



ニホンリヨウリ

KAKASHI

sushi bar



m e n u





À La Carte pode experimentar várias iguarias japonesas e deliciar-se quantas vezes quiser.



Taste our carefully prepared menu SUSHI à la carte, choose any of your favourite food in the particula menu, no limit.

 ALMOÇO	 JANTAR	 CRIANÇAS
15.90 € por adulto	19.90 € por adulto	7.90 € ALMOÇO CRIANÇA 4-9 ANOS
* BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS ** IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR *** AS FOTOS DESTE MENU SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS ****  só para jantar		10.90 € JANTAR CRIANÇA 4-9 ANOS

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO, FERIADOS

ALMOÇO

16.90 €
por adulto

JANTAR

20.90 €
por adulto

SUSHI À LA CARTE

Proibido restos de comida

NO TAKE AWAY



Por favor, estime a comida, não desperdice.

Please, cherish foods, do not waste.

Waste 10 pieces up,
most pay 8.50€/takeaway box

**Desperdício acima de 10 peças
será cobrado 8.50€/caixa**



KAKASHI_SUSHI
PASS:kakashi2023

Prezado cliente: Para evitar o desperdício de alimentos, cobramos uma taxa de 8,00€ pela embalagem de sushi que exceda 10 peças no rodízio (Por MESA) .

Contamos com sua colaboração para promover um consumo consciente.

*** O rodízio é pessoal e consumido no restaurante

*** Agradecemos que os pedidos sejam feitos até as 14:30 (ao almoço) e 22:30 (ao jantar)

*** Os pratos com o símbolo de “Lua” significa que é apenas ao jantar

Atenciosamente

Dear customer, To ensure a sustainable dining experience and minimize food waste, we have implemented a new policy at our sushi buffet restaurant. From now on, a charge of €8,00 will apply for takeout containers if more than 10 pieces of sushi are left uneaten (Per Table).

Thank you for your understanding and cooperation in reducing food waste.

Together, we can enjoy a delicious and responsible meal.

*** Rodízio is personal and consumed in the restaurant

*** We appreciate orders being placed by 14:30 pm (at lunch) and 22:30 pm (at dinner)

*** The dishes with the symbol “moon” means only at dinner

Sincerely

Alergénios

Regulamento 1169/2011

Decreto-Lei 26/2016 de 9 de junho, decorrente o

Regulamento nº 1169/2011, de 25 de outubro

Todos os estabelecimentos de restauração e similares e/ou estão obrigados e facultar informações sobre a presença de substâncias e/ou produtos que possam causar alergias ou intolerância alimentares.

Se tiver alergia e/ou intolerância alimentar, solicite a lista de alérgeno.

Diga-nos do que é alérgico e teremos todo o cuidado em preparar o seu prato.



GLÚTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



OVOS



PEIXE



AMENDOINS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CASCA



AIPO



MOSTARDA



GRÃOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
ENXOFRE E
SULFITOS



MOLUSCOS



TREMOÇOS

(**) AS FOTOS DESTA MENU SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Existe livro de reclamações. Os preços incluem IVA à taxa em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (D L n.º 10/2015 art. 135º de 16 de janeiro).

Sashimi



Tataki de Salmão C/Parmesão e Ovas/
Tataki Salmon with
Parmesan and Tobiko
(5 uni)



1.Sashimi Salmão
Salmon
(5 uni)



 **2.Sashimi Atum**
Tuna
(5uni)



 **3.Sashimi Robalo**
Seabass
(5uni)



4.Sashimi peixe manteiga
Butterfish
(5uni)



5.Sashimi polvo
Octopus
(5uni)



 **6.Sashimi Misto**
Mix sashimi
(20uni)



7.Salmaa flamejado
Seared salmon
(5uni)

Maki



10.Maki Salmão
Salmon
(4 uni)



11.Maki Atum
Tuna
(4 uni)



12.Maki Gambas Panadas
Ebi fry
(4 uni)



13.Maki Pepino
Cucumber
(4 uni)



14.Maki Abacate
Avocado
(4 uni)



15.Maki Manga
Mango
(4 uni)



16.Maki coentros e salmão
Coriander with salmon
(6uni)



17.Frutomaki kakashi
(6uni)



Temaki



20.Temaki Salmão c/ maionese
Salmon with mayonese
(1uni)



 **21.Temaki Atum c/ maionese**
Tuna with mayonese
(1uni)



22.Temaki Gambas c/ maionese
coriander and salmon (6 uni)



23.Temaki Abacade e Philadelphia
Avocado and Philadelphia
(1uni)



 **24.Temaki Ovas e abacate**
Tobiko
(1uni)



25.Temaki Gambas Panadas com Philadelphia
Eby fry with Philadelphia
(1uni)

