





Estimado cliente,

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir mencionadas ou se tiver dúvida se estará presente nos produtos que pretende consumir, por favor solicite as informações necessárias.

Nenhum prato, produto ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Valores em euros (€) com IVA à taxa legal.

Tabela de alergéneos:





































Menu Almoça

TEPPAN

Teppanyaki de salmão com yakimeshi de arroz e legumes 1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

12.90 eur

CLÁSSICO

2 Crepes de Vegetais 14 Peças de Freestyle Sushi to Sashimi 1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

13.90 eur

EXECUTIVO

1 Temaki de Salmão 14 Peças de Freestyle Sushi to Sashimi 1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água) 1 Sobremesa

16.90 eur

BOWL

2 Crepes de Vegetais 1 Poké Bowl à escolha *(ver menu poké bowl)* 1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

15.90 eur

VEGGIE

2 Gyosa de Vegetais 1 Temaki Veggie 10 Peças de Freestyle Sushi Veggie 1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

15.90 eur





Festival

Freestyle de sushi e sashimi à descrição

Business

ALMOÇO e JANTAR

2 Crepes de Vegetais 1 Temaki Salmão, Salmão Cebolinho ou Salmão Queijo Creme 1 Freestyle Sushi to Sashimi Sem Limite

Adulto 21.90 eur Criança (até aos 10 anos) 15.90 eur

Premium

ALMOÇO e JANTAR

2 Entradas à escolha 1 Temaki à escolha 1 Freestyle Sushi to Sashimi Sem Limite

Adulto 29.90 eur Criança (até aos 10 anos) 21.90 eur

> Os menus festival não são partilháveis e consistem numa escolha do Chef. Solicite apenas o número de peças que vão consumir. O desperdício é cobrada 0,75€ por peça.

As repetições são realizadas até às 14h de terça a sexta-feira ao almoço. Ao jantar de terça a quinta-feira até às 22h e de sexta a domingo até às 22:30h.





MENU DEGUSTAÇÃO Sugestão do Chef para 2 pessoas

Entradas

2 Mini Ceviche de Gambas, cebola roxa, abacate e manga com sumo de lima, sumo de laranja, pimenta e sal

4 Gyosas de Frango ou Legumes com teriyaki

ou

4 Crocante de camarão tempura com amêndoa

4 Gunkan Seleção do Chef 4 Niguiri Seleção do Chef

Pratio

6 Sashimi Moriawase

4 Tataki de Salmão 5 Hot roll

2 Especiais à escolha (4 un. de cada)

Sobremesa

1 Fondant de Chocolate com gelado de baunilha

ou

1 Kinder Nutella 4 un.

ou

1 Cheesecake

*duas sobresemas à escolha

Copo de Sangria

Behida

ou

Copo de Vinho

ou

Refrigerante, água, chá

*duas bebidas à escolha

70 eur



Entradas

Sopa Miso	4.60 eur
Caldo japonês à base de soja e tofu	
Edamame	4.50 eur
Feijão de soja e flor de sal	
Goma wakamé	6.50 eur
Salada de alga e sementes de sésamo	
Sunomono	5.00 eur
Salada de pepino à japonesa	
Camarão tempura	7.90 eur
Camarão panado com molho teriaky e cebolinho . 4 un	
Gyosa de vegetais	5.90 eur
Ravioli japonês recheado com vegetais e molho chili . 4 un	
Gyosa de frango	5.90 eur
Ravioli japonês recheado com frango e molho chili . 4 un	
Gyosa de camarão	5.90 eur
Ravioli japonês recheado com camarão e molho chili . 4 un	
Crepes de vegetais	6.00 eur
Rolinhos de massa crocante com vegetais e molho chili . 6 un	
Arroz japonês	2.50 eur
Crocante de camarão tempura e amêndoa	9.90 eur
Camarão panado com amêndoa laminada e molho chili . 4 un	





Temaki Sushi em forma de cone . 1 unidade

Temaki vegetariano Abacate, pepino, manga e queijo creme	6.00 eur
Temaki salmão e cebolinho	6.00 eur
Salmão e cebolinho	
Temaki salmão e queijo creme	6.00 eur
Salmão e queijo creme	
Temaki salmão, manga e abacate	6.00 eur
Salmão, manga e abacate	
Temaki atum, abacate	6.00 eur
Atum, abacate e sésamo	
Temaki camarão tempura	6.50 eur
Camarão tempura, molho agridoce e sésamo	
Temaki salmão tempura	6.50 eur
Salmão tempura, molho agridoce e sésamo	



