

























































Todos os pratos de peixe estarão sempre condicionados pela sazonalidade do produto e como tal nem sempre poderão estar todos disponíveis. Agradecemos a sua compreensão.

All fish dishes will always be conditioned by the seasonality of the product and as such may not always be available. We appreciate your understanding.

ENTRADAS STARTERS

Edamame  	5
Soja verde na vagem / Green soy beans in the pod	
Edamame Yuzu Kosho  	7.5
Soja verde na vagem / Green soy beans in the pod	
Gyoza Vegetariana    	10
Recheada com legumes / Filled with vegetables	
Gyoza   	10
Recheada com carne de porco / Filled with pork	
Nasu Dengaku   	10
Beringela frita com molho de pasta de soja / Fried aubergine with a soy paste sauce	
Agedashi Dofu      	13
Tofu e vegetais fritos servido em Dashi / Fried tofu and vegetables served in Dashi	
Horenso Gomaae   	7
Espinafres ao vapor com molho de pasta de soja / Steamed spinach with a soy paste sauce	
Wakame Salada   	7
Salada de algas / Seaweed salad	
Matsuri Salada     	12
Salada de verduras com cubos de peixe marinados / Salad with greens and marinated fish cubes	
Sunomono Pepino       	5
Pickle de pepino / Pickled cucumber	
Maguro Tataki    	18
Atum braseado servido com molho ponzu (5 fatias) / Braised tuna served with ponzu sauce (5 slices)	
Aji Tataki 	18
Carapau picado com gengibre e cebolinho / Minced horse mackerel with ginger and spring onion	
Nutamiso    	16
Salada com salmão fatiado e com molho de pasta de soja agri-doce (6 fatias) / Sliced salmon salad with sweet and sour soy paste sauce (6 slices)	
Usuzukuri    	23
Peixe branco fatiado fino servido com molho ponzu / Thinly sliced white fish with ponzu	
Carpaccio Shake    	16
Salmão fatiado fino servido com raspa de limão, flor de sal e azeite / Thinly sliced salmon with lemon zest, Fleur de sel and olive oil	
Carpaccio Tako    	18
Polvo fatiado fino servido com raspa de limão, flor de sal e azeite / Thinly sliced octopus with lemon zest, Fleur de sel and olive oil	
Carpaccio Shiromi   	23
Peixe branco fatiado fino servido com raspa de limão, flor de sal e azeite / Thinly sliced white fish with lemon zest, Fleur de sel and olive oil	

Ebi Arare     	15
Tempura de cubo de camarão com molho spicy / Shrimp cube tempura with a spicy sauce/	
Buta Kakuni     	12
Barriga de porco à japonesa / Pork belly japanese style	
Shiso Crispy    	15
Folha de Shiso frita com tartaro salmão / Fried Shiso leaf with salmon tartar	
Sofutosherukurabu Age    	19
Caranguejo casca mole frito servido com ponzu (2un) / Fried Soft shell crab served with ponzu sauce (2un)	
Chutoro Foie gras    	34
Chutoro braseado com foie gras e maçã caramelizada / Braised chutoro with foie gras and caramelized apple	

SUSHI BAR

SASHIMI (3 FATIAS / 3 SLICES)

Shake 	10
Salmão / Salmon	
Akami 	12
Atum / Tuna	
Toro 	19
Barriga de atum / Tuna belly	
Chu Toro 	18
Corte de atum especial, meio gordo / Special cut of tuna, half-fat	
Suzuki 	11
Robalo / Sea bass	
Kanpachi 	12
Lírio / Greater amberjack	
Tai 	11
Pargo / Common seabream	
Hirame 	12
Pregado / Turbot	
Aji 	8
Carapau / Horse mackerel	
Shima Aji 	11
Enchareu / Striped Jack	
Hotate 	21
Vieira / Scallop	
Moriawase Sho      	33
Pequena seleção variada de sashimi / Small varied selection of sashimi (12 fatias, aprox. / approx. 12 slices)	
Moriawase Dai      	57
Grande seleção variada de sashimi / Large varied selection of sashimi (21 fatias, aprox. / approx. 21 slices)	

SUSHI

NIGIRI (2 UN.)

