

**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

<b>Edamame</b> ✓	5
Soja verde na vagem / Green soy beans in the pod	
<b>Edamame Yuzu Kosho</b> ✓	7.5
Soja verde na vagem / Green soy beans in the pod	
<b>Gyoza Vegetariana</b> ✓	10
Recheada com legumes / Filled with vegetables	
<b>Gyoza</b>	10
Recheada com carne de porco / Filled with pork	
<b>Nasu Dengaku</b> ✓	10
Beringela frita com molho de pasta de soja / Fried aubergine with a soy paste sauce	
<b>Agedashi Dofu</b> ✓  Opção / Optional	13
Tofu e vegetais fritos servido em Dashi / Fried tofu and vegetables served in Dashi	
<b>Horenso Gomaee</b> ✓	7
Espinafres ao vapor com molho de pasta de soja / Steamed spinach with a soy paste sauce	
<b>Wakame Salada</b> ✓	7
Salada de algas / Seaweed salad	
<b>Matsuri Salada</b>	12
Salada de verduras com cubos de peixe marinados / Salad with greens and marinated fish cubes	
<b>Sunomono Pepino</b> ✓  Opção / Optional	5
Pickle de pepino / Pickled cucumber	
<b>Maguro Tataki</b>	18
Atum braseado servido com molho ponzu (5 fatias) / Braised tuna served with ponzu sauce (5 slices)	
<b>Aji Tataki</b>	18
Carapau picado com gengibre e cebolinho / Minced horse mackerel with ginger and spring onion	
<b>Nutamiso</b>	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)	
<b>Usuzukuri</b>	23
Peixe branco fatiado fino servido com molho ponzu / Thinly sliced white fish with ponzu	
<b>Carpaccio Shake</b>	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	
<b>Carpaccio Tako</b>	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	
<b>Carpaccio Shiromi</b>	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	

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

## SUSHI BAR

### SASHIMI (3 FATIAS / 3 SLICES)

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

## SUSHI

### NIGIRI (2 UN.)

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

<b>Tako</b> 🐙 🌿 🍷	9
Polvo / Octopus	
<b>Hotate</b> 🦪	15
Vieira / Scallop	
<b>Ikura (Gunkan)</b> 🐟 🍷 🌿	13
Ovas de salmão / Salmon roe	
<b>Masago (Gunkan)</b> 🐟 🍷 🌿	10
Ovas de capelão / Chaplain roe	
<b>Shiitake (veg.)</b> 🌿 🍷 🍄	8
Cogumelo shiitake / Shiitake mushroom	
<b>Beringela (veg.)</b> 🌿	8
Beringela grelhada / Grilled eggplant	
<b>Courgette (veg.)</b> 🌿	8
Courgette grelhada / Grilled courgette	
<b>Renkon (veg.)</b> 🌿	9
Raiz de lótus cozida / Boiled lotus root	
<b>Nigiri moriawase</b> 🐟 🍷 🌿 🍷 🦞 🦪	36
Seleção variada de sushi / Varied selection of sushi (6 Nigiri, 2 Gunkan)	
<b>DYO (2 UN.)</b>	
<b>Shake</b> 🐟 🍷	10
Salmão / Salmon	
<b>Shake com ovo de codorniz</b> 🐟 🍷 🥚	14
Salmão com ovo de codorniz / Salmon with quail egg	
<b>Hotate</b> 🦪 🌿	18
Vieira / Scallop	
<b>Ikura</b> 🐟 🍷 🌿	14
Ovas de salmão / Salmon roe	
<b>Masago</b> 🐟 🍷 🌿	13
Ovas de capelão / Chaplain roe	
<b>Opção braseado</b>	+1
Braised option	
<b>BATTERA (8 UN.)</b>	
<b>Shake no Battera</b> 🐟 🍷 🍷 🍷	17
Sushi prensado com tártaro de salmão / Pressed sushi with salmon tartar	
<b>Maguro no Battera</b> 🐟 🍷 🍷 🍷	20
Sushi prensado com tártaro de atum / Pressed sushi with tuna tartar	
<b>Spicy maguro no Battera</b> 🐟 🍷 🍷 🍷	23
Sushi prensado com tártaro de atum picante / Pressed sushi with spicy tuna tartar	
<b>Opção de óleo de trufa</b>	+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

## 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



by **Koji**

## 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 Singe 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 <i>Távora-Varosa</i>	25
Laurent-Perrier <i>La Cuvée Brut Champagne</i>	80

### BRANCO WHITE WINE

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

### ROSÉ ROSE WINE

Quinta da Basilia <i>Douro</i>	5
Quinta da Basilia <i>Douro</i>	21
Terras de Lava <i>Açores</i>	32
Howard's Folly Sonhador <i>Alentejo</i>	33

### TINTO RED WINE

Vicentino Tinto <i>Alentejo</i>	6
Vicentino Tinto <i>Alentejo</i>	26,5
Howard's Folly Freshco <i>Alentejo</i>	30
Quinta da Basilia reserva <i>Douro</i>	32
Vicentino Naked <i>Alentejo</i>	32
Tinto Vulcânico <i>Açores</i>	40

### FORTIFICADO FORTIFIED

Howard's Folly Carcavelos 1991 <i>Carcavelos</i>	15
--	----

## SAKE

Copo <i>Glass</i>	12
Sake Flight Tasting	30
<i>3 tipos diferentes de sake / 3 different types of sake</i>	

### JUNMAI

Okunomatsu <i>Tokubetsu Junmai</i>	45
Otora <i>Junmai</i>	50
Rihaku Dreamy Clouds <i>Tokubetsu Junmai Nigori</i>	55
Kido J. Ginjo <i>Junmai Ginjo</i>	60
Born Gold <i>Junmai Daiginjo</i>	60
Dassai 45 <i>Junmai Daiginjo</i>	60
Tamagawa Ice Breaker (0.50L) <i>Junmai Ginjo Muroka Nama Genshu</i>	60
Kido J. Daiginjo <i>Junmai Daiginjo</i>	65
Kizan <i>Junmai Ginjo Nama Genshu</i>	70
Masumi Origarami Sparkling <i>Junmai Ginjo "Pet Nat"</i>	70
Niida Shizenshu Ginjo <i>Junmai Ginjo</i>	75
Tamagawa Yamahai <i>Junmai Yamahai Muroka Nama Genshu</i>	75
Soto <i>Junmai Daiginjo</i>	80
Zaku <i>Junmai Daiginjo</i>	80
Taiko no Izanai <i>Junmai Muroka Nama Genshu</i>	115

### HONJOZO

Kubota Senjyu <i>Ginjo</i>	45
-------------------------------	----

