE SALMÃO E OVAS DE SALMÃO SOBRE ARROZ DE SUSHI + SOPA DE MISO 21.5€
GYUDON	CARNE DE VACA CORTADA FINA COZINHADA EM MOLHO À BASE DE SOJA, DASHI E MIRIN, SOBRE ARROZ + SOPA DE MISO 18.5€
KATSUDON	PORCO PRETO PANADO C/ LEGUMES E OVO SOBRE ARROZ + SOPA DE MISO 17.5€
YUKKE-DON (MINI DONBURI)	PEIXE CRU VARIADO SOBRE ARROZ, CORTADO EM PEDAÇOS PEQUENOS, EM MOLHO CONDIMENTADO 16€
NATTOU ABACATE (MINI DONBURI)	NATTOU, ABACATE E OVO DE CODORNIZ, SOBRE ARROZ 8€

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 C/ OVO CRU COMO MOLHO À PARTE. NO FINAL PODE ADICIONAR MASSA AO CALDO 50€
SHABU - SHABU DE VACA (2 PESSOAS)	CARNE DE VACA EM FATIAS FINAS COZINHADA NA MESA EM ÁGUA, EM CONJUNTO C/ LEGUMES E TOFU . ACOMPANHAM ARROZ E 2 MOLHOS : “PONZU” E SÉSAMO 50€
YOSE - NABE (2 PESSOAS)	ESTUFADO PREPARADO NA MESA EM CALDO “DASHI” COM VÁRIOS INGREDIENTES : PORCO PRETO, FRANGO, PEIXE, LEGUMES E TOFU. NO CALDO, NO FINAL, FAZ-SE UM PREPARADO DE ARROZ - “ZOUSUI” 50€
CHIGE-NABE (2 PESSOAS)	ESTUFADO PREPARADO NA MESA EM CALDO “CHIGE” (PICANTE) C/ VÁRIOS INGREDIENTES: PORCO PRETO, FRANGO, PEIXE, LEGUMES E TOFU. NO CALDO, NO FINAL, FAZ-SE UM PREPARADO DE ARROZ - “ZOUSUI” 50€

SUSHI

HOSO MAKI

ROLO DE ARROZ ENVOLTO EM ALGA (6 PEÇAS)

NEGITORO / ATUM GORDO C/ CEBOLINHO **11€**

AKAMI / ATUM **10€**

SAKE / SALMÃO **8€**

AJI / CARAPAU **6.5€**

KANPYO / ABÓBORA DOCE **6€**

NATTO / SOJA FERMENTADA **5.5€**

KAPPA / PEPINO **4€**

TEMAKI

CONE DE ALGAS COM ARROZ (1 PEÇA)

TEKKA / ATUM **11€**

SAKE TATAKI / SALMÃO PICADO **9€**

AJI TATAKI / CARAPAU PICADO **6.5€**

NATTOU / SOJA FERMENTADA **5€**

NIGIRI

NIGIRI À CARTA - PEDIR LISTA DE SASHIMI /NIGIRI

SASHIMI

SASHIMI À CARTA - PEDIR LISTA DE SASHIMI /NIGIRI

MORIAWASE

SELECÇÃO DO CHEF

SASHIMI MORIAWASE

GRANDE (30 PEÇAS) **49.5€**

MÉDIO (20 PEÇAS) **33€**

PEQUENO (10 PEÇAS) **16.5€**

SUSHI MORIAWASE

GRANDE (30 PEÇAS) **49.5€**

MÉDIO (20 PEÇAS) **33€**

PEQUENO (10 PEÇAS) **16.5€**

NIGIRI MORIAWASE

GRANDE (10 PEÇAS) **22.5€**

MÉDIO (8 PEÇAS) **18.5€**

PEQUENO (6 PEÇAS) **14.5€**

URA MAKI

ROLO DE ARROZ POR FORA (4 PEÇAS)

TEM MAKI TAKO / POLVO **7.5€**

TEM MAKI EBI / CAMARÃO FRITO **6.5€**

TEM MAKI NANBAN / FRANGO FRITO **6€**

CALIFÓRNIA **5.5€**

VEGGY **4€**

GUNKAN

(2 PEÇAS)

SALMÃO IKURA / SALMÃO E OVAS **11€**

IKURA / OVAS DE SALMÃO **10€**

TOBIKO / OVAS DE PEIXE VOADOR **7€**

FUTO MAKI

ROLO GRANDE (4 PEÇAS)

CHEF **7.5€**