Sashimi Fatias de peixe cru ou braseado

Sashimi de salmão 5 un . 6.00 eur 10 un . 10.00 eur

Sashimi de atum 5 un . 6.50 eur 10 un . 11.00 eur

Sashimi de peixe branco 5 un . 6.50 eur 10 un . 11.00 eur

Sashimi mix de três peixes 10 un . 11.00 eur

Tataki de salmão
Salmão braseado com molho teriaky e sésamo

5 un . 6.50 eur

Tataki de atum 5 un . 7.00 eur Atum braseado com molho teriaky e sésamo 10 un . 12.00 eur





Miguiri Fina fatia de peixe sobre bola de arroz . 2 unidades

Niguiri de salmão	3.00 eur
Niguiri de atum	3.30 eur
Niguiri de peixe branco	3.30 eur
Niguiri camarão	3.40 eur
Niguiri de salmão flamejado	3.60 eur
Niguiri de atum flamejado	3.60 eur
Niguiri mix 4 un.	5.90 eur
Niguiri de abacate	2.70 eur





Gunkan Recheio sobre bola de arroz . 2 unidades

Freestyle especial do Chef

Salmão e manga Recheio de salmão e manga envolto em salmão	3.60 eur
Salmão e wakamé Recheio de alga wakamé envolto em salmão	3.60 eur
Special Joe Recheio de salmão, queijo creme e morango envolto em salmão	3.90 eur
Salmão flamejado Recheio de salmão envolto em salmão flamejado e teriaky	3.80 eur
Flame Ovo de codorniz, queijo creme e azeite de trufa sobre salmão	6.10 eur
Salmão sweet 4 un. Recheio de salmão flamejado com molho agridoce	6.90 eur
Passion Joe Recheio de salmão e maracujá envolto em salmão	5.40 eur
Atum Recheio de atum, maionese picante e cebolinho envolto em sal	3.80 eur .mão
Gunkan mix 4 un.	7.50 eur





Green maki Rolo em folha de arroz e alface . 8 unidades

Green maki vegetariano

6.50 eur

Recheio de abacate, pepino e queijo creme

Recheio de camarão, abacate e queijo creme

Camarão tempura

7.00 eur

Recheio de camarão tempura, abacate e maionese japonesa picante

Camarão

Salmão tempura

7.00 eur

6.50 eur

Recheio de camarão tempura, abacate e maionese japonesa picante

Frango tempura

7.00 eur

Recheio de frango tempura, abacate e maionese japonesa picante

Salmão, manga e pepino

6.50 eur

Salmão e abacate

6.50 eur

Freestyle especial do Chef

Pasta de atum e abacate

Atum cozinhado, maionese japonesa

6.50 eur





Hosomaki Rolo com folha de alga no exterior . 8 unidades

Hosomaki de salmão	6.50 eur
Hosomaki de atum	6.50 eur
Hosomaki de peixe branco	6.50 eur
Hosomaki de camarão	6.50 eur
Hosomaki vegetariano Com abacate, pepino e queijo creme	6.50 eur
Hosomaki de manga	6.50 eur
Hosomaki de delicias do mar	6.50 eur
Hosomaki de atum cozinhado Com maionese japonesa	6.50 eur
Hosomaki de abacate	6.50 eur





Hot Rolls
Rolo de sushi quente . 5 unidades

Hot roll de salmão Com queijo creme, cebolinho e teriaky	6.00 eur
Hot roll de manga Com salmão, queijo creme e molho agridoce	6.00 eur
Hot roll de morango Com salmão, queijo creme e molho agridoce	6.00 eur
Hot roll de delicias do mar Com maionese japonesa picante e cebolinho	6.00 eur
Hot roll de camarão Com maionese japonesa picante e cebolinho	7.00 eur
Hot roll vegetariano Com fruta variada	7.00 eur





Tacos Especialidade peruana . 2 unidades

Tacos de atum

10.00 eur

Com atum, alface, abacate maionese japonesa picante, cebola roxa e ovas de peixe

Tacos de salmão

10.00 eur

Com salmão, alface, abacate, maionese japonesa picante, cebola roxa e ovas de peixe

