



富士 fuji

Guia

COMIDAS & BEBIDAS

FOOD & BEVERAGES

お品書き

FUJI GUIA SUSHI RESTAURANT & BAR

Av. Manuel Júlio Carvalho e Costa 227

Google

2750-424 Cascais



PLEASE LEAVE A REVIEW

Tripadvisor, TheFork,

www.fuji-cascais.com

Tel. +351 211 393 073



fuji.cascais

 — VEGAN

Todos os preços em Euro (€). Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices are in Euro (€) and include VAT and service. Please state all allergies and food intolerances in advance. V230302

ENTRADAS STARTERS

Pequenos padrões da cozinha japonesa, que são adequados como acompanhamento de refeições ao sushi, como snack com uma bebida ou com pratos quentes.

Small standards from Japanese cuisine, which are suitable as a meal accompaniment to sushi, as a snack with a drink or with hot dishes.

SOPA MISO — 6

MISO SOUP

A clássica sopa de miso japonesa com pasta de miso, tofu, algas e cebolinho.

Classic Japanese miso soup with miso paste, tofu, algae and chives.

SOPA MISO GRANDE — 8

BIG MISO SOUP

Camarão, salmão, atum e cebolinho

Shrimp, salmon, tuna and chives

EDAMAME — 7

Feijão de soja verde salgado

Salted soybean shoots

GYOZA — 8

Gyoza de frango

Chicken flavored dumpling

TEMPURA CAMARÃO — 13

SHRIMP TEMPURA

Camarão panado

Breaded shrimp

TEMPURA CAMARÃO AMÊNDOA — 17

ALMOND SHRIMP TEMPURA

Nossa recomendação que não irá decepcionar

Our recommendation that will not disappoint

TEMPURA DE LEGUMES — 12

VEGGIE TEMPURA

SONOMONO — 6

Pepino, cenoura, sementes de sésamo, molho de vinagre

Cucumber, carrot, sesame seeds with vinegar flavoured sauce

FUJI GUIA CEVICHE — 17

Peixe Branco, pimento, cebola, tomate, azeite, coentros, dashimoto com o molho da casa com lime

White fish, capsicum, onion, tomato, olive oil, coriander, dashimoto with homemade lime sauce

COMBINADOS COMBOS

PEÇAS PIECES	10	20	40
FUJI GUIA ESPECIAL FUSÃO FUJI GUIA SPECIAL FUSION Misto de sushi sem sashimi Sushi mix without sashimi	19	32	62
ESCOLHA DO CHEFE CHEF CHOICES Misto de sushi com sashimi Sushi mix with sashimi	21	36	64
SUSHI TRADITIONAL TRADITIONAL SUSHI Misto de sushi / escolha do chefe Sushi mix / chef choice	21	36	64
COMBINADO TROPICAL (V) TROPICAL VARIATION À base de fruta Fruit based sushi mix	17	29	54
FATIAS SLICES		15	
SASHIMI VARIAÇÃO DE PEIXES OUR FISH SASHIMI VARIATION		36	

NIGIRI

Nigiri é a forma mais popular e típica de sushi no Japão. Na maioria das vezes, o peixe fica por cima do arroz, permitindo o equilíbrio perfeito entre os dois ingredientes. Nigiri é a melhor maneira de experimentar o sabor autêntico do sushi de qualidade japonesa.

Nigiri is the most popular and typical form of sushi in Japan. Most of the time, the fish is on top of the rice, allowing for the perfect balance between the two ingredients. Nigiri is the best way to experience the authentic taste of Japanese quality sushi!

PEÇAS PIECES		4	8
MAGURO Atum Tuna	14		
SAKE Salmão Salmon		11	
EBI Camarão Shrimp	12		
SUZUKI Peixe branco - Lírío White fish - greater amberjack	14		
ANAGO Enguia Eel	19		
MORIAWASE Misto de nigiris Mix of nigiris			22

GUNKAN

Devido à sua técnica de preparação, os Gunkans pertencem aos Nigiri. Como uma folha de nori se aninha ao redor do arroz e do recheio como um pequeno barco, isso também é conhecido como a forma de "pequeno barco". A proporção certa entre os ingredientes e o momento da preparação são particularmente exigentes com Gunkan.

Due to their preparation technique, Gunkan belong to the Nigiri. Because a sheet of nori nestles around the rice and the filling like a small boat, this is also known as the "little boat" shape. The right ratio between the ingredients and the timing of the preparation are particularly demanding with Gunkan.

