



entradas

entradas

edamame

// FEIJÃO DE SOJA C/ FLÔR DE SAL
// SOYBEAN WITH SALT FLOWER



5

misoshuri

// CALDO MISO C/ TOFU
// MISO SOUP WITH TOFU



4

misoshuri especial

// CALDO MISO C/ TOFU, ALGAS, LASCAS DE SALMÃO
E CAMARÃO

// MISO SOUP WITH TOFU, SALMON, AND SHRIMP



5

gyosas

4 unid

// GYOSAS DE FRANGO E LEGUMES // GYOSAS DE
VEGETAIS

// VEGETABLES AND CHICKEN GYOSAS OR
VEGETABLES GYOSAS



7

tempura de camarão

6 unid

// CAMARÃO CROCANTE EM TEMPURA
// CRISPY SHRIMP TEMPURA



13

tempura de camarão c/ amêndoas

6 unid

// CAMARÃO CROCANTE EM TEMPURA C/ AMÊNDOAS
// CRISPY TEMPURA SHRIMP WITH ALMONDS



15

tempura de bacalhau

6 unid

// LOMBO DE BACALHAU EM TEMPURA C/ CEBOLA
ROXA E SWEET CHILI

// COD LOIN IN TEMPURA WITH RED ONION AND
SWEET CHILI



15

shake hara

// BARRIGA DE SALMÃO C/ MOLHO PONZU E CRISPY
DE BATATA-DOCE

// SALMON BELLY WITH PONZU SAUCE AND CRISPY
SWEET POTATO

13

carpaccio *akari*

// FATIAS FINAS DE SALMÃO, ATUM E ROBALO
C/ MOLHO PONZU, PESTO E ALCAPARRAS
// THIN SLICES OF SALMON, TUNA, AND WHITE BASS
WITH PONZU SAUCE, PESTO AND CAPERS

16

uzukuri peixe branco

// FATIAS FINAS DE PEIXE BRANCO REGADO C/ MOLHO
CÍTRICO E RASPA DE LIMA
// THIN SLICES OF WHITE FISH DRIZZLED WITH CITRIC
SAUCE AND LIME

