

IMPÉRIO
Sushi

MENU



DESLIZE PARA CONSULTAR O MENU.

BOM APETITE!

INFORME A NOSSA EQUIPA SE TIVER INTOLERÂNCIA
OU ALERGIA ALIMENTAR

PREÇOS EM EUROS À TAXA LEGAL EM VIGOR

IMPÉRIO
Sushi

MENUS ALMOÇO

de terça a sexta

12h - 14h30

CLÁSSICO

2 Crepes de Vegetais

14 Peças de Freestyle Sushi to Sashimi

1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

12.90 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

15.90 eur

POKÉ BOWL

2 Crepes de Vegetais

1 Poké Bowl à escolha (ver menu poké bowl)

1 Bebida (refrigerante, cerveja, vinho a copo, chá ou água)

14.90 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)

14.90 eur

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 Crepes de Gambas com molho chili e cebolinho

Prato

15 Peças de Sushi Freestyle

4 Sashimi de Salmão

4 Tataki de Salmão

1 Especial Império 8 un.

Sobremesa

1 Fondant de Chocolate com gelado de baunilha

ou

1 Kinder Nutella 4 un.

ou

1 Cheesecake

*duas sobremesas à escolha

Bebida

Copo de Sangria

ou

Copo de Vinho

ou

Refrigerante, água, chá

*duas bebidas à escolha

60 eur

IMPERIO
Sushi

MENU FESTIVAL

Menu freestyle à descrição

Almoço

2 Crepes de Vegetais

1 Temaki Salmão Cebolinho, Salmão Queijo Creme
ou Salmão c/Abacate e Manga

Freestyle Sushi to Sashimi Sem Limite

19.90 eur

Jantar

2 Crepes de Vegetais

1 Temaki Salmão Cebolinho, Salmão Queijo Creme
ou Salmão c/Abacate e Manga

Freestyle Sushi to Sashimi Sem Limite

20.90 eur

O Menu Festival não é partilhável e consiste numa escolha variada do Chef Sushiman. Peça apenas o numero de peças que vai degustar; o desperdício é cobrado 0,50 eur a unidade.

As repetições serão realizadas até às 14h ao almoço e até às 22h ao jantar de 3ª a 5ª e até às 22:30h de 6ª a Domingo.

MENUS PREMIUM

Menus Freestyle Sushi to Sashimi

Freestyle 15 unidades	15 eur
Freestyle Vegetariano 15 unidades	18 eur
Freestyle 20 unidades	19 eur
Freestyle 30 unidades	27 eur
Freestyle 40 unidades	36 eur
Freestyle 50 unidades	46 eur
Freestyle 65 unidades	57 eur
Freestyle 80 unidades	68 eur
Freestyle 95 unidades	80 eur

PARA COMEÇAR

Entradas e Acompanhamentos

A1. Sopa Miso	3.90 eur
A2. Edamame (Feijão de Soja)	4.20 eur
A3. Salada de Alga Wakamé	6 eur
A4. Arroz de Sushi	1.90 eur
A5. Camarão Tempura 4 un.	7.30 eur
A6. Gyosa de Vegetais 4 un.	5.50 eur
A7. Gyosa de Frango 4 un.	5.50 eur
A8. Gyosa de Camarão 4 un.	5.50 eur
A9. Crepes de Vegetais 6 un.	5.20 eur
A10. Sunomono (Salada de Pepino)	4.75 eur

TEMAKI

Sushi enrolado em forma de cone

T1. Temaki Veggie	5.50 eur
T2. Temaki Salmão e Cebolinho	5.50 eur
T3. Temaki Salmão e Queijo Creme	5.50 eur
T4. Temaki Salmão, Manga e Abacate	5.50 eur
T5. Temaki Atum, Abacate e Sésamo	5.50 eur
T6. Temaki Gamba Tempura, Agridoce e Sésamo	6.50 eur
T7. Temaki Salmão Tempura, Agridoce e Sesamo	6.50 eur