PEÇAS PIECES		4	8
MAGURO	18		
Atum			
Tuna			
SAKE		12	
Salmão			
Salmon			
EBI	12		
Camarão			
Shrimp			
SUZUKI	18		
Peixe branco - Lírío			
White fish - greater amberjack			
ANAGO	21		
Enguia			
Eel			
FUJI GUIA	14		
Salmão, camarão, ovos de peixe			
Salmon, shrimp, fish roe			
HOTATE	16		
Vieira			
Scallop			
MORIAWASE			27
Misto de gunkans			
Mix of gunkans			

HOSOMAKI

Hosomaki é a forma típica e clássica de rolo de sushi. Você costuma encontrar no máximo dois ingredientes além de arroz, folhas de algas e um toque de wasabi.

Hosomaki is the typical, classic roll form of sushi. You will usually find a maximum of two ingredients in addition to rice, seaweed leaves and a touch of wasabi.

PEÇAS	PIECES	4	8
SALMÃO MAKI SALMON MAKI	6	11	
ATUM MAKI TUNA MAKI		9	16
PEPINO MAKI  CUCUMBER MAKI	5	8	
MANGA MAKI  MANGO MAKI	6	9	
ABACATE MAKI  AVOCADO MAKI		6	11
EBI MAKI Camarão Shrimp	6	11	

FUTOMAKI

Futomaki significa traduzido como “sushi enrolado gordo” contendo arroz temperado e recheios envoltos em uma fina folha de alga nori torrada e seca.

Futomaki means translated “fat rolled sushi” containing seasoned rice and fillings wrapped in a thin sheet of roasted, dried nori seaweed.

PEÇAS	PIECES	4	8
MOUNT EVEREST Camarão panado, manga, queijo creme, ovos de peixe, cebolinho com molho de sweet chili Breaded shrimp, mango, cream cheese, fish roe, chives with sweet chilli sauce	9	17	
FUTO MAKIMONO Salmão, manga e pepino Salmon, mango & cucumber		8	15

URAMAKI

Uramaki vem da América e é muito popular lá e na Europa. Eles não são muito comuns no Japão, especialmente as combinações com cream cheese são pouco usadas com os japoneses. "Uramaki" significa "enrolado por dentro": aqui o arroz fica por fora e os ingredientes, incluindo a folha de nori, ficam por dentro no centro do rolo.

Uramaki came from America and is very popular there and in Europe. They are not very common in Japan, especially the combinations with cream cheese are very unusual for the Japanese. "Uramaki" means "rolled from the inside": here the rice is on the outside and the ingredients, including the nori sheet, are on the inside in the center of the roll.

PEÇAS	PIECES	4	8
CALIFORNIA MAKI Salmão, manga, pepino e ovos de peixe Salmon, mango, cucumber & fish roe		7	12
URAMAKI EBI Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo Salmon, shrimp, mango & sesame seeds		8	14
ICHIGO MAKI Salmão, morango, queijo brie, amêndoa com topping de morango Salmon, strawberry, brie cheese, almond with strawberry topping		8	14
SPICY TUNA Atum, abacate com molho kimuchi Tuna, avocado with kimuchi sauce		9	16
EMPIRE ROLLS Camarão e espargo panado enrolado em salmão braseado e molho especial Breaded shrimp & asparagus rolled with braised salmon & special sauce	8	15	
BLACK MAKI Arroz preto, salmão, queijo crème, masago arare Black rice, salmon, cream cheese, masago arare		8	15
ABACATE Salmão, abacate, queijo creme enrolado e molho Salmon, avocado, cream cheese rolled & sauce	8	15	
SPECIAL FUJI GUIA Camarão panado, queijo creme enrolado em salmão braseado e molho Breaded shrimp, cream cheese, rolled with braised salmon & homemade sauce		8	15

SASHIMI

Os sashimi são filês de peixe puro sem arroz, cuja preparação exige muito conhecimento do peixe e da técnica de corte. Porque o gosto pela culinária japonesa também vem do corte profissional. A propósito, o sashimi é servido sem gengibre para que o sabor puro do peixe possa se destacar.

Sashimi are pure fish fillets without rice, the preparation of which places the highest demands on fish knowledge and cutting technique. Because the taste in Japanese cuisine also comes from professional cutting. By the way, sashimi is served without ginger so that the pure fish taste can come into its own.

FATIAS SLICES	5	15
SALMÃO SALMON	9	
ATUM TUNA	16	
PEIXE BRANCO (LÍRIO) WHITE FISH (GREATER AMBERJACK)		16
FATIAS SLICES		15
VARIAÇÃO DE PEIXES OUR FISH VARIATION		36

TÁRTARO

O tártaro é feito de frutos do mar crus picados e amarrados com um molho especial e temperos. O tártaro é definido pela forma em que o peixe cru é fatiado – neste caso, geralmente picado ou cortado em cubos, em vez de fatiado em fatias finas.

