

CARTA

ENTRADAS

MISO SHIRO

2,5€

sopa miso com tofu e algas
soy soup with tofu and seaweed

SUNOMONO

3,5€

salada de pepino tradicional / *pickled cucumber salad*

EDAMAME

4€

com flor de sal / *with fleur de sel*

TEBASAKI

4€

asinhas de frango fritas marinadas servidas com molho
sweet chilli / asian chicken wings

GYOSAS

7€

frango ou vegetais / *chicken or vegetables*

CEVICHE AMARILLO

13€

peixe branco, camarão e polvo com aji amarillo
white fish, shrimp and octopus

CEVICHE DE ATUM C/ YUZU E CHIPS DE BATATA DOCE 15€

Tuna ceviche with yuzu and soya sauce

TEMPURAS

TEMPURA MORIAWASE

9€

moriawase tempura

EBI KATSU

7€

tempura de camarão / *deep fried shrimp*

ARIGATO EBI TEMPURA (NEW STYLE)

12€

camarão com maionese kimchi trufada com chips de batata doce / *fried shrimp with spicy mayo and sweet potato chips*

TEMAKI

TEMAKI DE SALMÃO

6,5€

salmon temaki

TEMAKI DE ATUM FRESCO

7,5€

fresh tuna temaki

TEMAKI CALIFÓRNIA

6,5€

camarão, pepino, alface, abacate e sésamo
shrimp, cucumber, cabbage and avocado

TEMAKI PHILADELPHIA

6,5€

salmão e queijo creme / *salmon and cream cheese*

VEGGIE TEMAKI

6€

COMBINADOS

SUSHI TO SASHIMI TRADICIONAL

12 peças / *pieces* **16€**
(2 sashimi + 2 nigiri + 8 uramaki)

24 peças / *pieces* **26€**
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)

COMBINADO ARIGATO

26€

24 peças / *pieces* fusão
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)

COMBINADO SALMON LOVERS

25€

24 peças / *pieces* de salmão
(4 sashimi + 4 gunkan + 4 hossomaki + 4 nigiri + 8 uramaki)

COMBINADO VEGGIE

12 peças / *pieces* vegetarianas **15€**

24 peças / *pieces* vegetarianas **25€**

SASHIMI

10 PEÇAS / PIECES

SALMÃO

12,5€

salmon

MAGURO

15,5€

atum fresco / *fresh tuna*

USUZUKURI

12,5€

fatias finas de peixe branco em ponzu trufado
white fish with truffled ponzu

GUNKAN

6 PEÇAS / PIECES

GUNKAN JOE

9,5€

GUNKAN DE MORANGO

9,5€

salmão e morango / *salmon and strawberry*

GUNKAN MAGURO

12€

atum fresco com molho kimchi e cebola frita
fresh tuna with kimchi sauce

GUNKAN IKURA

10€

ovas de salmão com kizame wasabi
salmon caviar with kizame wasabi

SET ARIGATO

11€

6 peças do chefe / 6 pieces by our sushi chef

NIGIRI

6 PEÇAS / PIECES

SALMÃO

9€

salmon

BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA

10€

truffled salmon belly

ATUM FRESCO

11€

fresh tuna

AJI

9,5€

carapau / mackerel

ATUM BRASEADO

11€

com cebola frita e kimchi

braised tuna with fried onion and kimchi sauce

SALMÃO BRASEADO

9,5€

com cebola frita maionese picante

braised salmon with fried onion and spicy mayo

SET ARIGATO

11€

6 peças do chefe / 6 pieces by our sushi chef

MAKIS

8 PEÇAS / PIECES

HOSSOMAKI

salmão / salmon

atum / tuna

6,5€

7€

CALIFORNIA MAKI

camarão e abacate / shrimp and avocado

9,5€

BLACK MAKI (ARROZ TINTA DE CHOCO)

8,5€

salmão, queijo creme e pérolas de arroz

salmon, cream cheese and masago arare

WHITE MAKI

8,5€

salmão, abacate, queijo creme e sementes de sésamo

salmon, avocado, cream cheese and sesame

VEGGIE MAKI

8,5€

HOT ROLLS

NORIMAKI ARIGATO

7€

5 peças / pieces

salmão, cebolinho e queijo creme

salmon, daikon radish and cream cheese

COMBINADO HOTS

18€

20 peças / pieces

COZINHA ASIÁTICA

FRANGO TERIYAKI DONBURI

12€

frango marinado em soja e gengibre com arroz jasmim e legumes salteados / *chicken teriyaki with jasmine rice*

SALMÃO TERIYAKI DONBURI

12,5€

filete de salmão marinado em soja e gengibre com arroz jasmim e legumes salteados
salmon teriyaki with jasmine rice

CAMARÃO HOKKAIDO

14€

camarão e vegetais salteados em molho picante com arroz jasmim / *spicy shrimp with vegetables and jasmine rice*

SUKIYAKI

25€

fondue japonês com legumes, tofu, carne e noodles (para partilhar) / *japanese fondue (to share)*

WOK

YAKISOBA DE FRANGO E CAMARÃO

12,5€

chicken and shrimp yakisoba

YAKISOBA GUY (VACA)

13€

beef yakisoba

(opção vegetariana com tofu / *vegetarian option with tofu*)

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€

IVA incluído à taxa em vigor. Existe Livro de Reclamações.

Estes produtos podem conter substâncias alérgicas, tais como: cereais que contêm glúten; crustáceos; ovos; peixe; soja; leite; frutos de casca rija (amêndoas); mostarda; sementes de sésamo; moluscos e produtos derivados destes.
De acordo com o Reg. (UE) nº 1169/2011 relativo à prestação de informação aos

BEBIDAS

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€

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 Líchias	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 - Saboro 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