Rolo Frito



30.Hot roll salmão c/mayonese
Hot salmon
(5uni)



31.Hot roll salmão c/agri-doce
Hot salmon w/sweet chilli
(5uni)



32.Hot roll salmão c/queijo
Hot salmon w/ cheese
(5uni)



33.Hot roll atum c/queijo
Hot tuna w/ cheese
(5uni)



34.Hot philadelphia c/cebola frita,
Hot Philadelphia w/fried onions
(5uni)



35.Hot philadelphia c/morango
Hot strawberry
(5uni)

Kakashi Especial



40.Kakashi sushi roll
(picante/spicy) (4 uni)



41.Califórnia salmão
salmon California roll
(4 uni)



42.California Atum Picante
Spicy Tuna
(4 uni)



43.California abacate e cebola frita
Avocado w/fried onions
(4 uni)



45.California salmão e wakame
Salmon w/wakame
(4 uni)



46.California morango
Strawberry w/philadelphia
(4 uni)



47.California Philadelphia e Amendoas
Philadelphia w/peanuts teriyaki
(4 uni)



48.California de Salmão e teriyaki
Salmon teriyaki
(4 uni)

Kakashi Especial



49. California salmao c/cafe
Salmon w/coffe
(4 uni)



50. Dragon roll gambas c/cafe
Dragon roll shrimps w/coffe
(4 uni)



51. California salmao philadelphia c/tobiko
Salmon Philadelphia w/tobiko
(4uni)



52. California salmao philadelphia
Salmon Philadelphia
(4 uni)



53. California abacate e philadelphia
Avocado w/Philadelphia
(4uni)



54. Maki salmão flamejado crocante
Crunchy Salmon
(4uni)



55. California abacaxi c/philadelphia
Pinneapple w/philadelphia
(4uni)



56. Dragon roll gambas c/teriyaki
Ebi fry teriyaki
(4uni)

Kakashi Especial



57.Dragon roll gambas panado c/agri doce
Ebi fry sweet chilli sauce
(4 uni)



58.Dragon roll gambas panado c/cebola frita
Ebi fry w/fried onions
(4 uni)



59.California camarão c/tobiko
Shrimps and tobiko
(4 uni)



60.California arco-iris c/tobiko
Crab sticks w/tobiko
(4 uni)



61.California Frango c/teriyaki
Chicken teriyaki
(4 pcs)



62.California Frango c/teriyaki e salmão
Chicken teriyaki w/salmon
(4 uni)



63.California delicios do mar spicy
Spicy crab sticks
(4 uni)



64.Tropikal roll c/manga
Tropikal mango
(4 pcs)

Nigiri



70. Salmão - Salmon
(2 uni)



71. Atum - Tuna
(2 uni)



72. Robalo - Seabass
(2 uni)



73. Peixe Mangeiga - Butter fish
(2 uni)



74. Polvo- Octopus
(2 uni)



75. Gambas - Shrimps
(2 uni)



76. Salmão flamejado - Seared salmon
(2 uni)

Gunkan



80. Gunkan Nori Salmão e Mayonese
Salmon w/mayonese
(2 uni)



81. Gunkan nori atum e tobiko
Tuna mayonese /tobiko
(2 uni)



82. Gunkan de Salmão e tobiko
Salmon w/tobiko
(2 uni)

Gunkan



83. Gunkan braseado
Flamed salmon
(2 uni)



84. Gunkan Salmão e Atum picante
salmon and Spicy tuna
(2 uni)



85. Gunkan Abobora
Pumpkin
(2 uni)



86. Gunkan Manga
Mango
(2 uni)

MIX



90. Mix kakashi
(21 uni)



91. Mix Itachi
(48 uni)



92. Mix Hokage
(40 uni)



93. Mix nigiri
(12 uni)



94. Mix vegetariano
(18 uni)

APERITIVOS



100. Mini crepes c/legumes e delicias de mar
Mini Springrolls w/vegetable and crab sticks
(2 uni)



101. Crepe chinês
Springrolls w/vegetables
(2 uni)



102. Crepe de Camarão
Shrimps springroll
(2 uni)



103. Sopa Miso
Miso soup



104. Salada de algas japonesas
Wakame



105. Edamame



106. Bolinho de abobora
Pumpkin pie
(2 uni)



107. Bola de sesamo
Sesame ball
(2 uni)



108. Salada japonesa
Japanese salad



109. Queijo panado -
fried cheese (2uni)

COZINHA



110A.Espetada de Frango
Chicken
(2 uni)



110.Espetada de bacon e Frango
Bacon w/chicken
(2 uni)



111.Espetada de gambas e bacon
bacon w/shrimps
(2 uni)



112.Espetada de Gambas teriyaki
Shrimps teriyaki
(2 uni)