Tacos de gamba tempura

10.00 eur

Com gamba tempura, alface, abacate, maionese japonesa picante, cebola roxa e ovas de peixe

Tacos de peixe branco

10.00 eur

Com ceviche de peixe branco, tomate cherry, maionese japonesa picante, cebola roxa e ovas de peixe





*Uramaki*Rolo com folha de alga no exterior . 8 unidades

Uramaki vegetariano Com manga, abacate, pepino e queijo creme	7.40 eur
Uramaki salmão, pepino e queijo creme	7.40 eur
Uramaki de delicias do mar e abacate Com maionese japonesa picante	7.40 eur
Uramaki de salmão e manga Com queijo creme e cobertura de ovas de peixe	7.40 eur
Uramaki de delicias do mar e manga Com cobertura de salmão flamejado e molho agridoce	7.40 eur
Uramaki de camarão tempura Com abacate, cebolinho e molho agridoce	7.40 eur
Uramaki camarão, manga e pepino	7.40 eur
Uramaki atum e abacate	7.40 eur
Uramaki foie gras e doce de figos	8.50 eur





White roll frango panado e queijo creme
Whiet roll camarão panado e queijo creme
Whiet roll salmão panado e queijo creme
White roll salmão
White roll abacate
6.50 eur
6.50 eur





Poké Boul Salada de inspiração havaiana

Poké Bowl Atum . 13.00 eur

Base de arroz de sushi com atum, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, maionese japonesa picante e molho teriaky

Poké Bowl Salmão . 13.00 eur

Base de arroz de sushi com salmão, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, maionese japonesa picante e molho teriaky

Poké Bowl Gamba Tempura . 13.00 eur

Base de arroz de sushi com gamba tempura, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, maionese japonesa picante e molho teriaky

Poké Bowl Frango Tempura . 13.00 eur

Base de arroz de sushi com frango tempura, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, maionese japonesa picante e molho teriaky

Poké Bowl Vegetariano . 13.00 eur

Base de arroz de sushi com abacate, wakamé, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, maionese japonesa picante e molho teriaky

INGREDIENTE EXTRA

- Cebola roxa, cebolinho, abacate, manga, wakamé, pepino, alface iceberg, tomate cherry, frutos secos ou morango + 0.75€
- Salmão, salmão tempura, atum, atum tempura, gamba tempura ou frango + 1.50 €





Ceviche e Tártaro

Ceviche de dourada

14.00 eur

Dourada cortada em cubos, sumo de lima, sriracha, sésamo, cebola roxa e cebolinho

Ceviche de salmão

14.00 eur

Salmão cortado em cubos, sumo de lima, sriracha, sésamo, cebola roxa e cebolinho

Ceviche de gambas

16.00 eur

Gambas, sumo de lima, sriracha, sésamo, cebola roxa e cebolinho

Tártaro de salmão

14.00 eur

Cubos de salmão, abacate com molho à base de mostarda e azeite de trufa, ovas de peixe e ovo de codorniz

Tártaro de atum

14.00 eur

Cubos de atum, abacate com molho à base de mostarda e azeite de trufa, ovas de peixe e ovo de codorniz





Freestyle Premium Seleção do Chef composta por sashimi, sushi, gunkan, maki, hot roll e especiais

Freestyle Vegetariano 15 unidades	19.00 eur
Freestyle 15 unidades	15.00 eur
Freestyle 20 unidades	20.00 eur
Freestyle 30 unidades	29.00 eur
Freestyle 40 unidades	39.00 eur
Freestyle 50 unidades	49.00 eur
Freestyle 65 unidades	61.00 eur
Freestyle 80 unidades	73.00 eur
Freestyle 95 unidades	86.00 eur





Especiais

IMPÉRIO 8 un

8.00 eur

Uramaki Salmão e Pepino c/cobertura de Abacate, Maionese Japonesa <u>Picante</u>, Teriaky e Delicia do Mar Crocante

GOA 8 un 8.00 eur

Uramaki Frango tempura, Manga e Molho de Caril com cobertura de abacate

TOKYO 5 un 6.00 eur

Futomaki Salmão, Abacate e Camarão Tempura c/molho Teriaky e maionese japonesa picante