15

ceviche *akari*

// PEIXE BRANCO C/ LEITE TIGRE, CEBOLA ROXA
EM NORI CHIPS
// WHITE FISH WITH TIGER MILK, RED ONION,
IN OPEN NORI CHIPS

16

baby ceviche

// PANIPURI C/ PEIXE BRANCO, LIMA, CEBOLA ROXA
// PANIPURI WITH WHITE FISH, LIME, RED ONION



10

cones crocantes salmão

// MINI CONES C/ CUBOS DE SALMÃO, CEBOLINHO, ALHO
FRANCÊS E MOLHO KIMUCHI

// MINI CONES WITH SMALL CUBES OF SALMON, CHIVES,
LEEK AND KIMUCHI SAUCE



12

cones crocantes atum

// MINI CONES C/ CUBOS DE ATUM, CEBOLINHO, ALHO
FRANCÊS E MOLHO KIMUCHI

// MINI CONES WITH SMALL CUBES OF TUNA, CHIVES,
LEEK AND KIMUCHI SAUCE



14

4 unid

4 unid

4 unid

salmão

// SALMÃO C/ CEBOLINHO, SÉSAMO, ALHO FRANCÊS E
MOLHO KIMUCHI

// SALMON WITH CHIVES, SESAME, LEEK AND KIMUCHI
SAUCE



9

atum

// ATUM C/ CEBOLINHO, ALHO FRANCÊS, MOLHO
KIMUCHI E SÉSAMO

// TUNA WITH CHIVES, SESAME, LEEK AND KIMUCHI
SAUCE



11

misto

// CUBOS DE PEIXE VARIADO C/ CEBOLINHO, SÉSAMO,
ALHO FRANCÊS E MOLHO KIMUCHI

// SMALL CUBES OF VARIED FISH WITH CHIVES,
SESAME, LEEK AND KIMUCHI SAUCE



12

carpaccio salmão

// FATIAS FINAS DE SALMÃO C/ MOLHO PONZU E
PESTO

// THIN SLICES OF SALMON WITH PONZU SAUCE AND
PESTO SAUCE

10

carpaccio salmão c/ camarão

// FATIAS FINAS DE SALMÃO C/ CAMARÃO, TERIAKI C/
MAIONESE JAPONESA PICANTE

// THIN SLICES OF SALMON WITH SHRIMP, TERIAKI
WITH JAPANESE SPICY MAYO



13

carpaccio atum

// FATIAS FINAS DE ATUM C/ MOLHO PONZU E PESTO

// THIN SLICES OF TUNA WITH PONZU SAUCE AND
PESTO SAUCE

12

tataki de atum

// ATUM C/ CROSTA DE SÉSAMO, CEBOLA
CARAMELIZADA E MOLHO TERIAKI

// SLICES OF TUNA WITH SESAME CRUST,
CARAMELIZED ONION AND TERIAKI SAUCE



13

taco de salmão 1 unid.

// C/ CUBOS DE SALMÃO, ABACATE, CEBOLINHO,
ALHO FRANCÊS, MOLHO KIMUCHI E MAIONESE
JAPONESA

// WITH SMALL CUBES OF SALMON, ADVOVCATO,
CHIVES, LEEK KIMUCHI SAUCE AND
JAPANESE MAYONESE



9

taco de atum 1 unid.

// C/ CUBOS DE ATUM, ABACATE, CEBOLINHO,
ALHO FRANCÊS, MOLHO KIMUCHI E MAIONESE
JAPONESA

// WITH SMALL CUBES OF TUNA, ADVOVCATO,
CHIVES, LEEK KIMUCHI SAUCE AND
JAPANESE MAYONESE



10

taco de robalo 1 unid.

// C/ CUBOS DE ROBALO, ABACATE, CEBOLA
ROXA CEBOLINHO, ALHO FRANCÊS E MAIONESE
JAPONESA

// WITH SMALL CUBES OF SALMON, ADVOVCATO,
RED ONION, CHIVES, LEEK AND
JAPANESE MAYONESE



11

u
r
a
m
a
k
i

white maki

// SALMÃO, QUEIJO PHILADELFA E CEBOLINHO
// SALMON, PHILADELFA CHEESE AND CHIVES



8

8 unid.

califórnia

// SALMÃO, CAMARÃO E ABACATE
// SALMON, SHRIMP AND AVOCADO



10

8 unid.

rainbow roll

// SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, MAIONESE JAPONESA E ABACATE
// SALMON, TUNA, WHITE FISH, JAPANESE MAYONNAISE AND AVOCADO



13

8 unid.

mexican spicy tuna roll

// TATAKI DE ATUM C/ ABACATE E ESPECIARIAS PICANTES
// TUNA TATAKI WITH AVOCADO AND SPICY SPICES



13

10 unid.

shibo maki

// TEMPURA DE CAMARÃO C/ ABACATE COBERTO C/ SALMÃO BRASEADO
// SHRIMP TEMPURA WITH AVOCADO WITH BRAISED SALMON ON THE TOP



15

10 unid.

shiro tempura maki

// PEIXE BRANCO PANADO C/ LASCAS DE MAÇÃ E SALMÃO BRASEADO
// BREADED WHITE FISH WITH APPLE SLICES AND BRAISED SALMON



15

10 unid.

crab roll

// TEMPURA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE C/ MAIONESE JAPONESA E SÊSAMO
// SOFT SHELL CRAB TEMPURA WITH JAPANESE MAYONNAISE AND SESAME



17

salmão

// SALMÃO C/ CEBOLINHO
// SALMON WITH CHIVES

9

atum

// ATUM E MAIONESE JAPONESA
// TUNA AND JAPANESE MAYONNAISE



10

califórnia

// SALMÃO, CAMARÃO E ABACATE
// SALMON, SHRIMP AND AVOCADO

10

vegetariano

// PEPINO, ABACATE E MANGA
// CUCUMBER, AVOCADO AND MANGO

9

temaki *akari*

//ATUM PICANTE C/ CEBOLA CROCANTE
//SPICY TUNA WITH CRISPY ONION



12

camarão

// TEMPURA DE CAMARÃO
// SHRIMP TEMPURA



12

8 unid.

