

UM MENU DE ALMOÇO COMPLETO

"As peças que mais gosta, é só pedir para repetir"

arigatō / MENU ALMOÇO

1

PARA COMEÇAR

Entrada
do Chef + Set
Hotrolls

2

O COMBINADO

Arigato

3

DO SEU COMBINADO O QUE QUER REPETIR?



sashimi



nigiris



gunkans



makis

4

AINDA INCLUÍDO (A PEDIDO)

sopa
miso

| yakisoba

| camarão
hokkaido

| frango
katsu

| beringela
frita

16,50 €

fim-de-semana +1€

Desconto de 50% para crianças dos 4 aos 10 anos.

Preço por pessoa. IVA incluído à taxa em vigor.

JANTAR DEGUSTAÇÃO,
O MELHOR DA EXPERIÊNCIA
ARIGATO!

arigatō / JANTAR DEGUSTAÇÃO CAMPO PEQUENO

1

PARA COMEÇAR

Sopa Miso + Entrada do Chef + Set Hotrolls

2

O COMBINADO

Arigato

3

DO SEU COMBINADO O QUE QUER REPETIR?



sashimi



nigiris



gunkans



makis

4

AINDA INCLUÍDO (A PEDIDO)

Temaki

Set Nigiris

Uramaki Romeu e Julieta

Set Gunkans

Tempuras

Bao

Okonomiyaki

Quinoto de Camarão

20,50€

Desconto de 50% para crianças dos 4 aos 10 anos.

Preço por pessoa. IVA incluído à taxa em vigor.

Nos menus degustação (All You Can Eat) não é permitido take away.

JANTAR DEGUSTAÇÃO,
O MELHOR DA EXPERIÊNCIA
ARIGATO!

arigatō | JANTAR DEGUSTAÇÃO PARQUE DAS NAÇÕES

1

PARA COMEÇAR

Sopa Miso + Entrada do Chef + Set Hotrolls

2

O COMBINADO

Arigato

3

DO SEU COMBINADO O QUE QUER REPETIR?



sashimi



nigiris



gunkans



makis

4

AINDA INCLUÍDO (A PEDIDO)

Temaki

Set
Nigiris

Uramaki
Romeu e
Julieta

Set
Gunkans

Tempuras

Bao

Okonomiyaki

Quinoto
de Camarão

23,90€

Desconto de 50% para crianças dos 4 aos 10 anos.

Preço por pessoa. IVA incluído à taxa em vigor.

Nos menus degustação (All You Can Eat) não é permitido take away.

E não nos ficamos por aqui. No Arigato para além dos modelos de degustação (all you can eat) temos ainda a nossa carta onde poderá escolher “aquele prato especial” ou uma série de novidades de inspiração japonesa para partilhar entre amigos.

ENTRADAS

MISO SHIRO	2,5€
sopa miso com tofu e algas	
<i>soy soup with tofu and seaweed</i>	
SUNOMONO	3,5€
salada de pepino tradicional / <i>pickled cucumber salad</i>	
EDAMAME	4€
com flor de sal / <i>with fleur de sel</i>	
TEBASAKI	4€
asinhãs de frango fritas marinadas servidas com molho sweet chilli / <i>asian chicken wings</i>	
GYOSAS	7€
frango ou vegetais / <i>chicken or vegetables</i>	
CEVICHE AMARILLO	13€
peixe branco, camarão e polvo com aji amarillo	
<i>white fish, shrimp and octopus</i>	
CEVICHE DE ATUM C/ YUZU E CHIPS DE BATATA DOCE	15€
<i>Tuna ceviche with yuzu and soya sauce</i>	

TEMPURAS

TEMPURA MORIAWASE	9€
<i>moriawase tempura</i>	
EBI KATSU	7€
tempura de camarão / <i>deep fried shrimp</i>	
ARIGATO EBI TEMPURA (NEW STYLE)	12€
camarão com maionese kimchi trufada com chips de batata doce/ <i>fried shrimp with spicy mayo and sweet potato chips</i>	

TEMAKI

TEMAKI DE SALMÃO	6,5€
<i>salmon temaki</i>	
TEMAKI DE ATUM FRESCO	7,5€
<i>fresh tuna temaki</i>	
TEMAKI CALIFÓRNIA	6,5€
camarão, pepino, alface, abacate e sésamo	
<i>shrimp, cucumber, cabbage and avocado</i>	
TEMAKI PHILADELPHIA	6,5€
salmão e queijo creme / <i>salmon and cream cheese</i>	
VEGGIE TEMAKI	6€

COMBINADOS

SUSHI TO SASHIMI TRADICIONAL	16€
12 peças / <i>pieces</i>	
(2 sashimi + 2 nigiri + 8 uramaki)	
24 peças / <i>pieces</i>	26€
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)	
COMBINADO ARIGATO	26€
24 peças / <i>pieces</i> fusão	
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)	
COMBINADO SALMON LOVERS	25€
24 peças / <i>pieces</i> de salmão	
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)	
COMBINADO VEGGIE	
12 peças / <i>pieces</i> vegetarianas	15€
24 peças / <i>pieces</i> vegetarianas	25€
(opção s/ ovo a pedido / <i>vegan option if requested</i>)	