113.Espetada Frango e queijo
Shrimps w/cheese
(2 uni)



114.Espetada Salmão teriyaki
Salmon teriyaki
(2uni)



**115. Espetada de cogumelo
chines e teriyaki**
Mushrooms teriyaki (2 uni)



116.Espetada de Vaca
Beef
(2 uni)



117. Gyozas de porco
Pork dumplings
(2 uni)



118.Arroz frito
Fried rice

COZINHA



119. Panado de Lulas
Fried Squids
(2uni)



120. Panado de Gambas
Ebi fry
(2 uni)



121. Panado delicias de mar
Crab sticks
(2 uni)



122. Cogumelos Salteados
Mushrooms



123. Gambas salteadas
Shrimps



124. Frango Teriyaki
Chicken teriyaki



125. Panado de Frango
Fried Chicken Steak



126. Frango salteado
Chicken



127. Pato frito
Duck

ΤΕΡΡΑΝΥΑΚΙ/ΧΑΠΑ QUENTE



130.Vaca na chapa quente
Beef on hot plate



131.Frango na chapa quente
Chicken on hot plate



132. Vaca Salteado
Beef w/ Vegetables



133.Gambas na chapa quente
Shrimps on hot plate



134.Cogumelos na chapa quente
Mushrooms on hot plate



135.Lulas salteadas
Squids



136. Lulas na chapa quente
Squids on hot plate



137. Bun bao frango teriyaki
Chicken Teriyaki Bun Bao
(1un)



138. Bun bao de Gambas panada
Shrimps Bun Bao
(1uni)

MASSA/PASTA



140.Massa com legumes
Vegetable noodle



141.Massa com frango
Chicken noodles



142.Massa com gambas
Shrimps noodles



143.Massa de arroz com Legumes
Vegetables rice noodles



144.Massa de arroz c/frango
Chicken rice noodles



145.Massa de arroz c/gambas
Shrimps rice noodles

SOBREMESA/DESSERT



150.Abacaxi- Pineapple



150A. Melão – Melon

Sobremesas não incluídos no menu rodízio
Not included in menu a la carte

- 151.**Ananas frito (Fried pineapple)4.00€
- 152.**Banana frita (Fried banana)..... 4.00€
- 153.** Gelado frito (Fried icecream)4.50€
- 154.**Mochi Chá verde (Green tea flavour)4.00€
- 155.**Mochi morango (Strawberry flavour)4.00€
- 156.**Mochi Chocolate.....4.00€
- 157.**Triologia Mochi (Mix mochi).....10.00€
- 158.**Bun bao ovos doce (Bun bao sweet eggs)3.95€
- 159.**Gelado baunilha2.00€
- 160.**Gelado morango2.00€
- 161.**Petite gateau c/ gelado.....5.50€



151.Ananas frito
Fried pineapples



152.Banana frita
Fried banana



153.Gelado frito
Fried ice cream



154.Mochi cha verde
Green tea



155.Mochi morango
Strawberry



156.Mochi chocolate



157.Triologia mochi
(mochi cha verde, tiramisu
e morango)



158.Bao de ovos doce
Sweet bun bao (2pc)



161. Petit Gateau

Bebidas/Drinks:

001. Café (coffe)	1,20€
001A. Galão (coffe w/milk)	1,80€
002. Água com gás (Sparking water)	1.80€
002A. Pedras de limão (lemon sparking water)	1.80€
003. Água 500ml (water)	1.80€
004. Água 1.50L (water)	2.90€
005. Refrigerantes (cola-cola, sprite..) Soda drinks	2.60€
006. Chá japonês frio (Japanese cold tea)	2.80€
007. Chá jasmin japonês (jasmin tea)	3.00€
007A . Chá Verde (green tea)	3.00€
007B. Chá arroz tostado tokyo (Rice tea)	3,50€
008. Cerveja superbock (beer)	2.30€
009. Cerveja chinesa tsingtao (chinese beer)	2.80€
010. Cerveja Japonesa Kirin Ichiban (Japanese beer).....	3.50€
011. Sidra Sommersby (Apple sidra)	2.80€
012. Jarro Sake Frio (Cold sake)	4.00€
013. Jarro Sake quente (hot sake)	4.00€
014. Copo vinho tinto/branco "Altano douro" (Glass of Red wine)...	3.00€
014A. Copo vinho branco "Altano douro" (Glass of White wine)	3.00€
015. Sumo Laranja natural (Orange juice)	3,80€
016. Leite de coconut (Coconut milk).....	3.50€
017. Super bock Fino (small beer)	2,10€
018. Caneca super bock (large beer)	3,50€

Gins:

019. Bombay sapphire	7.50€
019A. Hendricks	8.50€
019B. Roku Japanese gin.....	12.00€



Aperitivos:

020. Martini branco	3.50€
020A. Martini tinto	3.50€
021. Amendoa Amarga	3.50€
023. Baileys	3.80€
024. Porto tawny Calem	4.50€
025. Porto wine 10 years Vallado ...	6,50€



Whisky:

030. Jameson	4.50€
031. JB.....	4.50€
032. Jack Daniels	5.50€
033. Jack daniels honey	5.50€
034. Red Label	5.50€
035. Black Label	6.50€
036. Nikka Pure Malt Taketsuru Japan ..	9.95€



Vinhos/Wine:

Vinho branco 75cl:

040. Porta da Ravessa (Alentejo).....	7.50€
041. Porca de murça (Douro).....	11.50€
042. Borba (Alentejo)	9.50€
043. Monte velho (Alentejo)	11.50€
044. B.S.E (Setubal)	12.50€
045. Grandjo (Douro)	14.50€
046. Evel (Douro)	14.50€
047. Altano (Douro)	13.50€
048. Crasto (Douro)	19.50€
049. Planalto (Douro)	14.50€
050. Cartuxa(Alentejo)	27,50€

Vinho branco 37.50cl:

0040. Porta da ravessa (Alentejo)....	4.50€
0042. Borba (Alentejo)	6.50€
0043. Monte velho (Alentejo)	7.00€
0044. B.S.E (Douro).....	7.50€
0049. Planalto (Douro)	8.00€



Vinho tinto 75cl:

051. Porta da ravessa (Alentejo)	8.90€
052. Borba (Alentejo)	10.50€
053. Porca da murça (Douro)	12.50€
054. Evel (douro).....	15.50€
055. Monte velho (Alentejo)	13.50€
056. Altano (Douro)	13.50€
057. Papa Figos (Douro)	14.50€
058. Crasto (Douro)	23.50€
059. Crasto Superior (Douro)	32.00€
060. Cartuxa (Alentejo)	34.50€
060A. Mouchao Ponte (Alentejo)	38.00€
061B. Humanitas Reserva 2019 (Alentejo) .	45.00€

Vinho tinto 37.50cl:

0051. Porta da ravessa (Alentejo)	5.50€
0052. Borba (Alentejo).....	6.50€
0055. Monte velho (Alentejo).....	7.50€
0057. Papa figos (douro)	8.00€



Vinho verde 75cl

061. Gazela	9.50€
062. Casal Garcia	10.50€
063. Quinta de Aveleda loureiro..	14.00€
064. Muralhas	13.50€

Vinho verde 37.50cl

0062. Casal Garcia	6.50€
0064. Muralhas	7.50€



Vinhos/Wine:

Vinho rose 75cl:

070. Mateus rose10.50€

071. Lancers rose10.50€

072. Muralhas rose11.50€

Vinho rose 37.50cl:

0070. Mateus rose6.50€



Espumante:

080. São domingos meio seco14.50€

081. São domingos extra reserva bruto18.50€



Sangria 1L

090. Sangria branco12.50€

091. Sangria Tinto12.50€

092. Sangria maracujá16.50€

093. Sangria espumante15.50€

094. Sangria Saké Fuji17.50€



COMO USAR O HASHI

Aprenda a usar os "Pauzinhos" Hashi, é simples!

1



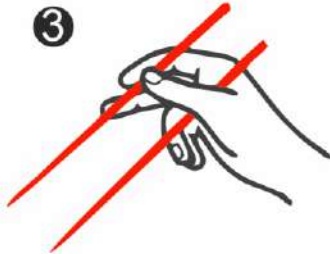
Abra sua mão dominante.

2



Colocar o primeiro **Hashi** Sob o polegar, descansando-o na palma da mão.

3



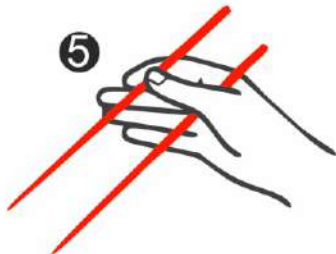
Segure o segundo **Hashi** entre o polegar e o indicador.

4



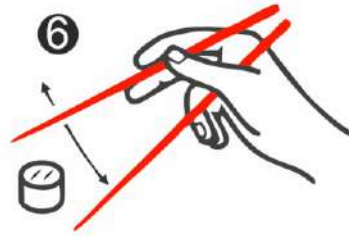
Sobre o dedo anelar e o dedo mindinho, dobre o dedo anelar por baixo do **Hashi** inferior.

5



Coloque o seu dedo do meio por cima do **Hashi** superior.

6



Mova o **Hashi** superior para cima e para baixo para pegar a comida.

Bom Apetite!



ニホンリョウリ

KAKASHI

sushi bar