sake maki

// PEÇAS DE ARROZ E SALMÃO ENVOLTAS EM ALGA NORI
// SMALL PIECES WITH SALMON AND NORI SEAWEEED

6

tekka maki

// PEÇAS DE ARROZ E ATUM ENVOLTAS EM ALGA NORI
// SMALL PIECES WITH TUNA AND NORI SEAWEEED

7

ebi maki

// PEÇAS DE ARROZ E CAMARÃO ENVOLTAS EM ALGA NORI
// SMALL PIECES WITH SHRIMP AND NORI SEAWEEED



10

kappa maki

// PEÇAS DE ARROZ ENVOLTAS EM PEPINO
// SMALL PIECES WRAPPED IN CUCUMBER

8

t
e
m
a
k
i

h
o
s
o
m
a
k
i

4 unid.

salmão

// SALMÃO C/ PHILADELPHIA ENVOLTO EM SALMÃO
// SALMON WITH PHILADELPHIA WRAPPED IN SALMON



9

atum

// ATUM C/ PHILADELPHIA ENVOLTO EM ATUM
// TUNA WITH PHILADELPHIA WRAPPED IN TUNA



10

robalo

// ROBALO ENVOLTO EM ROBALO C/ RASPA LIMA
// ROBALO WRAPPED IN ROBALO WITH LIME RASP



10

bitoque

// C/ SALMÃO E OVO DE CODERNIZ COM AZEITE TRUFADO
// WITH SALMON AND QUAIL EGG WITH TRUFA OIL



10

tuna bitoque

// C/ ATUM E OVO DE CODERNIZ COM AZEITE TRUFADO
// WITH TUNA AND QUAIL EGG WITH TRUFA OIL



12

salmão c/ maracujá

// SALMÃO E MOLHO DE MARACUJÁ
// SALMON AND PASSION FRUIT SAUCE

10

new style

// SALMÃO, CAMARÃO E MAIONESE JAPONESA
// SHRIMP, SALMON AND JAPANESE MAYONNAISE



14

vieira

// SALMÃO C/ VIEIRA FLAMBEADA
// SALMON WITH FLAMED SCALLOP



15

8 unid.

especial de camarão

// CAMARÃO EM TEMPURA, SEM ARROZ, C/ MOLHO SWEET CHILI
// SHRIMP TEMPURA, WITHOUT RICE, WITH SWEET CHILI SAUCE



13

12 unid.

tábua de gunkan's

// GUNKANS A ESCOLHA DO CHEFF P/ PESSOA
// GUNKANS OF THE CHEFF CHOICE P/ PERSON



28

salmão

// 6 FATIAS DE SALMÃO
// 6 SLICES OF SALMON

8

atum

// 6 FATIAS DE ATUM
// 6 SLICES OF TUNA

10

peixe branco

// 6 FATIAS DE PEIXE BRANCO
// 6 SLICES OF WHITE FISH

9

moriwase

// 3 FATIAS DE SALMÃO, 3 FATIAS DE ATUM E 3 FATIAS DE PEIXE BRANCO
// 3 SLICES OF SALMON, 3 SLICES OF TUNA AND 3 SLICES OF WHITE FISH

14

moriwase gold

// 6 FATIAS DE SALMÃO, 6 FATIAS DE ATUM E 6 FATIAS DE PEIXE BRANCO
// 6 SLICES OF SALMON, 6 SLICES OF TUNA AND 6 SLICES OF WHITE FISH

22

sake

2 unid.

