

## Sushibar - Entradas | Starters

<b>Ceviche</b>	15€
Cubos de peixe marinados em lima, cebola roxa e coentros Squared white fish marinated with lime, red onion and coriander	
<b>Ussuzukuri</b>	19€
Lâminas de peixe sobre gelo picado com molho ponzu ligeiramente picante Fish slices over chopped ice and spicy ponzu sauce	
<b>Maguro Tataki</b>	17€
Fatias de atum braseado com molho misso picante, cebolinho e sésamo Braised tuna slices, hot miso sauce, chives and sesame seeds	
<b>Salmão Kimuchi</b>	13€
Cubos de Salmão marinadas em molho kimuchi Squared Salmon marinated in kimuchi sauce	
<b>Tártaro de Salmão</b>	15€
Salmão picado com mostarda kizami, cebolinho e gema de ovo de codorniz Chopped Salmon, kizami mustard, chives and quail egg yolk	
<b>Tártaro de Atum</b>	20€
Atum picado com mostarda kizami, cebolinho e gema de ovo de codorniz Chopped Tuna, kizami mustard, chives and egg yolk	
<b>Temaki de Salmão</b>	8€
Cone de Alga Nori, recheado com arroz de sushi e salmão Nori cone, sushi rice and salmon	
<b>Temaki Ebi Tempura</b>	9€
Cone de Alga Nori, recheado com arroz de sushi e camarão em tempura Nori cone, sushi rice and shrimp tempura	
<b>Shake Hara</b>	15€
Barriga de Salmão, molho ponzu, ovas e cebolinho Salmon Belly, ponzu sauce, roe and chives	
<b>New Style Sashimi</b> 12 fatias   12 slices	18€
Quatro variedades de peixe, molho ponzu, cebolinho, sésamo e tobiko Four varieties of fish, ponzu sauce, chives, sesame seed and tobiko	

## Entradas Quentes | Hot Starters

<b>Missoshiro</b>	4€
Sopa de soja com tofu, algas wakame e ceboleto Soy soup with tofu, wakame and chives	
<b>Edamame</b>	6€
Grão de soja verde vaporizado em flôr de sal Boiled soy beans with salt	
<b>Sunomono</b>	7€
Salada de pepino desidratado com alga wakame, molho agri-doce e sésamo	
<b>Salada Kori Karague</b>	12€
Salada mista com frango crocante e maionese picante Marinated cucumber salsa, wakame and sweet and sour sauce	
<b>Guioza de Frango</b>	8€
Raviolis de frango e legumes vaporizados com molho ponzu Chicken and Vegetables raviolis with ponzu sauce	

## Pratos Quentes | Hot Dishes

<b>Ramen</b>	16€
Massa japonesa, legumes, ovo cozido e cebolinho Japanese pasta, vegetables, egg and chives	
<b>Yaki Udon</b>	17€
Massa Udon salteada com legumes e camarão tigre picante Udon Pasta, vegetables, black tiger and spicy sauce	
<b>Kakiage</b>	15€
Tempura mista de legumes e camarão Vegetables and shrimp tempura	
<b>Black Cod</b>	28€
Posta de bacalhau negro (guindara) marinado em pasta miso, yuzu e legumes salteados Black Cod marinated in miso, yuzu and sautéed vegetables	
<b>Piano</b>	14€
Piano de porco assada, molho agri-doce, caju e cebolinho Pork Chops, sweet and sour sauce, cashew and chives	

## Sashimi 7 peças | 7 pieces

<b>Atum   Tuna</b>	14€
<b>Lírio   Greater Amberjack</b>	13€
<b>Robalo   Bass</b>	12€
<b>Salmão   Salmon</b>	10€
<b>Dourada   Sea Bream</b>	12€
<b>Sashimi Moriawase</b>	28€
Seleção de quatro diferentes tipos de Sashimi Selection of four types of sashimi	

## Nigiri 2 peças | 2 pieces

<b>Salmão   Salmon</b>	7€
<b>Atum   Tuna</b>	8€
<b>Robalo   Bass</b>	9€
<b>Dourada   Sea Bream</b>	10€
<b>Wagyu com Foie Gras   Wagyu with Foie Gras</b>	14€

<b>Nigiri Moriawase</b> 6 unidades   6 units	22€
Seleção de três diferentes tipos de Nigiri Selection of three different types of nigiri	

## Maki Monos 6 peças | 6 pieces

<b>Rainbow</b>	10€
Rolo de arroz, salmão, atum, peixe branco, camarão tempura, abacate, maionese e ovas Roll with salmon, tuna, white fish, shrimp tempura, avocado, mayo and roe	
<b>Soft Shell Crab</b>	11€
Rolo de salmão arroz, tempura de caranguejo casca mole, maionese picante, alho francês, semente de sésamo e ovas tobiko Roll with salmon, soft shell crab tempura, spicy mayo, leek, sesame seeds and tobiko	
<b>Kiuri Maki</b>	13€
Rolo de pepino, salmão, tempura de camarão, maionese, anchovas, salada e ovas Cucumber roll, salmon, shrimp tempura, mayo, anchovies, salad and roe	
<b>Uramaki Ebiten</b>	9€
Rolo de alga, arroz, abacate, tempura de camarão, maionese e ovas Roll with avocado, shrimp tempura, mayo and roe	
<b>Uramaki Salmão</b>	9€
Rolo de alga, arroz, salmão e cebolinho	
<b>Tekka Maki</b>	9€
Rolo de alga, arroz e atum Nori Roll with tuna	
<b>Shake Maki</b>	8€
Rolo de alga, arroz e salmão Nori Roll with salmon	
<b>Ebi Maki</b>	9€
Rolo de alga, arroz e camarão Nori Roll with shrimp	
<b>Gunkan Freestyle</b>	25€
Gunkan à escolha do chef Gunkan Chef choice	
<b>Hot Philadelphia</b> 8 unidades   8 units	13€
Rolo de Salmão em tempura, queijo philadelphia, teryaki e cebolinho Tempura Salmon roll, philadelphia cheese, teryaki and chives	
<b>Sushi Sozay</b>	18€
4 Urumaki, 4 Hosomaki, 3 Nigiri, 2 Gunkan	
<b>Sushito Sashimi</b>	28€
9 Sashimi, 4 Hosomaki, 2 Urumaki, 2 Gunkan, 2 Nigiri	

### Menu Degustação | Tasting Menu 75€

2 pax

- 2 Sopa Missoshiro
- 2 Guiozas
- 1 New Style Sashimi
- 2 Temaki Aberto | Open Temaki
- 3 Gunkan
- 3 Nigiri
- 4 Uramaki
- 9 Sashimi
- 2 Nigiri Wagyu com Foie Gras | Nigiri with Foie Gras

### Menu Seisan Premium | Seisan Premium Menu 85€

- 20 Sashimi
- 6 Nigiri
- 6 Gunkan
- 8 Urumaki
- 8 Hot Roll Philadelphia
- 2 Gunkan de Ovo Codorniz | 2 quail egg yolk Gunkan

## Sobremesas | Desserts

<b>Brownie de Matcha   Matcha Brownie</b>	6€
<b>Mousse de Chocolate e Frutos Secos   Chocolate mousse with chopped nuts</b>	5€
<b>Suspiro com Mousse de logurte e Fruta da Época   Cooked meringue with yogurt mousse and fruit</b>	6€
<b>Parfait Japonês com Fruta   Japanese Parfait with Fruit</b>	6€

Preços incluem a Taxa de IVA em vigor.  
 Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoço e moluscos e produtos derivados destes.  
 (De acordo com o Anexo II, do Regulamento (UE) nº 1169/2011).  
 Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores ao serviço.