

MENU

ENTRADAS

- .Sopa Missoshiro - 3.50€
- .Kimuchi Salmão - 8.00€
- .Gunkan Sake (4 pças) - 7.50€
- .Gunkan c/ Ovo Coderniz (4pças) - 9.00€
- .Ebi Tempura (6 pças) - 9.00€
- .Crepes Vegetais (6uni) - 7.00€
- .Tacos Salmão 1uni/3uni - 5.90€/14.90€
- .Gyosas - 9.00€
- .Carpaccio Salmão - 11.00€

NIGUIRI 3 PEÇAS

- .Salmão - 5.00€
- .Maguro (atum) - 5.50€
- .Especial Braseado (salmão) - 6.50€
- .White Niguri (peixe branco) - 6.50€

ESPECIAIS

- .Sushima 8 peças - 10.00€
(salmão, q. creme e cebolinho)
- .Sushima Especial 8 peças - 13.50€
(frito em massa crepe)
- .Hot Rolls 10 peças - 18.00€
(salmão, camarão, cebolinho)

HOSSOMAKI 8 PEÇAS

- .Sake Maki (salmão)- 6.00€
- .Kappa Maki (pepino) - 5.50€
- .Teka Maki (atum)- 6.50€
- .Ebi Maki (camarão) - 7.00€

SUSHI

- .Matsu - 15 pças - 16,50€
(6 uramakis + 9 niguiris variados)
- .Sharigin Sushi - 20 peças - 21,00€
(vegetariano)
- .Special Sushi - 14 peças - 16.00€
(4 sushima esp, 8 kawa maki, 2 gunkans)
- .Makimo Moriawase - 23 peças - 24.00€
(8 hossomakis, 8 california maki, 7 niguiris)
- .Mix Guncans - 8 peças - 15,00€
(4 guncans salmão, 2 guncans atum, 2 guncans peixe branco)

SASHIMI

- .Sake 5 pças (salmão) - 6.50€
- .Maguru 5pças (atum) - 7.00€
- .Maguru Tataki 5 pças - 8.00€
(atum braseado)
- .Maguru to Sake 15 pças - 15.50€
(atum e salmão)
- .Moriawase 15 pças - 18.00€
(triologia - atum, salmão e p. branco)

URAMAKI - 4 E 8 PEÇAS

- .California Maki - 4.50€ / 8.00€
(salmão, abacate e camarão)
- .Primavera Maki - 5.00€ / 9.00€
(salmão, manga e ovas)
- .Maki Especial - 5.50€/10.00€
(sem alga, salmão)
- .Maguru Maki 8 peças - 10.50€
(atum, cebola e wasabi)
- .Ebi Temp Maki - 7.50€ / 13.50€
(camarão)
- .Sushima Maki - 5.00€/9.00€
(salmão e ovas)
- .Dragon Roll - 6,00€/ 10.50€
(salmão, abacate e camarão)

TEMAKI

- .Salmão- 7.00€
- .Atum - 7.50€
- .Tropic - 9.00€
(salmão, camarão e manga)
- .Vegan - 5.00€
- .Panado - 9.00€

MENU

MENU DEGUSTAÇÃO

19.50€

Almoço - De Segunda a Sexta-feira
Entradas e Prato Principal
(peças à escolha do chef)

24.90€

Almoço - Sábado, Domingo e Feriados
Jantar - Todos os dias
Entradas e Prato Principal
(peças à escolha do chef)

Repetições:

Kimuchi, Carpaccio e Sashimi sem possibilidade de repetição. Todas as outras peças do menu são de repetição ilimitada, sempre servidas na mesma proporção apresentada no prato principal, excepto peça especial do chef .

Valor por pessoa, sem possibilidade de partilha.

As repetições têm obrigatoriamente de ser consumidas no restaurante.

Todo o desperdício vindo de repetições será cobrado, 1€ por peça.

Iva incluído à taxa legal em vigor

Alguma questão, por favor solicite a ajuda do funcionário.

Se tem alguma alergia ou intolerância alimentar é importante que o refira quando fizer o pedido.

MENU

PRATOS QUENTES

.**Yakisoba Tori** - 15.00€

Massa Japonesa , frango e vegetais salteados

.**Yakisoba Ebi** - 17.00€

Massa Japonesa , camarão e vegetais salteados

.**Yakisoba Vegetais** - 14.00€

Massa Japonesa e vegetais salteados

.**Salmão Grelhado** - 14.00€

(Acompanhado arroz ou massa)

.**Douradinhos** - 11€

(Acompanhado arroz ou massa)

COMBINADOS

.**Combinado I** - 18.50€

(6 Sashimi, 14 peças Sushi)

.**Combinado II** - 35.50€

(12 Sashimi, 25 peças Sushi)

.**Sushi Sashimi Especial** - 59.00€

(66 peças escolha do chefe)

.**Combinado Quente** - 24.00€

24 peças: hot ´s, gyosas, crepes, especial

MENU EXECUTIVO

.Almoço - 19.00€

20 peças

(sumo lata, água, imperial ou copo de vinho)

Disponível de segunda a sexta, excepto feriados

MENU INFANTIL

.Combinado 15 peças - 14.00€

(sem sashimi)

POKE BOWL

BASE ARROZ E/OU RÚCULA

.Poke Salmão - 13.00€

.Poke Atum - 14.00€

.Poke Camarão - 14.00€

.Poke Tempura - 14,00€

.Poke Vegan - 12.00€

(Disponível só ao almoço)

SOBREMESAS

Sobremesa do Chef - 5.50€

Creme Brulee - 5.00€

Tarte de Lima - 4.50€

Petit Gateaux - 6.00€

Iva incluído à taxa legal em vigor

Alguma questão, por favor solicite a ajuda do funcionário.

Se tem alguma alergia ou intolerância alimentar é importante que o refira quando fizer o pedido.