// SALMÃO C/ ARROZ
// SALMON WITH RICE

5

atum

// ATUM C/ ARROZ
// TUNA WITH RICE

6

shiromi

// PEIXE BRANCO C/ ARROZ
// WHITE FISH WITH RICE

6

unagui

// ENGUIA FUMADA C/ ARROZ
// SMOKED EEL WITH RICE



6

g
u
n
k
a
n

s
a
s
h
i
m
i

n
i
g
u
i
r
i

h
o
t
r
o
l
l

5 ou 10 unid.

hot roll salmão

// MASSA DE TEMPURA, SALMÃO, QUEIJO
PHILADELPHIA E MANGA
// TEMPURA, SALMON, PHILADELPHIA AND MANGO

  
6//10

crispy salmão

// MASSA SPRING ROLL, SALMÃO, QUEIJO
PHILADELPHIA E MANGA
// SPRING ROLL DOUGH, SALMON, PHILADELPHIA AND
MANGO

  
6//10

akari roll

// MASSA SPRING ROLL, SALMÃO, CAMARÃO E QUEIJO
PHILADELPHIA, SEM ARROZ
// SPRING ROLL DOUGH, SALMON, SHRIMP AND
PHILADELPHIA, WITHOUT RICE

   
8//14

m
a
s
s
a
s

yakisoba de frango

// MASSA DE OVO UDON C/ FRANGO SALTEADO OU
PANADO
// UDON NOODLES WITH GRILLED OR CRISPY
CHICKEN

  
16

yakisoba de camarão

// MASSA DE OVO UDON C/ CAMARÃO SALTEADO OU
PANADO
// UDON NOODLES WITH GRILLED OR CRISPY SHRIMP

   
18

yakisoba akari

// MASSA DE OVO UDON C/ CAMARÃO CROCANTE C/
AMÊNDOAS
// UDON NOODLES WITH CRISPY SHRIMP WITH
ALMONDS

    
20

tépan yaki akari

// SALMÃO, PEIXE BRANCO E CAMARÃO GRELHADO C/
ARROZ DE SUSHI E LEGUMES SALTEADOS
// GRILLED SALMON, WHITE FISH AND SHRIMP, WITH
SUSHI RICE AND SALTED
VEGETABLES


20

o
r
i
l
l

menu sakari

menu

20 peças

// INCLUI SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI E HOT ROLL
// INCLUDES SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI AND HOT ROLL



22

menu

30 peças

// INCLUI SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI E HOT ROLL
// INCLUDES SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI AND HOT ROLL



32

menu

40 peças

// INCLUI SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI E HOT ROLL
// INCLUDES SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI AND HOT ROLL



42

menu

50 peças

// INCLUI SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI E HOT ROLL
// INCLUDES SASHIMI, SUSHI, URAMAKI, NIGUIRI, GUNKAN, HOSOMAKI AND HOT ROLL



52

chirashi

// TAÇA DE ARROZ GOHAN C/ PEIXE VARIADO, ABACATE, MANGA E OVAS
// GOHAN RICE BOWL WITH/ VARIED FISH, AVOCADO, MANGO AND ROE



15

18 peças

shorojin sushi vegan

// SUSHI VEGAN
// VEGAN SUSHI



20

akari especial do chef *

// 40 PEÇAS DE SUSHI E SASHIMI ESPECIAIS DO CHEF,
C/ UNAGI, CAMARÃO, SALMÃO, PEIXE BRANCO, ATUM, CARANGUEJO E VIEIRAS
// 40 PIECES OF CHEF'S SPECIAL SUSHI AND SASHIMI,
WITH UNAGI, SHRIMP, SALMON, WHITE FISH, TUNA, CRAB AND SCALLOPS



90

* // MEDIANTE ENCOMENDA
*// UPON ORDER

chef

ao almoço

16 peças

menu executivo

sopa miso
sushi e sashimi variado
bebida

água // chá frio do dia // imperial // ou vinho da casa a copo

café



17

20 peças

akari ao almoço

sopa miso
tártaro de misto c/ molho kimuchi
gyosa
sushi e sashimi variado a escolha do chef