Tartare is made of raw seafood that's chopped up and bound with a special sauce and seasonings. Tartare is defined by the shape in which the raw fish is sliced – in this case, usually minced or diced rather than sliced thinly.

TÁRTARO DE SALMÃO — 17

SALMON TARTAR

Salmão, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Salmon, Onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

TÁRTARO DE ATUM — 25

TUNA TARTAR

Atum, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Tuna, onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

TEMAKI

Temaki é um rolo de sushi feito à mão. Um único pedaço grande de alga em forma de cone, com uma variedade de ingredientes dentro.

Temaki is a sushi hand roll. A single large, cone-shaped piece of seaweed on the outside, with a variety of ingredients inside.

SALMÃO — 9

SALMON

SALMÃO & QUEIJO— 10

SALMON & CHEESE

Salmão com queijo creme e cebolinho

Salmon with cream cheese & chives

ATUM — 17

TUNA

CALIFORNIA — 11

Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo

Salmon, shrimp, mango & sesame seeds

TEMAKI FRITO — 12

FRIED TEMAKI

Salmão, queijo creme, cebolinho e molho da casa com teriyaki

Salmon, cream cheese, chives & homemade teriyaki sauce

HOT ROLL

O hot roll é uma versão empanada do tipo maki, feita com peixe, enrolada na alga e desidratada com arroz. Depois de cortados em pedaços circulares, são cobertos por uma massa de farinha de trigo e fritos, sendo servidos empanados com acompanhamento de molho.

The hot roll is a breaded version of the maki type, made with fish, rolled in seaweed and dehydrated with rice. After being sliced into circular pieces, they are covered in a dough of wheat flour and fried, being served breaded with an accompaniment of sauce.

PEÇAS PIECES	4	8
HOT PHILADELPHIA Salmão, queijo fresco Salmon, cream cheese	9	16
HOT ROLL Salmão, camarão, queijo fresco Salmon, shrimp, cream cheese	10	17
PRIMAVERA Salmão, queijo fresco, morango, enrolado em massa rolo de primavera Salmon, cream cheese, strawberry, rolled in springrole pastry	9	17
BUDDHA ROLL Salmão, ovos de peixe, camarão, cebolinho e queijo fresco Salmon, fish roe, shrimp, chives, cream cheese	9	17
HOT TUNA Atum, cebolinho com tabasco e shiracha Tuna, chives with tabasco and shiracha sauce	11	19
TEMPURA FUJI GUIA Salmão, camarão, queijo creme, molho de teriyaki, cebolinho Salmon, Shrimp, cream cheese, teriyaki sauce, chives	11	19

CHIRASHI

Chirashi é um prato de Sushi tradicional japonês, com peixe fatiado artisticamente dispersos sobre uma base de arroz avinagrado.

Chirashi is a traditional Japanese sushi dish, with artfully sliced fish dispersed over a vinegary rice base.

FATIAS SLICES

9

SALMÃO

17

SALMON

Arroz sushi com salmao, cebolinho e sementes de sésamo

Sushi rice with salmon, chives, sesame seeds

ATUM

24

TUNA

Arroz sushi com atum, cebolinho e sementes de sesame

Sushi rice with tuna, chives, sesame seeds

CHIRASHI MISTO

22

CHIRASHI MIX

Arroz sushi com uma variação de peixe, cebolinho e sementes sésamo

Sushi rice with a variation of different fishes, chives, sesame seeds

GOHAN 🍚 — 4

Arroz sushi japonês

Japanese sushi rice

TATAKI

O tataki é um corte típico japonês que pode ser utilizado em carnes e peixes. O seu preparo envolve selar ou grelhar levemente as bordas da proteína e deixar o seu interior cru.

Tataki is a typical Japanese cut that can be used in meat and fish. Its preparation involves sealing or lightly grilling the edges of the protein and leaving the inside raw.

SALMÃO — 17

SALMON

Salmão braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised salmon with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

ATUM — 22

TUNA

Atum braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised tuna with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

ATUM PICANTE — 23

SPICY TUNA

Atum braseado com togarashi e molho teriyaki

Braised tuna with togarashi and teriyaki sauce

COZINHA KITCHEN

Uma pequena seleção de pratos quentes, alguns japoneses.
A small selection of hot plates, some Japanese, that our clients love.