SAKAI 8 un 8.00 eur

Uramaki camarão tempura e Pepino c/cobertura de atum, maionese japonesa picante, Teriaky e Delicia do Mar Crocante

YAKI 4 un 5.00 eur

Uramaki Salmão Tempura e Abacate c/cobertura de Salmão, Cebolinho e Agridoce

JAPANESE 4 un

5.50 eur

Rolo sem arroz, enrolado em folha de tapioca e alface com recheio de camarão tempura, queijo creme, sriracha, cebola roxa e cebolinho

GI 5 un 7.00 eur

Futomaki hot roll style, com recheio de arroz de sushi, frango, bacon, sriracha e cebola roxa

ARCO IRIS 8 un

8.00 eur

Uramaki Salmão, pepino e manga c/cobertura de camarão, atum e abacate

EBI 8 un 8.00 eur

Uramaki Salmão, camarão tempura e queijo creme c/cobertura de abacate e molho teriaky

SPECIAL JÔ 8 un

8.00 eur

Uramaki Salmão, masago, abacate e maionese picante japonesa com cobertura de salmão, teriaky e cebola crocante

NIPPON 5 un 8.50 eur

Futomaki Caranguejo soft shell tempura, alface, queijo creme, cebolinho, ovas e teriaky





Pratos alternativos

OKONOMIAKI 9.50 e

Panqueca japonesa de legumes, camarão, ovo, maionese japonesa e tonkatsu

YAKISOBA Noodles de ovo com molho japonês

Yakisoba de Legumes	10.00	eur
Noodles de ovo com molho japonês e legumes variados		

11.00 eur Yakisoba de Camarão

Noodles de ovo com molho japonês, camarão e legumes variados

Yakisoba de Frango Noodles de ovo com molho japonês, frango e legumes variados 11.00 eur

LINGUINI Massas

	10.0	\mathbf{a}	0116
Linguini de Frango]2.0	JU (eur

Linguini de Salmão 12.00 eur

Massa linguini com salmão fresco e tempero à base de vinho branco, especiarias e natas

Linguini de Gamba Selvagem Massa linguini com gamba selvagem grelhada e bacon com tempero secreto do Chef 15.00 eur

YAKITORI

Espetadas japonesa com arroz de sushi

Yakitori de Salmão	8.50 eur
Yakitori de Gamba	8.50 eur
Yakitori de Atum	8.50 eur
Yakitori de Vieiras	9.50 eur
Yakitori de Frango	8.50 eur

EXTRAS

Soja tradicional salgada	1.00 eur
Soja doce	1.00 eur
Teriaky	1.00 eur
Agridoce	1.00 eur
Wasabi	1.00 eur
Gengibre	1.00 eur
Cebola crocante	1.00 eur





Sobremesas

Tarte de Limão Merengada	5.00 eur
Cheesecake Frutos Vermelhos	5.00 eur
Petit Gateau c/bola de gelado e colis de chocolate	5.00 eur
Maki de Kinder e Nutella 4 uni.	5.00 eur
Tarte de Maça	5.00 eur
Tarte de Framboesa	5.00 eur
Tártaro de Manga e Ananás	5.00 eur
Tarte de Lima	5.00 eur





VINHOS VERDES

Vinho da nossa região

PLAINAS 0.75cl Vinho verde branco Da casta Arinto e Azal Frutado e com notas florais	11.00 eur
HORTAS DO CASEIRINHO SPARKLING 0.75cl Vinho verde frisante Aromas leves e refrescantes com notas cítricas e a frutos tropicais	9.50 eur
QUINTA DA AVELEDA 0.75cl Vinho verde branco Da casta Alvarinho e Loureiro Aroma cítrico e persistente	10.50 eur
CASA DE SANTA EULALIA 0.75cl	15.00 eur

VINHOS DO DÃO

RIBEIRO SANTO RESERVA 0.75cl Vinho tinto proveniente de uva colhida à mão Da casta Alfrocheiro e Touriga Nacional Aroma de frutos vermelhos e com notas florais	20.00 eur
RIBEIRO SANTO ENCRUZADO 0.75cl Vinho branco Da casta Encruzado Aroma citrico com notas de flor de tília e maça verde	18.00 eur
QUINTA DE CABRIZ 0.75cl	13.00 eur