SASHIMI & TATAKI

Peixe fatiado cru ou braseado

D1. Sashimi Salmão	5 un.	5.50 eur
	10 un.	9.50 eur
D2. Sashimi Atum	5 un.	6 eur
	10 un.	10 eur
D3. Sashimi Peixe Branco	5 un.	6 eur
	10 un.	10 eur
D4. Tataki Salmão	5 un.	6 eur
D5. Tataki Atum	5 un.	6.50 eur
	10 un.	11 eur
D6. Sashimi Mix 3 Peixes	10 un.	9.50 eur

NIGUIRI . 2 UN

Fatia de peixe sobre bola de arroz

N1. Salmão	2.90 eur
N2. Atum	3.30 eur
N3. Peixe Branco	3.30 eur
N4. Camarão	3.40 eur
N5. Salmão Flamejado	3.60 eur
N6. Atum Flamejado	3.60 eur
N7. Mix de Niguiiri 4 un.	5.10 eur
N8. Abacate	2.50 eur

GUNKAN . 2 UN

Bola de arroz com recheio envolta em peixe

G1. Salmão e Manga	3.40 eur
G2. Salmão e Wakamé	3.40 eur
G3. Special Joe (Salmão, Morango e Queijo Creme)	3.70 eur
G4. Salmão Flamejado	3.60 eur
G5. Flame (Ovo de Codorniz e Azeite de Trufa)	5.90 eur
G6. Salmão Sweet 4 un. (Salmão Tempura e Agridoce)	6.10 eur
G7. Mix de Gunkan 4 un.	6.90 eur
G8. Passion Joe (Salmão e Maracujá)	5 eur
G9. Salmão c/picado de atum (c/maionese picante e cebolinho)	3.60 eur

GREEN MAKI . 6 UN

Fina folha de arroz com alface e ingredientes

X1. Veggie (c/Queijo Creme, Abacate e Pepino)	6 eur
X2. Camarão Tempura (c/Maionese Japonesa Picante e Abacate)	6.50 eur
X3. Camarão Cozido, Queijo Creme e Abacate	6 eur
X4. Salmão Tempura (c/Maionese Japonesa Picante e Abacate)	6.50 eur
X5. Frango Tempura (Maionese Japonesa Picante e Abacate)	6.50 eur
X6. Salmão, Manga e Pepino	6 eur
X7. Salmão e Abacate	6 eur
X8. Pasta de Atum Cozido e Abacate	6 eur

HOSOMAKI . 8 un

Rolo com alga no exterior e ingredientes

W1. Salmão	6 eur
W2. Atum	6 eur
W3. Peixe Branco	6 eur
W4. Camarão	6 eur
W5. Abacate, Pepino e Queijo Creme	6 eur
W6. Manga	6 eur
W7. Delicias do Mar	6 eur
W8. Pasta de Atum Cozido e Maionese	6 eur
W9. Abacate	6 eur

HOT ROLL . 5 un

Sushi quente

H1. Hot Roll Salmão (c/Queijo Creme, Cebolinho e Teriaky)	5.50 eur
H2. Hot Roll Manga (c/Salmão, Queijo Creme e Agridoce)	5.50 eur
H3. Hot Roll Morango (c/Salmão, Queijo Creme e Agridoce)	5.50 eur
H4. Hot Roll Delicias (c/Maionese Japonesa Picante e Cebolinho)	5.50 eur
H5. Hot Roll Camarão (c/maionese japonesa picante e cebolinho)	6.50 eur
H6. Hot Roll Veggie (c/fruta variada)	6.50 eur

TACOS . 2 UN

Especialidade Peruana

S1. Tacos de Atum Atum, alface, maionese japonesa picante, abacate e cebola roxa	9.50 eur
S2. Tacos de Salmão Salmão, alface, maionese japonesa picante, abacate e cebola roxa	9.50 eur
S3. Tacos de Gamba Tempura Gamba tempura, alface, maionese japonesa picante, abacate e cebola roxa	9.50 eur