DOURADA GRELHADA — 23

GRILLED SEA BREAM

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

ROBALO GRELHADO — 23

GRILLED SEA BASS

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

SHAKE TERIYAKI — 23

GRILLED JAPANESE SALMON

Salmão grelhado em molho de teriyaki com cenoura frita, soja e arroz de sushi

Grilled salmon in teriyaki sauce with fried carrots, soybeans and sushi rice

BERINGELA TERIYAKI — 16

TERIYAKI EGGPLANT

Com arroz de sushi, abacate e salada romana

Accompanied with sushi rice, avocado and roman salad

CORTES NOBRES PRIME CUTS

PICANHA DE AMÉRICA DO SUL NA PEDRA 250g — 28

SOUTH AMERICAN RUMP CAP STEAK FROM THE GRILL

Com batata fritas, arroz e salada

Accompanied with french fries, rice and salad

BIFE DA VAZIA 250g — 28

SIRLOIN STEAK

Com batata fritas e salada

Accompanied with french fries and salad

RIBEYE 250g — 38

RIBEYE FROM THE GRILL

Com batata fritas e salada

Accompanied with french fries and salad

COMIDA TAILANDESA THAI FOOD

ENTRADAS STARTERS

Pequenos padrões da cozinha tailandesa, que são adequados como acompanhamento de refeições, como snack com uma bebida ou com pratos quentes.

Small standards from Thai cuisine, which are suitable as a meal accompaniment, as a snack with a drink or with hot dishes.

FRANGO TAILANDÊS SATAY — 11

THAI CHICKEN SATAY

Prato tailandês com frango marinado em pasta de curry vermelho e coco e servido com molho de amendoim.

Thai dish with chicken marinated in red curry paste and coconut and served with peanut sauce.

CHAMUÇA DE FRANGO (2 unidades) — 5

CHICKEN SAMOSA (2pcs)

Samosa (samoosa) é uma pequena massa frita triangular recheada com frango, cebola e coentro e servida com molho.

Samosa (samosa) is a small triangular fried dough stuffed with chicken, onion and cilantro and served with sauce.

VEG. CHAMUÇA (2 unidades) — 5

VEG. SAMOSA (2pcs)

Chamuça (samosa) é uma pequena massa frita triangular recheada com batata cozida, ervilha, amendoim, cebola e coentro e servida com molho.

Samosa (samosa) is a small triangular fried pastry stuffed with boiled potato, peas, peanuts, onion and coriander and served with sauce.

ROLO PRIMAVERA DE FRANGO (2 unidades) — 5

CHICKEN SPRING ROLL (2 PCS)

Rolinhos primavera tailandeses com frango, macarrão, legumes e temperos simples e servidos com molho de amendoim.

Thai Spring Rolls with chicken, noodles, vegetables, and simple seasonings and served with peanut sauce.

ROLO PRIMAVERA DE VEGETAIS (2 unidades) — 5

VEG. SPRING ROLL (2 PCS)

Rolinhos primavera tailandeses com vegetais, macarrão, legumes e temperos simples e servidos com molho de amendoim.

Thai Spring Rolls with vegetables, noodles, and simple seasonings and served with peanut sauce.

TOM YUM SOPA PICANTE NÍVEL 2

TOM YUM SOUP SPICY LVL 2

A sopa Tom yum é uma sopa tailandesa quente e azeda popular. Geralmente é cozido com camarão, frango ou frutos do mar.

Tom yum soup is a popular Thai hot and sour soup. It is usually cooked with shrimp or chicken or seafood.

CAMARÃO TOM YUM — 12

TOM YUM PRAWN

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo CAMARÃO com leite de coco, cogumelo, cebola fresca e pasta de pimenta tailandesa.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including PRAWN with coconut milk, mushroom, fresh onion and Thai chili paste.

FRANGO TOM YUM — 11

TOM YUM CHICKEN

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo FRANGO com leite de coco, cogumelo, cebola fresca e pasta de pimenta tailandesa.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including CHICKEN with coconut milk, mushroom, fresh onion and Thai chili paste.

MIX TOM YUM (MARISCOS) — 13

TOM YUM MIX (SEAFOOD)

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo LULA, MEXILHÕES e CAMARÃO com leite de coco, cogumelo, cebola fresca e pasta de pimenta tailandesa.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including SQUID, MUSSELS and PRAWN with coconut milk, mushroom, fresh onion and Thai chili paste.

ESPECIAL TOM YUM FUJI — 14

TOM YUM FUJI SPECIAL

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, CAMARÃO com leite de coco, cogumelo, cebola fresca e pasta de pimenta tailandesa.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including SALMON, TUNA, WHITE FISH, PRAWN with coconut milk, mushroom, fresh onion and Thai chili paste.