20

// VÁLIDO DE 3ª A 6ª FEIRA AO ALMOÇO, EXCETO FERIADOS
// VALID FROM TUESDAY TO FRIDAY AT LUNCH, EXCEPT HOLIDAYS

// OS MENUS DE ALMOÇO NÃO ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÕES DE PRODUTOS OU PEÇAS
// LUNCH MENUS ARE NOT SUBJECT TO CHANGES IN PRODUCTS OR PIECES

ao jantar

25 peças

akari à mesa

sopa miso, gyosa
tártaro misto c/ molho kimuchi
sushi e sashimi variado

// INCLUI HOSOMAKI, URAMAKI E NIGUIRI À ESCOLHA DO CHEF

miso soup, gyosa
mixed tartar with kimuchi sauce
various sushi and sashimi

// INCLUDING HOSOMAKI, URAMAKI AND NIGUIRI ACCORDING TO THE CHEF'S CHOICE



24

// VÁLIDO TODOS OS DIAS DA SEMANA AO JANTAR, FERIADOS E FINS SEMANA AO ALMOÇO E JANTAR
// VALID EVERY DAY OF THE WEEK AT DINNER, HOLIDAYS AND WEEKENDS
// ESTE MENU É INDIVIDUAL E NÃO É SUJEITO A ALTERAÇÕES DE PRODUTOS OU PEÇAS
// THIS MENU IS NOT SUGGESTIVE TO PRODUCT OR PART CHANGES

petit gâteau de chocolate

// C/GELADO DE COCO E POLPA DE MANGA*

*CONTÉM ALGUMAS SEMENTES DE SÊSAMO

// SERVED WITH COCONAUT ICE CREAM AND MANGA SAUCE*

*CONTAINS SOME SESAME SEEDS



6

creme brulée de coco e lima

// CREME DE LEITE DE COCO, OVOS, LIMA, C/ CROSTA DE AÇÚCAR

// COCONUT CREAM, EGGS, LIME, WITH SUGAR CRUST



6

tarte caramelo salgado c/ chocolate

// TARTE CARAMELO SALGADO C/CHOCOLATE NEGRO

// SALTED CARAMEL WITH DARK CHOCOLATE PIE



7

banana toffe

// BASE C/ BOLACHA, BANANA, CARAMELO SALGADO, NATA E RASPAS CHOCOLATE

// CRISPY COOKIE, BANANA, SALTED CARAMEL, CREAM AND CHOCOLATE ZEST



6

1 bola

gelados

baunilha / framboesa / chocolate / manga /
maracujá

// VANILLA // RASPBERRY // CHOCOLATE // MANGO
//PASSION FRUIT



4

caramelo salgado / pistachio / chá verde / lima
e gengibre / wasabi / yuzu

// SALTED CARAMEL // PISTACHIO // MATCHA // LEMON
GINGER // WASABI // YUZU



6

fruta

4

S
o
b
r
e
m
e
s
a
s

// INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNIOS OU SUBSTÂNCIAS INTOLERANTES:
A EMENTA APRESENTADA E OS ALIMENTOS QUE PRETENDA CONSUMIR
SÃO SUSCEPTÍVEIS DE POSSUIR NA SUA PREPARAÇÃO ALGUMA
SUBSTÂNCIA QUE PROVOQUE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS OR INTOLERANT SUBSTANCES: THE
PRESENTED MENU AND THE FOODS YOU WANT TO CONSUME
ARE LIKELY TO HAVE IN THEIR PREPARATION A SUBSTANCE THAT
CAUSES ALLERGY OR INTOLERANCE.

// EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA A ALGUM ALIMENTO
SOLICITE INFORMAÇÕES JUNTO DE UM COLABORADOR.

// IN CASE OF ALLERGY OR INTOLERANCE TO ANY FOOD, REQUEST
INFORMATION FROM AN EMPLOYEE.