Shake 🐟	10
Salmão / Salmon	
Shake Harami 🐟	11
Barriga de salmão / Salmon belly	
Aburi Shake 🐟	12
Salmão breseado com raspa de limão / Braised salmon with lemon zest	
Akami 🐟	12
Atum / Tuna	
Toro 🐟	19
Barriga de atum / Tuna belly	
Chu Toro 🐟	18
Corte de atum especial, meio gordo / Special cut of tuna, medium-fat	
Chu Toro + Foie gras 🐟 🌾 🌿	23
Corte de atum especial, meio gordo, braseado com foie gras / Special cut of tuna, medium-fat, braised served with foie gras	
Aburi Maguro 🐟	13
Atum braseado / Braised tuna	
Kanpachi 🐟	12
Lírio / Greater amberjack	
Kanpachi Harami 🐟	15
Barriga de lírio / Greater amberjack belly	
Suzuki 🐟	11
Robalo / Sea bass	
Tai 🐟	12
Pargo / Common seabream	
Hirame 🐟	12
Pregado / Turbot	
Engawa 🐟	15
Aba de pregado / Turbot wing	
Aji 🐟	8
Carapau / Horse mackerel	
Shima Aji 🐟	12
Enchareu / Striped Jack	
Ebi 🦞	12
Camarão / Shrimp	
Ebi + Masago 🐟 🌾 🌿 🦞	15
Camarão com ovas de capelão / Shrimp with chaplain roe	
Unagi 🐟 🌾 🌿	15
Enguia grelhada marinada com molho a base de soja / Grilled Eel marinated in a soy based sauce	
Unagi - Foie gras 🐟 🌾 🌿	19
Enguia grelhada servida com foie gras / Grilled Eel served with foie gras	

Tako 🦑 🌿 🌾	9
Polvo / Octopus	
Hotate 🦪	15
Vieira / Scallop	
Ikura (Gunkan) 🐟 🌾 🌿	13
Ovas de salmão / Salmon roe	
Masago (Gunkan) 🐟 🌾 🌿	10
Ovas de capelão / Chaplain roe	
Shiitake (veg.) 🌿 🌾 🌿	8
Cogumelo shiitake / Shiitake mushroom	
Beringela (veg.) 🌿	8
Beringela grelhada / Grilled eggplant	
Courgette (veg.) 🌿	8
Courgette grelhada / Grilled courgette	
Renkon (veg.) 🌿	9
Raiz de lótus cozida / Boiled lotus root	
Nigiri moriawase 🐟 🦞 🌿 🌾 🦪 🦑	36
Seleção variada de sushi / Varied selection of sushi (6 Nigiri, 2 Gunkan)	

DYO (2 UN.)

Shake 🐟 🦞	10
Salmão / Salmon	
Shake com ovo de codorniz 🐟 🥚	14
Salmão com ovo de codorniz / Salmon with quail egg	
Hotate 🐟 🦪	18
Vieira / Scallop	
Ikura 🐟 🌾 🌿	14
Ovas de salmão / Salmon roe	
Masago 🐟 🌾 🌿	13
Ovas de capelão / Chaplain roe	
Opção braseado	+1
Braised option	

BATTERA (8 UN.)

Shake no Battera 🐟 🦞 🌾	17
Sushi prensado com tártaro de salmão / Pressed sushi with salmon tartar	
Maguro no Battera 🐟 🦞 🌾	20
Sushi prensado com tártaro de atum / Pressed sushi with tuna tartar	
Spicy maguro no Battera 🐟 🦞 🌾	23
Sushi prensado com tártaro de atum picante / Pressed sushi with spicy tuna tartar	
Opção de óleo de trufa	+2
Truffle oil option	

DONBURI

Mini Salmondon  13
Sashimi de salmão sobre arroz shari /
Salmon sashimi served over shari rice

Mini Barachirashi  14
Cubos de peixe variado sobre arroz shari /
Cubes of varied fishes served over shari rice

Chirashizushi  40
Seleção variada de sashimi sobre arroz shari /
Varied selection of sashimi served over shari rice

MAKIMONO

HOSOMAKI (6 UN.)

Shake  8
Salmão / Salmon

Akami  9,5
Atum / Tuna

Negitoro  17
Barriga de atum picado e cebolinho /
Tuna belly tartar with spring onion

Unagi  15
Enguia / Eel

Kappa (veg.)  6
Pepino japonês / Japanese cucumber


Avocado (veg.)  6
Abacate / Avocado


URAMAKI (8 UN.)

Shake  13
Salmão e abacate / Salmon and avocado


Maguro  15
Atum e abacate / Tuna and avocado

California  15
Camarão e abacate / Shrimp and avocado


Spicy Shake  15
Salmão com tempero picante e abacate /
Salmon with spicy sauce and avocado

Spicy Maguro  16
Atum com tempero picante e abacate /
Tuna with spicy sauce and avocado

Ebiten  15
Tempura de camarão / Shrimp tempura

Ebiten com salmão braseado  20
Tempura de camarão e salmão braseado por fora /
Shrimp tempura and braised salmon on the outside

Yasaimaki (veg.)  14
Espinafre, abacate, shiitake, kampyo e courgette /
Spinach, avocado, shiitake, kampyo and courgette


Futomaki KOJI (5 un.)  16
Salmão, atum, peixe branco, enguia, espinafre
e abacate /
Salmon, tuna, white fish, eel, spinach and avocado

TEMAKI

California  10
Camarão e abacate / Shrimp and avocado

Shake  8
Salmão / Salmon

Maguro  10
Atum / Tuna

Negitoro  17
Barriga de atum picado e cebolinho /
Tuna belly tartar with spring onion

Ebiten  13
Tempura de camarão / Shrimp tempura

Unagi  15
Enguia / Eel

Ikura  16
Ovas de salmão / Salmon roe


Masago  9
Ovas de capelão / Chaplain roe

Kappa (veg.)  6
Pepino japonês / Japanese cucumber

Avocado (veg.)  6
Abacate / Avocado

OMAKASE

Menu de degustação “Escolha do Chef”, apenas disponível sobre encomenda (24 horas). Preço por pessoa. / Tasting menu “Chef’s selection”, only available upon advance order (24 hours). Price per person,

Especial  **Opção / Optional** 120
3 entradas, 1 prato de sashimi, 1 prato quente, 4 tipos de nigiri e sobremesa /
3 starters, 1 sashimi plate, 1 warm dish, 4 types of nigiri and dessert

Sushi Bar 120
3 entradas, 1 prato de sashimi, 6 tipos de nigiri e sobremesa /
3 starters, 1 sashimi plate, 1 6 types of nigiri and dessert

by **Koji**

COZINHA KITCHEN

AGEMONO

Ebi no tempura  36
Tempura de camarão, 5 camarões e 3 vegetais /
Shrimp tempura, 5 shrimps and 3 vegetables

Tempura moriawase  30
Tempura variada, 3 camarões e 5 vegetais /
Varied tempura, 3 shrimps and 5 vegetables

Yasai no tempura  20
Tempura de vegetais, 8 vegetais /
Vegetable tempura, 8 vegetables

YAKIMONO

Shake no Shio Yaki, Teriyaki  20
Salmão grelhado, só sal ou molho teriyaki, com arroz /
Grilled salmon, just salt or teriyaki sauce, with rice

Tori no Teriyaki  20
Frango grelhado servido com molho teriyaki, com arroz /
Grilled chicken served with teriyaki sauce, with rice

Kabayaki Menu  50
Enguia grelhada marinada com molho à base de soja,
servido com Misoshiru e Gohan /
Grilled eel marinated in soy based sauce served with
Misoshiru and Gohan

Unaju Menu  50
Enguia grelhada marinada com molho a base de soja,
servido sobre Gohan e com Misoshiru /
Grilled eel marinated in soy based sauce served over
Gohan and with Misoshiru

MENRUI

Udon ou Soba simples  18
Massa Udon ou Soba simples /
Simple Udon or Soba noodles

Tempura Udon ou Soba  25
Massa Udon ou Soba servido quente com tempura /
Udon or Soba noodles served warm with tempura

Tenzaru Udon ou Soba  25
Massa Udon ou Soba servido fria com tempura /
Udon or Soba noodles served cold with tempura

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Gohan 4
Arroz japonês sem tempero /
Japanese rice without seasoning

Shari  5
Arroz japonês temperado /
Japanese rice with seasoning

Misoshiru  5
Sopa Miso / Miso soup

SOBREMESA DESSERT

Pudim Cremoso  6
Pudim cozinhado ao vapor / Steamed pudding


Goma Ice  4
Gelado de sesamo negro / Black sesame ice cream


Matcha Ice  4
Gelado de chá verde / Green tea ice cream

Vanilla Ice  4
Gelado de baunilha / Vanilla ice cream

Yuzu Ice 4
Gelado de Yuzu / Yuzu ice cream

Choux à la crème  8
Servido com matcha ice / Served with matcha ice

Chocolate Mousse  6
Mousse de chocolate vegan com doce de frutos
vermelhos / Vegan chocolate mousse with red berry jam

Kuzumochi  4
Doce tradicional japonês, gelatinoso, com sabor de chá
verde ou farinha de soja / Tradicional japanese sweet,
gelatinous texture, with green tea or soy flour flavors

ALERGÉNICOS ALLERGENS



Glúten
Gluten



Amendoins
Peanuts



Aipo
Celery



Sulfitos
Sulfites



Crustáceos
Crustaceans



Soja
Soy



Mostarda
Mustard



Moluscos
Molluscs



Ovos
Eggs



Laticínios
Dairy



Sésamo
Sesame



Peixe
Fish



Casca rija
Nuts



Tremoço
Lupin

by
Koji
5

BEBIDAS DRINKS

COCKTAILS LONGDRINK / DIGESTIF

Sangria (1l)  18,5
Sake, vinho tinto, vinho branco /
Sake, red wine, white wine

Caipirinha / Caipiroska 7,5
Cachaça / Vodka

Caipisake (sake) 7,5
Sake, frutos vermelhos, lichia, tradicional /
Sake, berries, lychee, tradicional

Caipishochu (shochu) 7,5
Shochu, frutos vermelhos, lichia, tradicional /
Shochu, berries, lychee, tradicional

Befeater 7,5
Gin

Roku 11,5
Gin

Jinzu 11,5
Gin


Nikka Coffey 12
Vodka

J.Walker Red Label 6,5
Whisky

Nikka From the Barrel 14
Whisky

J.Walker 18Y 18
Whisky

Nikka Yoichi Single Malt 20
Whisky

Shochu Yuzu Sour  12,5
Shochu, vodka, sumo yuzu, sumo limão, simple syrup,
clara de ovo / Shochu, vodka, yuzu juice, lemon juice, simple
syrup, egg white

XYZ 12,5
Rum, triple sec, sumo de limão, casca de limão /
Rum, triple sec, lemon juice, lemon twist

UmeTini 12,5
Gin, umeshu, umeboshi

Expresso Martini 12,5
Vodka, Kahlua, café, simple syrup /
Vodka, Kahlua, coffee, simple syrup

Clover Club 12,5
Gin, xarope frutos vermelhos, sumo limão /
Gin, red fruit syrup, lemon juice

Long Island Iced Tea 15,5
Vodka, tequila, rum, gin, triple sec, sumo limão, cola /
Vodka, tequila, rum, gin, triple sec, lemon juice, cola

CERVEJA BEER

Saporo (0,33l)  4

Kirin Ichiban (0,33l)  4

Asahi Superdry (0,25l)  3,5
Pressão / Draft

SEM ALCOHOL NO ALCOHOL

Água (0,75l) 2
Water

Água com gás 2,5
Sparkling Water

Sencha 3,5
Chá verde / Green tea

Gemaicha 3,5
Chá verde com arroz tufado /
Green tea with puffed rice

Houjicha 3,5
Chá verde torrado (sem estimulante) /
Roasted green tea (no stimulant)

Reicha (0,33l) 3,5
Chá verde frio / iced Green tea

Coca-Cola (0,33l) 3,5

Coca-Cola Zero (0,33l) 3,5

Café 2
Coffee / Descafeinado

Home-made Pink lemonade 3,5
Sumo limão, xarope frutos vermelhos, simple syrup /
Lemon juice, red fruit syrup, simple syrup

Home-made Mint lemonade 3,5
Sumo limão, hortelã, simple syrup /
Lemon juice, mint, simple syrup

Mockarita 7,5
Sumo lima, sumo limão, água tônica, simple syrup /
Lime juice, lemon juice, tonic water, simple syrup

Lychee Red 7,5
Lichia, xarope de frutos vermelhos, sumo limão,
hortelã /
Lychee, red fruit syrup, lemon juice, mint

by **Koji**

VINHO WINE

ESPUMANTE SPARKLING WINE

- Terras do Demo *Távora-Varosa* 25
Laurent-Perrier *La Cuvée Brut Champagne* 80

BRANCO WHITE WINE

- Urze *Douro* 5
Copo / Glass
Allo Soalheiro *Vinho verde* 18
Urze *Douro* 18
Arvad *Algarve* 25
Terras de Lava *Açores* 31.5
Vicentino Sauvignon Blanc *Alentejo* 32
Howard's Folly *Sonhador Alentejo* 33
Howard's Folly *Alvarinho Vinho Verde* 33
Qt. da Basilia Premiun *Douro* 55

ROSÉ ROSE WINE

- Quinta da Basilia *Douro* 5
Copo / Glass
Quinta da Basilia *Douro* 21
Terras de Lava *Açores* 32
Howard's Folly *Sonhador Alentejo* 33

TINTO RED WINE

- Vicentino Tinto *Alentejo* 6
Copo / Glass
Vicentino Tinto *Alentejo* 26,5
Howard's Folly *Freshco Alentejo* 30
Quinta da Basilia *reserva Douro* 32
Vicentino Naked *Alentejo* 32
Tinto Vulcânico *Açores* 40

FORTIFICADO FORTIFIED

- Howard's Folly *Carcavelos 1991 Carcavelos* 15
Copo / Glass

SAKE

- Copo 12
Glass

- Sake Flight Tasting 30
3 tipos diferentes de sake / 3 different types of sake

JUNMAI

- Okunomatsu 45
Tokubetsu Junmai

- Otora 50
Junmai

- Rihaku Dreamy Clouds 55
Tokubetsu Junmai Nigori

- Kido J. Ginjo 60
Junmai Ginjo

- Born Gold 60
Junmai Daiginjo

- Dassai 45 60
Junmai Daiginjo

- Tamagawa Ice Breaker (0.50L) 60
Junmai Ginjo Muroka Nama Genshu

- Kido J. Daiginjo 65
Junmai Daiginjo

- Kizan 70
Junmai Ginjo Nama Genshu

- Masumi Origarami Sparkling 70
Junmai Ginjo "Pet Nat"

- Niida Shizenshu Ginjo 75
Junmai Ginjo

- Tamagawa Yamahai 75
Junmai Yamahai Muroka Nama Genshu

- Soto 80
Junmai Daiginjo

- Zaku 80
Junmai Daiginjo

- Taiko no Izanai 115
Junmai Muroka Nama Genshu

HONJOZO

- Kubota Senjyu 45
Ginjo