SASHIMI
10 PEÇAS / PIECES

SALMÃO	12,5€
salmon	
MAGURO	15,5€
atum fresco / <i>fresh tuna</i>	
USUZUKURI	12,5€
fatias finas de peixe branco em ponzu trufado	
<i>white fish with truffled ponzu</i>	

GUNKAN
6 PEÇAS / PIECES

GUNKAN JOE	9,5€
GUNKAN DE MORANGO	9,5€
salmão e morango / <i>salmon and strawberry</i>	
GUNKAN MAGURO	12€
atum fresco com molho kimchi e cebola frita	
<i>fresh tuna with kimchi sauce</i>	
GUNKAN IKURA	10€
ovas de salmão com kizame wasabi	
<i>salmon caviar with kizame wasabi</i>	
SET ARIGATO	11€
6 peças do chefe / <i>6 pieces by our sushi chef</i>	

NIGIRI
6 PEÇAS / PIECES

SALMÃO <i>salmon</i>	9€
BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA <i>truffled salmon belly</i>	10€
ATUM FRESCO <i>fresh tuna</i>	11€
AJI <i>carapau / mackerel</i>	9,5€
ATUM BRASEADO <i>com cebola frita e kimchi</i> <i>braised tuna with fried onion and kimchi sauce</i>	11€
SALMÃO BRASEADO <i>com cebola frita maionese picante</i> <i>braised salmon with fried onion and spicy mayo</i>	9,5€
SET ARIGATO <i>6 peças do chefe / 6 pieces by our sushi chef</i>	11€

MAKIS
8 PEÇAS / PIECES

HOSSOMAKI <i>salmão / salmon</i> <i>atum / tuna</i>	6,5€ 7€
CALIFORNIA MAKI <i>camarão e abacate / shrimp and avocado</i>	9,5€
BLACK MAKI (ARROZ TINTA DE CHOCO) <i>salmão, queijo creme e pérolas de arroz</i> <i>salmon, cream cheese and masago arare</i>	8,5€
WHITE MAKI <i>salmão, abacate, queijo creme e sementes de sésamo</i> <i>salmon, avocado, cream cheese and sesame</i>	8,5€
VEGGIE MAKI	8,5€

HOT ROLLS

NORIMAKI ARIGATO <i>5 peças / pieces</i> <i>salmão, cebolinho e queijo creme</i> <i>salmon, daikon radish and cream cheese</i>	7€
COMBINADO HOTS <i>20 peças / pieces</i>	18€

COZINHA ASIÁTICA

FRANGO TERIYAKI DONBURI <i>frango marinado em soja e gengibre com arroz jasmim</i> <i>e legumes salteados / chicken teriyaki with jasmine rice</i>	12€
SALMÃO TERIYAKI DONBURI <i>filete de salmão marinado em soja e gengibre com arroz</i> <i>jasmim e legumes salteados</i> <i>salmon teriyaki with jasmine rice</i>	12,5€
CAMARÃO HOKKAIDO <i>camarão e vegetais salteados em molho picante com arroz</i> <i>jasmim / spicy shrimp with vegetables and jasmine rice</i>	14€
SUKIYAKI <i>fondue japonês com legumes, tofu, carne e noodles</i> <i>(para partilhar) / japanese fondue (to share)</i>	25€

WOK

YAKISOBA DE FRANGO E CAMARÃO <i>chicken and shrimp yakisoba</i>	12,5€
YAKISOBA GUY (VACA) <i>beef yakisoba</i>	13€
PAD SEE NOODLES <i>noodles de arroz salteados com ovo, frango e pak choi</i> <i>num saboroso molho de soja e amendoim / with chicken,</i> <i>eggs and pak choi on a peanut and dark soya sauce</i>	13€
<i>(opção vegetariana com tofu / vegetarian option with tofu)</i>	

CALDOS

RAMEN DE FRANGO <i>noodles em caldo de frango temperado com soja, peito</i> <i>de frango marinado, ovo, rebentos de soja e cebola frita</i> <i>ramen noodles in a chicken and soya sauce with soya</i> <i>sprouts and fried onion</i>	12,5€
RAMEN MISO <i>noodles em caldo de vegetais e pasta miso caseira, tofu</i> <i>marinado, rebentos de soja, pak choi e cebola frita</i> <i>ramen noodles in a vetable and miso broth with soya</i> <i>sprouts, pak choi and fried onion</i>	12€