SOPA DE TOM KHA

TOM KHA SOUP

Tom kha gai, que às vezes é escrito tom ka gai, é uma das sopas mais populares entre os amantes da comida tailandesa. Tom significa ferver e kha significa galanga. . Portanto, é uma sopa cujo sabor principal vem da galanga, mas outro componente importante não mencionado na sopa é o leite de coco.

Tom kha gai, which is sometimes spelled tom ka gai, is one of the most popular soups amongst Thai food lovers. Tom means to boil and kha means galangal. So, it's a soup whose main flavor comes from galangal, but another key component not mentioned in the soup is coconut milk.

FRANGO TOM KHA — 10

TOM KHA GAI (CHICKEN)

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo FRANGO com leite de coco, cogumelo e cebola fresca.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including CHICKEN with coconut milk, mushroom, fresh onion.

CAMARÃO TOM KHA — 11

PRAWN TOM KHA

Sopa tailandesa picante e azeda com sabores icônicos de três ervas (capim-limão, galanga e makrut), incluindo CAMARÃO com leite de coco, cogumelo e cebola fresca.

Thai hot and sour soup with iconic flavors of three herbs (lemongrass, galangal and makrut) including PRAWN with coconut milk, mushroom, fresh onion.

PAD THAI MACARRÃO

PAD THAI NOODLES

Pad Thai é macarrão de arroz com frango ou camarão, tofu, cebolinha, ovos e amendoim.

Pad Thai is rice noodle with chicken or shrimp, tofu, spring onion, eggs and peanuts.

PAD THAI DE FRANGO — 18

CHICKEN PAD THAI

Macarrão de arroz tailandês com FRANGO, tofu tailandês, cebolinha, ovos e amendoim.

Thai rice noodles with CHICKEN, Thai tofu, spring onion, eggs and peanuts.

PAD THAI DE CAMARÃO — 19

SHRIMP PAD THAI

Macarrão de arroz tailandês com CAMARÕES, tofu tailandês, cebolinha, ovos e amendoim.

Thai rice noodles with PRAWNS, Thai tofu, spring onion, eggs and peanuts.

PAD THAI DE MARISCO — 21

SEAFOOD PAD

Macarrão de arroz tailandês com CAMARÕES, LULAS, MEXILHÕES, tofu tailandês, cebolinha, ovos e amendoim.

Thai rice noodles with PRAWNS, SQUID, MUSSELS, Thai tofu, spring onion, eggs and peanuts.

TAILANDÊS CURRY VERMELHO

THAI RED CURRY

TAILANDÊS CURRY VERMELHO DE FRANGO — 18

CHICKEN RED CURRY

FRANGO com pasta de curry vermelho, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

CHICKEN with red curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

CARIL VERMELHO DE CAMARÃO — 19

PRAWN RED CURRY

CAMARÃO com molho de curry vermelho, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN with red curry sauce, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

MIX CARIL VERMELHO — 21

MIX RED CURRY

CAMARÃO, LULA, MEXILHÃO com pasta de curry vermelho, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN, SQUID, MUSSELS with red curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

TAILANDÊS CURRY VERDE

THAI GREEN CURRY

TAILANDÊS CURRY VERDE DE FRANGO — 18

CHICKEN GREEN CURRY

FRANGO com pasta de curry verde, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

CHICKEN with green curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

CARIL VERDE DE CAMARÃO — 19

PRAWN GREEN CURRY

CAMARÃO com molho de curry verde, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN with green curry sauce, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

MIX CARIL VERDE — 21

MIX GREEN CURRY

CAMARÃO, LULA, MEXILHÃO com pasta de curry verde, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN, SQUID, MUSSELS with green curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

TAILANDÊS CURRY AMARELO

THAI YELLOW CURRY

TAILANDÊS CURRY AMARELO DE FRANGO — 18

CHICKEN YELLOW CURRY

FRANGO com pasta de curry amarelo, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

CHICKEN with yellow curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

CARIL AMARELO DE CAMARÃO — 19

PRAWN YELLOW CURRY

CAMARÃO com molho de curry amarelo, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN with yellow curry sauce, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

MIX CARIL AMARELO — 21

MIX YELLOW CURRY

CAMARÃO, LULA, MEXILHÃO com pasta de curry amarelo, pimentão vermelho, creme de coco, manjerição tailandês e servido com arroz.

PRAWN, SQUID, MUSSELS with yellow curry paste, red peppers, coconut cream, Thai basil and served with rice.

ARROZ FRITO

FRIED RICE

ARROZ FRITO DE FRANGO – 18

CHICKED FRIED RICE

Arroz frito tailandês com frango, mistura de vegetais, molho de soja tailandês, molho de peixe e servido com uma rodela de limão.

Thai fried rice with chicken, mix vegetables, Thai soy sauce, fish sauce, and served with a wedge of lime.

ARROZ FRITO DE CAMARÃO – 21

SHRIMP FRIED RICE

Arroz frito tailandês com camarão, mistura de vegetais, molho de soja tailandês, molho de peixe e servido com uma rodela de limão.

Thai fried rice with shrimp, mix vegetables, Thai soy sauce, fish sauce, and served with a wedge of lime.

SOBREMESAS DESSERTS

As sobremesas também são um mundo totalmente diferente, diversificado e às vezes desconhecido no Japão. Nós construímos a ponte para você, entre o sabor japonês ou ingredientes japoneses e a Europa. Reúne ideias de sobremesa de maneira agradável e garante uma conclusão deliciosa.

Desserts are also a completely different, diverse and sometimes unfamiliar world in Japan. We have built the bridge for you, the Japanese taste and ingredients with European. Pleasantly brings ideas of dessert together and guarantees a delicious conclusion.

PEÇAS PIECES

4 8

SUSHI BANANA HOT ROLL

6 11

Sushi rolo de banana com leite condensado e canela

Banana sushi roll with creamy milk & cinnamon

MOUSSE DE MANGA — 5

HOMEMADE MANGO MOUSSE

MOUSSE DE MARACUJÁ — 5

HOMEMADE PASSION FRUIT MOUSSE

MOUSSE DE CHOCOLATE — 5

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

PUDIM DE PÃO — 5

BREAD-AND-BUTTER PUDDING

FRUTAS DA ESTAÇÃO

SEASONAL FRUITS

- LARANJA — 4

ORANGE

- **ABACAXI — 5**
PINEAPPLE

GELADO DA CASA — 7
HOMEMADE ICE CREAM
Com Pistácios e água de rosas
With pistachios and rose water

BEBIDAS DRINKS

AGUA & SODAS WATER & SODAS

LUSO AGUA 50cl	2,5
LUSO AGUA 100cl	3,5
CASTELLO C/G 25cl	2
CASTELLO C/G 75cl	4
COCA COLA 23cl	3
COCA COLA ZERO 23cl	3
SPRITE 23cl	3
FANTA 23cl	3
NESTEA (PEACH / LEMON)	3
GINGER ALE 25cl	3

SUMOS JUICES

NATURAL LARANJA	4
LEMONADE	3
HOMEMADE ICETEA LEMON	3

CHOPE DRAFT BEER

CL	20	30	50
SAGRES	2,5	3	5
BOHEMIA	2,5	3	5
HEINEKEN	2,5	3	5

CERVEJA | CIDRA BOTTLED BEER | CIDER

CL	33
KIRI ICHIBAN (JAP.)	3,5
HEINEKEN 0,0%	3,5

CAFÉ & CHÁ COFFEE & TEA

ESPRESSO	1,5
AMERICANO	2
CAFÉ COM LEITE	3
CAPPUCCINO	3
CHÁ TEA	3
CAFÉ MOCHA	4
HOT CHOCOLATE	4

UÍSQUE, SAKE & ESPÍRITOS

WHISKY, SAKE & SPIRITS

UÍSQUE JAPONÊS 5cl JAPANESE WHISKY 5cl

NIKKA FROM THE BARREL	9	
NIKKA MALT	14	
SINGLE MALT NIKKA YOICHI	16	
SINGLE MALT SCOTCH UÍSQUE 5cl		
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5cl		
MACALLAN DOUBLE CASK 12Y	14	
GLENMORANGIE 10Y	9	
TALISKER 10Y	8,5	
LAPHROAIG QUARTER CASK	9	
BLENDED SCOTCH UÍSQUE 5cl		
BLENDED SCOTCH WHISKY 5cl		
JOHNNIE WALKER		
- RED LABEL	9	
- BLACK LABEL	12	
FAMOUS GROUSE	9	
J&B	8	
J&B RESERVE 15	10	
CARDHU GOLD RESERVE	16	
BUSHMILLS	11	
JACK DANIEL'S	12	

SAKE 5cl JAPANESE RICE WINE

SAKE OTORA JUNMAI 15%	5	
SAKE SOTO JUNMAI	7	
DAINGINJO 15,5%		
SAKE HAKUGYOKUKO 18%	8	
SAKE AKASHI TAI	5	
JUNMAI TOKUBETSU 15%		

RUM 5cl. RUM 5cl.