VINHOS DO DOURO

MONTES ERMOS RESERVA 0.75cl

Vinho branco Da casta Larinho, Viosinho e Rabigato Aromatico e de sabor persistente	
PIANO 0.75cl Vinho tinto Da casta Touriga Nacional e Franca, Barroca Tinta e Roriz Tinta Aroma frutado e intenso	11.00 eur
PIANO 0.75cl Vinho branco	11.00 eur

13.50 eur



VINHOS DE SETÚBAL

JP AZEITÃO - HERDADE DA BACALHÔA 0.75cl 11.00 eur Vinho branco

Da casta Fernão Pires e Moscatel Aroma fresco com notas de flor de laranjeiro e ananás

JP AZEITÃO - HERDADE DA BACALHÔA 0.75cl 11.00 eur

Vinho tinto Da casta Aragonês, Castelão e Syrah Aroma a frutos do bosque

VINHOS DO ALENTEJO

CASA DE MATEUS 0.75cl 11.00 eur

Vinho rosé Aroma fresco e aromático

23.00 eur HERD. DO SOBROSO RESERVA 0.75cl

Vinho branco colhido à mão Da casta Arinto, Perrum e Antão Aromatico e com notas florais

23.00 eur HERD. DO SOBROSO RESERVA 0.75cl

Vinho tinto colhido à mão e envelhecido em pipa de carvalho francês Da casta Aragonez, Trincadeira e Alfocheiro

SOBRO 0.75cl 16.00 eur

Vinho branco

Da casta Arinto e Verdelho

Aroma frutado e intenso

Aroma fresco com notas de frutos tropicais

SOBRO 0.75cl 16.00 eur

Vinho tinto

Da casta Aragonês, Sauvignon e Syrah Aroma a frutos do bosque e chocolate

SOBRO 0.75cl

16.00 eur Vinho Rosé

VINHOS A COPO

MADURO TINTO 0.20cl 3.20 eur

MADURO BRANCO 0.20cl 3.20 eur



SANGRIA

ESPUMANTE 0.20cl TINTA /BRANCA 0.20cl	5.00 eur 4.00 eur
TINTA /BRANCA IL	16.00 eur
MARACUJÁ 1L	18.50 eur
ESPUMANTE IL ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS IL	18.50 eur 18.50 eur
ESPUMANTES	
VEUVE AMBAL 0.75cl SÃO DOMINGOS ROSÉ 0.75cl	17.00 eur 15.00 eur

CHAMPANHE

MURGANHEIRA BRUTO 0.75cl

MOET CHANDON 0.75cl	80.00 eur
MOET CHANDON 0.37cl	50.00 eur

21.00 eur

ESPIRITUOSAS

MARTINI ROSSO OU BIANCO	3.00 eur
PORTO TINTO OU BRANCO	5.50 eur
PORTO TÓNICO	4.00 eur
LICORES	3.50 eur
AGUADENTE CRF	3.00 eur
WHISKY	4.00 eur
LIMONCINO LIQUORE DI LIMONE	3.00 eur

GIN

HENDRICKS	9.60 eur
BOMBAY DRY GIN	8.60 eur
BULLDOG	10.00 eur



COCKTAILS

MOJITO	8.00 eur
CAIPIRINHA	8.00 eur
CAIPIRÃO	8.00 eur
CAIPIROSCA	8.00 eur

CERVEJA E CIDRA

SUPER BOCK 0.33CL	2.50 eur
SUPER BOCK STOUT 0.33CL	2.50 eur
ASAHI 0.33CL	4.00 eur
KIRIN 0.33CL	4.00 eur
SAPORO 0.33CL	4.00 eur
CERVEJA ARTESANAL	4.50 eur
FINO	2.50 eur

SOFTS

COCA COLA	2.70 eur
COCA COLA ZERO	2.70 eur
7UP	2.70 eur
ICE TEA LIMÃO OU PÊSSEGO	2.70 eur

ÁGUAS

ÁGUA LISA 0.25cl	1.50 eur
ÁGUA LISA 0.50cl	2.50 eur
ÁGUA C/GÁS	2.00 eur
ÁGUA C/GÁS LIMÃO	2.30 eur

CAFÉ E CHÁ

CAFE	1.00 eur
DESCAFEINADO	1.00 eur
CARIOCA CAFÉ	0.90 eur
CHÁ	3.00 eur