ESPECIAIS

Criações Império Sushi

IMPÉRIO . 8 un	8 eur
Uramaki Salmão e Pepino c/cobertura de Abacate, Maionese Japonesa Picante, Teriaky e Delícia do Mar Crocante	
GOA . 8 un	8 eur
Uramaki Frango tempura, Manga e Molho de Caril com cobertura de abacate	
TOKYO . 5 un	6 eur
Futomaki Salmão, Abacate e Camarão Tempura c/molho Teriaky e Maionese Japonesa Picante	
SAKAI . 8 un	8 eur
Uramaki camarão tempura e Pepino c/cobertura de atum, maionese japonesa picante, Teriaky e Delícia do Mar Crocante	
YAKI . 4 un	5 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 eur
Futomaki hot roll style, com recheio de arroz de sushi, frango, bacon, sriracha e cebola roxa	
ARCO IRIS . 8 un	8 eur
Uramaki Salmão, pepino e manga c/cobertura de camarão, atum e abacate	
EBI . 8 un	8 eur
Uramaki Salmão, camarão tempura e queijo creme c/cobertura de abacate e molho teriaky	
SPECIAL JÔ . 8 un	8 eur
Uramaki Salmão, masago, abacate e maionese picante japonesa c/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	

URAMAKI . 8 UN

Rolo com arroz no exterior e ingredientes

C1. Veggie (c/Abacate, Manga, Pepino e Queijo Creme)	6.90 eur
C2. Salmão, Queijo Creme e Pepino	6.90 eur
C3. Delicias, Abacate (c/Maionese Japonesa Picante)	6.90 eur
C4. Salmão, Manga e Queijo Creme (c/cobertura de ovas)	6.90 eur
C5. Delicias e Manga (c/cobertura de Salmão Flamejado e Agridoce)	6.90 eur
C6. Salmão e Abacate (c/cobertura de Salmão e Cebolinho)	6.90 eur
C7. Camarão Tempura e Abacate (c/cobertura de Cebolinho e Agridoce)	6.90 eur
C8. Camarão Cozido, Manga e Pepino	6.90 eur
C9. Atum e Abacate	6.90 eur
C10. Foie Gras e Doce de Figos	7.90 eur
C11. Pasta de Atum Cozido e Pepino	6.90 eur

WHITE ROLL . 6 UN

Uramaki sem alga

K1. Frango Panado e Queijo Creme	6 eur
K2. Camarão Panado e Queijo Creme	6 eur
K3. Salmão Panado e Queijo Creme	6 eur
K4. Salmão	6 eur
K5. Abacate	6 eur

CEVICHE

Peixe fresco e frutas com tempero de inspiração peruana

B7. Ceviche de Dourada Dourada cortada em cubos, sumo de lima, sriracha, sésamo, cebola roxa e cebolinho	13 eur
B8. Ceviche de Salmão Salmão cortada em cubos, sumo de lima, sriracha, sésamo, cebola roxa e cebolinho	13 eur
B9. Ceviche de Gambas Gambas, cebola roxa, abacate e manga com sumo de lima, sumo de laranja, sal e pimenta	15 eur

TÁRTARO

Peixe fresco em cubos com tempero do Chef

B5. Tártaro de Salmão 13 eur

Picadinho de salmão, abacate e tempero do Chef à base mostarda e azeite de trufa, sobre base de arroz de sushi

B6. Tártaro de Atum 13 eur

Picadinho de salmão, abacate e tempero do Chef à base de mostarda e azeite de trufa, sobre base de arroz de sushi

POKÉ BOWL

Salada de inspiração havaiana

B1. Poké Bowl Atum 12 eur

Base de arroz de sushi, atum, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, spicy mayo e teriaky