á
g
u
a
s

r
e
f
r
i
g

s
a
n
g
o
r
i
a

o
u
t
r
o
s

garrafa 500 ml

// água micro-filtrada e purificada localmente
// microfiltered and locally purified water

2,5

garrafa 750 ml

// water

3,5

500 ml

pelegrino

// sparkling water

4

frize limão

// sparkling water with lemon flavor

3

água tônica

// tonic water

3

coca-cola

// coke

3

coca-cola o

//diet coke

3

ice tea

3

7 up

3

guaraná

// guarana exotic fruit

3

tinto

// red wine

16 // 22

branco

// White wine

16 // 22

espumante c/ frutos

vermelhos

// champagne with red fruits

18 // 28

espumante c/ maracujá

// champagne with red fruits

20 // 30

café // descafeinado

//coffe

1,50

vinho a copo

// glass of wine

3,50

c
h
á
s

n
a
t
u
r
a
i
s

c
e
r
v
e
j
a

chás quentes

1 pax // 2 pax

// HOT TEA

verde / jasmim / gengibre e limão / frutos
vermelhos

// green tea // jasmin // ginger and lemon // red fruits

3//6

chá frio

// COLD TEA

individual

verde / jasmim / gengibre e limão / frutos
vermelhos

// green tea // jasmin // ginger and lemon // red fruits

4

laranja

// orange

4

limonada

// lemonade

3

limonada c/ hortelã

// lemonade with mint

4

limonada frutos vermelhos

// red fruit lemonade

4

limonada de morango

// strawberry lemonade

4

limonada de maracujá

// passion fruit lemonade

4

sapporo

330 ml

4

sapporo lata

500 ml

7

sapporo preta lata

500 ml

7

bock damm preta

3

imperial

2,5

tulipa

3,5

caneca

5

somersby

4

b
e
b
i
d
a
s

c
o
c
k
t
a
i
l
s

moscow mule

9

caipirinha de lima

// lime caipirinha with cachaça

7

caipirinha de morango

// strawberry caipirinha with cachaça

8

caipirinha de maracujá

// passion fruit caipirinha with cachaça

9

caipirosca de lima

// lime caipirosca with vodka

7

caipirosca de morango

// strawberry caipirosca with vodka

8

caipirosca de maracujá

// passion fruit caipirosca with vodka

9

sakerinha de lima

// lime sakerinha with sake

7

sakerinha de morango

// strawberry sakerinha with sake

8

sakerinha de maracujá

// passion fruit sakerinha with sake

9

mojito

7

mojito de morango

// strawberry mojito

8

s
a
k
e

pequeno

10

grande

20

g
i
n

roku gin

14

beefeater

8

beefeater pink

10

martin miller

12

bull dog

8

sharish

10

hendriks

10

tanqueray

12

adamvs

14

&

t
o
n
i
c

m
a
r
t
i
n
i

martini rosso

7

martini bianco

7

b
e
b
i
d
a
s

w
h
i
s
k
e
y

nikka from the barrel

14

nikka coffey malt

14

nikka single malt

14

nikka days

12

the famous grouse

12

jameson

6

white wines

quinta da alorna

lisboa
20

cacheiné

lisboa
24

quinta da alorna

arinto chardonnay
lisboa
24

100 hectares

douro
26

caminhos cruzados

encruzado
dão
28

quinta da alorna

sauvignon blanc
lisboa
24

nunes barata

alentejo
24

tabuadela

encruzado
dão
26

titan

douro
26

titan reserva

douro
28

grainha

douro
28

madame pió

lisboa
36

falatório

lisboa
24

mitologia

encruzado
dão
26

porco espinho

lisboa
24

red

wines

rosé

wines

quinta da alorna

quinta da alorna
20

cacheiné

lisboa
24

100 hectares

douro
26

pitarelle

lisboa
28

nunes barata

alentejo
24

titan

douro
26

grainha

douro
28

quinta da alorna

quinta da alorna
20

nunes barata

alentejo
24

dona dorinda

alentejo
24

maritávora

douro
24

rola

douro
24

// TAXA DE ROLHA: 13,5€, PARA CONSUMO DE VINHOS ADQUIRIDOS FORA DO RESTAURANTE

// PREÇOS COM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR