

## CARNE

<b>HAMBURGUER</b> carne vaca, no prato ou no pão	9.50€
<b>HAMBURGUER XL</b> 150grs carne vaca, no prato ou no pão com ovo a cavalo	10.95€
<b>TONKATSU</b> Carne de porco panada com batata frita e arroz ou salada e molho especial <small>(Thin pork panko tempura with fries and rice or salad with special sauce)</small>	9.50€

## MENU KIDS

<b>NUGGETS SALMÃO</b> Com batata frita <small>(salmon nuggets and fries)</small>	9.00€
<b>HAMBURGUER KIDS</b> Com batata frita <small>(hamburger and fries)</small>	9.00€

## SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS JARRO 14.50€

### VINHOS TINTOS RED WINES

MONTE DA PESSEGUINA	16.00€
VINHO A COPO <small>(HERBACE MINGORRA)</small>	3.00€
ANAS	6.00€
MINGORRA	11.00€

### VINHOS BRANCOS WHITE WINES

MONTE DA PESSEGUINA	16.50€
ALVARINHO MINGORRA	13.50€
SAUVIGNON MINGORRA	14.00€
MINGORRA	11.50€
MONTE DAS SERVAS <small>(375ML)</small>	6.00€
MONTE DAS SERVAS	12.00€
VINHO A COPO	3.00€
ANTÃO VAZ	12.00€
NÂ TE RALES	11.50€
PAÇO DO CONDE	11.00€
MARGAÇA	11.50€

### OUTROS VINHOS WINES

CHARLES DU LAC <small>ESPUMANTE</small>	13.50€
MINGORRA ROSÉ	11.00€
CASAL GARCIA	11.00€
MINGORRA ROSÉ <small>ESPUMANTE</small>	18.00€
MINGORRA BR. <small>ESPUMANTE</small>	17.00€

### OUTRAS BEBIDAS DRINKS

WHISKY CARDHU	7.50€
WHISKY JAMESON/BUSHMILLS	4.50€
JACK DANIELS	6.00€
LICOR BEIRÃO	3.75€
GIN SHARISM	8.50€
GIN GORDONS	6.00€
GIN HENDRICKS	10.00€
ESPECIAL DA CASA <small>(COM FRUTOS VERMELHOS)</small>	10.00€

### CERVEJAS BEER

CERVEJA MINI	1.50€
CERVEJA MEDIA	1.80€
CERVEJA <small>PRETA/ SEM ALCOL</small>	1.80€
ALVOREADA <small>ARTESANAL</small>	3.75€
BANDIDA /SOMMERSBY	3.00€
IMPERIAL <small>ESTRELLA DAMM</small>	1.50€
IMPERIAL <small>HONKER</small>	2.00€
JAPONESA <small>KIRIN / SAPPORO</small>	3.50€

### ÁGUAS WATER

ÁGUA 375CL <small>(MERC PA 3,5)</small>	1.50€
ÁGUA 50CL	1.60€
ÁGUA 75CL <small>(MERC PM 9,5)</small>	2.25€
FRIZE SABORES	1.60€
PEDRAS SALGADAS	1.60€

### SUMOS SWEET DRINKS

COLA / COLA ZERO	1.80€
SEVEN UP	1.80€
ICETEA <small>VÁRIOS SABORES</small>	1.80€
FANTA/SUMOL	1.80€

### SUMOS NATURAIS

LIMONADA	3.00€
----------	-------

### CHÁS TEAS

NATURA BULE <small>(GENGIBRE, LIMÃO, CANELA)</small>	5.00€
NATURA 1 DOSE	3.50€
TISANAS <small>(CAMOMILA, ROIBOIS, GENGIBRE)</small>	1.80€
CHÁ FRESCO DO DIA	1.60€

### CAFÉS COFFEE

EXPRESSO	1.00€
DESCAFEINADO	1.00€
PINGADO	1.00€
CARIOCA	1.00€
ABATANADO	1.00€



ENTREGAS AO DOMICÍLIO 1.95€

MEDIANTE DISPONIBILIDADE DO VEÍCULO  
E POR ORDEM DE PEIDIO.

## SOBREMESAS

<b>PANACOTA</b> de frutos vermelhos <small>(red berries' panacota)</small>	3.50€	<b>2 BOLAS DE GELADO</b> com biscoito e topping <small>(ice cream with biscuit and topping)</small>	3.50€
<b>BOLO DE CHOCOLATE</b> com bola de gelado, calda de chocolate e amêndoas <small>(chocolate cake with ice cream, chocolate and almonds)</small>	3.50€	<b>TAÇA DE FRUTA</b> <small>(fruit salad)</small>	3.50€
<b>CHANTILLY, FRUTA,</b> e amêndoas crocantes <small>(chantilly, fruit and crunchy almonds)</small>	3.50€	<b>DOCE DA CASA</b> <small>(house sweet)</small>	3.50€
<b>FRUTA, GELADO E TOPPING DE CHOCOLATE</b> <small>(fruit, ice cream and chocolate topping)</small>	3.50€	<b>DOCE DE OREO</b> <small>(oreo cream)</small>	3.50€
<b>RODÍZIO DE SOBREMESAS</b> Bolo de chocolate, bola de gelado, mochi, chantilly e fruta <small>(chocolate cake, ice cream, mochi, chantilly and fruit)</small>	5.95€	<b>MOCHI C/ CHANTILLY E AMÊNDOAS</b> <small>(mochi with chantilly and almonds)</small>	3.50€



## COMBINADOS DO CHEF

[ SUSHI, SASHIMI E HOTROLL ]

SUSHI 12 UNID. - 12,95€

SUSHI 16 UNID. - 15,99€

SUSHI 20 UNID. - 19,00€

SUSHI 28 UNID. - 26,25€

SUSHI 34 UNID. - 31,50€

SUSHI 40 UNID. - 35,95€

OS COMBINADOS PODEM SER:  
FUSÃO | TRADICIONAL | PARA GRÁVIDAS  
SEM GLUTEN | VEGETARIANO

## A LA CARTE

### HOTROLL SUSHI FRIED

#### SUGESTÃO DO CHEF

Chef's selection

4 UNID. 5,00€

#### COM OJ CREME + FRUTA

With cream cheese + fruit

4 UNID. 5,00€

### TEMAKI ROLINHOS COM DE FRANGO E PEIXE

1 UNID. 5,00€

#### SALMÃO com Filadélfia

#### SALMÃO com abacate ou com manga

#### ATUM com abacate

#### ATUM picante

#### PEIXE BRANCO com manga e ovas

#### TEMPURA

### TEMPURA DE CAMARÃO

2 UNID. 5,25€ 4 UNID. 9,25€

(shrimp tempura)

### GUNKAN SALMÃO

(salmon gunkan)

4 UNID. 6,25€

### GUNKAN SALMÃO E OVAS

(salmon and fish roe gunkan)

4 UNID. 7,50€

### NIGUIRIS SALMÃO Simples ou braseado

(salmon nigiri)

4 UNID. 5,50€

### GYOSAS DE FRANGO

Pastéis de carne salteados

4 UNID. 6,00€

(meat dumplings, sautéed)

### SOPA MISO

2,10€

### SOPA MISO À CASA

2,65€

### CHIPS DE CAMARÃO

2,25€

(shrimp chips)

### NANBAN ZUKÉ

Pequenos pedaços de peixe frito com molho avinagrado

3,95€

### SUNOMONO

c/ Salmão, delícias do mar ou tofu frito

Pepino em vinagre

4,50€

(vinegar cucumber)

## PETISCOS VEGETARIANOS

### SALADA GOMA WAKAME

Salada de Algas

2,75€

(seaweed salad)

### MINI CREPES DE VEGETAIS

4 UNID. 3,65€

(vegetable spring rolls)

### COHAN

Taça de arroz com sementes de sésamo e cebolinho

2,00€

(sushi rice cup)

### COGUMELOS CROCANTES

Com maionese da casa

4 UNID. 4,50€

(crispy mushrooms with special sauce)

### GYOSAS DE VEGETAIS

Pastéis de vegetais salteados

4 UNID. 6,00€

(vegetable dumplings, sautéed)

### SHITAKE Cogumelos japoneses salteados

6,95€

(japanese mushrooms)

### SUNOMONO

Pepino em vinagre

4,50€

(vinegar cucumber)

### EDAMANE Ervilhas de soja com flor de sal

3,00€

(soy and crunchy soy peas)

## ESPECIAL DO CHEF

### TÁRTARO DE SALMÃO

Salmão, abacate, manga, goma wakame,

maizã e ovas

11,95€

(Salmon, avocado, mango, sea eel, apple and fish roe)

### TÁRTARO DE ATUM

Atum marinado em suco de limão, abacate, ovas, legítimo picante japonês

e ovo de codorna

11,95€

(Tuna marinated with lemon juice, avocado, fish roe, authentic spicy sauce and quail egg)

### SALADA TATAKI SALMÃO OU ATUM

11,95€

Faixas de peixe braseadas, em cura de salada e fruta, com molho

teriyaki e creme salteado

(Grilled fish strips, marinated in a hot oil salad and fruit, with teriyaki and hollandaise sauce)

### SALMÃO TERIYAKI

Faixas de salmão braseadas por fora, com molho teriyaki, seções

de abacate e cebolinho

11,95€

(Outside grilled salmon steaks with sesame seeds and onions)

### KIMUCHI

Cubos de peixe marinados em suco de limão e seções de abacate

(Fish cubes in soy sauce, fish oil, chili sesame seeds)

11,95€

### CHIRACHI

11 fatias de sashimi variado e ovas em cama de arroz

(11 pieces of mixed sashimi and fish roe in a bed of rice)

11,95€

### POKÈ ATUM/SALMÃO/TEMPURA CAMARÃO

11,95€

Abacate, manga, arroz, azeitonas, goma wakame,

maizã e molho de soja e sésamo

(Avocado, mango, rice, olives, wakame, sea eel and soy sesame sauce)

Blank area for notes or reservations.