B2. Poké Bowl Salmão 12 eur

Base de arroz de sushi, salmão, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, spicy mayo e teriaky

B3. Poké Bowl Gamba Tempura 12 eur

Base de arroz de sushi, gamba tempura, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, spicy mayo e teriaky

B4. Poké Bowl Frango Tempura 12 eur

Base de arroz de sushi, frango tempura, abacate, manga, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, spicy mayo e teriaky

B9. Poké Bowl Vegetariano 12 eur

Base de arroz de sushi, manga, alga wakamé, abacate, pepino, alface iceberg, tomate cherry, cebola roxa, frutos secos, spicy mayo e 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, camarão tempura ou frango) + 1,50€

YAKISOBA

Noodles de ovo com molho japonês

Yakisoba de Legumes	9 eur
Noodles de ovo com molho japonês e legumes variados	
Yakisoba de Camarão	10 eur
Noodles de ovo com molho japonês, camarão e legumes variados	
Yakisoba de Frango	10 eur
Noodles de ovo com molho japonês, frango e legumes variados	

LINGUINI

Massas

Linguini de Salmão	10 eur
Massa linguini com salmão fresco e tempero à base de vinho branco, especiarias e natas	
Linguini de Gamba Selvagem	13 eur
Massa linguini com gamba selvagem grelhada e bacon com tempero secreto do Chef	

CARPACCIO

Finas fatias de peixe marinadas em molho ponzu

Carpaccio de Salmão	11,50 eur
Carpaccio de Peixe Branco	11,50 eur
Carpaccio Misto de Peixes	11,50 eur

YAKITORI

Espetadas japonesa com arroz de sushi

Yakitori de Salmão	8 eur
Yakitori de Gamba	8 eur
Yakitori de Atum	8 eur
Yakitori de Vieiras	9 eur
Yakitori de Frango	8 eur

EXTRAS

Soja tradicional salgada	1 eur
Soja doce	1 eur
Teriaky	1 eur
Agridoce	1 eur
Wasabi	1 eur
Gengibre	1 eur
Cebola crocante	1 eur

SOBREMESA

Tarte de Limão Merengada	5 eur
Cheesecake Frutos Vermelhos	5 eur
Petit Gateau	5 eur
c/bola de gelado e colis de chocolate	
Maki de Kinder e Nutella 4 uni.	5 eur
Tarte de Maça	5 eur
Tarte de Framboesa	5 eur
Tártaro de Manga e Ananás	5 eur
Tarte de Lima	5 eur

MENU BEBIDAS

IMPERIO
Sushi

VINHOS VERDES

Vinho da nossa região

PLAINAS 0.75cl 10 eur
Vinho verde branco
Da casta Arinto e Azal
Frutado e com notas florais

HORTAS DO CASEIRINHO SPARKLING 0.75cl 8 eur
Vinho verde frisante
Aromas leves e refrescantes com notas cítricas e a frutos tropicais

QUINTA DA AVELEDA 0.75cl 9.50 eur
Vinho verde branco
Da casta Alvarinho e Loureiro
Aroma cítrico e persistente

CASA DE SANTA EULALIA 0.75cl 14 eur

VINHOS DO DÃO

RIBEIRO SANTO RESERVA 0.75cl 18 eur
Vinho tinto proveniente de uva colhida à mão
Da casta Alfrocheiro e Touriga Nacional
Aroma de frutos vermelhos e com notas florais

RIBEIRO SANTO ENCRUZADO 0.75cl 16 eur
Vinho branco
Da casta Encruzado
Aroma citrico com notas de flor de tília e maçã verde