BACARDI	7	
CAPTAIN MORGAN WHITE	7	
CAPTAIN MORGAN DARK	7	
DIPLOMATICO	10	
HAVANA CLUB	7	

AGUARDIENTE 5cl. SCHNAPPS 5cl

ADEGA VELHA 13Y	16	
CRF	10	
ANTIQUISSIMA	15	
TRONO REAL VELHISSIMA	18	
REMY MARTIN	15	

VODKA 5cl. VODKA 5cl

GREY GOOSE	12	
ABSOLUTE	7	
NIKKA COFFEY	7	

TEQUILA 5cl. TEQUILA 5cl

DON JULIO	10	
OLMECA	8	

GARRAFEIRA SELECIONARS

EXQUISITE RED WINES

QUINTA DO VESUVIO DOURO, TINTO

Quinta do Vesuvio é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos tintos. A vinícola foi fundada em 1827 e agora é de propriedade da família Symington. As uvas para o vinho são cultivadas exclusivamente em seus próprios vinhedos e colhidas à mão. O vinho é vermelho profundo, encorpado e com um rico aroma de frutas escuras e especiarias. Verdadeiramente um vinho requintado que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Vesuvio is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent red wines. The winery was founded in 1827 and is now owned by the Symington family. The grapes for the wine are grown exclusively on their own vineyards and hand-picked. The wine is deep red, full-bodied, and with a rich aroma of dark fruits and spices. Truly an exquisite wine that is perfect for special occasions.

CHRYSEIA	2014	349
CHRYSEIA	2020	149
QUINTA DO VESUVIO	2019	
160		
QUINTA DO VESUVIO	2020	
154		
QUINTA DO VESUVIO	2017	
165		
POST SCRIPTUM	2021	52
POMBAL DO VESUVIO	2019	48
PROZO DE RORIZ	2019	
31		

QUINTA DO CRASTO DOURO, TINTO

Quinta do Crasto é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos. A vinícola foi fundada em 1615 e tem sido de propriedade da família Roquette desde então. Os vinhedos cobrem 130 hectares e incluem uma variedade de uvas, incluindo Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. O vinho é encorpado, vermelho profundo e apresenta notas de frutas escuras, especiarias e chocolate. Um vinho excepcional que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Crasto is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent wines. The winery was founded in 1615 and has been owned by the Roquette family ever since. The vineyards cover 130 hectares and include a variety of grape varieties, including Touriga Nacional, Tinta Roriz, and Touriga Franca. The wine is full-bodied, deep red, and exhibits notes of dark fruits, spices, and chocolate. An outstanding wine that is perfect for special occasions.

QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2017	145
QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2016	148
QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2018	187
QUINTA DO CRASTO Reserva Vinha Vehlás	2019	
82		
QUINTA DO CRASTO Superior Grande	2020	72
QUINTA DO CRASTO Superior Douro D.O.C.	2019	
48		

VINHO WINE

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

FLOR DO COA	25
D.O.C. DOURO	
VINHO VIDIGUEIRA	30
D.O.C. Alentejo	
HERDADE DAS SERVAS	
	28
D.O.C. Alentejo	
H. DAS SERVAS SANGIOVESE	
	30
D.O.C. Alentejo	

VINHO TINTO RED WINE

QUINTA DA ESCUSA	
Região Tejo	
COPO GLASS	7
GARRAFA BOTTLE	30
CUDEL MOR CLASSICO	
D.O.C. Cartaxo	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	24
CUDEL MOR RESERVA	
	28
D.O.C. Cartaxo	
DONA AMÉLIA	49
D.O.C. Douro	
QUINTA DA ESCUSA(Castelão)	
	58
Região Tejo	
LV RESERVA	65
D.O.C. Alentejo	

VINHO VERDE GREEN WINE

CYPROANO VERDE	25
D.O.C LOUREIRO	
PALÁCIO DA BREJOEIRA	
	52
Região Vinhos Verdes	
SOALHEIRO ALVARINHO	
	30
Região Melgaço	

ESPUMANTE SPARKLING WINE

COPO DE PROSECCO	6
GLASS OF PROSECCO	
PROSECCO EXTRA DRY	
	28
D.O.C. Prosecco	
PALAIS DE VERSAILLES BRUT	
	30
Espumante Français	
Q. LABOEIRA (CHARDONNAY)	
	30
Região Bairrada	

VINHO BRANCO WHITE WINE

QUINTA DA ESCUSA	
Região Tejo	
COPO GLASS	6
GARRAFA BOTTLE	26
MONTE DAS SERVAS	
D.O.C. Alentejo	
COPO GLASS	5

GARRAFA BOTTLE	24	VEUVE PELLETIER	75
		D.O.C. Champagne	
DONA AMÉLIA	45	VEUVE PELLETIER ROSÉ	120
D.O.C. Douro			
CARTUXA COLHEITA	47	D.O.C. Champagne	
D.O.C. Alentejo		LAURENT PERRIER ROSÉ	225
LV RESERVA	60	D.O.C. Champagne	
D.O.C. Alentejo		MOËT CHANDON BRUT IMP.	155
		D.O.C. Champagne	
CHAMPAGNE			
CHAMPAGNE			

GIN & SANGRIA

GIN & SANGRIA

GIN SPECIALS			
GIN SPECIALS			
SHARISH	12	MONKEY 47	14
& FEVER TREE		& FEVER TREE	
Maçã verde e canela		Zest de laranja	
Green apple and cinnamon		Orange zest	
BOMBAY SAPPHIRE	10	NIKKA GIN	11
& SCHWEPES		& FEVER TREE	
Zest de lima e zimbro		Zest de limão	
Lime zest and juniper berries		Lemon zest	
BEEFEATER	10	MARTIN MIER'S	12
& SCHWEPES		& SCHWEPES	
Zest de lima e zimbro		Zest de lima, limão e laranja	
Lime zest and juniper berries		Lime, lemon and orange zest	
BROCKMANS	12		
& SCHWEPES HIBISCUS			
Frutos vermelhos			
Mixed red berries			
HENDRICKS	12	TANQUERAY TEN	12
& FEVER TREE		& SCHWEPES	
Zest de pepino		Toranja	
Cucumber zest		Grapefruit	
GIN MARE	13	JINZU & FEVER TREE	11
& 1724 TONIC			
Alecrim e framboesa			
Rosemary and raspberry			

Green apple

SANGRIA DA CASA HOMEMADE SANGRIA

DE TINTO OU BRANCO 100cl 27
RED OR WHITE SANGRIA

DE ESPUMANTE 100cl 27
SPARKLING WINE SANGRIA
Vinho espumante e frutos silvestres
Sparkling wine and wild fruits

COQUETÉIS COCKTAILS

COQUETÉIS COCKTAILS

CAIPIRINHA 9
Cachaça, lima, xarope de açúcar
Cachaça, lime, brown sugar

BLOODY MARY 10
Vodka, sumo de tomate, tabasco,
sal & pimenta
Vodka, tomato juice, tabasco,
salt & pepper

DAIQUIRI MORANHO 10
Rum, xarope de açúcar,
sumo de lima, morangos curtados
Rum, syrup, lime juice, strawberries

ESPRESSO MARTINI 12
Vodka, licor de café, café,
xarope de açúcar
Vodka, coffee liquor, coffee,
sugar syrup

TOM COLLINS 9
Gin, xarope de açúcar, sumo limão
Gin, sugar syrup, lime juice, soda

MARGARITA 11
Tequila, licor de laranja, sal e lima,
sumo de limão, xarope de açúcar
Tequila, orange liquor, lime juice,
sugar syrup, salt and lime

NEGRONI 10
Gin, Campari e vermute tinto
Gin, Campari, vermouth rosso

MIMOSA 8
Prosecco e sumo de laranja
Prosecco and orange juice

MOJITO 10
Rum, sumo de limão, hortelã,
xarope de açúcar, soda
Rum, lime juice, mint leaves,
sugar, soda

COQUETÉIS COCKTAILS

MOSCOW MULE 10
Vodka, ginger beer, sumo de limão
Vodka, ginger beer, lime juice

WHISKY SOUR 11

Pisco, xarope de açúcar,
sumo de limão, clara de ovo
Pisco, sugar syrup, lime juice,
egg white

APEROL SPRITZ 11
Aperol, Prosecco & soda

COSMOPOLITAN 11
Vodka, Tripli Sec, sumo de limão,
sumo de cranberry
Vodka, Triple Dry, lime juice,
cranberry juice, orange peel

PINACOLADA 10
Rum branco, Malibu, Batida de coco,
sumo de ananas
White Rum, Malibu, coconut licor,
pineapple juice

DRY MARTINI 10
Gin, vermute seco, azeitonas verde
Gin, dry vermouth, green olives

CAIPIROSKA 9
Vodka, limão, açúcar
Vodka, lime, brown sugar

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL **MOCKTAILS**

VIRGIN MOJITO 5
Ginger Ale, lima, açúcar branco
e hortelã
Ginger ale, lime, white sugar, min