BEBIDAS

arigatō

SUMOS NATURAIS

Essencial	2,95€
Deliciosa mistura de maçã e laranja	
Zest	2,95€
Refrescante sumo de maçã com um toque de lima	
Raw	3,15€
Laranja, cenoura, pepino e maçã	
Beta	2,95€
Cenoura e laranja - beta carotina e vitamina C	
Exótico	3,15€
Manga, maçã e laranja	
Mint	2,95€
Uma refrescante combinação de maçã e menta	
Ginco	2,95€
Cenoura com um toque de gengibre	
Vita	2,95€
Perfeita combinação de maçã e cenoura	

SUMOS NATURAIS & MOCKTAILS

Limonada (caseira)	2,20€
Limonada Matcha	3,50€
Tokyo (Abacaxi, Ginger and Basil)	4,50€

CHÁS

FRIOS	
Ice Tea (caseiro)	2,20€
Chá verde	2,20€
Hibisco e Frutos Vermelhos	2,20€
QUENTES 500 ML	
Jasmim	3,90€
Limão & Gengibre	3,90€
Hibisco e Frutos Vermelhos	3,90€
Genmaicha (Pipoca de Arroz)	4,50€
Matcha Orgânico	5,50€

DEZATO sobremesas

Brownie de Chocolate e Amêndoa com gelado	4,20€
Crumble de Maçã e Canela com Gelado	4,50€
Gelados Artesanais	
1 bola	2,90€
2 bolas	4,50€

COCKTAILS
& ESPIRITUOSAS

Chuhai (shochu sour)	8,00€
Caipiroska Caipirinha Mojito	6,00€
Gin Jinzu (Japonês)	9,00€
c/ Maçã Verde	
Gin Tónico Simples	6,00€
(ou c/ Casca de Laranja e Canela)	
Gin Tónico Mare c/ Alecrim	8,00€
Sakerinha	6,00€

SAKE

Honjozo 300 ml	12,00€	copo	3,50€	★
Junmai 300 ml	15,00€	copo	4,00€	
Ginjo Nama Genshu 720 ml			35,00€	

SANGRIAS DE CHAMPAGNE

Sangria a copo (Lichias ou Morango)	4,80€
Sangria Champagne Lichias	19,00€
Sangria Champagne Morango	19,00€
Sangria Champagne Maracujá	19,00€
Sangria pequena	12,00€

VINHO BRANCO

Chaminé (Alentejo)	14,80€	copo	3,50€
Dona Maria (Alentejo)			16,80€
Monte Mayor (Alentejo)			16,80€
Mar de Lisboa (Lisboa)			13,00€
Mar da Palha Sauvignon Blanc (Lisboa)			15,80€
Chocapalha Chardonnay (Lisboa)			18,80€
Periquita (Setúbal)			14,90€
BSE (Setúbal)			14,90€
Carqueijal (Douro)			12,50€
Aluzé - Qta do Pessegueiro (Douro)			14,90€
Lacrau Moscatel Gal.(Douro)	16,80€	copo	4,50€
Quinta de La Rosa (Douro)			18,80€
Pó de Poeira (Douro)			22,00€
Casa de Santar (Dão)			13,80€
Quinta do Cardo Sória (B. Interior)			15,80€
Biológico			
Allo (Verde)			14,50€
Monólogo Arinto (Verde)	15.50€	copo	4,00€
Alvarinho Soalheiro (Verde)			19,80€

VINHO ROSÉ

Mar da Palha (Lisboa)			14,50€	
Lacrau (Douro)	14,50€	copo	3,50€	★
Periquita (Setúbal)			14,90€	

VINHO TINTO

Chaminé (Alentejo)	14,80€	copo	3,50€
Dona Maria (Alentejo)			17,80€
Monte Mayor (Alentejo)			16,80€
Cortes de Cima (Alentejo)			22,80€ ★
Aluzé - Qta do Pessegueiro (Douro)			14,90€
Quinta de La Rosa (Douro)			18,80€
Contraste (Douro)	16.80€	copo	4,50€
Casa de Santar (Dão)			14,50€

★ 'Perfect Paring'

ESPUMANTES & CHAMPANHE

Espumante Filipa Pato 3B	18,70€
Blanc de Blancs	
Espumante Filipa Pato 3B Rosé	18,70€
Moet & Chandon Brut	54,80€

CERVEJA

Cerveja Japonesa - Saporó Kirin	3,20€
Cerveja a copo	2,20€
Cerveja Preta	2,40€
Cerveja sem álcool	2,40€
Cerveja Bohemia	2,40€
Sidra Strongbow	2,40€

ESPIRITUOSAS

Johnnie Walker Red Label	5,00€
Jameson	7,00€
Balvenie 12 anos	10,00€
Martini	4,00€
Palácio da Brejoeira	10,00€

REFRIGERANTES

Coca Cola Coca Cola zero Sprite	2,20€
Arizona romã e chá verde 500 ml	3,20€
Arizona mirtilo e chá branco 500 ml	3,20€

ÁGUAS & CAFÉS

Água 500 ml	1,90€
Água com gás	1,75€
Café	1,20€

IVA incluído à taxa em vigor
Existe livro de reclamações