VINHOS DO DOURO

QUINTA DOS POÇOS 0.75cl 13.50 eur

Vinho branco

Da casta Gouveio, Viosinho e Rabigato

Aroma fresco e ligeiro

MONTES ERMOS RESERVA 0.75cl 12 eur

Vinho branco

Da casta Larinho, Viosinho e Rabigato

Aromatico e de sabor persistente

PIANO 0.75cl 9 eur

Vinho tinto

Da casta Touriga Nacional e Franca, Barroca Tinta e Roriz Tinta

Aroma frutado e intenso

VINHOS DE SETÚBAL

JP AZEITÃO - HERDADE DA BACALHÔA 0.75cl 10.95 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 10.95 eur

Vinho tinto

Da casta Aragonês, Castelão e Syrah

Aroma a frutos do bosque

VINHOS DO ALENTEJO

CASA DE MATEUS 0.75cl	10 eur
Vinho rosé	
Aroma fresco e aromático	
HERD. DO SOBROSO RESERVA 0.75cl	19.50 eur
Vinho branco colhido à mão	
Da casta Arinto, Perrum e Antão	
Aromatico e com notas florais	
HERD. DO SOBROSO RESERVA 0.75cl	19.50 eur
Vinho tinto colhido à mão e envelhecido em pipa de carvalho francês	
Da casta Aragonez, Trincadeira e Alfocheiro	
Aroma frutado e intenso	
SOBRO 0.75cl	14.50 eur
Vinho branco	
Da casta Arinto e Verdelho	
Aroma fresco com notas de frutos tropicais	
SOBRO 0.75cl	14.50 eur
Vinho tinto	
Da casta Aragonês, Sauvignon e Syrah	
Aroma a frutos do bosque e chocolate	

VINHOS A COPO

TINTO 0.20cl	3 eur
BRANCO 0.20cl	3 eur

SANGRIA

ESPUMANTE 0.20cl	4 eur
TINTA /BRANCA 0.20cl	3.50 eur
TINTA /BRANCA 1L	14 eur
MARACUJÁ	17 eur
ESPUMANTE 1L	15 eur
ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS 1L	15 eur

ESPUMANTES

VEUVE AMBAL 0.75cl	15 eur
SÃO DOMINGOS ROSÉ 0.75cl	11 eur
MURGANHEIRA BRUTO 0.75cl	19 eur

CHAMPANHE

GH MUMM ROUGE 0.75cl	75 eur
MOET CHANDON 0.75cl	75 eur
MOET CHANDON 0.37cl	45 eur

ESPIRITUOSAS

MARTINI ROSSO OU BIANCO	3 eur
PORTO TINTO OU BRANCO	5.50 eur
PORTO TÓNICO	4 eur
LICORES	3.50 eur
AGUADENTE CRF	3 eur
WHISKY	4 eur
LIMONCINO LIQUORE DI LIMONE	2.90 eur

GIN

HENDRICKS	9 eur
BOMBAY DRY GIN	8 eur
BULLDOG	9.50 eur

COCKTAILS

MOJITO	7 eur
CAIPIRINHA	7 eur
CAIPIRÃO	7 eur
CAIPIROSCA	7 eur

CERVEJA E CIDRA

SUPER BOCK 0.33CL	2 eur
SUPER BOCK STOUT 0.33CL	2 eur
ASAHI 0.33CL	3.75 eur
KIRIN 0.33CL	3.75 eur
SAPORO 0	3.75 eur
CERVEJA ARTESANAL	4 eur

SOFTS

COCA COLA	2.50 eur
COCA COLA ZERO	2.50 eur
7 UP	2.50 eur
ICE TEA LIMÃO OU PÊSSEGO	2.50 eur

ÁGUAS

ÁGUA LISA 0.25cl	1.30 eur
ÁGUA LISA 0.50cl	2 eur
ÁGUA LISA 1L	2.60 eur
ÁGUA C/GÁS	1.70 eur
ÁGUA C/GÁS LIMÃO	1.70 eur

CAFÉ E CHÁ

CAFÉ	1 eur
DESCAFEINADO	1 eur
CARIOCA CAFÉ	0.70 eur
CHÁ	2.15 eur

IMPERIO
Sushi